

German Technology

BLANCO
PROFESSIONAL



BLANCOTHERM E

Extra hoogwaardig. Extra groot. Voedseltransportcontainers van RVS.

INHOUD

Het complete BLANCOTHERM E systeem	4
Voorsprong door techniek	5
Details: systeemfamilie BLANCOTHERM E	6
Details: BLANCOTHERM EUK	8
Alles past: modeloverzicht	10

PRODUKTOVERZICHT

BLANCOTHERM E, onverwarmd	12
BLANCOTHERM E, verwarmd	13
BLANCOTHERM EUK, circulatieluchtgekoeld	14
Professionele toebehoren	15



ROESTVASTSTAAL

Kwantiteit met kwaliteit bij het transport van gerechten

Grote hoeveelheden stellen bijzondere eisen aan het maaltijdtransport. Met de BLANCOTHERM E systeem bent U op alles voorbereid. Een combinatie van een mooi uiterlijk, beproefde techniek en maximaal comfort.

Deze zijn er in drie verschillende grootten, onverwarmd en met actieve verwarming. De BLANCOTHERM EUK met actieve circulatie-luchtkoeling wordt hieraan toegevoegd. Alle modellen zijn uitwisselbaar met het kunststof systeem en overtuigen door de 5 sterren-

kwaliteit van BLANCOTHERM: techniek, design, materiaal, functionaliteit en toebehoren – alleen het allerbeste, tegen een redelijke prijs.

Highlight de verwarmde modellen is het multi-talent BLANCOTHERM 820 EBTF. Deze is tegelijk boven- als voorlader en voorzien van een extra uitgifte-optie. Deze wagen kan zowel voor maaltijdtransport alsook voor maaltijdenuitgifte ingezet worden.

Het BLANCOTHERM systeem.

Altijd een innovatie vooruit.



GROOTMEESTER

Hoogwaardig, sterk en uitwisselbaar:
Het BLANCOTHERM E System.

Soms moet het meer zijn, meestal moet het snel gaan. Het BLANCOTHERM systeem biedt U de perfecte keuze:

De beproefde kunststof modellen die het werk licht maken, de RVS-generatie biedt stabiliteit en zekerheid. En het beste: U kunt alles onderling combineren en, voor welke situatie dan ook, de optimale set samenstellen.

De modellen van de RVS generatie zijn op alles voorbereid:

Compleet, in elk geval: Ze zijn er als voorlader, voor- en bovenlader, onverwarmd of met actieve verwarming. Een omvangrijk programma met toebehoren maakt het assortiment compleet.

De **waterdichte binnenkant** zonder kieren (waar vuil tussen gaan zitten) biedt U optimale hygiëne (hygiëne-uitvoering H1, bestand tegen water).

De **dubbelwandige RVS body** en de **voortreffelijke isolatie** van CFK-vrij PUR-schuim zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling: Koud blijft vers, warm blijft lekker, urenlang.

Verrijdbaar: Alle modellen beschikken over een stabiele wielconstructie.



**Met zekerheid meer zekerheid,
 gegarandeerd meer comfort.**

Het BLANCOTHERM E systeem heeft alles dat U nodig het. Bedrijfsrestaurants, horeca, kantines, mensa of catering van grote evenementen: altijd een perfecte oplossing.

**Alles in RVS?
 RVS en kunststof?
 Wat U maar wilt.**

Het BLANCOTHERM systeem biedt uitwisselbaarheid over de gehele linie.



BLT 820 EBTF

Die heeft alles en kan alles: bovenlader, voorlader, actieve verwarming, uitgifte-optie. Dit multitalent 820 EBTF kan echt alles: maaltijdtransport, klaarzetten van maaltijden, maaltijdenuitgifte.

Voorsprong door techniek: Raffinement voor een goede maaltijd.

BLANCOTHERM E combineert een mooi uiterlijk en techniek tot in de perfectie. In de RVS-generatie vindt U vele zinvolle details, die U ergens anders tevergeefs zoekt. Smaak is toch ook een kwestie van techniek:

Uit zichzelf condensregulering.

Bij warme maaltijden ontstaat vochtigheid, daaruit condens, er ontstaat overdruk, het eten lijdt hieronder. Niet bij BLANCO. Want het klepmechanisme zorgt voor een compensatie van de druk. Deze laat zich handmatig bedienen of reageert uit zichzelf bij overdruk van binnen.

Betrouwbaar: waterdichte binnenkant.

De zorgvuldige constructie van de binnenkant (zonder vuile voegen) biedt U, met de seriematige hygiëne-uitvoering H1, betrouwbare bescherming tegen water. Dat is nu A-kwaliteit van BLANCO.

Uniek: condens-opvanggoot.

Deze vangt het condenswater op en voorkomt het uitlopen van water bij het openen van de deur. Zekerheid in plaats van slippartijen, het risico op ongevallen wordt verminderd. Zo moet het ook zijn: van binnen goed, van buiten veilig.

**Van binnen goed, van buiten goed, alles goed.
BLANCOTHERM E, gewoonweg perfect.**

TOPMERK

Het ziet er voortreffelijk uit en heeft robuuste techniek: BLANCOTHERM E zet normen.

Hoogwaardig materiaal, beste verwerking en doordachte techniek tot in detail: deuren met snelspansluiting, automatische vochtigheidsregulering, binnentemperatuuraanduiding, condensopvanggoot en nog veel meer slimme details vindt U bij BLANCO seriematig.

BLANCOTHERM E transportcontainers worden **CFK-vrij geproduceerd**.

Ze zijn gemaakt van **milieuvriendelijk** materiaal, zijn kwalitatief hoogwaardig en geschikt voor levensmiddelen.

BLANCOTHERM E transportcontainers zijn overtuigend door **topkwaliteit** over de gehele linie. Mocht er toch onverhoopt eens onderhoud nodig zijn, kunnen onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, zoals b.v. wielen en grepen, zonder problemen uitgewisseld worden.



Vochtregulering

Automatisch of handmatig openen van de overdrukklep d.m.v. damp in de binnenruimte. De directe drukcompensatie ontziet het produkt (hoge levensduur!) en zorgt voor de beste kwaliteit van de maaltijd.



Waterdichte binnenkant

Geen smerige kanten, geen vuile voegen — voor optimale hygiëne. De hoeken maken een eenvoudige reiniging mogelijk. hygiëne uitvoering H1 en waterdicht.



Weergave van de binnentemperatuur

Hoog bedieningscomfort bij verwarmde en onverwarmde modellen door eenvoudig af te lezen binnentemperatuur: zonder netadapter, zonder openen van de boxdeur, zonder temperatuurverlies.



Condens-opvanggoot

Deur open, water eruit? Niet bij BLANCO. Een speciale goot vangt uitgestroomd condenswater op. Het gevaar van uitglijden en zich bezeeren wordt geminimaliseerd.



Snelspanluiting

Optimale handling d.m.v. een spanluiting: Met één handgreep open, met één handgreep dicht.



Ergonomische duwbeugel

Ligt goed in de hand, is gemakkelijk te manoeuvreren: ergonomisch optimale hoogte en aangename diameter van de greep voor een moeiteloze bediening. De geïntegreerde stootfunctie zorgt voor extra zekerheid.



Slim verwarmingselement, VDE getest, IP X5

Gemakkelijk te bedienen, gemakkelijk te verwijderen en gemakkelijk te reinigen. De netstekker is tegen stoten beschermd, de elastische spiraalkabel heeft geen contact met de bodem. Optimaal voor hygiëne, zekerheid en lange levensduur. (Slim verwarmingselement alleen bij verwarmde modellen)



Ideale heteluchtcirculatie

De nieuwe stand der techniek: nokken in de achterwand van de binnenkant zorgen voor een optimale heteluchtcirculatie. Daardoor een optimale maaltijd kwaliteit d.m.v. gelijkmatige temperatuurverdeling.



DIN-norm seriematig

Top in norm en vorm. De robuuste kunststof wielen voldoen al in de basisuitvoering aan alle eisen conform DIN 18867 (deel 8).



Zijn sterke kant: Stabiliteit

De robuuste kunststof bodemplaat biedt optimale bescherming tegen stoten, de stabiele wielophanging en de grote spoorbreedte zorgen voor een hoge stabiliteit en tegengaan van kantelen – ook bij vrachtwagentransport.



Mikrofinish oppervlak

Makro kwaliteit: optimale hygiëne en gemakkelijk te reinigen d.m.v. een mikrofinish oppervlak van RVS 18/10.

COOL TYPE

Voedseltransportbox **BLANCOTHERM EUK** – met actieve circulatieluchtkoeling.



Moet de mousse ook uren later nog fris en smakelijk zijn? Moeten gekoelde containers uit de centrale keuken tot regeneratie tijdelijk worden opgeslagen?

Geen probleem met de nieuwe modellen BLANCOTHERM EUK (van roestvrij staal, met circulatieluchtkoeling). De actieve circulatieluchtkoeling zorgt voor het conform HACCP-eisen koelhouden van de maaltijden. Of het nu gaat om Cook&Serve of Cook&Chill.

Met de nieuwe BLANCOTHERM EUK bent u optimaal uitgerust voor veilig transport en betrouwbare opslag van gekoelde maaltijden.

Slim bedacht – het luchtrooster voor gelijkmatige koeling rondom. De unieke luchtgeleiding is de clou van de nieuwe BLANCOTHERM EUK:

De actieve circulatieluchtkoeling wekt een gekoelde luchtstroom op die continu in beweging is. Door het speciale luchtrooster wordt de koude lucht zeer gelijkmatig over het compartiment verspreid en legt het zich als een koel lichtgordijn over de maaltijden.

Deze slimme oplossing zorgt voor uitstekende koelresultaten, zowel bovenin als onderin de BLANCOTHERM EUK. Daarbij maakt het niet uit of het compartiment half of helemaal vol is beladen.

Deze coole types gaan elke uitdaging aan.

Sneller: Hetzelfde volume wordt dubbel zo snel van +25 °C naar +2 °C afgekoeld als bij vergelijkbare modellen met actieve stille koeling.

Veiliger: Met de actieve circulatielucht-koeling kan er geen condensvorming optreden aan de buiten- en binnenzijde van de containers. Geen water, geen gladheid, geen ongelukken! En gewoon beter voor de kwaliteit van de maaltijden.

Betrouwbaarder: Met de geïntegreerde ontdooiautomaat is de nieuwe BLANCOTHERM EUK uitstekend geschikt voor intensief gebruik. Geen ijsvorming, geen problemen!

Energiebesparend: De geïntegreerde deurcontactschakelaar schakelt de koeling bij het openen van de deur automatisch uit.



Gelijkmatige koeling

Een speciaal luchtrooster zorgt voor een gelijkmatige koeltemperatuur in het hele compartiment – zowel boven als onder, halfvol of vol beladen. Het kan gemakkelijk worden verwijderd en is eenvoudig te reinigen.



Geen condensvorming in het compartiment

Dankzij de circulatieluchtkoeling treedt condensvorming uitsluitend op bij de verdamper – die volledig is afgescheiden van het compartiment – en verzamelt het zich in de eenvoudig afneembare opvangschaal.



Digitale thermostaat

Gebruiksvriendelijk door het LED-display op ooghoogte en de geïntegreerde aan- en uitschakelaars. De temperatuur kan op de graad nauwkeurig van +2 °C tot +15 °C worden ingesteld en gecontroleerd.



Hoge bodenvrijheid

Over drempels rijden? Oneffenheden? Afspuiten met water? Geen probleem! De spatwaterdichte koelmachine (IPX4) bevindt zich boven de bodemconstructie en dus buiten de gevarenszone.



Kabel aan de behuizing

De robuuste spiraalkabel voor de netaansluiting is zeer rekbaar en bestand tegen zware belastingen. Hij is stevig aan de behuizing verankerd en kan niet kwijtraken of worden vergeten.

IDEEËN MET SYSTEEM

Alles past en alles past bij elkaar.

De nieuwe RVS-Generatie past perfect in het BLANCOTHERM Systeem.

Ze zijn met alle kunststof transportcontainers uitwisselbaar en te combineren.

De nokken op de bovenzijde maken licht stapelen mogelijk en zorgen tevens voor een eenvoudige handling.

RVS naast kunststof, kunststof op RVS – alles past perfect bij elkaar.



Modeloverzicht BLANCOTHERM E (RVS)

	onverwarmd	verwarmbaar (circulatielucht) en regelbaar, met temperatuurddisplay	gekoeld (circulatielucht) en regelbaar, met temperatuurddisplay
Voorlader = beladen vanaf voorzijde	BLT 820 E BLT 1020 E BLT 1220 E	BLT 820 EB BLT 1020 EB BLT 1220 EB	BLT 1020 EUK BLT 1220 EUK
Voor-/Bovenlader = beladen vanaf voorzijde en bovenaf	--	BLT 820 EBTF	--

Modelbezeichnungen

BLT = BLANCOTHERM
E = RVS
EB = RVS, verwarmd
EUK = RVS, met circulatieluchtcooling
TF = Boven- en voorlader

BLT E – onverwarmd



Maximale belading

	BLT 820 E / EB / EBTF		BLT 1020 E / EB / EUK		BLT 1220 E / EB / EUK	
Belading met GN 1/1-55	max. equivalent	11 stuks 79,2 liter	max. equivalent	14 stuks 100,8 liter	max. equivalent	20 stuks 144,0 liter
Belading met GN 1/1-65	max. equivalent	6 stuks 51 liter	max. equivalent	7 stuks 59,5 liter	max. equivalent	10 stuks 85,0 liter
Belading met GN 1/1-100	max. equivalent	5 stuks 66,5 liter	max. equivalent	7 stuks 93,1 liter	max. equivalent	10 stuks 133,0 liter
Belading met GN 1/1-150	max. equivalent	3 stuks 60,0 liter	max. equivalent	4 stuks 80,0 liter	max. equivalent	6 stuks 120,0 liter

Maximale belading van de BLANCOTHERM E (RVS) voedseltransportcontainer met BLANCO gastronorm-inzetbakken GN 1/1

BLT EUK – circulatieluchtgekoeld



BLT 1020 EUK



BLT 1220 EUK

BLT EB – verwarmd



BLT 820 EB



BLT 820 EBTF



BLT 1020 EB



BLT 1220 EB

BLANCOTHERM E, ONVERWARMD



Meer informatie over deze producten, over BLANCOTHERM K (van kunststof) en het complete programma van BLANCO kunt u gratis aanvragen (adres zie achterzijde).

Model	BLT 820 E	BLT 1020 E	BLT 1220 E
Omschrijving	BLANCOTHERM 820 E	BLANCOTHERM 1020 E	BLANCOTHERM 1220 E
Uitvoering	onverwarmd, voorlader	onverwarmd, voorlader	onverwarmd, voorlader
Maten L x B x H	540 x 815 x 977 mm	540 x 815 x 1150 mm	540 x 815 x 1495 mm
Capaciteit	GN-inzetbakken tot max. 3 x GN 1/1-200	GN-inzetbakken tot max. 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100	GN-inzetbakken tot max. 5 x GN 1/1-200
Inhoud met GN-inzetbakken	max. 79,5 Liter	max. 92,8 Liter	max. 132,5 Liter
Gewicht	56 kg	63 kg	83 kg
Electrische Aansluiting	--	--	--
Bereik	-20 °C tot +100 °C		
Verwarming en Temperatuurbereik	--		
Opwarmtijd	--		
Sluiting / deksel	- Sluiting voorzijde: Scharnier-draaideur met spansluiting-mechanisme - Deur 180° draaibaar, compleet uitneembaar		
Container-Binnenruimte	Diepgetrokken geleiders t.b.v. het inschuiven van GN-inzetbakken		
Geleiders	11 Paar	14 Paar	20 Paar
Geleiderafstand	57,5 mm		
Bijzonderheid	- Waterdichte binnenkant in hygiëne-uitvoering H1 - Nokken in de achterwand voor optimale hetelucht circulatie - Met condensopvanggoot - Verrijdbaar (2 bok- en 2 zwenkwielen met rem, conform DIN 18867-8, kunststof)		
Materiaal	RVS 18/10, polyamide	RVS 18/10, polyamide	RVS 18/10, polyamide
Art.-Nr.	572 515	572 518	572 520

BLANCOTHERM EB, VERWARMD



Model	BLT 820 EB	BLT 820 EBTF	BLT 1020 EB	BLT 1220 EB
Omschrijving	BLANCOTHERM 820 EB	BLANCOTHERM 820 EBTF	BLANCOTHERM 1020 EB	BLANCOTHERM 1220 EB
Uitvoering	verwarmd, Voorlader	verwarmd, Top-/Voorlader, Extra uitgifteoptie, of boven- of voorlader	verwarmd, Voorlader	verwarmd, Voorlader
Maten L x B x H	540 x 815 x 977 mm	540 x 815 x 1060 mm	540 x 815 x 1150 mm	540 x 815 x 1495 mm
Capaciteit	GN-inzetbakken tot max. 3 x GN 1/1-200	GN-inzetbakken tot max. 3 x GN 1/1-200	GN-inzetbakken tot max. 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100	GN-inzetbakken tot max. 5 x GN 1/1-200
Inhoud met GN-inzetbakken	max. 79,5 Liter	max. 88,0 Liter	max. 92,8 Liter	max. 132,5 Liter
Gewicht	59 kg	61 kg	66 kg	86 kg
Electrische Aansluiting *	220-240 V AC / 50-60 Hz / 0,38 kW	220-240 V AC / 50-60 Hz / 0,38 kW	220-240 V AC / 50-60 Hz / 0,38 kW	220-240 V AC / 50-60 Hz / 0,76 kW
Bereik	-20 °C tot +100 °C			
Verwarming en Temperatuurbereik	Actieve verwarming, Temperatuurbereik: +30 °C tot +95 °C, traploos regelbaar			
Opwarmtijd	25 Minuten			
Sluiting / deksel	- Sluiting voorzijde: Scharnier-draaideur met spansluitingmechanisme - Deur 180° draaibaar, compleet uitneembaar			
	--	Sluiting boven (deksel): Spansluiting aan zijanten	--	--
Container-Binnenruimte	Diepgetrokken geleiders t.b.v. het inschuiven van GN-inzetbakken			
Geleiders	11 Paar	11 Paar	14 Paar	20 Paar
Geleiderafstand	57,5 mm			
Bijzonderheid	- Waterdichte binnenkant in hygiëne-uitvoering H1 - Nokken in de achterwand voor optimale hetelucht circulatie - Met condensopvanggoot - Verrijdbaar (2 bok- en 2 zwenkwielen met rem, conform DIN 18867-8, kunststof)			
Materiaal	RVS 18/10, polyamide	RVS 18/10, polyamide, polypropyleen	RVS 18/10, polyamide	RVS 18/10, polyamide
Art.-nr.	572 516	572 517	572 519	572 521

* De geluidsemissie van het apparaat op de werkplek bedraagt minder dan 70 dB(A).

BLANCOTHERM EUK, CIRCULATIELUCHTGEKOELD



Model	BLT 1020 EUK	BLT 1220 EUK
Omschrijving	BLANCOTHERM 1020 EUK	BLANCOTHERM 1220 EUK
Uitvoering	koelbaar (actieve circulatieluchtkoeling), frontlader	koelbaar (actieve circulatieluchtkoeling), frontlader
Afmetingen (LxBxH)	540 x 845 x 1430 mm	540 x 845 x 1775 mm
Capaciteit	GN-containers tot max. 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100	GN-containers tot max. 5 x GN 1/1-200
Capaciteit met GN-containers	max. 92,8 liter	max. 132,5 liter
Gewicht	100 kg	120 kg
Elektrische aansluiting *	220-240 V AC / 50 Hz / 0,3 kW	
Koeling, koelmiddel en temperatuurbereik	- Actieve circulatieluchtkoeling, koelmiddel R 134a, - Op de graad nauwkeurig regeling van +2 °C tot +15 °C (bij +32 °C omgevingstemperatuur)	
Koelvermogen	0,37 kW bij t ₀ = -10 °C (verdampingstemperatuur) en t _u = +32 °C (omgevingstemperatuur)	
Afkoeltijd tot +2 °C	25 min. (bij +25 °C omgevingstemperatuur)	30 min. (bij +25 °C omgevingstemperatuur)
Sluiting/deksel	- Sluiting aan de voorzijde: scharnierende draaideur met spansluitmechanisme - deur over 150° draaibaar, compleet afneembaar	
Containercompartiment	Diepgetrokken geleiders voor het inschuiven van GN-containers	
Geleiders	14 paar	20 paar
Geleiderafstand	57,5 mm	
Speciale kenmerken	- Krachtige, actieve circulatieluchtkoeling - Gelijkmatige horizontale en verticale koudeverdeling door speciale luchtgeleiding in de deur - Koelmachine boven de bodemconstructie voor maximale bodemvrijheid en hygiëne - Waterdichte inwendige behuizing in hygiëneuitvoering H1 - Verrijdbaar (2 bok- en 2 zwenkwielen met rem, conform EN 18867-8, kunststof)	
Beschermingsklasse	IP X4	IP X4
Materiaal	RVS 18/10, kunststof	RVS 18/10, kunststof
Bestelnr.	572 862	572 863

* De geluidsemissie van het apparaat op de werkplek bedraagt minder dan 70 dB(A).

TOEBEHOREN

Afbeelding	Model Omschrijving	Maten	Gewicht (kg)	Art.-nr.
	Menukaarten-houder voor deur voorzijde (Afb. met BLT E menukaart, bij levering niet inbegrepen)	--		A.u.b. bij bestelling aangeven
	BLT E menukaart met sleutelgat (alleen in combinatie met menukaarten-houder)	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	572 513
	Speciale stift Uitwisbare speciale stift Voor het beschrijven van de menukaarten	--	--	564 361
	Menukaarten-Box Kaartenbox voor BLANCOTHERM-menukaarten, Capaciteit: 25 stuks (Afb. incl. toebehoren menukaarten)	--	--	564 355
	Inschuif-frame van roestvrij staal, voor Gastronorm-containers geschikt tot 150 mm diep	L x B x H (mm): 530 x 325 x 156	--	564 352
	ST 3 GN-Steg van roestvrij staal, voor container-combinaties, noodzakelijk bij GN 1/4, 1/6 en 1/9	Lengte : 325 mm	--	550 650
	ST 5 GN-Steg van roestvrij staal, met veer, voor container-combinaties, noodzakelijk bij GN 1/4, 1/6 en 1/9	Lengte: 530 mm	--	550 651
	Eutektische plaat (-3 °C) kunststof, gastronorm	L x B x H (mm): 530 x 325 x 30	4,20	568 136
	Eutektische plaat (-12 °C) kunststof, gastronorm	L x B x H (mm): 530 x 325 x 30	4,20	573 332
zonder afbeelding	Duwbeugel extra duwbeugel aan de achterzijde van het toestel	ø 32 mm	--	A.u.b. bij bestelling aangeven
zonder afbeelding	Antistatische wielen, ø 125 mm 2 bokwielen, 2 zwenkwielen met rem, corrosievrij conform DIN 18867-8, van kunststof (in verbinding met een standaard bodemplaat 540 x 815 mm)	ø 125 mm	--	A.u.b. bij bestelling aangeven
	RVS-Wielen, ø 125 mm 2 bokwielen, 2 zwenkwielen met rem (in verbinding met een standaard bodemplaat 540 x 815 mm)	ø 125 mm	--	A.u.b. bij bestelling aangeven
	RVS-Wielen, ø 160 mm 2 bokwielen, 2 zwenkwielen met rem (in verbinding met bodemplaat 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	A.u.b. bij bestelling aangeven
	RVS-Wielen, ø 160 mm, met massief rubber loopvlak 2 bokwielen, 2 zwenkwielen met rem (in verbinding met bodemplaat 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	A.u.b. bij bestelling aangeven
	Verzinkt stalenwielen, ø 160 mm 2 bokwielen, 2 zwenkwielen met rem (in verbinding met bodemplaat 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	A.u.b. bij bestelling aangeven
	Verzinkt stalenwielen, ø 160 mm, met massief rubber loopvlak 2 bokwielen, 2 zwenkwielen met rem (in verbinding met bodemplaat 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	A.u.b. bij bestelling aangeven

DE BLANCO PROFESSIONAL-GROEP.

Onze klanten zijn zo divers en veelzijdig als ons aanbod. Om elk het juiste te kunnen bieden, bundelen wij onze competenties en capaciteiten in vier sterk gespecialiseerde business units: Catering – producten en complete systemen voor professionele grootkeukens. Medical – functioneel medisch meubilair voor ziekenhuizen, praktijken en poliklinieken. Industrial – individueel gemaakte precisiedelen van roestvrij staal, aluminium en kunststof voor de industrie. En Railway – uitrusting voor boordkeukens en bistro's in sneltreinen.

BLANCO Professional is volledig gecertificeerd conform EN-ISO 9001:2008 en garandeert u maximale betrouwbaarheid en klanttevredenheid.

BLANCO Professional Benelux bvba
Industrieterrein 1, 8 bis
3290 Diest
Belgie
Telefoon 0 800 023 12 04 (NL)
Telefax 0 800 023 12 27 (NL)
Téléphone +32 13 35 37 35 (BE)
Téléfax +32 13 35 37 39 (BE)
catering@blanco.be
www.blanco-professional.com

BLANCO Professional GmbH + Co KG
CATERING
P. O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81900
Fax +49 7045 44-81481
catering.export@blanco.de
www.blanco-professional.com

BLANCO
PROFESSIONAL

Catering

Medical

Industrial

Railway