

German Technology

BLANCO
PROFESSIONAL



BLANCOTHERM K

Goed onderweg. Voedseltransportcontainers van kunststof.

EET SMAKELIJK

Spijs op reis: kwaliteit voor de hoogste behoeften.

Wie graag goed eet, kiest een restaurant met uitstekende keuken. Wie graag goed eten uitgeeft, kiest **BLANCOTHERM**. Verheug u op een geslaagd en volledig programma met alle finesses die voor een **perfect voedseltransport** nodig zijn.

De **BLANCOTHERM K systeemfamilie** is verkrijgbaar in vijf verschillende afmetingen, met vele extra's en transporthulpmiddelen, onverwarmd, verwarmd en **met circulatie-luchtverwarming**. Alle modellen maken indruk met **5-sterrenkwaliteit** in techniek, design, materiaal, functie en toebehoren. Bij BLANCOTHERM is alles het fijnste van het fijnste tegen een faire prijs.

Als bijzondere lekkernij mogen wij u de **regelbare BLANCOTHERM voorstellen. Met de op de graad nauwkeurige temperatuurregeling** en het LED-display kunt u zich individueel op elk gerecht instellen.

BLANCOTHERM biedt U kwaliteit die smaakt naar meer.



BLT 620 KBRUH (met toebehoren)

Frontlader met op de graad nauwkeurig regelbare circulatieluchtverwarming (max. 85 °C) en oververhittingsbeveiliging tegen ongewenst nagaren.

INHOUD

De BLANCOTHERM K systeemfamilie	4
Techniek van BLANCO: Elk detail een delicatessa	5
Op de graad nauwkeurige temperatuurregeling	6
BLANCOTHERM K, verwarmd	8
BLANCOTHERM K, onverwarmd	10

PRODUCTOVERZICHT

BLANCOTHERM K, onverwarmd	12
BLANCOTHERM K met siliconenverwarming	16
BLANCOTHERM K met circulatieluchtverwarming	17
Toebehoren voor BLANCOTHERM K	20
Beladingsvoorbeelden	23



SMIKKELEN EN SMULLEN

Alles past bij elkaar: de BLANCOTHERM K systeemfamilie.

Van exclusief samenzijn in kleine kring tot groot evenement, van exquise hotellerie tot uitgifte in kantines en ziekenhuizen, scholen en mensa's – met BLANCOTHERM K bent u altijd uitstekend toegerust:

- Toplader, frontlader, onverwarmd, verwarmd, regelbaar, en dat in vijf afmetingen.
- Alle producten zijn op elkaar afgestemd, compatibel en flexibel inzetbaar.

Doordachte details vergemakkelijken het maaltijdtransport en het beladen:

- De BLANCOTHERM K modellen zijn gemaakt van diepgetrokken kunststof. Ze zijn zeer gemakkelijk te dragen, zeer robuust en zien er ook nog eens echt goed uit.

- De dubbelwandige kunststof behuizing en de slimme isolatie van CFK-vrij PUR-schuim **houden de temperatuur betrouwbaar constant** gedurende vele uren (zie ook pagina 10).
- Aan de onderzijde van de container aangebrachte loopvlakken zorgen op elk moment voor een **betrouwbare grip**, ook bij plaatsbesparend op elkaar stapelen.

Met BLANCOTHERM bent u op alle situaties perfect voorbereid. En u hebt de zekerheid dat u altijd kunt aanvullen.

Veel plezier bij de verzorging!



De perfecte aanvulling:

BLANCOTHERM E van roestvrij staal.

BLANCOTHERM E biedt u negen transportcontainers van roestvrij staal – in drie verschillende afmetingen, onverwarmd, met circulatieluchtverwarming of met circulatieluchtcooling. Alle modellen zijn compatibel met BLANCOTHERM K van kunststof. Wij sturen u graag meer informatie (adres zie achterzijde).

Techniek van BLANCO: elk detail een delicatessen.



Optimale kwaliteit van de gerechten

Verwarmde BLANCOTHERM met op de graad nauwkeurig regelbare inwendige temperatuur van +40 °C tot +85 °C resp. +95 °C. Een innovatie van BLANCO.



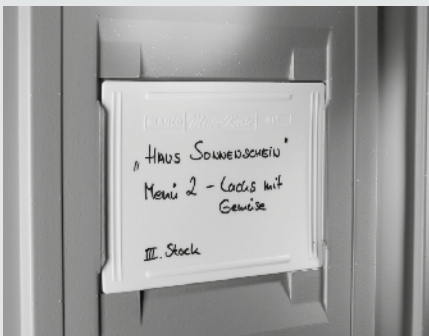
Stabiel en goed te dragen

Robuuste roestvrij stalen beugels met antislip kunststof handgrepen houden stand onder de zwaarste omstandigheden.



Direct te beladen

Hygiënisch, praktisch, goed: BLANCOTHERM 320 KB + KBR kunnen dankzij roestvrij stalen inlay ook zonder GN-inzetbakken worden beladen.



Zien wat er in zit

Zalm, runderfilet, bonen: de praktische menukaarthouders geven aan wat voor lekkers er in zit en waar het naar toe moet.



Zo in de afwasmachine

Voor de hygiëne: alles van BLANCOTHERM K is volledig geschikt voor de afwasmachine. Verwarmde modellen BLT 320: met afgesloten netaansluiting. Modellen met circulatieluchtverwarming BLT 420 en 620: zonder deur.



Milieuvriendelijk

BLANCOTHERM K van milieubewust polypropyleen is CFK-vrij en recycleerbaar, onschadelijk voor de gezondheid en bestand tegen levensmiddelen.



Perfecte indeling

Dankzij de uitsparingen voor oplegdraden is belading met kleinere GN-inzetbakken mogelijk.



Condensgoot

Extra veiligheid: de goot vangt vrijkomend condenswater op waardoor gevaar voor uitglijden en letsel worden verminderd.

OP DE JUISTE TEMPERATUUR

Mijn vis houdt van 65 °C, mijn broccoli van 70°C: BLANCOTHERM K met individueel regelbare inwendige temperatuur.



Met de regelbare modellen van BLANCOTHERM K bepaalt u de temperatuur:

Dankzij de op de graad nauwkeurig regelbare inwendige temperatuur kunnen ook zeer gevoelige gerechten behoedzaam warm worden gehouden – te veel nagaren of uitdrogen wordt voorkomen.

De vis blijft mals, broccoli blijft al dente en worstjes blijven heel.

BLANCOTHERM K modellen met individueel regelbare inwendige temperatuur:

Toplader met siliconenverwarming,
ook als bain-marie te gebruiken

- BLANCOTHERM 320 KBR

Frontlader met circulatieluchtverwarming

- BLANCOTHERM 420 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH-F
(met en zonder condensgoot)



BLANCOTHERM 320 KBR (met toebehoren)

Toplader met op de graad nauwkeurig regelbare siliconenverwarming (max. 95 °C) en roestvrij stalen inlay voor directe belading of als bain-marie.

Een gloednieuwe innovatie van BLANCO Professional – de regelbare inwendige temperatuur voor optimale gerechtenkwaliteit:

- Vrije temperatuurkeuze**
 Op de graad nauwkeurig instellen en regelen van de temperatuur van +40 °C tot +85 °C/+95 °C.
- Volledige controle**
 Het LED-display toont u de temperatuur in het inwendige van de container.
- Oververhittingsbeveiliging**
 Alle verwarmde BLANCOTHERM modellen zijn voorzien van een elektronische temperatuurbegrenzing tegen ongewenst nagaren.
- Op de graad nauwkeurig serveren**
 Gerechten perfect op temperatuur door exact geregeld temperatuur van +40 °C tot +85 °C/+95 °C.
- Op de graad nauwkeurig lage-temperatuurgaren**
 De regelbare verwarming zorgt in het temperatuurbereik van +60 °C tot +80 °C voor heerlijk mals vlees – ook energiebesparend 's nachts (BLANCOTHERM 420 KBRUH en 620 KBRUH).
- Op de graad nauwkeurig sous-vide garen**
 Eenvoudig de vacuümverpakte verse gerechten tussen +55 °C tot +85 °C in het waterbad laten garen. Dat ontziet vitamines en voedingsstoffen en zorgt voor een onvervalste, natuurlijke smaak (BLANCOTHERM 320 KBR).



Alle BLANCOTHERM K modellen in een oogopslag.

overzicht BLANCOTHERM K (van kunststof)	onverwarmd	verwarmd	verwarmd en regelbaar met temperatuurdisplay
Frontlader = belading vanaf de voorzijde	BLT 420 K BLT 620 KUF BLT 620 KUF-F BLT 620 KUS BLT 620 KF BLT 620 KV	Circulatielucht- verwarming: BLT 420 KBUH BLT 620 KBUH BLT 620 KBUH-F	Circulatielucht- verwarming: BLT 420 KBRUH BLT 620 KBRUH BLT 620 KBRUH-F
Toplader = beladen van bovenaf	BLT 160 K BLT 320 K BLT 320 ECO BLT 320 ECO-C	Siliconenverwarming: BLT 320 KB	Siliconenverwarming: BLT 320 KBR

Modelaanduidingen

BLT	=	BLANCOTHERM
K	=	kunststof
KB	=	kunststof, verwarmd
KBR	=	kunststof, verwarmd, regelbaar
KBUH	=	kunststof, verwarmd, circulatieluchtverwarming
KBRUH	=	kunststof, verwarmd, regelbaar, circulatieluchtverwarming
KF	=	kunststof, verrijdbaar
KUF	=	kunststof, onverwarmd, draaideur
KUS	=	kunststof, onverwarmd, opsteekdeksel
KV	=	kunststof, sluiting boven
-F	=	verrijdbaar
-C	=	catering

TOPKLASSE

Warm aanbevolen: BLANCOTHERM K
frontladers met circulatieluchtverwarming.

De **circulatieluchtverwarmde** lichtgewichten van kunststof zijn verkrijgbaar in twee afmetingen, elk **met of zonder temperatuurregeling**. Alle acht modellen zijn frontladers en de verwarmingsmodule is geïntegreerd in de draaideur.

BLANCOTHERM K met circulatieluchtverwarming biedt u voordelen die u elders vaak vergeefs zult zoeken:

- **Optimale gerechtenkwaliteit**

Een elektronische regelaar voorkomt dat de temperatuur in het inwendige boven de +90 °C komt – ook bij de modellen zonder temperatuurregeling. Ongewenst nagaren of zelfs uitdrogen wordt voorkomen. Dat ontziet de gerechten en behoudt vitamines en voedingsstoffen.

- **Gelijkmatige temperatuurverdeling**

De geïntegreerde circulatieluchtverwarming zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling in het inwendige.

BLANCOTHERM K modellen met circulatieluchtverwarming (frontladers):

Verwarmd met circulatieluchtverwarming

- BLANCOTHERM 420 KBUH
- BLANCOTHERM 620 KBUH
- BLANCOTHERM 620 KBUH-F (met en zonder condensgoot)

Verwarmd en regelbaar

met circulatieluchtverwarming

- BLANCOTHERM 420 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH-F (met en zonder condensgoot)



BLT 420 KBUH (met toebehoren). Elke BLANCOTHERM K met circulatieluchtverwarming is voorzien van een elektronische oververhittingsbeveiliging tegen ongewenst nagaren.



Hygiënisch, praktisch, goed

De lucht bovenin wordt indirect via een labyrintgeleiding aangezogen. De ventilator is afgeschermd en zo beschermd tegen het binnendringen van vuil. Sauzen kunnen er niet direct inlopen.



Hete lucht voor hete gerechten

De speciale luchtuitlaatopening zorgt voor een zeer gelijkmatige luchtverdeling in het inwendige. Zo blijven ook grote hoeveelheden gerechten vrijwel gelijkmatig heet.



Veiligheid op de eerste plaats

Veiligheid voor apparaat en gebruiker: De veiligheidsdeur kan maar in één vaste stand worden afgenomen waardoor onbedoeld afnemen van de deur wordt voorkomen.

Veel meer dan alleen transporteren: BLANCOTHERM K topladers met siliconenverwarming.

BLANCOTHERM presenteert u met de beide 320 KB modellen innovatieve topladers met siliconenverwarming.

Door de geïntegreerde roestvrij stalen inlay kan de BLANCOTHERM 320 KB **direct worden beladen** of als **bain-marie** worden gebruikt.

Een prima idee van BLANCO dat ook fijnproevers zal smaken. Zelfs zeer gevoelige gerechten kunnen behoedzaam warm worden gehouden.

- **Perfect op temperatuur**

De hoogwaardige roestvrij stalen inlay zorgt voor een optimale warmteoverdracht van de betrouwbare siliconenverwarming.

- **Zo in de afwasmachine**

De BLANCOTHERM 320 KB modellen zijn ook zonder demontage van de verwarming geschikt voor de afwasmachine (met afgesloten netaansluiting). Beter gaat niet.

BLANCOTHERM K modellen met siliconenverwarming (topladers):

Verwarmd met siliconenverwarming

- BLANCOTHERM 320 KB

Verwarmd en regelbaar met siliconenverwarming

- BLANCOTHERM 320 KBR



BLT 320 KB (met toebehoren). De BLANCOTHERM K met siliconenverwarming kan dankzij de geïntegreerde roestvrij stalen inlay direct met gerechten worden beladen – zonder extra Gastronorminzetbak.



Eenvoudig te bedienen

Zelfs bij de modellen zonder thermostaat ziet u dankzij de bedrijfsweergave in een oogopslag of de BLANCOTHERM op het lichtnet is aangesloten.



Ook verkrijgbaar met op de graad nauwkeurig regelbare temperatuur!

FIJNPROEVERS

Koud of warm – urenlang smaakvol:

onverwarmde BLANCOTHERM K voor elk toepassingsgebied.

Bij elke BLANCOTHERM kunt u vertrouwen op de eersteklas isolerende eigenschappen. Ook de onverwarmde modellen blinken uit met de allerbeste cijfers..

Zo blijven de gerechten ook na uren nog smakelijk vers.

Bij warme gerechten daalt de temperatuur met maximaal 1,5 °C per uur (conform DIN EN 12571, met uitzondering van: BLT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

Bij koude gerechten stijgt de temperatuur met maximaal 0,5 °C per uur (conform DIN EN 12571, met uitzondering van: BLT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

Bij langere transport- of opslagtijden zorgt de eutectische plaat (toebehoren, pagina 21) aanvullend voor optimale koeling.



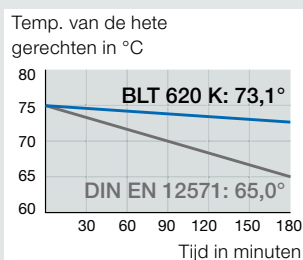
BLANCOTHERM 620 KUF (met toebehoren) onverwarmd, boven met eutectische plaat voor extra lange koeling, draaideur over 270° draaibaar en afneembaar.



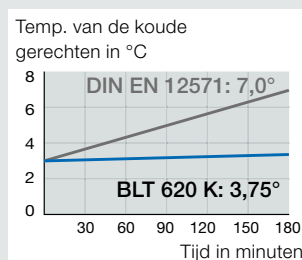
BLANCOTHERM 620 KV (met toebehoren) onverwarmd, met inhangdeur.

Beter dan de norm vereist: de isolatie van de BLANCOTHERM K

(voorbeeld BLT 620; zie voor alle geteste modellen pagina's 12 t/m 15)



Afkoelingscurve (bij hete gerechten):
Conform DIN EN 12571 (grijze lijn) mag de temperatuur van heet ingebrachte gerechten (75 °C) in drie uur tijd naar maximaal 65 °C dalen. Bij de BLT 620 (blauwe lijn) zijn de gerechten na drie uur nog lekker 73,1 °C heet (keuring onder genormaliseerde omstandigheden; de waarden kunnen in de praktijk afwijken, afhankelijk van de werk- en omgevingsomstandigheden).



Opwarmcurve (zij koude gerechten):
Om aan de norm DIN EN 12571 (grijze lijn) te voldoen, mag de temperatuur van koud ingebrachte gerechten (3 °C) in drie uur tijd naar maximaal 7 °C stijgen. Bij de BLT 620 (blauwe lijn) zijn de gerechten na drie uur zelfs nog 3,75 °C koud (keuring onder genormaliseerde omstandigheden; de waarden kunnen in de praktijk afwijken, afhankelijk van de werk- en omgevingsomstandigheden).



BLANCOTHERM 320 ECO

Het instapmodel: onverwarmd, klemdeksel, eenvoudig te openen



Slim geïsoleerd

De dubbelwandige behuizing en de isolatie van CFK-vrij PUR-schuim zorgen voor maaltijdtransport met een betrouwbare temperatuur.



Makkelijk uit te nemen

De truc met de klik bij de BLANCOTHERM 620 KV: door de bovenliggende sluiting kunnen de gerechten makkelijk worden uitgenomen – ook wanneer de containers dicht naast elkaar zijn gestapeld.

De BLANCOTHERM ECO-C voor een soepele transportlogistiek bij catering: Hoge capaciteit bij maximale flexibiliteit



Veilige gree. De uitsparingen in de BLANCOTHERM 320 ECO-C vergemakkelijken het instapelen en uitnemen van GN-inzetbakken en bieden de vingers voldoende ruimte voor veilig vastpakken.



Stapelsgewijs te beladen. Voor een maximale capaciteit kunnen in de BLANCOTHERM 320 ECO-C GN-inzetbakken van verschillende hoogten en afmetingen naast en boven elkaar worden gestapeld.



BLANCOTHERM 320 ECO-C

Voor de grootst mogelijke flexibiliteit bij de decentrale verzorging met verschillende menucomponenten.

BLANCOTHERM K, ONVERWARMD

De tabel met beladingsvoorbeelden vindt u op pagina 23.

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



Model	BLT 320 ECO	BLT 320 ECO-C	BLT 160 K Afb. met toebehoren GN-inzetbakken	BLT 320 K
Omschrijving	BLANCOTHERM 320 ECO	BLANCOTHERM 320 ECO-C	BLANCOTHERM 160 K	BLANCOTHERM 320 K
Uitvoering	onverwarmd, toplader			
Afmetingen L x B x H	630 x 415 x 345 mm	630 x 415 x 345 mm	630 x 425 x 230 mm	630 x 425 x 340 mm
Capaciteit	GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan	4x GN 1/1-55* 3x GN 1/1-65* 2x GN 1/1-100* 1x GN 1/1-200* *of onderverdelingen daarvan	GN 1/1-100 of onderverdelingen daarvan	GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan
Gewicht	7,0 kg.	7,0 kg.	7,0 kg.	8,0 kg.
Sluiting/deksel	sluiting met klemdeksel, makkelijk te openen en te sluiten		sluiting door aan de korte zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluitingen die in het deksel vastklikken	
Inwendig	verdiepingen aan de rand voor een betrouwbare opname van tussenranden	met greepopeningen aan de rand voor eenvoudig uitnemen van de GN-inzetbakken	verdiepingen aan de rand voor een betrouwbare opname van tussenranden	
Bijzonderheden	aangevormde loopvlakken en handgrepen		ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de korte zijde	
		zeer grote binnenuimte voor het naast en boven elkaar stapelen van GN-inzetbakken van verschillende afmetingen en diepten		
Afkoelingscurve conform DIN EN 12571 (temperatuur van hete gerechten na drie uur; zie voor toelichtingen pagina 10)	Temp. van de hete gerechten in °C 	Temp. van de hete gerechten in °C 	Temp. van de hete gerechten in °C 	Temp. van de hete gerechten in °C
Opwarmcurve conform DIN EN 12571 (temperatuur van koude gerechten na drie uur; zie voor toelichtingen pagina 10)	Temp. van de koude gerechten in °C 	Temp. van de koude gerechten in °C 	Temp. van de koude gerechten in °C 	Temp. van de koude gerechten in °C
Materiaal	polypropyleen, polyamide	polypropyleen, polyamide	polypropyleen, polyamide, roestvrij staal	
Artikelnummer	564 650	573 956	566 240	566 241



BLT 420 K	BLT 620 KUS Afb. met toebehoren GN-inzetbakken	BLT 620 KV Afb. met toebehoren GN-inzetbakken
BLANCOTHERM 420 K	BLANCOTHERM 620 KUS	BLANCOTHERM 620 KV
onverwarmd, frontlader met draaideur	onverwarmd, frontlader met inhangdeur	onverwarmd, frontlader met inhangdeur, sluiting boven
670 x 445 x 475 mm	630 x 425 x 660 mm	630 x 425 x 660 mm
2x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 of 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 of 3x GN 1/1-150
12,0 kg.	15,0 kg.	14,0 kg.
sluiting door aan de lange zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluiting die in de deur vastklikt		sluiting boven
draaideur over 270° draaibaar en afneembaar	afneembare inhangdeur	
11 paar aangevormde geleiders met een ribbenafstand van 31 mm voor het inschuiven van GN-inzetbakken	12 paar aangevormde geleiders met een ribbenafstand van 39 mm voor het inschuiven van GN-inzetbakken	
ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de lange zijde		
Verzonken handgreep linksboven in de deur voor eenvoudig hanteren	--	sluiting boven, afneembare inhangdeur – daardoor kunnen de gestapelde resp. naast elkaar staande containers bij weinig ruimte toch probleemloos worden geopend
<p>Temp. van de hete gerechten in °C</p> <p>BLT 420 K: 70,5° DIN EN 12571: 65,0°</p>	<p>Temp. van de hete gerechten in °C</p> <p>BLT 620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p>	<p>Temp. van de hete gerechten in °C</p> <p>BLT 620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p>
<p>Temp. van de koude gerechten in °C</p> <p>BLT 420 K: 4,85° DIN EN 12571: 7,0°</p>	<p>Temp. van de koude gerechten in °C</p> <p>BLT 620 K: 3,75° DIN EN 12571: 7,0°</p>	<p>Temp. van de koude gerechten in °C</p> <p>BLT 620 K: 3,75° DIN EN 12571: 7,0°</p>
polypropyleen, polyamide, roestvrij staal		
573 514	566 243	564 358

BLANCOTHERM K, ONVERWARMD



Model	BLT 620 KUF Afb. met toebehoren GN-inzetbakken	BLT 620 KUF-F
Omschrijving	BLANCOTHERM 620 KUF	BLANCOTHERM 620 KUF-F
Uitvoering	onverwarmd, frontlader met draaideur	onverwarmd, frontlader met draaideur, verrijdbaar
Afmetingen L x B x H	670 x 445 x 830 mm	670 x 445 x 830 mm
Capaciteit	2x GN 1/1-200 of 3x GN 1/1-150	
Gewicht	15,5 kg.	25,0 kg.
Sluiting/deksel	- sluiting door aan de lange zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluiting die in de deur vastklikt - draaideur over 270° draaibaar en afneembaar	
Inwendig	- 12 paar aangevormde geleiders met een ribbenafstand van 39 mm voor het inschuiven van GN-inzetbakken	
Bijzonderheden	- ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de lange zijde - verzonken handgreep aan de korte zijde boven in de deur voor eenvoudig hanteren	- verrijdbaar (4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, roestvrij conform DIN 18867-8)
	--	
Afkoelingscurve conform DIN EN 12571 (temperatuur van hete gerechten na drie uur; zie voor toelichtingen pagina 10)	<p>Temp. van de hete gerechten in °C</p> <p>BLT 620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p> <p>Tijd in minuten</p>	<p>Temp. van de hete gerechten in °C</p> <p>BLT 620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p> <p>Tijd in minuten</p>
Opwarmcurve conform DIN EN 12571 (temperatuur van koude gerechten na drie uur; zie voor toelichtingen pagina 10)	<p>Temp. van de koude gerechten in °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BLT 620 K: 3,75°</p> <p>Tijd in minuten</p>	<p>Temp. van de koude gerechten in °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BLT 620 K: 3,75°</p> <p>Tijd in minuten</p>
Materiaal	polypropyleen, polyamide, roestvrij staal	
Artikelnummer	564 365	569 262



BLT 620 KUF-F met condensgoot	BLT 620 KF	BLT 620 KF met condensgoot
BLANCOTHERM 620 KUF-F met condensgoot	BLANCOTHERM 620 KF	BLANCOTHERM 620 KF met condensgoot
onverwarmd, frontlader met draaideur, verrijdbaar	onverwarmd, frontlader met inhangdeur, verrijdbaar	onverwarmd, frontlader met inhangdeur, verrijdbaar
670 x 445 x 830 mm	630 x 425 x 830 mm	630 x 425 x 830 mm
2x GN 1/1-200 of 3x GN 1/1-150		
25,7 kg.	24,0 kg.	24,7 kg.
- sluiting door aan de lange zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluiting die in de deur vastklikt		
- draaideur over 270° draaibaar en afneembaar	- afneembare inhangdeur	
- 12 paar aangevormde geleiders met een ribbenafstand van 39 mm voor het inschuiven van GN-inzetbakken		
- ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de lange zijde		
- verrijdbaar (4 zwenkwieën waarvan 2 met rem, roestvrij conform DIN 18867-8)		
- met condensgoot - verzonken handgreep aan de korte zijde boven in de deur voor eenvoudig hanteren	--	- met condensgoot
Temp. van de hete gerechten in °C 	Temp. van de hete gerechten in °C 	Temp. van de hete gerechten in °C
Temp. van de koude gerechten in °C 	Temp. van de koude gerechten in °C 	Temp. van de koude gerechten in °C
polypropyleen, polyamide, roestvrij staal		
573 317	564 350	573 316

BLANCOTHERM K, **VERWARMD / VERWARMD EN REGELBAAR** (TOPLADER MET SILICONENVERWARMING)

De tabel met beladingsvoorbeelden vindt u op pagina 23.

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



Model	BLT 320 KB Afb. met toebehoren GN-inzetbakken	BLT 320 KBR Afb. met toebehoren GN-inzetbakken
Omschrijving	BLANCOTHERM 320 KB	BLANCOTHERM 320 KBR
Uitvoering	verwarmd, toplader	verwarmd, regelbaar, met temperatuursdisplay, toplader
Afmetingen L x B x H	630 x 425 x 375 mm	
Capaciteit	GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan	
Gewicht	13,5 kg.	
Elektrische aansluiting	220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 400 W	
Verwarming/ temperatuurbereik	- energiebesparende siliconenverwarming	
	- elektrische aansluiting met netstekerkoppeling (aan de korte zijde aangebracht) die door een speciale draaisluiting waterdicht kan worden afgesloten	
	- bedrijfsweergave met LED	- temperatuur in de container is per graad regelbaar van +40 °C tot +95 °C
Sluiting/deksel	- sluiting door aan de korte zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluitingen die in het deksel vastklikken	
Inwendig	- verdiepingen aan de rand voor een betrouwbare opname van tussenranden	
Bijzonderheden	- geschikt voor de afwasmachine tot maximaal +96 °C door afsluitbare netaansluiting	
	- directe belading mogelijk door binnenzijde van roestvrij staal	
	- nat en droog te verwarmen (temperatuurverlies bij droge verwarming)	
	- ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de lange zijde	
	--	- temperatuurregeling per graad van +40 °C tot +95 °C via digitale regelaar
		- temperatuurweergave met LED-display
Materiaal	polypropyleen, polyamide, roestvrij staal	
Beschermingsklasse	IP X6	
Artikelnummer	566 242	572 228

BLANCOTHERM K, **VERWARMD / VERWARMD EN REGELBAAR** (FRONTLADER MET CIRCULATIELUCHTVERWARMING)



Model	BLT 420 KBUH	BLT 420 KBRUH
Omschrijving	BLANCOTHERM 420 KBUH	BLANCOTHERM 420 KBRUH
Uitvoering	verwarmd, frontlader	verwarmd, regelbaar, met temperatuurdisplay, frontlader
Afmetingen L x B x H	700 x 445 x 475 mm	
Capaciteit	2x GN 1/1-150	
Gewicht	16,0 kg.	
Eektrische aansluiting *	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W	
Verwarming/ temperatuurbereik	- circulatieluchtverwarmingsmodule - elektrische aansluiting met netstekerkoppeling die door een speciale draaisluiting waterdicht kan worden afgesloten	
	- bedrijfsweergave "Power" - elektronische temperatuurbegrenzing op max. +90 °C	- temperatuur in de container is per graad regelbaar van +40 °C tot +85 °C
Sluiting/deksel	- sluiting door aan de lange zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluiting die in de deur vastklikt - draaideur over 270° draaibaar en afneembaar	
Inwendig	- 11 paar aangevormde geleiders met een ribbenafstand van 31 mm voor het inschuiven van GN-inzetbakken	
Bijzonderheden	- ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de lange zijde - Verzonken handgreep linksboven in de deur voor gemakkelijker omzetten en verbeterde hanteerbaarheid van de box - zonder deur geschikt voor de afwasmachine tot maximaal +96 °C - verzonken handgreep linksboven in de deur voor eenvoudig hanteren	
	--	- temperatuurregeling per graad van +40 °C tot +85 °C via digitale regelaar - temperatuurweergave met LED-display
Materiaal	polypropyleen, polyamide, roestvrij staal	
Beschermingsklasse	- IP X4	
Artikelnummer	573 515	573 516

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

BLANCOTHERM K, **VERWARMD** (FRONTLADER MET CIRCULATIELUCHTVERWARMING)



Model	BLT 620 KBUH Afb. met toebehoren GN-inzetbakken	BLT 620 KBUH-F	BLT 620 KBUH-F met condensgoot
Omschrijving	BLANCOTHERM 620 KBUH	BLANCOTHERM 620 KBUH-F	BLANCOTHERM 620 KBUH-F met condensgoot
Uitvoering	verwarmd, frontlader	verwarmd, frontlader, verrijdbaar	
Afmetingen L x B x H	700 x 445 x 660 mm	700 x 445 x 830 mm	
Capaciteit	2x GN 1/1-200 of 3x GN 1/1-150		
Gewicht	19,5 kg.	27,0 kg.	28,0 kg.
Elektrische aansluiting *	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
Verwarming/ temperatuurbereik	<ul style="list-style-type: none"> - circulatieluchtverwarmingsmodule - elektrische aansluiting met netstekkerkoppeling die door een speciale draaisluiting waterdicht kan worden afgesloten - bedrijfsweergave "Power" - elektronische temperatuurbegrenzing op max. +90 °C 		
Sluiting/deksel	- sluiting door aan de lange zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluiting die in de deur vastklikt		
Inwendig	- 12 paar aangevormde geleiders met een ribbenafstand van 39 mm voor het inschuiven van GN-inzetbakken		
Bijzonderheden	<ul style="list-style-type: none"> - zonder deur geschikt voor de afwasmachine tot maximaal 96 °C - ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de lange zijde - verzonken handgreep linksboven in de deur voor eenvoudig hanteren 		
	--	- verrijdbaar (4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, roestvrij conform DIN 18867-8)	- verrijdbaar (4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, roestvrij conform DIN 18867-8) - met condensgoot
Materiaal	polypropyleen, polyamide, roestvrij staal		
Beschermingsklasse	IP X4		
Artikelnummer	572 536	573 314	573 318

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






BLANCOTHERM K, **VERWARMD EN REGELBAAR** (FRONTLADER MET CIRCULATIELUCHTVERWARMING)






BLT 620 KBRUH	BLT 620 KBRUH-F	BLT 620 KBRUH-F met condensgoot
BLANCOTHERM 620 KBRUH	BLANCOTHERM 620 KBRUH-F	BLANCOTHERM 620 KBRUH-F met condensgoot
verwarmd, regelbaar, met temperatuursdisplay, frontlader	verwarmd, regelbaar, met temperatuursdisplay, frontlader, verrijdbaar	
700 x 445 x 660 mm	700 x 445 x 830 mm	
2x GN 1/1-200 of 3x GN 1/1-150		
19,5 kg.	27,0 kg.	28,0 kg.
220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
<ul style="list-style-type: none"> - circulatieluchtverwarmingsmodule - temperatuur in de container is per graad regelbaar van +40 °C tot +85 °C - elektrische aansluiting met netstekkerkoppeling die door een speciale draaisluiting waterdicht kan worden afgesloten 		
- sluiting door aan de lange zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluiting die in de deur vastklikt		
- 12 paar aangevormde geleiders met een ribbenafstand van 39 mm voor het inschuiven van GN-inzetbakken		
<ul style="list-style-type: none"> - zonder deur geschikt voor de afwasmachine tot maximaal +96 °C - ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de lange zijde - temperatuurregeling per graad van +40 °C tot +85 °C via digitale regelaar - temperatuurweergave met LED-display - verzonken handgreep linksboven in de deur voor eenvoudig hanteren 		
--	- verrijdbaar (4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, roestvrij conform DIN 18867-8)	- verrijdbaar (4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, roestvrij conform DIN 18867-8) - met condensgoot
polypropyleen, polyamide, roestvrij staal		
IP X4		
572 537	573 315	573 319

TOEBEHOREN

Afbeelding	Model Omschrijving	voor modellen	Afmetingen l x b x h (mm)	Gewicht (kg)	Wielen ø125 mm	Artikel- nummer
	ROLA 13 Uitgiftekar met dekselopname	1 st. BLT 160 K of 1 st. BLT 320 ECO/K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,0 Draag- vermo- gen 25 kg	4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, van kunststof, roestvrij conform DIN 18867-8 staalverzinkt	572 341 572 342
	ROLLI-100 Transportkar	4 st. BLT 160 K of 3 st. BLT 320 ECO/K/KB/KBR of 2 st. BLT 420 K/KBUH/KBRUH of 2 st. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	650 x 450 x 165	4,5 Draag- vermo- gen 130 kg	4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, ø100 mm staalverzinkt	568 236
	ROLLI-125 Transportkar	4 st. BLT 160 K of 3 st. BLT 320 ECO/K/KB/KBR of 2 st. BLT 420 K/KBUH/KBRUH of 2 st. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	650 x 450 x 190	4,5 Draag- vermo- gen 180 kg	4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, van kunststof, roestvrij conform DIN 18867-8	568 237
zonder afbeelding	Duwstang voor makkelijker verplaatsen	ROLLI-100 of ROLLI-125	--	--	--	568 926

Afbeelding	Model Omschrijving	voor modellen	Afmetingen l x b x h (mm)	Gewicht (kg)	Wielen ø125 mm	Artikel- nummer
	BTA 3 Transport- en uitgiftewagen	2 st. BLT 160 K of 2 st. BLT 320 ECO/K/KB/KBR of 2 st. BLT 420 K/KBUH/KBRUH of 2 st. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	1070 x 780 x 840/230/300	31,0 Draag- ver- mog- en 150 kg max. belas- ting per plateau 100 kg	4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, van kunststof, roestvrij conform DIN 18867-8 staalverzinkt	572 325 572 326
	Eutectische plaat (-3 °C) van kunststof, geschikt voor voedingsmiddelen	BLT 420 K of BLT 620 K BLT 160 K of BLT 320 ECO/K	530 x 325 x 30 483 x 283 x 36	4,2 4,2	--	568 136 569 315
	Inschuiframes van roestvrij staal voor Gastronorm-inzetbakken, geschikt tot 150 mm diepte	BLT 420 K/KBUH/KBRUH of BLT 620 K/KBUH/KBRUH	530 x 325 x 156	0,50	--	564 352
	ST 3 GN-rand van roestvrij staal voor inzetbakcombinaties, vereist bij GN 1/4, 1/6 en 1/9	BLT 160 K of BLT 320 ECO/K/KB/KBR of inschuifframe	Lengte: 325 mm	--	--	550 650
	ST 5 GN-rand van roestvrij staal, met veerklem, voor inzetbakcombinaties, vereist bij GN 1/4, 1/6 en 1/9	BLT 160 K of BLT 320 ECO/K/KB/KBR of inschuifframe	Lengte: 530 mm	--	--	550 651

TOEBEHOREN

Afbeelding	Model Omschrijving	voor modellen	Afmetingen l x b x h (mm)	Gewicht (kg)	Wielen ø125 mm	Artikel- nummer
	Speciale stift speciale afwasbare stift voor het beschrijven van de menukaarten	alle BLT K	--	--	--	564 361
	BLANCOTHERM- menukaart zonder tekst Set menukaarten 20 st.	alle BLT K	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	--	564 353 564 359
	Menukaartbox Kaartenbox voor BLANCOTHERM- menukaarten (capaciteit: 25 stuks)	alle BLT K	--	--	--	564 355

VOORBEELDEN VOOR BELADING

Voorbeelden voor belading BLANCOTHERM 160 K, BLANCOTHERM 320 K



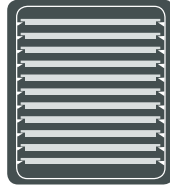
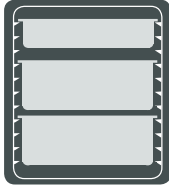
Voor een
3-componentenmenu:
2 x GN 1/4 100 mm diep
1 x GN 1/2 100 mm diep
1 rand ST 3
(ca. 14 couverts)



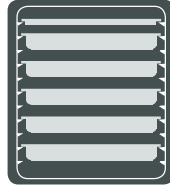
Voor een
4-componentenmenu:
2 x GN 1/6 100 mm diep
2 x GN 1/3 100 mm diep
2 randen ST 3
(ca. 10 couverts)

Voorbeelden voor belading BLANCOTHERM 420 K

Voor een
3-componentenmenu:
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 couverts)



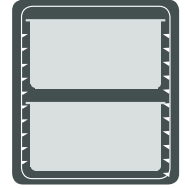
11 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,
5 x GN 1/1-40

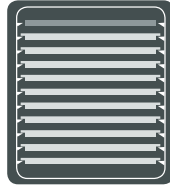
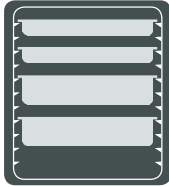


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65,

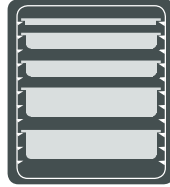


2 x GN 1/1-150

Voor een
4-componentenmenu:
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(ca. 30 couverts)



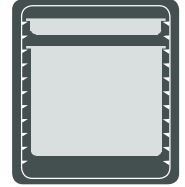
1 koelelement,
10 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65



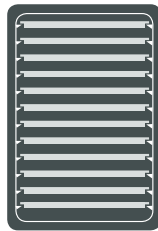
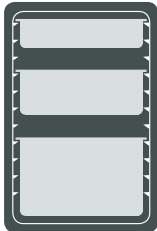
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



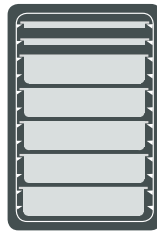
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

Voorbeelden voor belading BLANCOTHERM 620 K

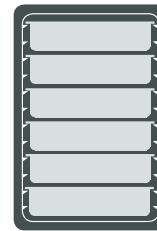
Voor een
3-componentenmenu:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-200
(ca. 60 couverts)



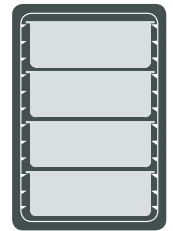
12 x GN 1/1-20



2 x GN 1/1-20,
5 x GN 1/1-65

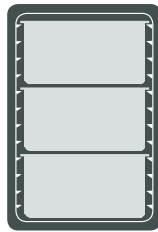
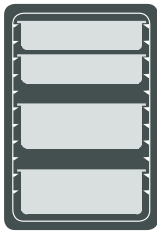


6 x GN 1/1-65

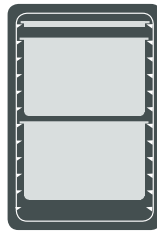


4 x GN 1/1-100

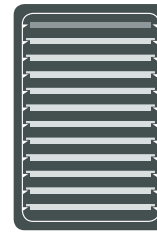
Voor een
4-componentenmenu:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 couverts)



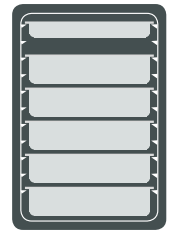
3 x GN 1/1-150



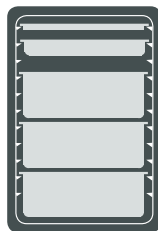
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



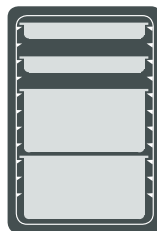
1 koelelement,
11 x GN 1/1-20



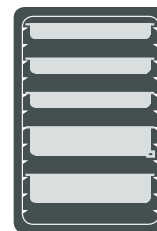
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



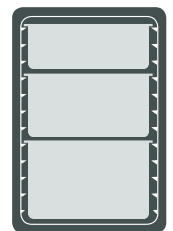
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100,



2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-150,



3 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65,



1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-150,
1 x GN 1/1-200

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