

BLANCO

BLANCOTHERM K
Speisentransportbehälter
aus Kunststoff

blancotherm



appetitmacher



Speisen auf Reisen: Qualität für höchste Ansprüche.

Wer gerne gut isst, wählt ein Restaurant mit exzellenter Küche. Wer gerne gutes Essen verteilt, wählt **BLANCOTHERM**. Freuen Sie sich auf ein gelungenes Vollprogramm mit allen Feinheiten, die es zu einem **perfekten Speisentransport** braucht.

Die **BLANCOTHERM K Systemfamilie** gibt es in fünf verschiedenen Größen, mit vielen Extras und Transporthilfen, unbeheizt, beheizbar und **mit Umluft-Heizung**. Alle Modelle überzeugen mit **5-Sterne-Qualität** in Technik, Design, Material, Funktion und Zubehör. Bei BLANCOTHERM ist alles vom Feinsten und zum fairen Preis.

Als besonderen Leckerbissen dürfen wir Ihnen die **regelbaren BLANCOTHERM** vorstellen. Mit der **gradgenauen Temperaturregulierung** und dem LED-Display können Sie sich individuell auf jede Speise einstellen.

BLANCOTHERM serviert Qualität, die man schmeckt.

INHALT

Die BLANCOTHERM K Systemfamilie	4
Leicht zu tragen, leicht zu stapeln	5
Ob kalt, ob warm, immer ideal isoliert	6
Gradgenaue Temperatur-Regulierung	7
Mit Umluft-Heizung von BLANCO ganz weit vorn	8
Jedes Detail eine Delikatesse	10
Topp Leistung: Immer über dem Standard	11

PRODUKTÜBERSICHT

BLANCOTHERM K, unbeheizt	12
BLANCOTHERM K, beheiz- und regelbar	14
BLANCOTHERM K, mit Umluftheizung	15
Zubehör für BLANCOTHERM K	16-18

Bestückungsbeispiele	19
--------------------------------	----



Da passt alles zusammen: Die BLANCOTHERM K Systemfamilie.

Nicht zu viel, nicht zu wenig, einfach genau richtig. Die BLANCOTHERM K Systemfamilie ist so konzipiert, dass Sie **immer bestens ausgestattet** sind:

- Toplader, Frontlader, unbeheizt, beheizbar, regelbar, und das in fünf Größen.
- Alle Produkte sind aufeinander abgestimmt, kompatibel und flexibel einsetzbar.

BLANCOTHERM K ist immer eine perfekte Lösung. Vom exklusiven Event im kleinen Kreis bis zur Großveranstaltung, von der exquisiten Hotellerie bis zur Ausgabe in Kantinen und Krankenhäusern, Kindergärten und Mensen.

**Viel Vergnügen
bei der Verpflegung!**

BLANCOTHERM K
Systemfamilie
mit Transporthilfen



hochgen



Hin und weg trotz hin und her: Leicht zu tragen, leicht zu stapeln.

Mit BLANCOTHERM K aus Kunststoff haben Sie auch in Stoßzeiten alles im Griff. Sie sind **kompakt, leicht** zu tragen und dennoch **sehr robust**.

Da kann man schon mal anecken ohne dass gleich die Suppe überschwappt.

Auch bei den Kleinigkeiten macht sich die langjährige Erfahrung von BLANCO im mobilen Speisentransport bezahlt.

Durchdachte Details erleichtern den Speisentransport und das Verstauen:

- Die BLANCOTHERM K Modelle werden aus tiefgezogenem Kunststoff hergestellt. Sie sind besonders leicht zu tragen und sehen dabei auch richtig gut aus.
- Auf der Unterseite der Behälter angebrachte Kufen sorgen jederzeit für sicheren Halt, auch beim platzsparenden Übereinanderstapeln.

- Beim BLANCOTHERM 620 KV befindet sich der Verschluss oben, so dass sich die Speisen immer leicht entnehmen lassen, selbst wenn die Behälter dicht nebeneinander stehen.

Mit BLANCOTHERM sind Sie für alle Eventualitäten topp ausgerüstet. Und Sie haben die Sicherheit, dass Sie jederzeit nachrüsten können.

Alle Modelle sind in Design und Funktion aufeinander abgestimmt und kompatibel. Ein Programm mit Zukunft.

MODELLÜBERSICHT BLANCOTHERM K (aus Kunststoff)	unbeheizt	beheizbar	beheiz- und regelbar mit Temperaturanzeige
Frontlader = Bestückung von vorne	BLT 420 K BLT 620 KUF BLT 620 KUS BLT 620 KF BLT 620 KV BLT 720 K	BLT 420 KBUH BLT 620 KBUH	BLT 420 KBRUH BLT 620 KBRUH
Toplader = Bestückung von oben	BLT 160 K BLT 320 K BLT 320 ECO	BLT 320 KB	BLT 320 KBR

MODELLBEZEICHNUNGEN

- BLT = BLANCOTHERM
- K = Kunststoff
- KB = Kunststoff, beheizbar
- KBR = Kunststoff, beheizbar, regelbar
- KBUH = Kunststoff, beheizbar, Umluft-Heizung
- KBRUH = Kunststoff, beheizbar, regelbar, Umluft-Heizung
- KF = Kunststoff, fahrbar
- KV = Kunststoff, Verschluss oben
- KUS = Kunststoff, unbeheizt, Steckdeckel
- KUF = Kunststoff, unbeheizt, Flügeltür

USS



NEU! BLANCOTHERM E aus Edelstahl.

BLANCOTHERM E bietet Ihnen jetzt sieben neue Transportbehälter aus Edelstahl. Es gibt sie in drei verschiedenen Größen, unbeheizt und mit Umluftheizung. Alle Modelle sind kompatibel zu BLANCOTHERM K aus Kunststoff. Fordern Sie einfach den aktuellen Prospekt an: Telefon, Fax und E-Mail finden Sie auf der Rückseite dieser Broschüre.

Schmeckt stundenlang: Ob kalt, ob warm, immer ideal isoliert.

Zubereiten, einladen, ausfahren, ausgeben. **Vom ersten Umrühren bis zum ersten Bissen vergeht einige Zeit.** Da braucht es gut isolierende Transportbehälter.

Wenn ein kleiner Stau hinzu kommt, sich die Gäste verspäten und auch noch der letzte seine Mahlzeit genießen soll, gehen Sie mit BLANCOTHERM auf Nummer Sicher. Denn alle Modelle

verfügen über ausgezeichnete Produkteigenschaften:

- Die clevere Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum garantiert einen mobilen **Speisentransport nahezu ohne Temperaturschwankungen.**
- Bei Kaltspeisen hebt sich die Temperatur um maximal 0,5° Celsius pro Stunde (Ausnahme BLT 160 K).

- Bei längeren Transport- oder Lagerzeiten sorgt die Eutektische Platte (Zubehör, Seite 17/18) zusätzlich für optimale Kühlung.

- Bei Warmspeisen senkt sich die Temperatur um maximal 1,5° Celsius pro Stunde (Ausnahme BLT 160 K).

So bleiben die Speisen auch nach Stunden appetitlich frisch.



BLANCOTHERM 720 K (mit Zubehör) unbeheizt, oben mit Eutektischer Platte bestückt, besonders für den Transport von Backwaren geeignet



BLANCOTHERM 320 ECO
Das Einsteigermodell: unbeheizt, Klemmdeckel, leicht zu öffnen



Mein Fisch mag 65°, mein Brokkoli mag 70°: Jetzt neu! Gradgenaue Temperatur-Regulierung.

BLANCOTHERM präsentiert mit dem BLT 320 KBR – sowie bei zwei der vier neuen Modelle mit Umluftheizung (siehe Seite 8) – die **ersten Transportbehälter mit integrierter Temperatur-Regulierung und Temperatur-Anzeige.**

Der **BLANCOTHERM 320 KBR** kann dank seines Edelstahl-Inlets auch als **Bain-Marie** genutzt werden und hält mit seiner Silikonheizung alle heißen Speisen besonders schonend warm:

- Gradgenaues Einstellen und Regulieren der Temperatur von +40°C bis +95°C.
- Das LED-Display zeigt Ihnen die Temperatur im Inneren des Behälters an.
- Das hochwertige Edelstahl-Inlet sorgt für eine optimale Wärmeübertragung der zuverlässigen Silikonheizung.
- Der BLANCOTHERM 320 KBR ist auch ohne Ausbau der Heizung spülmaschinentauglich. Besser geht's nicht.

Eine Innovation, die auch dem Gourmet schmecken wird. Denn jetzt können selbst sehr empfindliche Speisen schonend warm gehalten werden, ein zu starkes Nachgaren oder Austrocknen wird verhindert.

Der Fisch bleibt zart, Brokkoli bleibt knackig und Würstchen zerplatzen nicht.



BLANCOTHERM 320 KBR
Die Innovation: Toplader, beheizbar, mit gradgenauer Temperatur-Einstellung und...



... LED-Display für gut sichtbare Innenraum-Temperatur sowie Spezialverschluss am Netzteil.



neuekreation



meisterklasse

**Der neue Grad der Technik:
Umluftheizung mit Temperaturregler.**



Wärmstens zu empfehlen: Die **umluft-beheizbaren** Leichtgewichte aus Kunststoff machen den Speisentransport jetzt noch flexibler.

Alle vier Modelle sind Frontlader. Es gibt Sie in zwei Größen, jeweils **mit oder ohne Temperaturregler**.

Das Heizmodul ist in der Flügeltür integriert und bietet Vorteile, die man woanders oft vergeblich sucht:

Beste Speisenqualität dank selbst begrenzender Heizung.

Durch einen elektronischen Regler wird verhindert, dass die Temperatur im Innenraum über +90°C steigt.

Ein ungewünschtes Nachgaren oder gar Austrocknen wird vermindert – das schon die Speisen und bewahrt Vitamine und Nährstoffe.

Heiße Speisen appetitlich frisch.

Der doppelwandige Kunststoff-Korpus, die clevere Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum sowie die integrierte Umluftheizung sorgen für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Innenraum.

Eine saubere Sache: BLANCOTHERM K aus Kunststoff mit Umluft-Heizung.



Hygienisch, praktisch, gut

Die Luft im oberen Bereich wird indirekt über eine Labyrinthführung angezogen. Der Lüfter ist abgedeckt und somit geschützt vor Schmutzeintritt, direktes Einlaufen von Soßen wird verhindert.



Sicherheit an erster Stelle

Sicherheit für Gerät und Nutzer: Die Sicherheitstür lässt sich nur in einer fest definierten Stellung abnehmen, unbeabsichtigtes Abnehmen der Tür wird verhindert.



Heiße Luft für heiße Speisen

Die spezielle Luftaustrittsöffnung sorgt für besonders gleichmäßige Luftverteilung im Inneren des Behälters. So bleiben auch größere Speisemengen nahezu gleichmäßig heiß.

(Abbildung: BLT 620 KBUH)



Einfach zu bedienen

Sogar bei den Modellen ohne Temperaturregler sehen Sie dank der Betriebszustandsanzeige auf einen Blick, ob der BLANCOTHERM an das Stromnetz angeschlossen ist.



Die beiden beheiz- und regelbaren Modelle BLT 420 KBRUH und BLT 620 KBRUH glänzen zusätzlich mit ihrem einzigartigen Temperaturregler:

- **Freie Temperaturwahl.** Gradgenaues Einstellen und Regulieren der Temperatur von +40 °C bis +85 °C.
- **Volle Kontrolle.** Das LED-Display zeigt Ihnen die Temperatur im Inneren des Behälters an.



BLT 620 KBRUH (mit Zubehör)
Das gibt es nur bei BLANCO:
 Umluftheizung mit gradgenauer Temperatur-Regulierung und LED-Display zur Anzeige der Innenraum-Temperatur.



BLT 420 KBRUH (mit Zubehör)
Damit feine Speisen lecker bleiben:
 Alle BLANCOTHERM mit Umluftheizung verfügen über elektronischen Überhitzungsschutz gegen unerwünschtes Nachgaren.

Heiße Innovationen von BLANCO – mit Umluftheizung und Temperaturregler ganz weit vorn.



**Technik von BLANCO:
Jedes Detail eine Delikatesse.**



Innen Edelstahl

Hygienisch, praktisch, gut. BLANCOTHERM 320 KB + KBR lassen sich dank Edelstahl Inlets auch ohne GN-Behälter bestücken.



Robuste Tragebügel

Mobil und stabil: Edelstahlbügel mit rutschfesten Kunststoffgriffen halten auch höchsten Beanspruchungen dauerhaft stand.



Temperaturregulierung

Die absolute Innovation: Die beheizbaren BLANCOTHERM mit LED-Display und gradgenauer Temperaturregulierung von +40 °C bis +85 °C bzw. +95 °C (modellabhängig).



Menükartenhalter

Lachs, Rinderfilet, Bohnen: die praktischen Menükartenhalter zeigen, was es Feines gibt und wo es hin soll. Da hat keiner das Nachsehen.



Spülmaschinentauglich

Der Hygiene zuliebe: alle BLANCOTHERM K können problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden. (umluftbeheizbare Modelle: nur ohne Tür)



Werkstoff Polypropylen

Das freut die Umwelt: BLANCOTHERM K aus umweltgerechtem Polypropylen sind FCKW-frei und recyclebar, physiologisch unbedenklich und lebensmittelbeständig.



Vertiefung für Stege

Perfekt für Groß und Klein. Die Vertiefungen für Stege erlauben auch eine Bestückung mit kleineren GN-Behältern.



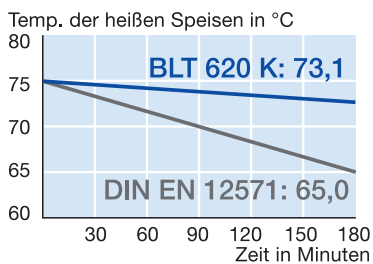
Verschluss obenseitig

Perfekt! die Speisen können leicht entnommen werden, auch wenn die Behälter dicht nebeneinander gestapelt sind.

feinschmecker

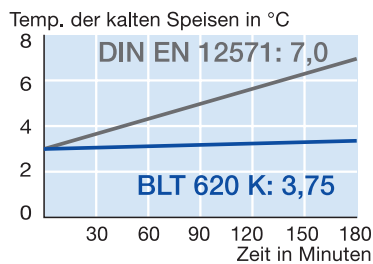
Top-Leistung: Immer über dem Standard.

Der Qualität zuliebe: alle BLANCOTHERM K Modelle erfüllen die europäische Norm DIN EN 12571. So bleiben die Speisen appetitlich und frisch, auch wenn's mal etwas länger dauert (alle getesteten Modelle siehe Seiten 12 und 13).



Abkühlkurve (bei heißen Speisen):

Gemäß DIN EN 12571 (graue Linie) darf die Temperatur heiß (75°C) eingefüllter Speisen innerhalb von drei Stunden höchstens auf 65°C absinken. Beim BLT 620 (blaue Linie) sind die Speisen nach drei Stunden noch leckere 73,1°C heiß.



Aufwärmkurve (bei kalten Speisen):

Um die Norm DIN EN 12571 (graue Linie) zu erfüllen darf in die Temperatur kalt (3°C) eingefüllter Speisen innerhalb von drei Stunden auf maximal 7°C ansteigen. Beim BLT 620 (blaue Linie) sind die Speisen nach drei Stunden sogar noch 3,75°C kalt.

**Besser als von der Norm gefordert:
Die Isolierung der BLANCOTHERM K.**
(Beispiel BLT 620)

Optimale Lösungen zum fairen Preis: Worauf Sie sich bei BLANCOTHERM verlassen können.

Dem Komfort zuliebe.

BLANCOTHERM K Transportbehälter haben eine Top-Qualität. Sollte allerdings doch mal ein Servicefall auftreten, können Verschleißteile wie Kufen und Griffe problemlos ausgetauscht werden.

Dem Rücken zuliebe.

BLANCOTHERM K Transportbehälter aus Kunststoff haben ein geringes Eigengewicht. Sie sind leicht zu tragen, zu stapeln und zu reinigen.

BLANCOTHERM K

unbeheizt

Die Tabelle mit Bestückungsbeispielen finden Sie auf Seite 19.

Weitere Informationen sowie die BLANCO Gesamt-Preisliste können Sie kostenlos anfordern unter Telefon 07045 44-81900, Telefax 07045 44-81245 oder per E-Mail an cs@blanco.de



Modell	BLT 160 K <small>Abb. mit Zubehör GN-Behälter</small>	BLT 320 ECO	BLT 320 K	BLT 420 K <small>Abb. mit Zubehör GN-Behälter</small>
Bezeichnung	BLANCOTHERM 160 K	BLANCOTHERM 320 ECO	BLANCOTHERM 320 K	BLANCOTHERM 420 K
Ausführung	unbeheizt, Toplader	unbeheizt, Toplader	unbeheizt, Toplader	unbeheizt, Frontlader mit "Quick&Easy"-Verschluss
Maße L x B x H	630 x 425 x 230 mm	620 x 415 x 345 mm	630 x 425 x 340 mm	630 x 420 x 490 mm
Kapazität	GN 1/1-100 oder deren Unterteilung	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	2 x GN 1/1-150
Gewicht	6,5 kg	7 kg	7,5 kg	10 kg
Verschluss/Deckel	Verschluss durch stirnseitig im Behälter liegende Edelstahl-Spannverschlüsse, die im Deckel einrasten	Verschluss mit Klemmdeckel, leicht zu Öffnen und zu Schließen	Verschluss durch stirnseitig im Behälter liegende Edelstahl-Spannverschlüsse, die im Deckel einrasten	Verschluss durch Scharnier-Flügeltür mit "Quick & Easy"-Verschlussmechanismus (um 180° schwenkbar, komplett abnehmbar)
Behälter-Innenraum	Vertiefungen/Arretierungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	umlaufende Vertiefung im Deckel ermöglicht den Einsatz von Gastronorm-Behältern mit Griff oben Vertiefungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	Vertiefungen/Arretierungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	11 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 31 mm zum Einschieben von GN-Behältern
Besonderheit	ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, stirnseitig angebracht Edelstahl-Spannverschlüsse	angeformten Kufen und Griffe Einsatz von GN-Behältern mit Griffen oben durch umlaufende Vertiefung im Deckel	ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, stirnseitig angebracht Edelstahl-Spannverschlüsse	"Quick & Easy"-Verschlussmechanismus ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht
Abkühlkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur heißer Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 11)				
Aufwärmkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur kalter Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 11)				
Material	Polypropylen, Polyamid, CNS 18/10	Polypropylen, Polyamid	Polypropylen, Polyamid, CNS 18/10	Polypropylen, Polyamid, CNS 18/10
Best-Nr.	566 240	564 650	566 241	564 652



BLT 620 KUS Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 620 KUF Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 620 KF Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 620 KV Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 720 K Abb. m. Zub. Eutekt. Platte, Blech, Korb
BLANCOTHERM 620 KUS	BLANCOTHERM 620 KUF	BLANCOTHERM 620 KF	BLANCOTHERM 620 KV	BLANCOTHERM 720 K
unbeheizt, Frontlader mit Stecktür	unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür	unbeheizt, Frontlader mit Stecktür, fahrbar	unbeheizt, Frontlader mit Stecktür, Verschluss oben	unbeheizt, Frontlader speziell für Backwaren
630 x 425 x 660 mm	670 x 445 x 660 mm	630 x 425 x 830 mm	630 x 425 x 660 mm	725 x 565 x 730 mm
2 x GN 1/1-200 oder 3 x GN 1/1-150	2 x GN 1/1-200 oder 3 x GN 1/1-150	2 x GN 1/1-200 oder 3 x GN 1/1-150	2 x GN 1/1-200 oder 3 x GN 1/1-150	Backbleche / Roste / Körbe Maß 600 x 400 mm
13,5 kg	13,5 kg	18 kg	13,5 kg	23,5 kg
Verschluss durch längsseitig im Behälter liegende Edel- stahl-Spannverschlüsse, die in der Tür einrasten	Verschluss durch längsseitig im Behälter liegende Edel- stahl-Spannverschlüsse, die in der Tür einrasten	Verschluss durch längsseitig im Behälter liegende Edel- stahl-Spannverschlüsse, die in der Tür einrasten	Verschluss oben	Drehverschluss oben
abnehmbare Stecktür	Flügeltür um 270° schwenk- bar und abnehmbar	abnehmbare Stecktür	abnehmbare Stecktür	abnehmbare Stecktür
12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern	12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern	12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern	12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern	glatter Innenkorpus: wahlweise Einschub von Kunststoff-Schienen (11 Paar Auflagen, Abstand: 55 mm) oder Draht-Schienen (8 Paar Auflagen)
abnehmbare Stecktür ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht	Flügeltür um 270° schwenk- bar und abnehmbar ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht	fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8) ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht	Verschluss oben, abnehmbare Stecktür — dadurch können die gestapelten bzw. nebeneinanderstehenden Behälter bei engen Raum- verhältnissen problemlos geöffnet werden	speziell für Backbleche und Roste mit dem Maß 600 x 400 mm Drahtschienen ermöglichen das gleichzeitige Einschieben von Backblechen und Körben
Temp. der heißen Speisen in °C 80 75 70 65 60 BLT 620 K: 73,1 DIN EN 12571: 65,0 30 60 90 120 150 180 Zeit in Minuten	Temp. der heißen Speisen in °C 80 75 70 65 60 BLT 620 K: 73,1 DIN EN 12571: 65,0 30 60 90 120 150 180 Zeit in Minuten	Temp. der heißen Speisen in °C 80 75 70 65 60 BLT 620 K: 73,1 DIN EN 12571: 65,0 30 60 90 120 150 180 Zeit in Minuten	Temp. der heißen Speisen in °C 80 75 70 65 60 BLT 620 K: 73,1 DIN EN 12571: 65,0 30 60 90 120 150 180 Zeit in Minuten	--
Temp. der kalten Speisen in °C 8 6 4 2 0 DIN EN 12571: 7,0 BLT 620 K: 3,75 30 60 90 120 150 180 Zeit in Minuten	Temp. der kalten Speisen in °C 8 6 4 2 0 DIN EN 12571: 7,0 BLT 620 K: 3,75 30 60 90 120 150 180 Zeit in Minuten	Temp. der kalten Speisen in °C 8 6 4 2 0 DIN EN 12571: 7,0 BLT 620 K: 3,75 30 60 90 120 150 180 Zeit in Minuten	Temp. der kalten Speisen in °C 8 6 4 2 0 DIN EN 12571: 7,0 BLT 620 K: 3,75 30 60 90 120 150 180 Zeit in Minuten	--
Polypropylen, Polyamid, CNS 18/10	Polypropylen, Polyamid, CNS 18/10	Polypropylen, Polyamid, CNS 18/10	Polypropylen, Polyamid, CNS 18/10	Polypropylen, Polyamid, CNS 18/10
566 243	564 365	564 350	564 358	568 752

BLANCOTHERM K

beheiz- und regelbar (Silikonheizung)



Modell	BLT 320 KB Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 320 KBR Abb. mit Zubehör GN-Behälter
Bezeichnung	BLANCOTHERM 320 KB	BLANCOTHERM 320 KBR
Ausführung	beheizbar, Toplader	beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige Toplader
Maße L x B x H	645 x 425 x 375 mm	645 x 425 x 375 mm
Kapazität	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
Gewicht	12 kg	12 kg
Elektrischer Anschluss	220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 400 W	220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 400 W
Heizung / Temperaturbereich	energiesparende Silikonheizung Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung (stirnseitig angebracht), der durch Spezial- drehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann Betriebsanzeige über 2 Leuchtdioden	energiesparende Silikonheizung Temperatur im Innern des Behälters ist gradweise regelbar von +40°C bis +95°C Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung (stirnseitig angebracht), der durch Spezial- drehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann
Aufheizzeit	bei einer Wasserfüllmenge von 4 Litern wird in 30 min. eine Temperatur von ca. 75°C erreicht	bei einer Wasserfüllmenge von 4 Litern wird in 30 min. eine Temperatur von ca. 75°C erreicht
Verschluss / Deckel	Verschluss durch stirnseitig im Behälter liegende Edelstahl-Spannverschlüsse, die im Deckel einrasten	Verschluss durch stirnseitig im Behälter liegende Edelstahl-Spannverschlüsse, die im Deckel einrasten
Behälter-Innenraum	Vertiefungen/Arretierungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	Vertiefungen/Arretierungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen
Besonderheit	spülmaschinentauglich bis maximal 96° C durch verschließbare Netzanschlussbuchse Innenbehälter aus Edelstahl 18/10 ermöglicht Direktbestückung nass und trocken beheizbar (Temperatur- verluste bei trockener Beheizung)	gradweise Temperaturregelung von +40°C bis +95°C über digitalen Regler Temperaturanzeige mit LED-Display spülmaschinentauglich bis maximal 96° C durch verschließbare Netzanschlussbuchse Innenbehälter aus Edelstahl 18/10 ermöglicht Direktbestückung nass und trocken beheizbar (Temperatur- verluste bei trockener Beheizung)
Material	Polypropylen, Polyamid, CNS 18/10	Polypropylen, Polyamid, CNS 18/10
Schutzart	IP X6	IP X6
Best.-Nr.	566 242	572 228

Die Tabelle mit Bestückungsbeispielen finden Sie auf Seite 19.

Weitere Informationen sowie die BLANCO Gesamt-Preisliste können Sie kostenlos anfordern unter
Telefon 07045 44-81900, Telefax 07045 44-81245 oder per E-Mail an cs@blanco.de

BLANCOTHERM K mit Umluftheizung






Modell	BLT 420 KBUH Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 420 KBRUH Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 620 KBUH Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 620 KBRUH
Bezeichnung	BLANCOTHERM 420 KBUH	BLANCOTHERM 420 KBRUH	BLANCOTHERM 620 KBUH	BLANCOTHERM 620 KBRUH
Ausführung	beheizbar, Frontlader	beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Frontlader	beheizbar, Frontlader	beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Frontlader
Maße L x B x H	690 x 437 x 490 mm	690 x 437 x 490 mm	700 x 445 x 660 mm	700 x 445 x 660 mm
Kapazität	2x GN 1/1-150	2x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150
Gewicht	16 kg	16 kg	19,5 kg	19,5 kg
Elektrischer Anschluss	220-240 V AC / 50 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50 Hz / 200 W
Heizung / Temperaturbereich	Umluft-Heiz-Modul Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann Betriebszustandsanzeige „Power“ Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90°C	Umluft-Heiz-Modul Temperatur im Inneren des Behälters ist gradweise regelbar von +40°C bis +85°C Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann	Umluft-Heiz-Modul Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann Betriebszustandsanzeige „Power“ Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90°C	Umluft-Heiz-Modul Temperatur im Inneren des Behälters ist gradweise regelbar von +40°C bis +85°C Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann
Aufheizzeit	in 45 min. wird eine Temperatur von ca. 75°C erreicht	im Full-Power-Modus wird in 45 min. eine Temperatur von ca. 75°C erreicht	in 45 min. wird eine Temperatur von ca. 75°C erreicht	im Full-Power-Modus wird in 45 min. eine Temperatur von ca. 75°C erreicht
Verschluss / Deckel	Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Kunststoff-Spannverschluss, der in der Tür einrastet	Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Kunststoff-Spannverschluss, der in der Tür einrastet	Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Kunststoff-Spannverschluss, der in der Tür einrastet	Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Kunststoff-Spannverschluss, der in der Tür einrastet
Behälter-Innenraum	11 Paar angeformte Auflage-sicken mit einem Sickenabstand von 31 mm zum Einschieben von GN-Behältern	11 Paar angeformte Auflage-sicken mit einem Sickenabstand von 31 mm zum Einschieben von GN-Behältern	12 Paar angeformte Auflage-sicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern	12 Paar angeformte Auflage-sicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern
Besonderheit	ohne Tür spülmaschinen-tauglich bis maximal 96°C Betriebszustandsanzeige „Power“ ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht	gradweise Temperatur-regulierung von +40°C bis +85°C über digitalen Regler Temperaturanzeige mit LED-Display ohne Tür spülmaschinen-tauglich bis maximal 96°C ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht	ohne Tür spülmaschinen-tauglich bis maximal 96°C Betriebszustandsanzeige „Power“ ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht	gradweise Temperatur-regulierung von +40°C bis +85°C über digitalen Regler Temperaturanzeige mit LED-Display ohne Tür spülmaschinen-tauglich bis maximal 96°C ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht
Material	Polypropylen, Polyamid, CNS 18/10	Polypropylen, Polyamid, CNS 18/10	Polypropylen, Polyamid, CNS 18/10	Polypropylen, Polyamid, CNS 18/10
Schutzart	IP X4	IP X4	IP X4	IP X4
Best.-Nr.	572 534	572 535	572 536	572 537

zubehör

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
	ROLA 13 Ausgabe-Rolli mit Deckelablage	1 St. BLT 160 K oder 1 St. BLT 320 ECO/K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,00	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8, aus Kunststoff stahlverzinkt	572 341 572 342
	ROLA 23 Ausgabe-Rolli mit Deckelablage	2 St. BLT 160 K oder 2 St. BLT 320 ECO/K/KB/KBR	945 x 592 x 535	19,00	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8, aus Kunststoff stahlverzinkt	572 343 572 344
	ROL 6x4 Transport-Rolli	4 St. BLT 160 K oder 3 St. BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder 2 St. BLT 420 K oder 2 St. BLT 620 K	542 x 439 x 212	8,0	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8, aus Kunststoff stahlverzinkt	572 339 572 340
	ROLLI-100 Transport-Rolli	4 St. BLT 160 K oder 3 St. BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder 2 St. BLT 420 K oder 2 St. BLT 620 K	650 x 450 x 165	4,5	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 100 mm stahlverzinkt	568 236
	ROLLI-125 Transport-Rolli	4 St. BLT 160 K oder 3 St. 320 ECO/K/KB/KBR oder 2 St. BLT 420 K oder 2 St. BLT 620 K	650 x 450 x 190	4,5	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8, aus Kunststoff	568 237
ohne Abbildung	Steckhalterung zum Halten von EN- und GN-Tablett-Sets	ROLLI-100 oder ROLLI-125	--	--	--	568 925
ohne Abbildung	Schubstange zum besseren Schieben	ROLLI-100 oder ROLLI-125	--	--	--	568 926
	BTT 8x6 Plattformwagen Plattformgröße 500 x 700 mm	4 St. BLT 160 K oder 3 St. BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder 2 St. BLT 420 K oder 2 St. BLT 620 K	605 x 780 x 840 /230	11,00	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8, aus Kunststoff stahlverzinkt	572 329 572 330

Die unterstrichenen Artikel sind ab Lager lieferbar.

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
	BTT 10x8 Plattformwagen Plattformgröße 940 x 700 mm	8 St. BLT 160 K oder 4 St. BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder 2 St. BLT 420 K oder 2 St. BLT 620K	1.045 x 780 x 840/ 230	20,00	2 Bockrollen 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff stahlverzinkt	572 327 572 328
ohne Abbildung	Spannbänder	BTT 10 x 8	--	--	--	572 374
	BTA 3 Transport- und Ausgabewagen	2 St. BLT 160 K oder 2 St. BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder 2 St. BLT 420 K oder 2 St. BLT 620 K	1.070 x 780 x 840/ 230/300	31,00	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff stahlverzinkt	572 325 572 326
ohne Abbildung	Drahtschienen aus CNS , zum Einschieben von Backblechen und Körben in BLT 720 K, können zur Reinigung entnommen werden	BLT 720 K	8 Paar Auflagesicken	4,50	--	569 008
ohne Abbildung	Schienen aus Kunststoff , zum Einschieben von Backblechen (max. 20 mm Höhe) in BLT 720 K, können zur Reinigung entnommen werden	BLT 720 K	11 Paar Auflagesicken Abstand 55 mm	3,50	--	569 011
ohne Abbildung	Rolli 720 Plattformwagen mit Schiebebügel	1 St. BLT 720 K	--	--	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt	572 290
ohne Abbildung	Rolli 720 CNS Plattformwagen mit Schiebebügel	1 St. BLT 720 K	--	--	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff	569 291
ohne Abbildung	Rolli 720-2 Plattformwagen in Rundrohrausführung	2 St. BLT 720 K	--	--	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff	569 317
ohne Abbildung	Eutektische Platte (-21°C) aus Kunststoff. Zum Einschieben in die Kunststoff- oder Drahtschienen des BLT 720 K	BLT 720 K	600 x 400 x 20	5,60	--	569 004
	EUK CNS Vorkühlbares Kühlelement (-12°) aus CNS, gastronormgerecht	BLT 420 K oder BLT 620 K	530 x 325 x 30	5,60	--	564 756

Höchste Qualität nach Art des Hauses.

BLANCO gehört weltweit zu den führenden Anbietern von Systemlösungen für die Haushaltsküche, die Gemeinschaftsverpflegung und medizinische Funktionsbereiche.

Qualität aus Tradition, Wirtschaftlichkeit durch Innovation.

Seit mehr als 80 Jahren stellt das Unternehmen seine hohe Kompetenz unter Beweis, vor allem in der Verarbeitung von Edelstahl und hochwertigen Kunststoffen.

Jahr für Jahr setzt BLANCO CATERING SYSTEME mit durchdachten Produktentwicklungen neue Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung.

Das Ergebnis sind sinnvolle Lösungen, die Ihnen ein effizientes und qualitätsbewusstes Küchen- und Verpflegungsmanagement ermöglichen.

Bei BLANCO stehen Sie im Mittelpunkt.

BLANCO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2000 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

Unser Team berät Sie gerne:

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44-81900
Telefax 07045 44-81212
Internet www.blanco.de
E-Mail cs@blanco.de

BLANCO

Ihr Vertriebspartner:

gerwin
Hotel- und Gaststättenbedarf

Bersenbrücker Straße 103
D-49594 Alfhausen
Telefon: (0 54 64) 16 26
Telefax: (0 54 64) 22 22
info@gerwin-gastrotechnik.de
www.gerwin-gastrotechnik.de

**Beispiele für Bestückung
BLANCOTHERM 160 K
BLANCOTHERM 320 K**



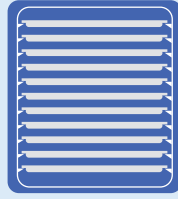
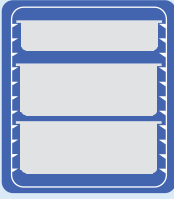
Für ein
3-Komponenten-Menü:
2 x GN 1/4 100 mm tief
1 x GN 1/2 100 mm tief
1 Steg ST 3
(ca. 14 Menüs)



Für ein
4-Komponenten-Menü:
2 x GN 1/6 100 mm tief
2 x GN 1/3 100 mm tief
2 Stege ST 3
(ca. 10 Menüs)

**Beispiele für Bestückung
BLANCOTHERM 420 K**

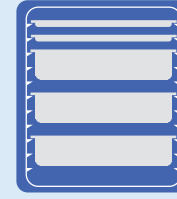
Für ein
3-Komponenten-Menü:
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 Menüs)



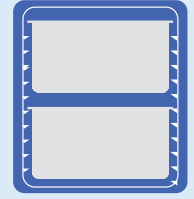
11 x GN 1/1-20



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

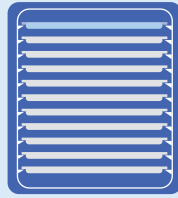
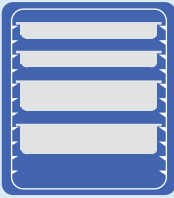


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65,



2 x GN 1/1-150

Für ein
4-Komponenten-Menü:
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(ca. 30 Menüs)



1 Kühlelement,
10 x GN 1/1-20



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



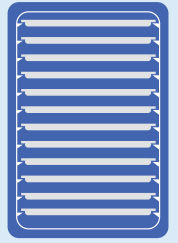
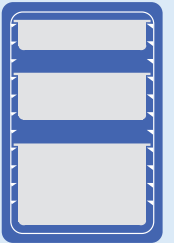
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



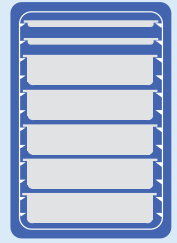
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

**Beispiele für Bestückung
BLANCOTHERM 620 K**

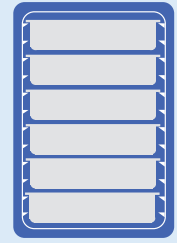
Für ein
3-Komponenten-Menü:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(ca. 60 Menüs)



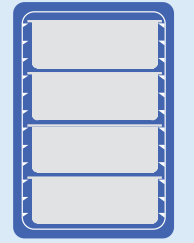
12 x GN 1/1-20



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

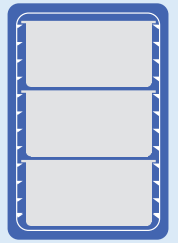
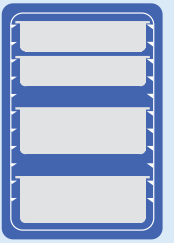


6 x GN 1/1-65

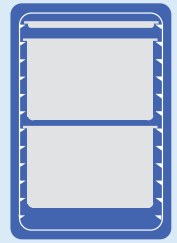


4 x GN 1/1-100

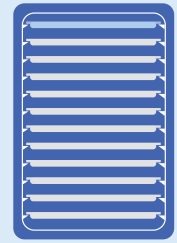
Für ein
4-Komponenten-Menü:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 Menüs)



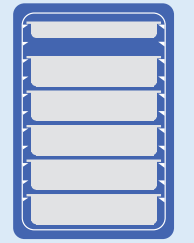
3 x GN 1/1-150



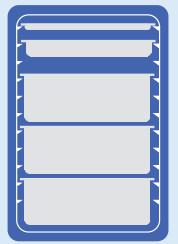
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



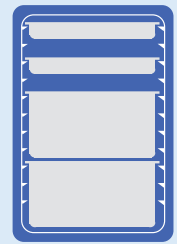
1 Kühlelement,
11 x GN 1/1-20



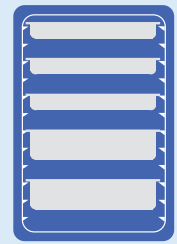
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



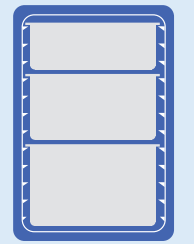
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100,



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



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

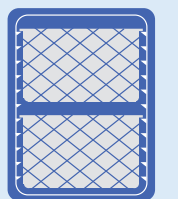


1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-150,
1 x GN 1/1-200

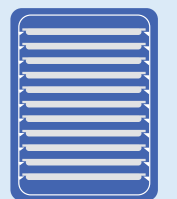
**Beispiele für Bestückung
BLANCOTHERM 720 K**



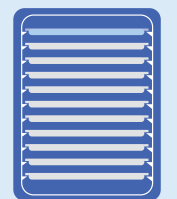
11 Backbleche,
600 x 400 x 20 mm



2 Körbe,
600 x 400 x 240 mm



11 Roste,
600 x 400 x 20 mm



1 eutektische Platte,
10 Backbleche,
600 x 400 x 20 mm



2 eutektische Platten,
9 Backbleche,
600 x 400 x 20 mm,

Höchste Qualität nach Art des Hauses.

BLANCO gehört weltweit zu den führenden Anbietern von Systemlösungen für die Haushaltsküche, die Gemeinschaftsverpflegung und medizinische Funktionsbereiche.

Qualität aus Tradition, Wirtschaftlichkeit durch Innovation.

Seit mehr als 80 Jahren stellt das Unternehmen seine hohe Kompetenz unter Beweis, vor allem in der Verarbeitung von Edelstahl und hochwertigen Kunststoffen.

Jahr für Jahr setzt BLANCO CATERING SYSTEME mit durchdachten Produktentwicklungen neue Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung.

Das Ergebnis sind sinnvolle Lösungen, die Ihnen ein effizientes und qualitätsbewusstes Küchen- und Verpflegungsmanagement ermöglichen.

Bei BLANCO stehen Sie im Mittelpunkt.

BLANCO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2000 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

Ihr Vertriebspartner:



Bersenbrücker Straße 103
D-49594 Alfhausen

Telefon: (0 54 64) 16 26
Telefax: (0 54 64) 22 22

info@gerwin-gastrotechnik.de
www.gerwin-gastrotechnik.de

Unser Team berät Sie gerne:

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44-81900
Telefax 07045 44-81212
Internet www.blanco.de
E-Mail cs@blanco.de

BLANCO