

**Med nye modeller!**

**BLANCOTHERM K**  
Madtransportkasser  
af kunststof

blancotherm



# appetitvækker



## Madretter på rejse: Kvalitet der opfylder de højeste krav.

Hvis man gerne vil spise godt, vælger man en restaurant med et fremragende køkken. Hvis man gerne vil levere god mad, vælger man **BLANCOTHERM**. Glæd dig til et vellykket fuldt program med alt det fine, der er nødvendigt til den **perfekte madtransport**.

**BLANCOTHERM K system** fås i fem forskellige størrelser, med mange ekstra dele og transporthjælp, uden varme, med varme og **med varmluft-cirkulation**. Alle modeller er fremstillet i **5-stjerne-kvalitet**: Teknik, design, materiale, funktion og tilbehør. Hos BLANCOTHERM er alt i bedste kvalitet til fornuftige priser.

Som en særlig lækkerbiskken præsenterer vi de **regulerbare BLANCOTHERM**. **Med gradvis temperaturregulering** og LED-display kan de indstilles individuelt til den aktuelle ret.

**BLANCOTHERM smager af kvalitet.**

### INDHOLD

BLANCOTHERM K system .....	4
Teknik fra BLANCO:	
Der er kræset om detaljerne .....	5
Nøjagtig temperaturregulering .....	6
BLANCOTHERM K, med varme .....	8
BLANCOTHERM K, uden varme .....	10

### PRODUKTOVERSIGT

BLANCOTHERM K, uden varme .....	12
BLANCOTHERM K, med varmelement .....	16
BLANCOTHERM K med varmluftcirkulation .....	17
Tilbehør til BLANCOTHERM K .....	20

Bestykningseksempler .....	23
----------------------------	----



## Her passer alt sammen: BLANCOTHERM K system.

Fra den eksklusive event i en lille kreds til større arrangementer, fra det eksklusive hotel til madudbringning i kantiner, på sygehuse og i børneinstitutioner – med BLANCOTHERM K kan du ikke være bedre udrustet:

- Topbetjent, frontbetjent, uden varme, med varme, regulerbar, og det hele i fem størrelser.
- Alle produkter er afstemt efter hinanden, kompatible og fleksible i brug.

### Gennemtænkte detaljer letter madtransporten og pakningen i køretøjet:

- BLANCOTHERM K modellerne fremstilles af dybtrukket kunststof. De er meget lette at bære, ekstremt robuste og ser samtidig rigtig godt ud.

- Det dobbeltvæggede korpus af kunststof og den smarte isolering af freonfrit PUR-skum **holder temperaturen** i mange timer (se også side 11).
- Glideskinner anbragt på undersiden af kasserne sørger for, at de til enhver tid er **sikre at stable**.

Med BLANCOTHERM kasser har du det perfekte udstyr til enhver situation. Og du har sikkerhed for altid at kunne supplere.

**God fornøjelse med forplejningen!**



# udsøgt nydelse



## Teknik fra BLANCO: Der er kræset om detaljerne.



### Bedste madkvalitet

BLANCOTHERM med varme med gradvis regulering af den indvendige temperatur fra +40 °C til +85 °C eller +95 °C. En nyhed fra BLANCO.



### Stabile og nemme at bære

Robuste bøjler i rustfrit stål med skridsikre kunststofgreb holder i årevis til selv store belastninger.



### Kan bestykes direkte

Hygiejnisk, praktisk, god: BLANCOTHERM 320 KB + KBR kan også bestykes uden GN-kantiner takket være indsatsen af rustfrit stål.



### Menukortholdere

Laks, oksefilet, bønder: De praktiske menukortholdere viser indholdet, og hvor det skal hen.



### Tåler maskinopvask

En gevinst for hygiejnen: Alle BLANCOTHERM K kan uden problemer rengøres i opvaske-maskine (modeller med varmluft-cirkulation: kun uden låge).



### Miljøvenlige

BLANCOTHERM K af miljørigtig polypropylen er freonfri og kan genbruges. Fysiologisk uskadeligt og levnedsmiddelbestandigt.



### Perfekt inddeling

Fordybningerne til tværribber tillader også en bestykning med mindre GN-kantiner.



### Rende til kondensvand

Fire nye BLT-modeller for ekstra sikkerhed: Renden opsamler udsivende kondensvand, risikoen for at glide og falde minimeres.

### Det perfekte supplement:

#### BLANCOTHERM E af rustfrit stål.

BLANCOTHERM E tilbyder ni madtransportkasser af rustfrit stål – i tre forskellige størrelser, uden varme, med varmluft-cirkulation eller med køling med cirkulationsluft. Alle modeller er kompatible med BLANCOTHERM K i kunststof. Vi tilsender gerne yderligere oplysninger (se adressen på bagsiden).





# veltemp

Min fisk skal have 65°, min broccoli skal have 70°:  
BLANCOTHERM K med individuel regulering af den indvendige temperatur.



Med de regulerbare modeller fra BLANCOTHERM K bestemmer du temperaturen:

Takket være den gradvise regulering af den indvendige temperatur kan selv meget sart madvarer holdes varme på en skånsom måde – de bliver hverken for møre eller tørrer ud.

**Fisken forbliver mør, broccoli holder sig sprød, og pølser sprækker ikke.**

BLANCOTHERM K modeller med regulering af den indvendige temperatur:

Topbetjent model med varmeelement, også anvendelig som Bain-Marie

- BLANCOTHERM 320 KBR

Frontbetjent model med varmluft-cirkulation

- BLANCOTHERM 420 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH-F (med og uden rende til kondensvand)



**BLANCOTHERM 320 KBR (med tilbehør)**  
Topbetjent med gradvis regulerbar varmeelement (maks. 95 °C) og rustfrit stålindsats for direkte bestyknig eller som Bain-Marie.



**BLT 620 KBRUH (med tilbehør)**  
Frontbetjent med gradvis regulerbar varmluft-cirkulation (maks. 85 °C) og overophednings-sikring mod uønsket udkogning.

# ereret



En varm nyhed fra BLANCO –  
regulering af den indvendige temperatur for bedste madkvalitet:

- Frit temperaturvalg**  
 Gradvis indstilling og regulering af temperaturen fra +40 °C til +85 °C/+95 °C.
- Fuld kontrol**  
 LED-displayet viser temperaturen inde i beholderen.
- Overophedningssikring**  
 Alle BLANCOTHERM med varme har en overophedningssikring mod uønsket udkogning.
- Nøjagtig serveringstemperatur**  
 Perfekt tempererede retter takket være gradvis regulering af temperaturen fra +40 °C til +85 °C/+95 °C.
- Nøjagtig tilberedning ved lav temperatur**  
 Den regulerbare varme sørger for fin kødnydelse i temperaturområdet fra +40 °C til +85 °C/+95 °C – energibesparende også natten over.
- Sous-vide-tilberedning med nøjagtig temperaturindstilling**  
 Lad blot den vakuumpakkede vare simre i et vandbad mellem +50 °C og +85 °C – ekstra skånsomt for vitaminer og næringsstoffer (BLANCOTHERM 320 KBR).

## Overblik over alle BLANCOTHERM K modeller.

OVERSIGT BLANCOTHERM K (af kunststof)	Uden varme	Med varme	Med varme og regulerbar med temperaturdisplay
<b>Frontbetjent =</b> Bestykning forfra	BLT 420 K BLT 620 KUF BLT 620 KUF-F BLT 620 KUS BLT 620 KF BLT 620 KV BLT 720 K	<u>Varmluftcirkulation:</u> BLT 420 KBUH BLT 620 KBUH BLT 620 KBUH-F	<u>Varmluftcirkulation:</u> BLT 420 KBRUH BLT 620 KBRUH BLT 620 KBRUH-F
<b>Topbetjent =</b> Bestykning oppefra	BLT 160 K BLT 320 K BLT 320 ECO	<u>Varmeelement:</u> BLT 320 KB	<u>Varmeelement:</u> BLT 320 KBR

### MODEL BETEGNELSER

- BLT = BLANCOTHERM
- K = Kunststof
- KB = Kunststof, med varme
- KBR = Kunststof, med varme, regulerbar
- KBUH = Kunststof, med varme, varmluftcirkulation
- KBRUH = Kunststof, med varme, regulerbar, varmluftcirkulation
- KF = Kunststof, mobil
- KUF = Kunststof, uden varme, hængslet låge
- KUS = Kunststof, uden varme, løst låg
- KV = Kunststof, lås foroven
- F = Mobil

## Anbefales på det varmeste: BLANCOTHERM K frontbetjent med varmluftcirkulation.

Letvægterne af kunststof med varmluftcirkulation fås i to størrelser, begge med eller uden temperaturregulering.

Alle otte modeller er frontbetjente, varmemodulet er integreret i den hængslede låge.

BLANCOTHERM K med varmluftcirkulation tilbyder fordele, som man ikke finder hos andre produkter:

### • Bedste madkvalitet

En elektronisk regulator forhindrer, at den indvendige temperatur stiger til over +90 °C – også på modellerne uden temperaturregulering. Uønsket udkogning eller udtørring forhindres. Det skåner maden og bevarer vitaminer og næringsstoffer.

### • Jævn temperaturfordeling

Den integrerede varmluftcirkulation sørger for en jævn temperaturfordeling inde i beholderen.

### BLANCOTHERM K modeller med varmluftcirkulation (frontbetjent):

#### Varme og varmluftcirkulation

- BLANCOTHERM 420 KBUH
- BLANCOTHERM 620 KBUH
- BLANCOTHERM 620 KBUH-F (med og uden rende til kondensvand)

#### Varme og regulerbar varmluftcirkulation

- BLANCOTHERM 420 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH-F (med og uden rende til kondensvand)



Fås også med nøjagtig temperaturregulering!

### BLT 420 KBUH (med tilbehør)

Alle BLANCOTHERM K med varmluftcirkulation har overophedningssikring mod uønsket udkogning.

## Den nye tekniske standard.



### Hygiejnisk, praktisk, god

Luften foroven trækkes ind indirekte via en labyrintføring. Ventilatoren er tildækket og derfor beskyttet mod indtrængende smuds; sovs kan ikke løbe direkte ind.



### Sikkerheden i første række

Sikkerhed for apparat og bruger: Sikkerhedslågen kan kun tages af i en bestemt stilling; lågen kan ikke tages af utilsigtet.



### Varm luft til varme retter

De specielle luftkanaler giver en særlig jævn luftfordeling inde i beholderen. Således sikres en jævn varmefordeling. (Ill.: BLT 620 KBUH)



### Let at betjene

Selv på modellerne uden temperaturregulator ser du umiddelbart på kontrollampen, om BLANCOTHERM-beholderen er tilsluttet elnettet.



## Mere end bare transport: BLANCOTHERM K topbetjent med varmeelement.

BLANCOTHERM præsenterer de to innovative topbetjente 320 KB-modeller med varmeelementer.

Takket være den integrerede stålindsats kan BLANCOTHERM 320 KB **bestykses direkte** eller benyttes som **Bain-Marie**.

En prima ide fra BLANCO, der også vil falde i gourmetens smag. Selv meget sarte retter kan holdes varme på en skånsom måde.

- **Perfekt tempereret**

Stålindsatsen sørger for en optimal varmefordeling fra varmeelementet.

- **Tåler maskinopvask**

BLANCOTHERM 320 KB-modellerne kan vaskes op i maskine, selv uden at varmen afmonteres. Det kan ikke være nemmere.

### BLANCOTHERM K modeller med varmeelement (topbetjente):

Kan opvarmes med varmeelement

- BLANCOTHERM 320 KB

Kan opvarmes og reguleres med varmeelement

- BLANCOTHERM 320 KBR



Fås også med gradvis temperaturregulering!

#### BLT 320 KB (med tilbehør)

BLANCOTHERM K med varmeelement kan takket være den rustfri stålindsats bestykses direkte med mad – uden ekstra Gastronorm-kantine.

# særklasse





## Koldt eller varmt – lækkert i timevis: BLANCOTHERM K kasser uden varme til alle formål.

For alle BLANCOTHERM kan du stole på de førsteklasses isoleringsegenskaber. Også de modeller uden varme udmærker sig ved de allerbedste værdier.

**Maden holder sig appetitlig frisk, selv efter flere timer.**

- Ved varm mad falder temperaturen maks. 1,5 °C pr. time (undtagen BLT 160 K).
- Ved kold mad stiger temperaturen maks. 0,5 °C pr. time (undtagen BLT 160 K).
- Ved længere transport- eller opbevaringstider sørger den eutektiske plade (tilbehør, side 21) yderligere for optimal køling.

### BLANCOTHERM K kasser uden varme til varm og kold mad:

- BLANCOTHERM 160 K
- BLANCOTHERM 320 ECO
- BLANCOTHERM 320 K
- BLANCOTHERM 420 K
- BLANCOTHERM 620 KUS
- BLANCOTHERM 620 KV
- BLANCOTHERM 620 KUF
- BLANCOTHERM 620 KUF-F (med og uden rende til kondensvand)
- BLANCOTHERM 620 KF (med og uden rende til kondensvand)
- BLANCOTHERM 720 K



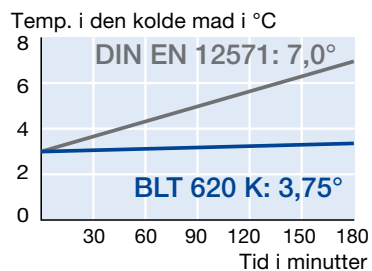
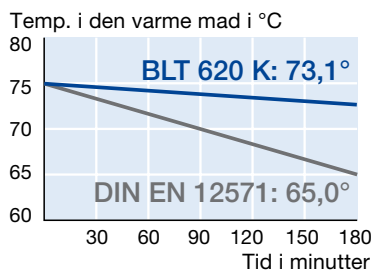
**BLANCOTHERM 620 KUF** (med tilbehør) uden varme, foroven med eutektisk plade for ekstra lang køling, hængslet låge kan svinge 270° og kan tages af.



**BLANCOTHERM 620 KV** (med tilbehør) uden varme, med aftagelig låge

# feinschmeckere

Bedre end normen kræver: Isoleringen i BLANCOTHERM K  
(med BLT 620 som eksempel, alle testede modeller, se side 12 til 15).



#### Afkølingskurve (for varm mad):

Iht. DIN EN 12571 (den grå linje) må temperaturen i varmt påfyldt mad (75 °C) højst falde til 65 °C i løbet af tre timer. I BLT 620 (den blå linje) er maden stadig dejlig varm med en temperatur på 73,1° C efter tre timer.

#### Opvarmingskurve (for kold mad):

For at opfylde normen DIN EN 12571 (den grå linje) må temperaturen i koldt påfyldt mad (3 °C) højst stige til 7 °C i løbet af tre timer. I BLT 620 (den blå linje) er madens temperatur kun 3,75° C efter tre timer.



#### BLANCOTHERM 320 ECO

Den enkle model: uden varme, klemmelåg, let at åbne

#### Altid over standarden.



#### Optimal isolering

Det dobbeltvæggede korpus og isoleringen af freonfrit PUR-skum sikrer en temperatursikker madtransport.



#### Let at tømme

Tricket med klikket på BLANCOTHERM 620 KV: Takket være låsen foroven kan maden let tages ud – selv når kasserne er stablet tæt op ad hinanden.

# BLANCOTHERM K

uden varme

Tabellen med bestykningsseksempler finder du på side 23.

Yderligere oplysninger om disse produkter samt om hele BLANCOs program kan rekvireres gratis (se adressen på bagsiden).



Model	BLT 160 K Ill. med tilbehør GN-kantiner	BLT 320 ECO	BLT 320 K
Betegnelse	BLANCOTHERM 160 K	BLANCOTHERM 320 ECO	BLANCOTHERM 320 K
Udførelse	Uden varme, topbetjent	Uden varme, topbetjent	Uden varme, topbetjent
Mål (l x b x h)	630 x 425 x 230 mm	620 x 415 x 345 mm	630 x 425 x 340 mm
Kapacitet	GN 1/1-100 eller underafdeling heraf	GN 1/1-200 eller underafdeling heraf	GN 1/1-200 eller underafdeling heraf
Vægt	7,0 kg	7,0 kg	8,0 kg
Lås / låg	Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens endevæg, som går i hak i låget	Lukkes med klemmelåg, let at åbne og lukke	Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens endevæg, som går i hak i låget
Indvendig beholder	Fordybninger i kanten til sikker fastholdelse af tværribber	Fordybninger i kanten til sikker fastholdelse af tværribber	Fordybninger i kanten til sikker fastholdelse af tværribber
Detaljer	Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på endevæggen	Skiner og greb formet i materialet	Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på endevæggen
Afkølingskurve iht. DIN EN 12571 (Temperatur i varm mad efter tre timer. Forklaring, se side 11)			
Opvarmingskurve iht. DIN EN 12571 (Temperatur i kold mad efter tre timer. Forklaring, se side 11)			
Materiale	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	Polypropylen, polyamid	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål
Bestillings-nr.	566 240	564 650	566 241



<b>BLT 420 K</b> III. med tilbehør GN-kantiner	<b>BLT 620 KUS</b> III. med tilbehør GN-kantiner	<b>BLT 620 KV</b> III. med tilbehør GN-kantiner
BLANCOTHERM 420 K	BLANCOTHERM 620 KUS	BLANCOTHERM 620 KV
Uden varme, frontbetjent med hængslet låge	Uden varme, frontbetjent med løs låge	Uden varme, frontbetjent med løs låge, lås foroven
630 x 430 x 490 mm	630 x 425 x 660 mm	630 x 425 x 660 mm
2x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150
10,0 kg	13,5 kg	13,5 kg
Lås vha. spændebeslag af kunststof på lågens langside, som går i hak på siden af kassen Hængslet låge der kan åbnes 180° og tages af	Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen Aftagelig låge	Lås foroven Aftagelig låge
11 par formede skinner med en afstand på 31 mm til indskydning af GN-kantiner	12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner	12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner
Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden	Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden	Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden Lås foroven, løs aftagelig låge. Derfor kan kasser, der er stablet eller står tæt ved siden af hinanden, åbnes uden problemer
Temp. i den varme mad i °C  BLT 420 K: 70,5° DIN EN 12571: 65,0°	Temp. i den varme mad i °C  BLT 620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°	Temp. i den varme mad i °C  BLT 620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°
Temp. i den kolde mad i °C  DIN EN 12571: 7,0° BLT 420 K: 4,85°	Temp. i den kolde mad i °C  DIN EN 12571: 7,0° BLT 620 K: 3,75°	Temp. i den kolde mad i °C  DIN EN 12571: 7,0° BLT 620 K: 3,75°
Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål
564 652	566 243	564 358

# BLANCOTHERM K

uden varme



**NYHED!**

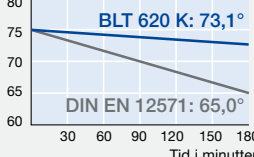
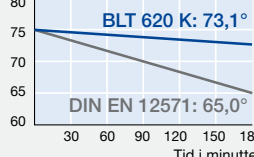
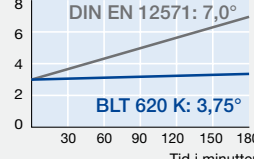
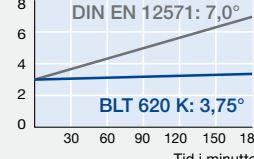


**NYHED!**

Model	BLT 620 KUF Ill. med tilbehør GN-kantiner	BLT 620 KUF-F	BLT 620 KUF-F med rende til kondensvand
Betegnelse	BLANCOTHERM 620 KUF	BLANCOTHERM 620 KUF-F	BLANCOTHERM 620 KUF-F med rende til kondensvand
Udførelse	Uden varme, frontbetjent med hængslet låge	Uden varme, frontbetjent med hængslet låge, mobil	Uden varme, frontbetjent med hængslet låge, mobil
Mål (l x b x h)	670 x 445 x 830 mm	670 x 445 x 830 mm	670 x 445 x 830 mm
Kapacitet	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150
Vægt	13,5 kg	23,5 kg	24,0 kg
Lås / låg	Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen  Hængslet låge der kan åbnes 270° og tages af	Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen  Hængslet låge der kan åbnes 270° og tages af	Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen  Hængslet låge der kan åbnes 270° og tages af
Indvendig beholder	12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner	12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner	12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner
Detaljer	Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden	Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden  Mobil (4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, rustfri iht. DIN 18867-8)	Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden  Mobil (4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, rustfri iht. DIN 18867-8)  Med kondensvands-opsamlingsrende
Afkølingskurve iht. DIN EN 12571 (Temperatur i varm mad efter tre timer. Forklaring, se side 11)			
Opvarmingskurve iht. DIN EN 12571 (Temperatur i kold mad efter tre timer. Forklaring, se side 11)			
Materiale	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål
Bestillings-nr.	564 365	569 262	573 317



**NYHED!**

<b>BLT 620 KF</b> <small>Ill. med tilbehør GN-kantiner</small>	<b>BLT 620 KF med rende til kondensvand</b>	<b>BLT 720 K</b> <small>Ill. m. tilbehør eutekt. plade, plade, kurv</small>
BLANCOTHERM 620 KF	BLANCOTHERM 620 KF med rende til kondensvand	BLANCOTHERM 720 K
Uden varme, frontbetjent med aftagelig låge, mobil	Uden varme, frontbetjent med aftagelig låge, mobil	Uden varme, frontbetjent specielt til bagværk
630 x 425 x 830 mm	630 x 425 x 830 mm	725 x 565 x 730 mm
2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150	Bageplader / riste / kurve mål 600 x 400 mm
23,5 kg	24,0 kg	23,5 kg
Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen	Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen	Drejelås foroven
Aftagelig låge	Aftagelig låge	Aftagelig låge
12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner	12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner	Glat indvendigt korpus: Indskydning af kunststofstativ (11 par skinner, afstand: 55 mm) eller trådstativ (11 par skinner, afstand: 55 mm)
Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden	Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden	Ergonomisk formede bøjler af skinner rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden
Mobil (4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, rustfri iht. DIN 18867-8)	Mobil (4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, rustfri iht. DIN 18867-8)	Specielt til bageplader og riste med målet 600 x 400 mm
	Med rende til opsamling af kondensvand	Trådstativ gør det muligt at indskyde bageplader og kurve samtidig
<p>Temp. i den varme mad i °C</p> 	<p>Temp. i den varme mad i °C</p> 	--
<p>Temp. i den kolde mad i °C</p> 	<p>Temp. i den kolde mad i °C</p> 	--
Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål
564 350	573 316	568 752

## BLANCOTHERM K

med varme / med varme og regulering (topbetjent med varmeelement)

Tabellen med bestykningsseksempler finder du på side 23.

Yderligere oplysninger om disse produkter samt om hele BLANCOs program kan rekvireres gratis (se adressen på bagsiden).



<b>Model</b>	<b>BLT 320 KB</b> III. med tilbehør GN-kantiner	<b>BLT 320 KBR</b> III. med tilbehør GN-kantiner
<b>Betegnelse</b>	BLANCOTHERM 320 KB	BLANCOTHERM 320 KBR
<b>Udførelse</b>	Med varme, topbetjent	Med varme, regulerbar, med temperaturdisplay, topbetjent
<b>Mål (l x b x h)</b>	645 x 425 x 375 mm	645 x 425 x 375 mm
<b>Kapacitet</b>	GN 1/1-200 eller underafdeling heraf	GN 1/1-200 eller underafdeling heraf
<b>Vægt</b>	13,5 kg	13,5 kg
<b>El-tilslutning</b>	220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 400 W	220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 400 W
<b>Opvarmning / temperaturområde</b>	Energibesparende silikonebelagt varmeelement El-tilslutning via stik (placeret på endevæggen), der kan lukkes vandtæt vha. special-drejelås 2 lysdioder angiver, om kassen er tændt/slukket	Energibesparende silikonebelagt varmeelement El-tilslutning via stik (placeret på endevæggen), der kan lukkes vandtæt vha. special-drejelås Temperaturen indvendigt i kassen kan gradvis reguleres fra +40 °C til +95 °C
<b>Opvarmningstid</b>	Ved en vandmængde på 4 liter opnås på 30 min. en temperatur på ca. +75 °C	Ved en vandmængde på 4 liter opnås på 30 min. en temperatur på ca. +75 °C
<b>Lås / låg</b>	Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens endevæg, som går i hak i låget	Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens endevæg, som går i hak i låget
<b>Indvendig beholder</b>	Fordybninger i kanten til sikker fastholdelse af tværribber	Fordybninger i kanten til sikker fastholdelse af tværribber
<b>Detaljer</b>	Tåler maskinopvask ved maks. +96 °C takket være nettilslutningsbøsning, der kan lukkes Indvendig beholder af rustfrit stål muliggør direkte bestykning Kan opvarmes i våd og tør tilstand (varmetab ved tør opvarmning) Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden	Tåler maskinopvask ved maks. +96 °C takket være nettilslutningsbøsning, der kan lukkes Indvendig beholder af rustfrit stål muliggør direkte bestykning Kan opvarmes i våd og tør tilstand (varmetab ved tør opvarmning) Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden Gradvis temperaturregulering fra +40 °C til +95 °C via digital regulator Temperaturangivelse på LED-display
<b>Materiale</b>	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål
<b>Kapslingsklasse</b>	IP X6	IP X6
<b>Bestillings-nr.</b>	566 242	572 228



## BLANCOTHERM K

med varme / med varme og regulering (frontbetjent med varmluftcirkulation)



Model	BLT 420 KBUH Ill. med tilbehør GN-kantiner	BLT 420 KBRUH Ill. med tilbehør GN-kantiner
Betegnelse	BLANCOTHERM 420 KBUH	BLANCOTHERM 420 KBRUH
Udførelse	Med varme, frontbetjent	Med varme, regulerbar, med temperaturdisplay, frontbetjent
Mål (l x b x h)	690 x 437 x 490 mm	690 x 437 x 490 mm
Kapacitet	2x GN 1/1-150	2x GN 1/1-150
Vægt	16,0 kg	16,0 kg
Ei-tilslutning	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W
Opvarmning / temperaturområde	Varmluftmodul Ei-tilslutning via stik, der kan lukkes vandtæt vha. special-drejelås Kontrollampe „Power“ Elektronisk temperaturbegrænsning til maks. +90 °C	Varmluftmodul Temperaturen indvendigt i kassen kan gradvis reguleres +40 °C til +85 °C Ei-tilslutning via stik, der kan lukkes vandtæt vha. special-drejelås
Opvarmningstid	På 45 min. opnås en temperatur på ca. +75 °C	Ved fuld power opnås på 45 min. en temperatur på ca. +75 °C
Lås / låg	Lås vha. spændebeslag af kunststof på lågens langside, som går i hak på siden af kassen Hængslet låge der kan åbnes 180° og tages af	Lås vha. spændebeslag af kunststof på lågens langside, som går i hak på siden af kassen Hængslet låge der kan åbnes 180° og tages af
Indvendig beholder	11 par formede skinner med en afstand på 31 mm til indskydning af GN-kantiner	11 par formede skinner med en afstand på 31 mm til indskydning af GN-kantiner
Detaljer	Tåler maskinopvask ved maks. +96 °C uden låge Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden	Tåler maskinopvask ved maks. +96 °C uden låge Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden Temperaturregulering i enkelte gradtrin fra +40 °C til +85 °C via digital regulator Temperaturangivelse på LED-display
Materiale	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål
Kapslingsklasse	IP X4	IP X4
Bestillings-nr.	572 534	572 535

# BLANCOTHERM K

med varme (frontbetjent med varmluftcirkulation)



**NYHED!**



**NYHED!**

Model	BLT 620 KBUH Ill. med tilbehør GN-kantiner	BLT 620 KBUH-F	BLT 620 KBUH-F med rende til kondensvand
Betegnelse	BLANCOTHERM 620 KBUH	BLANCOTHERM 620 KBUH-F	BLANCOTHERM 620 KBUH-F med kondensvands-rende
Udførelse	Med varme, frontbetjent	Med varme, frontbetjent, mobil	Med varme, frontbetjent, mobil
Mål (l x b x h)	700 x 445 x 660 mm	700 x 445 x 830 mm	700 x 445 x 830 mm
Kapacitet	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150
Vægt	19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
El-tilslutning	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W
Opvarmning / temperaturområde	Varmluftmodul El-tilslutning via stik, der kan lukkes vandtæt vha. special-drejelås Kontrollampe „Power“ Elektronisk temperaturbegrænsning til maks. +90 °C	Varmluftmodul El-tilslutning via stik, der kan lukkes vandtæt vha. special-drejelås Kontrollampe „Power“ Elektronisk temperaturbegrænsning til maks. +90 °C	Varmluftmodul El-tilslutning via stik, der kan lukkes vandtæt vha. special-drejelås Kontrollampe „Power“ Elektronisk temperaturbegrænsning til maks. +90 °C
Opvarmningstid	På 45 min. opnås en temperatur på ca. +75 °C	På 45 min. opnås en temperatur på ca. +75 °C	På 45 min. opnås en temperatur på ca. +75 °C
Lås / låg	Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen	Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen	Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen
Indvendig beholder	12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner	12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner	12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner
Detaljer	Tåler maskinopvask ved maks. 96 °C uden låge Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden	Tåler maskinopvask ved maks. +96 °C uden låge Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden Mobil (4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, rustfri iht. DIN 18867-8)	Tåler maskinopvask ved maks. +96 °C uden låge Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden Mobil (4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, rustfri iht. DIN 18867-8) Med rende til opsamling af kondensvand
Materiale	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål
Kapslingsklasse	IP X4	IP X4	IP X4
Bestillings-nr.	572 536	573 314	573 318

## BLANCOTHERM K

med varme og regulerbar (frontbetjent med varmluftcirkulation)



BLT 620 KBRUH



BLT 620 KBRUH-F



**NYHED!**



BLT 620 KBRUH-F  
med rende til kondensvand

**NYHED!**

BLT 620 KBRUH	BLT 620 KBRUH-F	BLT 620 KBRUH-F med rende til kondensvand
BLANCOTHERM 620 KBRUH	BLANCOTHERM 620 KBRUH-F	BLANCOTHERM 620 KBRUH-F med rende til kondensvand
Med varme, regulerbar, med temperaturdisplay, frontbetjent	Med varme, regulerbar, med temperaturdisplay, frontbetjent, mobil	Med varme, regulerbar, med temperaturdisplay, frontbetjent, mobil
700 x 445 x 660 mm	700 x 445 x 830 mm	700 x 445 x 830 mm
2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150
19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W
Varmluftmodul Temperaturen indvendigt i kassen kan gradvis reguleres fra +40 °C til +85 °C El-tilslutning via stik, der kan lukkes vandtæt vha. special-drejelås	Varmluftmodul Temperaturen indvendigt i kassen kan gradvis reguleres fra +40 °C til +85 °C El-tilslutning via stik, der kan lukkes vandtæt vha. special-drejelås	Varmluftmodul Temperaturen indvendigt i kassen kan gradvis reguleres fra +40 °C til +85 °C El-tilslutning via stik, der kan lukkes vandtæt vha. special-drejelås
Ved fuld power opnås på 45 min. en temperatur på ca. +75 °C	Ved fuld power opnås på 45 min. en temperatur på ca. +75 °C	Ved fuld power opnås på 45 min. en temperatur på ca. +75 °C
Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen	Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen	Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen
12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner	12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner	12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner
Tåler maskinopvask ved maks. +96 °C uden låge	Tåler maskinopvask ved maks. +96 °C uden låge	Tåler maskinopvask ved maks. +96 °C uden låge
Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden	Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden	Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden
Gradvis temperaturregulering fra +40 °C til +85 °C via digital regulator	Gradvis temperaturregulering fra +40 °C til +85 °C via digital regulator	Gradvis temperaturregulering fra +40 °C til +85 °C via digital regulator
Temperaturangivelse på LED-display	Temperaturangivelse på LED-display	Temperaturangivelse på LED-display
	Mobil (4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, rustfri iht. DIN 18867-8)	Mobil (4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, rustfri iht. DIN 18867-8) Med rende til opsamling af kondensvand
Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål
IP X4	IP X4	IP X4
572 537	573 315	573 319

Illustration	Model Betegnelse	Til model	Mål l x b x h (mm)	Vægt (kg)	Hjul ø 125 mm	Best.-nr.
	<b>ROLA 13</b> Serveringsvogn med lågholder	1 stk. BLT 160 K eller 1 stk. BLT 320 ECO/K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,0	4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, <b>af kunststof,</b> Rustfri iht. DIN 18867-8 <b>galvaniseret</b>	<b>572 341</b>  <b>572 342</b>
	<b>ROLA 23</b> Serveringsvogn med lågholder	2 stk. BLT 160 K eller 2 stk. BLT 320 ECO/K/KB/KBR	945 x 592 x 535	19,0	4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, <b>af kunststof,</b> Rustfri iht. DIN 18867-8 <b>galvaniseret</b>	<b>572 343</b>  <b>572 344</b>
	<b>ROL 6x4</b> Transportvogn	4 stk. BLT 160 K eller 3 stk. BLT 320 ECO/K/KB/KBR eller 2 stk. BLT 420 K/KBUH/KBRUH eller 2 stk. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	542 x 432 x 212	8,0	4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, <b>af kunststof,</b> Rustfri iht. DIN 18867-8 <b>galvaniseret</b>	<b>572 339</b>  <b>572 340</b>
	<b>ROLLI-100</b> Transportvogn	4 stk. BLT 160 K eller 3 St. BLT 320 ECO/K/KB/KBR eller 2 stk. BLT 420 K/KBUH/KBRUH eller 2 stk. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	650 x 450 x 165	4,5  Bæreevne 130 kg	4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, ø 100 mm <b>galvaniseret</b>	<b>568 236</b>
	<b>ROLLI-125</b> Transportvogn	4 stk. BLT 160 K eller 3 stk. 320 ECO/K/KB/KBR eller 2 stk. BLT 420 K/KBUH/KBRUH eller 2 stk. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	650 x 450 x 190	4,5  Bæreevne 180 kg	4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, <b>af kunststof,</b> Rustfri iht. DIN 18867-8	<b>568 237</b>
Ikke illustreret	<b>Sikkerhedsholder</b> Til at holde EN- og GN-bakkesæt	ROLLI-100 eller ROLLI-125	--	--	--	<b>568 925</b>
Ikke illustreret	<b>Skubbehåndtag</b>	ROLLI-100 eller ROLLI-125	--	--	--	<b>568 926</b>
	<b>BTT 8x6</b> Transportvogn Platformens størrelse 500 x 700 mm	4 stk. BLT 160 K eller 3 stk. BLT 320 ECO/K/KB/KBR eller 2 stk. BLT 420 K/KBUH/KBRUH eller 2 stk. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	605 x 780 x 840 /230	11,0  Bæreevne 100 kg	2 faste hjul, 2 drejelige hjul med bremse, <b>af kunststof,</b> Rustfri iht. DIN 18867-8 <b>galvaniseret</b>	<b>572 329</b>  <b>572 330</b>

De understregede varer kan normalt leveres fra lager.





Illustration	Model Betegnelse	Til model	Mål l x b x h (mm)	Vægt (kg)	Hjul ø 125 mm	Best.-nr.
	<b>BTT 10x8</b> <b>Transportvogn</b> Platformens størrelse 940 x 700 mm	8 stk. BLT 160 K eller 4 stk. BLT 320 ECO/K/KB/KBR eller 2 stk. BLT 420 K/KBUH/KBRUH eller 2 stk. BLT 620K/KBUH/KBRUH	1045 x 780 x 840/230	20,0  Bære- evne 250 kg	2 faste hjul, 2 drejelige hjul med bremse, <b>af kunststof</b> , Rustfri iht. DIN 18867-8 <b>galvaniseret</b>	<b>572 327</b>  <b>572 328</b>
Ikke illustreret	<b>Spændebånd</b>	BTT 10 x 8	--	--	--	<b>572 374</b>
	<b>BTA 3</b> <b>Transport- og serveringsvogn</b>	2 stk. BLT 160 K eller 2 stk. BLT 320 ECO/K/KB/KBR eller 2 stk. BLT 420 K/KBUH/KBRUH eller 2 stk. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	1070 x 780 x 840/230/300	31,0  Bære- evne 150 kg	4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, <b>af kunststof</b> , Rustfri iht. DIN 18867-8 <b>galvaniseret</b>	<b>572 325</b>  <b>572 326</b>
Ikke illustreret	<b>Trådstativ af rustfrit stål.</b> Til indskydning af bagepla- der og kurve i BLT 720 K. Kan fjernes ved rengøring	BLT 720 K	11 par skinner, afstand 55 mm	4,5	--	<b>573 013</b>
Ikke illustreret	<b>Kunststofstativ</b> Til indskydning af bagepla- der (maks. 20 mm høje) i BLT 720 K. Kan fjernes ved rengøring	BLT 720 K	11 par skinner, afstand 55 mm	3,5	--	<b>569 011</b>
Ikke illustreret	<b>Rolli 720 CNS</b> <b>Transportvogn</b> med skubbehåndtag	1 stk. BLT 720 K	686 x 615 x 977	6,0	4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, <b>af kunststof</b> , Rustfri iht. DIN 18867-8	<b>569 291</b>
Ikke illustreret	<b>Rolli 720-2</b> <b>Transportvogn</b> af rustfri stålør	2 stk. BLT 720 K	686 x 615 x 1276	6,0	4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, <b>af kunststof</b> , Rustfri iht. DIN 18867-8	<b>569 317</b>
Ikke illustreret	<b>Eutektisk plade</b> (-3 °C) af kunststof.  Til indskydning i kunststof- eller trådstativ på BLT 720 K.	BLT 720 K	600 x 400 x 20	5,6	--	<b>572 588</b>
	<b>Eutektisk plade</b> (-12 °C) af rustfrit stål. Passer til GN-mål	BLT 420 K eller BLT 620 K	530 x 325 x 30	5,6	--	<b>564 756</b>
	<b>Eutektisk plade</b> (-3 °C) af kunststof. Passer til GN-mål	BLT 420 K eller BLT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	--	<b>568 136</b>
	<b>Eutektisk plade</b> (-12 °C) af kunststof. Passer til GN-mål	BLT 160 K eller BLT 320 ECO/K	483 x 283 x 36	4,2	--	<b>569 315</b>
	<b>Eutektisk plade</b> (-12 °C) af kunststof. Passer til GN-mål	BLT 420 K eller BLT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	--	<b>573 332</b>

Illustration	Model Betegnelse	Til model	Mål l x b x h (mm)	Vægt (kg)	Best.-nr.
	<b>Indskudsramme</b> Af rustfrit stål til GN-kantiner op til 150 mm dybe	BLT 420 K/KBUH/KBRUH eller BLT 620 K/KBUH/KBRUH	530 x 325 x 156	0,50	<b>564 352</b>
	<b>ST 3</b> <b>GN-tværribbe</b> af rustfrit stål til sammensætning af kantiner. Nødvendig ved GN 1/4, 1/6 og 1/9	BLT 160 K eller BLT 320 ECO/K/KB/KBR eller indskudsramme	Længde: 325 mm	--	<b>550 650</b>
	<b>ST 5</b> <b>GN-tværribbe</b> af rustfrit stål med fjederstop til sammensæt- ning af kantiner. Nødvendig ved GN 1/4, 1/6 og 1/9	BLT 160 K eller BLT 320 ECO/K/KB/KBR eller indskudsramme	Længde: 530 mm	--	<b>550 651</b>
	<b>Specialpen</b> <b>Afvaskeleg specialpen</b> til tekst på menukort	Alle BLT K	--	--	<b>564 361</b>
	<b>BLANCOTHERM-menukort</b> uden tekst  <b>Menukort sæt à 20 stk.</b> <b>Menukort sæt à 50 stk.</b>	Alle BLT K	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	<b>564 353</b>  <b>564 359</b> <b>564 360</b>
	<b>Menukortboks</b>  <b>Kortboks</b> til BLANCOTHERM-menukort (kapacitet 25 stk.)	Alle BLT K	--	--	<b>564 355</b>
	<b>Rende til kondensvand til BLT 620 KF</b>	BLT 620 KF	430 x 89 x 30	0,75	<b>573 322</b>
	<b>Rende til kondensvand til BLT 620 KUF-F</b>	BLT 620 KUF-F	430 x 104 x 30	0,75	<b>573 320</b>
	<b>Rende til kondensvand til BLT 620 KBUH-F eller BLT 620 KBRUH-F</b>	BLT 620 KBUH-F BLT 620 KBRUH-F	430 x 137 x 30	1,00	<b>573 321</b>

De understregede varer kan normalt leveres fra lager.

**Eksempler på bestykning  
BLANCOTHERM 160 K  
BLANCOTHERM 320 K**



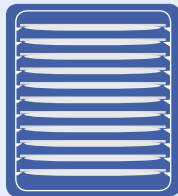
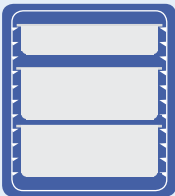
Til en  
3-komponent-menu:  
2 x GN 1/4 100 mm dyb  
1 x GN 1/2 100 mm dyb  
1 tværribbe ST 3  
(ca. 14 menuer)



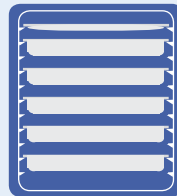
Til en  
4-komponent-menu:  
2 x GN 1/6 100 mm dyb  
2 x GN 1/3 100 mm dyb  
2 tværribber ST 3  
(ca. 10 menuer)

**Eksempler på bestykning  
BLANCOTHERM 420 K**

Til en  
3-komponent-menu:  
1 x GN 1/1-65,  
2 x GN 1/1-100  
(ca. 40 menuer)



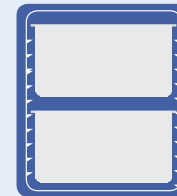
11 x GN 1/1-20



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

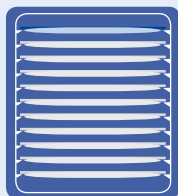
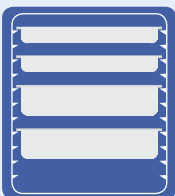


2 x GN 1/1-20,  
3 x GN 1/1-65,

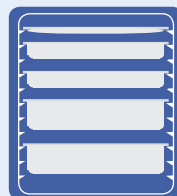


2 x GN 1/1-150

Til en  
4-komponent-menu:  
2 x GN 1/1-40,  
2 x GN 1/1-65  
(ca. 30 menuer)



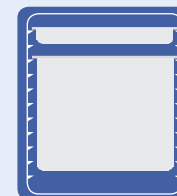
1 køleelement,  
10 x GN 1/1-20



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



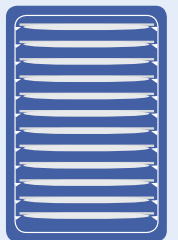
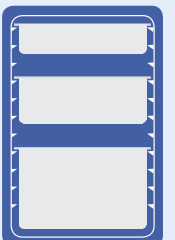
1 x GN 1/1-20,  
1 x GN 1/1-40,  
2 x GN 1/1-100



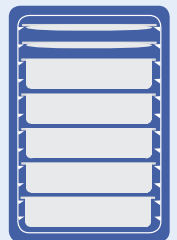
1 x GN 1/1-40,  
1 x GN 1/1-200

**Eksempler på bestykning  
BLANCOTHERM 620 K**

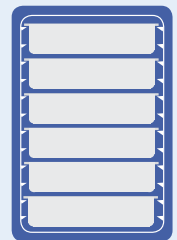
Til en  
3-komponent-menu:  
1 x GN 1/1-65,  
1 x GN 1/1-100,  
1 x GN 1/1-200  
(ca. 60 menuer)



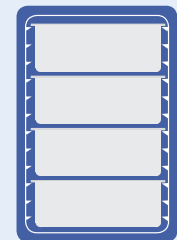
12 x GN 1/1-20



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

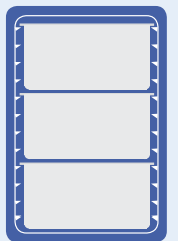
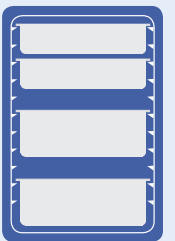


6 x GN 1/1-65

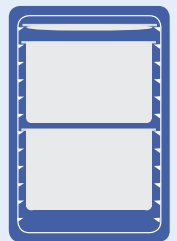


4 x GN 1/1-100

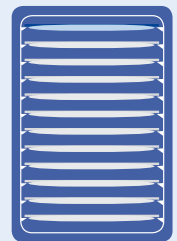
Til en  
4-komponent-menu:  
2 x GN 1/1-65,  
2 x GN 1/1-100  
(ca. 40 menuer)



3 x GN 1/1-150



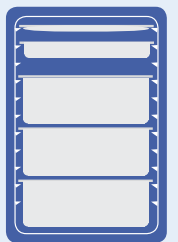
1 x GN 1/1-20,  
2 x GN 1/1-200



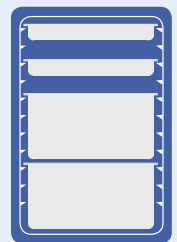
1 køleelement,  
11 x GN 1/1-20



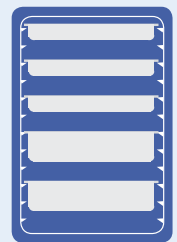
1 x GN 1/1-40,  
5 x GN 1/1-65



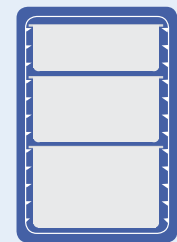
1 x GN 1/1-20,  
1 x GN 1/1-40,  
3 x GN 1/1-100,



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



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

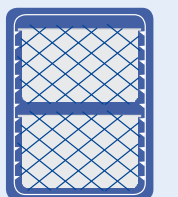


1 x GN 1/1-100,  
1 x GN 1/1-150,  
1 x GN 1/1-200

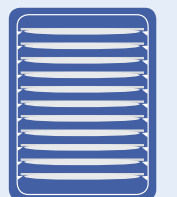
**Eksempler på bestykning  
BLANCOTHERM 720 K**



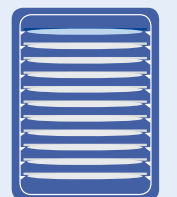
11 bageplader,  
600 x 400 x 20 mm



2 kurve,  
600 x 400 x 240 mm



11 riste,  
600 x 400 x 20 mm



1 eutektisk plade,  
10 bageplader,  
600 x 400 x 20 mm



2 eutektiske plader,  
9 bageplader,  
600 x 400 x 20 mm,

# **BLANCO**

PROFESSIONAL

andersen & nielsen as  
Meterbuen 2-4,  
2740 Skovlunde  
Danmark  
Telefon +45 36 41 02 00  
Telefax +45 36 41 69 32  
info@blanco.dk  
www.blanco-catering.dk

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