

BLANCO
PROFESSIONAL



BLANCOTHERM K

Gut unterwegs. Speisentransportbehälter aus Kunststoff.

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.



BLT 620 KBRUH (mit Zubehör)

Frontlader mit gradgenau regelbarer Umluft-Heizung (max. 85 °C) und Überhitzungsschutz gegen unerwünschtes Nachgaren.

INHALT

Die BLANCOTHERM K Systemfamilie	4
Technik von BLANCO:	
Jedes Detail eine Delikatesse	5
Gradgenaue Temperatur-Regulierung	6
BLANCOTHERM K, beheizbar	8
BLANCOTHERM K, unbeheizt	10

PRODUKTÜBERSICHT

BLANCOTHERM K, unbeheizt	12
BLANCOTHERM K mit Silikonheizung	16
BLANCOTHERM K mit Umluftheizung	17
Zubehör für BLANCOTHERM K	20
Bestückungsbeispiele	23



HOCHGENUSS

Da passt alles zusammen: Die BLANCOTHERM K Systemfamilie.

Vom exklusiven Event im kleinen Kreis bis zur Großveranstaltung, von der exquisiten Hotellerie bis zur Ausgabe in Kantinen und Krankenhäusern, Kindergärten und Mensen – mit BLANCOTHERM K sind Sie immer bestens ausgestattet:

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

Durchdachte Details erleichtern den Speisentransport und das Verstauen:

- Die BLANCOTHERM K Modelle werden aus tiefgezogenem Kunststoff hergestellt. Sie sind besonders leicht zu tragen, extrem robust und sehen dabei auch richtig gut aus.

- Der doppelwandige Kunststoff-Korpus und die clevere Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum **bewahren die Temperatur zuverlässig** über viele Stunden (siehe auch Seite 10).
- Auf der Unterseite der Behälter angebrachte Kufen sorgen jederzeit für **sicheren Halt**, auch beim platzsparenden Übereinanderstapeln.

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

Viel Vergnügen bei der Verpflegung!



Die perfekte Ergänzung: BLANCOTHERM E aus Edelstahl.

BLANCOTHERM E bietet Ihnen neun Transportbehälter aus Edelstahl – in drei verschiedenen Größen, unbeheizt, mit Umluftheizung oder mit Umluftkühlung. Alle Modelle sind kompatibel zu BLANCOTHERM K aus Kunststoff. Weitere Infos senden wir Ihnen gerne (Adresse siehe Rückseite).

Technik von BLANCO: Jedes Detail eine Delikatesse.



Beste Speisenqualität

Beheizbare BLANCOTHERM mit gradgenau regelbarer Innenraum-Temperatur von +40 °C bis +85 °C bzw. +95 °C. Eine Innovation von BLANCO.



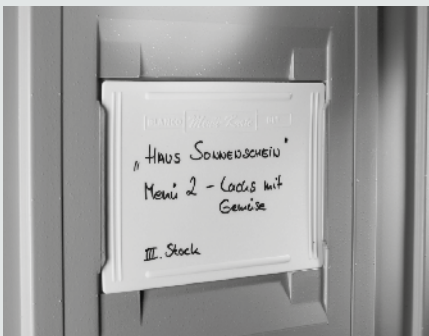
Stabil und gut zu tragen

Robuste Edelstahlbügel mit rutschfesten Kunststoffgriffen halten auch höchsten Beanspruchungen dauerhaft stand.



Direkt bestückbar

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



Sehen, was drin ist

Lachs, Rinderfilet, Bohnen: Die praktischen Menükartenhalter zeigen, was es Feines gibt und wo es hin soll.



Ab in die Spülmaschine

Der Hygiene zuliebe: Alle BLANCOTHERM K sind komplett spülmaschinentauglich. Beheizbare Modelle BLT 320: mit verschlossener Netzanschlussbuchse. Umluftbeheizbare Modelle BLT 420 und 620: ohne Tür.



Umweltfreundlich

BLANCOTHERM K aus umweltgerechtem Polypropylen sind FCKW-frei und recycelbar, physiologisch unbedenklich und lebensmittelbeständig.



Perfekte Einteilung

Die Vertiefungen für Stege ermöglichen die Bestückung mit kleineren GN-Behältern.



Kondensat-Rinne

Zusätzliche Sicherheit: Die Rinne fängt austretendes Kondenswasser auf, die Rutsch- und Verletzungsgefahr wird minimiert.

WOHLTEMPERIERT

Mein Fisch mag 65°, mein Brokkoli mag 70°: BLANCOTHERM K mit individuell regelbarer Innenraum-Temperatur.



Mit den regelbaren Modellen von BLANCOTHERM K bestimmen Sie die Temperatur:

Dank der gradgenau regelbaren Innenraum-Temperatur können auch 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 K Modelle mit regelbarer Innenraum-Temperatur:

Toplader mit Silikon-Heizung,
auch als Bain-Marie einsetzbar

- BLANCOTHERM 320 KBR

Frontlader mit Umluft-Heizung

- BLANCOTHERM 420 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH-F
(mit und ohne Kondensat-Rinne)



BLANCOTHERM 320 KBR (mit Zubehör)

Toplader mit gradgenau regelbarer Silikon-Heizung (max. 95 °C) und Edelstahl-Inlay für Direktbestückung oder als Bain-Marie.

Eine heiße Innovation von BLANCO Professional – die regelbare Innenraum-Temperatur für beste Speisenqualität:

- Freie Temperaturwahl**
 Gradgenaues Einstellen und Regulieren der Temperatur von +40 °C bis +85 °C/+95 °C.
- Volle Kontrolle**
 Das LED-Display zeigt Ihnen die Temperatur im Inneren des Behälters an.
- Überhitzungsschutz**
 Alle beheizbaren BLANCOTHERM verfügen über eine elektronische Temperaturbegrenzung gegen unerwünschtes Nachgaren.
- Gradgenau Servieren**
 Perfekt temperierte Speisen durch exaktes Regulieren der Temperatur von +40 °C bis +85 °C/+95 °C.
- Gradgenau**
 - Niedertemperatur-Garen**
 Die regelbare Heizung sorgt im Temperaturbereich von +60 °C bis +80 °C für zarten Fleischgenuss – Energie sparend auch über Nacht (BLANCOTHERM 420 KBRUH und 620 KBRUH).
 - Gradgenau Sous-Vide-Garen**
 Einfach die vakuumverpackte Frischkost zwischen +55 °C bis +85 °C im Wasserbad garen lassen. Das ist besonders schonend für Vitamine und Nährstoffe und sorgt für unverfälschten, natürlichen Geschmack (BLANCOTHERM 320 KBR).



Alle BLANCOTHERM K Modelle auf einen Blick.

übersicht BLANCOTHERM K (aus Kunststoff)	unbeheizt	beheizbar	beheiz- und regelbar mit Temperaturanzeige
Frontlader = Bestückung von vorne	BLT 420 K BLT 620 KUF BLT 620 KUF-F BLT 620 KUS BLT 620 KF BLT 620 KV	Umluft-Heizung: BLT 420 KBUH BLT 620 KBUH BLT 620 KBUH-F	Umluft-Heizung: BLT 420 KBRUH BLT 620 KBRUH BLT 620 KBRUH-F
Toplader = Bestückung von oben	BLT 160 K BLT 320 K BLT 320 ECO BLT 320 ECO-C	Silikon-Heizung: BLT 320 KB	Silikon-Heizung: 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
KUF	=	Kunststoff, unbeheizt, Flügeltür
KUS	=	Kunststoff, unbeheizt, Steckdeckel
KV	=	Kunststoff, Verschluss oben
-F	=	Fahrbar
-C	=	Catering

MEISTERKLASSE

Wärmstens zu empfehlen: BLANCOTHERM K Frontlader mit Umluft-Heizung.

Die **umluftbeheizbaren** Leichtgewichte aus Kunststoff gibt es in zwei Größen, jeweils **mit oder ohne Temperatur-Regelung**. Alle acht Modelle sind Frontlader, das Heizmodul ist in der Flügeltür integriert.

BLANCOTHERM K mit Umluft-Heizung bieten Ihnen Vorteile, die Sie woanders oft vergeblich suchen:

- **Beste Speisenqualität**

Ein elektronischer Regler verhindert, dass die Temperatur im Innenraum über +90 °C steigt – auch bei den Modellen ohne Temperatur-Regelung. Unerwünschtes Nachgaren oder gar Austrocknen wird verhindert. Das schont die Speisen und bewahrt Vitamine und Nährstoffe.

- **Gleichmäßige Temperaturverteilung**

Die integrierte Umluft-Heizung sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Innenraum.

BLANCOTHERM K Modelle mit Umluft-Heizung (Frontlader):

Beheizbar mit Umluft-Heizung

- BLANCOTHERM 420 KBUH
- BLANCOTHERM 620 KBUH
- BLANCOTHERM 620 KBUH-F
(mit und ohne Kondensat-Rinne)

Beheiz- und regelbar mit Umluft-Heizung

- BLANCOTHERM 420 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH-F
(mit und ohne Kondensat-Rinne)



BLT 620 KBRUH (mit Zubehör). Alle BLANCOTHERM K mit Umluft-Heizung verfügen über elektronischen Überhitzungsschutz gegen unerwünschtes Nachgaren.



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.



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.



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.

Viel mehr als nur Transportieren: **BLANCOTHERM K** Toplader mit Silikon-Heizung.

BLANCOTHERM präsentiert Ihnen mit den beiden 320 KB Modellen innovative Toplader mit Silikon-Heizung.

Durch das integrierte Edelstahl-Inlet können die BLANCOTHERM 320 KB **direkt bestückt** oder als **Bain-Marie** genutzt werden.

Eine prima Idee von BLANCO, die auch dem Gourmet schmecken wird. Selbst sehr empfindliche Speisen können schonend warm gehalten werden.

- **Perfekt temperiert**

Das hochwertige Edelstahl-Inlet sorgt für eine optimale Wärmeübertragung der zuverlässigen Silikon-Heizung.

- **Ab in die Spülmaschine**

Die BLANCOTHERM 320 KB Modelle sind auch ohne Ausbau der Heizung spülmaschinentauglich (mit verschlossener Netzanschlussbuchse). Besser geht's nicht.

BLANCOTHERM K Modelle mit Silikon-Heizung (Toplader):

Beheizbar mit Silikon-Heizung

- BLANCOTHERM 320 KB

Beheiz- und regelbar mit Silikon-Heizung

- BLANCOTHERM 320 KBR



BLT 320 KB (mit Zubehör). BLANCOTHERM K mit Silikon-Heizung können dank integriertem Edelstahl-Inlet direkt mit den Speisen bestückt werden – ohne extra Gastronom-Behälter.



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.



Auch mit gradgenau regelbarer Temperatur erhältlich!

FEINSCHMECKER

Ob kalt, ob warm – schmeckt stundenlang:

Unbeheizte BLANCOTHERM K für jeden Einsatzbereich.

Bei allen BLANCOTHERM können Sie sich auf die erstklassigen Isolationseigenschaften verlassen. Auch die unbeheizten Modelle glänzen mit allerbesten Werten.

So bleiben die Speisen auch nach Stunden appetitlich frisch.

Bei Warmspeisen senkt sich die Temperatur um maximal 1,5 °C pro Stunde (Ausnahme: BLT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

Bei Kaltspeisen hebt sich die Temperatur um maximal 0,5 °C pro Stunde (Ausnahme: BLT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

Bei längeren Transport- oder Lagerzeiten sorgt die Eutektische Platte (Zubehör, Seite 21) zusätzlich für optimale Kühlung.



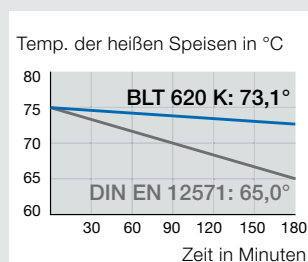
BLANCOTHERM 620 KUF (mit Zubehör)
unbeheizt, oben mit Eutektischer Platte für extra lange Kühlung, Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar.



BLANCOTHERM 620 KV (mit Zubehör)
unbeheizt, mit Stecktür

Besser als von der Norm gefordert: Die Isolierung der BLANCOTHERM K

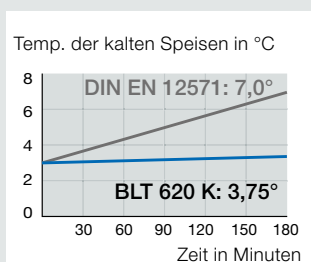
(Beispiel BLT 620, alle getesteten Modelle siehe Seiten 12 bis 15)



Abkühlkurve bei heißen

Speisen:

Gemäß DIN EN 12571 (graue Linie) darf die Temperatur heiß eingefüllter Speisen (75 °C) 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 (Prüfung unter Normbedingungen. Die Werte können in der Praxis je nach Arbeits- und Umgebungsbedingungen abweichen).



Aufwärmkurve bei kalten

Speisen:

Um die Norm DIN EN 12571 (graue Linie) zu erfüllen, darf die Temperatur kalt eingefüllter Speisen (3 °C) 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 (Prüfung unter Normbedingungen. Die Werte können in der Praxis je nach Arbeits- und Umgebungsbedingungen abweichen).



BLANCOTHERM 320 ECO

Das Einsteigermodell: unbeheizt, mit Klemmdeckel, leicht zu öffnen



Clever isoliert

Der doppelwandige Korpus und die Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum sorgen für einen temperatursicheren Speisentransport.



Leicht zu entnehmen

Der Trick mit dem Klick beim BLANCOTHERM 620 KV: Durch den oben liegenden Verschluss können die Speisen leicht entnommen werden – auch wenn die Behälter dicht nebeneinander gestapelt sind.

Der BLANCOTHERM ECO-C für reibungslose Transportlogistik beim Catering: Hohe Kapazität bei maximaler Flexibilität



Sicherer Eingriff. Die Aussparungen im BLANCOTHERM 320 ECO-C erleichtern das Einstapeln und Entnehmen von GN-Behältern und bieten den Fingern Platz zum sicheren Zupacken.



BLANCOTHERM 320 ECO-C

Für höchste Flexibilität bei der dezentralen Versorgung mit verschiedenen Menükomponenten.



Stapelweise bestückbar. Für maximale Kapazität lassen sich im BLANCOTHERM 320 ECO-C die GN-Behälter in verschiedenen Höhen und Größen neben- und übereinander stapeln.

BLANCOTHERM K, UNBEHEIZT

Die Tabelle mit Bestückungsbeispielen finden Sie auf Seite 23.

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	BLT 320 ECO	BLT 320 ECO-C	BLT 160 K Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 320 K
Bezeichnung	BLANCOTHERM 320 ECO	BLANCOTHERM 320 ECO-C	BLANCOTHERM 160 K	BLANCOTHERM 320 K
Ausführung	Unbeheizt, Toplader			
Maße 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
Kapazität	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	4x GN 1/1-55* 3x GN 1/1-65* 2x GN 1/1-100* 1x GN 1/1-200* *oder deren Unterteilung	GN 1/1-100 oder deren Unterteilung	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
Gewicht	7,0 kg	7,5 kg	7,0 kg	8,0 kg
Verschluss / Deckel	Verschluss mit Klemmdeckel, leicht zu öffnen und zu schließen		Verschluss durch stirnseitig im Behälter liegende Edelstahl-Spannverschlüsse, die im Deckel einrasten	
Behälter-Innenraum	Vertiefungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	Mit Eingriff-Öffnungen im Randbereich zur einfachen Entnahme der GN-Behälter	Vertiefungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	
Besonderheit	Angeformte Kufen und Griffe		Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, stirnseitig angebracht	
		Besonders großer Innenraum zum Neben- und Übereinanderstapeln von GN-Behältern unterschiedlicher Größe und Tiefe		
Abkühlkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur heißer Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)	Temp. der heißen Speisen in °C 	Temp. der heißen Speisen in °C 	Temp. der heißen Speisen in °C 	Temp. der heißen Speisen in °C
Aufwärmkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur kalter Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)	Temp. der kalten Speisen in °C 	Temp. der kalten Speisen in °C 	Temp. der kalten Speisen in °C 	Temp. der kalten Speisen in °C
Material	Polypropylen, Polyamid	Polypropylen	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Best-Nr.	564 650	573 956	566 240	566 241



BLT 420 K	BLT 620 KUS Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 620 KV Abb. mit Zubehör GN-Behälter
BLANCOTHERM 420 K	BLANCOTHERM 620 KUS	BLANCOTHERM 620 KV
Unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür	Unbeheizt, Frontlader mit Stecktür	Unbeheizt, Frontlader mit Stecktür, Verschluss oben
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 oder 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150
12,00 kg	15,0 kg	14,0 kg
Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet		Verschluss oben
Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar	Abnehmbare Stecktür	
11 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 31 mm zum Einschieben von GN-Behältern	12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern	
Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht		
Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling	--	Verschluss oben, abnehmbare Stecktür – dadurch können die gestapelten bzw. nebeneinanderstehenden Behälter bei engen Raumverhältnissen problemlos geöffnet werden
<p>Temp. der heißen Speisen in °C</p> <p>BLT 420 K: 70,5° DIN EN 12571: 65,0°</p>	<p>Temp. der heißen Speisen in °C</p> <p>BLT 620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p>	<p>Temp. der heißen Speisen in °C</p> <p>BLT 620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p>
<p>Temp. der kalten Speisen in °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BLT 420 K: 4,85°</p>	<p>Temp. der kalten Speisen in °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BLT 620 K: 3,75°</p>	<p>Temp. der kalten Speisen in °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BLT 620 K: 3,75°</p>
Polypropylen, Polyamid, Edelstahl		
573 514	566 243	564 358

BLANCOTHERM K, UNBEHEIZT



Modell	BLT 620 KUF Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 620 KUF-F
Bezeichnung	BLANCOTHERM 620 KUF	BLANCOTHERM 620 KUF-F
Ausführung	Unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür	Unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür, fahrbar
Maße L x B x H	670 x 445 x 830 mm	670 x 445 x 830 mm
Kapazität	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150	
Gewicht	15,5 kg	25,0 kg
Verschluss / Deckel	- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet - Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar	
Behälter-Innenraum	- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern	
Besonderheit	- Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht - Griffmulde stirnseitig oben in der Tür für einfaches Handling	
	--	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)
Abkühlkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur heißer Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)	<p>Temp. der heißen Speisen in °C</p> <p>Zeit in Minuten</p>	<p>Temp. der heißen Speisen in °C</p> <p>Zeit in Minuten</p>
Aufwärmkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur kalter Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)	<p>Temp. der kalten Speisen in °C</p> <p>Zeit in Minuten</p>	<p>Temp. der kalten Speisen in °C</p> <p>Zeit in Minuten</p>
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Best-Nr.	564 365	569 262



BLT 620 KUF-F mit Kondensat-Rinne	BLT 620 KF	BLT 620 KF mit Kondensat-Rinne
BLANCOTHERM 620 KUF-F mit Kondensat-Rinne	BLANCOTHERM 620 KF	BLANCOTHERM 620 KF mit Kondensat-Rinne
Unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür, fahrbar	Unbeheizt, Frontlader mit Stecktür, fahrbar	Unbeheizt, Frontlader mit Stecktür, fahrbar
670 x 445 x 830 mm	630 x 425 x 830 mm	630 x 425 x 830 mm
2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150		
25,7 kg	24,0 kg	24,7 kg
- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet		
- Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar	- Abnehmbare Stecktür	
- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern		
- Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht		
- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)		
- Mit Kondensat-Auffangrinne - Griffmulde stirnseitig oben in der Tür für einfaches Handling	--	- Mit Kondensat-Auffangrinne
Temp. der heißen Speisen in °C 	Temp. der heißen Speisen in °C 	Temp. der heißen Speisen in °C
Temp. der kalten Speisen in °C 	Temp. der kalten Speisen in °C 	Temp. der kalten Speisen in °C
Polypropylen, Polyamid, Edelstahl		
573 317	564 350	573 316

BLANCOTHERM K, **BEHEIZBAR / BEHEIZ- UND REGELBAR** (TOPLADER MIT SILIKONHEIZUNG)

Die Tabelle mit Bestückungsbeispielen finden Sie auf Seite 23.

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



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	630 x 425 x 375 mm	
Kapazität	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	
Gewicht	13,5 kg	
Elektrischer Anschluss	220–240 V (AC) / 50–60 Hz / 400 W	
Heizung / Temperaturbereich	<ul style="list-style-type: none"> - Energiesparende Silikonheizung - Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung (stirnseitig angebracht), der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann - Betriebsanzeige über Leuchtdiode 	
		<ul style="list-style-type: none"> - Temperatur im Innern des Behälters ist gradweise regelbar von +40 °C bis +95 °C
Verschluss / Deckel	- Verschluss durch stirnseitig im Behälter liegende Edelstahl-Spannverschlüsse, die im Deckel einrasten	
Behälter-Innenraum	- Vertiefungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> - Spülmaschinentauglich bis maximal +96 °C durch verschließbare Netzanschlussbuchse - Innenbehälter aus Edelstahl ermöglicht Direktbestückung - Nass und trocken beheizbar (Temperaturverluste bei trockener Beheizung) - Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht 	
	--	<ul style="list-style-type: none"> - Gradweise Temperaturregelung von +40 °C bis +95 °C über digitalen Regler - Temperaturanzeige mit LED-Display
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Schutzart	IP X6	
Best.-Nr.	566 242	572 228

BLANCOTHERM K, **BEHEIZBAR / BEHEIZ- UND REGELBAR** (FRONTLADER MIT UMLUFTHEIZUNG)



Modell	BLT 420 KBUH	BLT 420 KBRUH
Bezeichnung	BLANCOTHERM 420 KBUH	BLANCOTHERM 420 KBRUH
Ausführung	Beheizbar, Frontlader	Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Frontlader
Maße L x B x H	700 x 445 x 475 mm	
Kapazität	2x GN 1/1-150	
Gewicht	16,0 kg	
Elektrischer Anschluss *	220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W	
Heizung / Temperaturbereich	<ul style="list-style-type: none"> - Umluft-Heiz-Modul - Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Betriebszustandsanzeige „Power“ - Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90 °C 	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatur im Inneren des Behälters ist gradweise regelbar von +40 °C bis +85 °C
Verschluss / Deckel	<ul style="list-style-type: none"> - Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet - Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar 	
Behälter-Innenraum	- 11 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 31 mm zum Einschieben von GN-Behältern	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht - Griffmulde links oben in der Tür für leichteres Umsetzen und verbessertes Handling des Behälters - Ohne Tür spülmaschinentauglich bis maximal +96 °C - Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling 	
	--	<ul style="list-style-type: none"> - Gradweise Temperatur-Regulierung von +40 °C bis +85 °C über digitalen Regler - Temperaturanzeige mit LED-Display
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Schutzart	IP X4	
Best.-Nr.	573 515	573 516

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

BLANCOTHERM K, **BEHEIZBAR** (FRONTLADER MIT UMLUFTHEIZUNG)



Modell	BLT 620 KBUH Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 620 KBUH-F	BLT 620 KBUH-F mit Kondensat-Rinne
Bezeichnung	BLANCOTHERM 620 KBUH	BLANCOTHERM 620 KBUH-F	BLANCOTHERM 620 KBUH-F mit Kondensat-Rinne
Ausführung	Beheizbar, Frontlader	Beheizbar, Frontlader, fahrbar	
Maße L x B x H	700 x 445 x 660 mm	700 x 445 x 830 mm	
Kapazität	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150		
Gewicht	19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
Elektrischer Anschluss *	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
Heizung / Temperaturbereich	<ul style="list-style-type: none"> - Umluft-Heiz-Modul - Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann - Betriebszustandsanzeige „Power“ - Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90 °C 		
Verschluss / Deckel	- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet		
Behälter-Innenraum	- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern		
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> - Ohne Tür spülmaschinentauglich bis maximal 96 °C - Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht - Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling 		
	--	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8) - Mit Kondensat-Auffangrinne
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl		
Schutzart	IP X4		
Best.-Nr.	572 536	573 314	573 318

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).







BLANCOTHERM K, **BEHEIZ- UND REGELBAR** (FRONTLADER MIT UMLUFTHEIZUNG)






BLT 620 KBRUH	BLT 620 KBRUH-F	BLT 620 KBRUH-F mit Kondensat-Rinne
BLANCOTHERM 620 KBRUH	BLANCOTHERM 620 KBRUH-F	BLANCOTHERM 620 KBRUH-F mit Kondensat-Rinne
Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Frontlader	Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Frontlader, fahrbar	
700 x 445 x 660 mm	700 x 445 x 830 mm	
2x GN 1/1-200 oder 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"> - 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 		
- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet		
- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern		
<ul style="list-style-type: none"> - Ohne Tür spülmaschinentauglich bis maximal +96 °C - Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht - Gradweise Temperaturregulierung von +40 °C bis +85 °C über digitalen Regler - Temperaturanzeige mit LED-Display - Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling 		
--	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8) - Mit Kondensat-Auffangrinne
Polypropylen, Polyamid, Edelstahl		
IP X4		
572 537	573 315	573 319

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	10,0 Trag- fähigkeit 25 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8, aus Kunststoff stahlverzinkt	572 341 572 342
	ROLLI-100 Transport-Rolli	4 St. BLT 160 K oder 3 St. BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder 2 St. BLT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	650 x 450 x 165	4,5 Trag- fähigkeit 130 kg	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/KBUH/KBRUH oder 2 St. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	650 x 450 x 190	4,5 Trag- fähigkeit 180 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8, aus Kunststoff	568 237
ohne Abbildung	Schubstange zum besseren Schieben	ROLLI-100 oder ROLLI-125	--	--	--	568 926

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
	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/KBUH/KBRUH oder 2 St. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	1070 x 780 x 840/230/300	31,0 Trag- fähigkeit 150 kg max. Belas- tung je Bord 100 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff stahlverzinkt	572 325 572 326
	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff, gastronomgerecht	BLT 420 K oder BLT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	--	568 136
		BLT 160 K oder BLT 320 ECO/K	483 x 283 x 36	4,2	--	569 315
	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff, gastronomgerecht	BLT 420 K oder BLT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	--	573 332
	Einschubrahmen aus Edelstahl für Gastronorm-Behälter, geeignet bis 150 mm Tiefe	BLT 420 K/KBUH/KBRUH oder BLT 620 K/KBUH/KBRUH	530 x 325 x 156	0,50	--	564 352
	ST 3 GN-Steg aus Edelstahl für Behälter-Zusammenstel- lung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	BLT 160 K oder BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder Einschubrahmen	Länge: 325 mm	--	--	550 650
	ST 5 GN-Steg aus Edelstahl, mit Federarretierung, für Behälter-Zusammenstel- lung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	BLT 160 K oder BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder Einschubrahmen	Länge: 530 mm	--	--	550 651

ZUBEHÖR

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
	Spezialstift abwaschbarer Spezialstift zur Beschriftung der Menü- karten	alle BLT K	--	--	--	564 361
	BLANCOTHERM- Menükarte ohne Beschriftung Set Menükarte 20 St.	alle BLT K	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	--	564 353 564 359
	Menükarten-Box Kartenbox für BLANCOTHERM- Menükarten (Kapazität: 25 Stück)	alle BLT K	--	--	--	564 355

BESTÜCKUNGSBEISPIELE

Beispiele für Bestückung BLANCOTHERM 160 K, BLANCOTHERM 320 K



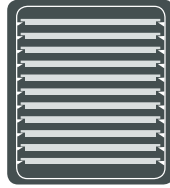
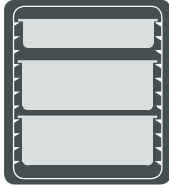
Für ein
3-Komponenten-Menü:
2 x GN 1/4 100 mm tief
1 x GN 1/2 100 mm tief
1 Steg ST 3
(ca. 14 Menüs)



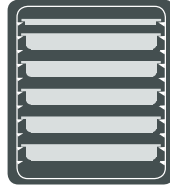
Für ein
4-Komponenten-Menü:
2 x GN 1/6 100 mm tief
2 x GN 1/3 100 mm tief
2 Stege ST 3
(ca. 10 Menüs)

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)



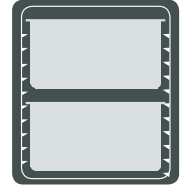
11 x GN 1/1-20



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

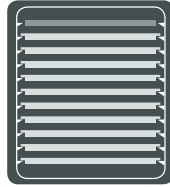
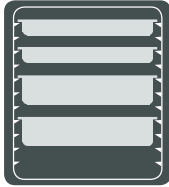


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65,

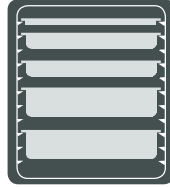


2 x GN 1/1-150

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



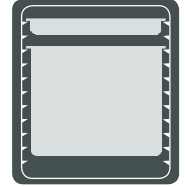
1 Kühlelement,
10 x GN 1/1-20



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



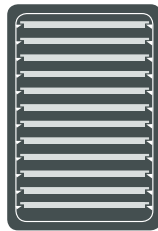
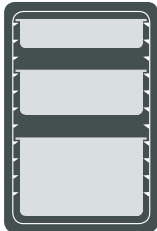
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



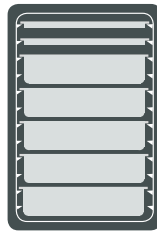
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

Beispiele für Bestückung BLANCOTHERM 620 K

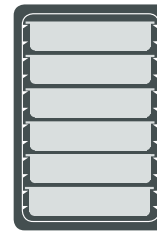
Für ein
3-Komponenten-Menü:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(ca. 60 Menüs)



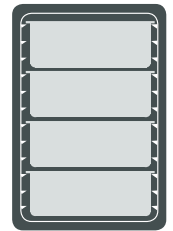
12 x GN 1/1-20



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

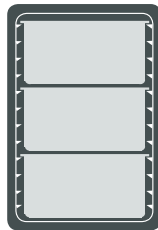
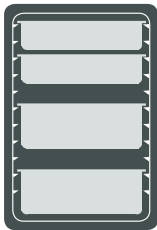


6 x GN 1/1-65

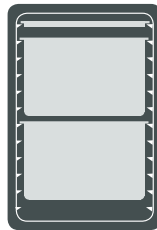


4 x GN 1/1-100

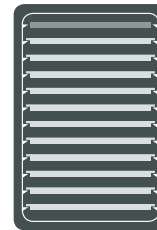
Für ein
4-Komponenten-Menü:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 Menüs)



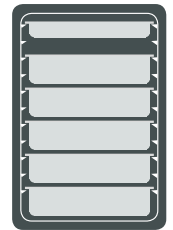
3 x GN 1/1-150



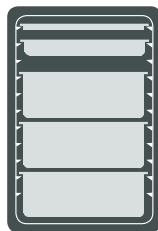
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



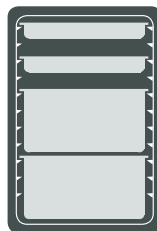
1 Kühlelement,
11 x GN 1/1-20



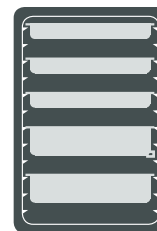
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



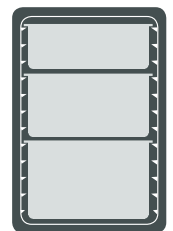
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100,



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

DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und komplette Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG
CATERING
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44-81900
Telefax 07045 44-81212
catering@blanco.de
www.blanco-professional.de

BLANCO
PROFESSIONAL

Catering

Medical

Industrial

Railway