

German Technology

BLANCO
PROFESSIONAL



BLANCOTHERM K

Хорошее перемещение. Транспортировочные контейнеры из пластмассы.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

ВОЗБУДИТЕЛЬ АППЕТИТА

Блюда-путешественники: Качество для самых высоких требований.

Кто хочет хорошо покушать, тот выбирает ресторан с великолепной кухней. Кто хочет распределять хорошую пищу, тот выбирает **BLANCOTHERM**. Мы хотим порадовать Вас хорошо удавшейся полной программой со всеми нюансами, которые нужны для **идеальной транспортировки блюд.**

Системное семейство BLANCOTHERM K имеется с пятью различными размерами, с многочисленными опциями и вспомогательными средствами, без подогрева, с подогревом и с **циркуляционным подогревом.** Все модели убеждают **5-звездочным качеством** оборудования, дизайна, материала, функций и принадлежностей. У BLANCOTHERM все самое изысканное, причем по приемлемой цене.

Особое лакомство – это **регулируемые BLANCOTHERM. С помощью точного до градуса регулятора температуры**

и светодиодного дисплея Вы можете индивидуально настроиться на каждое блюдо.

BLANCOTHERM сервирует качество, отличное на вкус.



BLT 620 KBRUH (с принадлежностями)

Фронтальная загрузка, регулируемый с точностью до градуса циркуляционный подогрев (макс. 85 °С) и защита от перегрева для недопущения нежелательной термообработки.

СОДЕРЖАНИЕ

Системное семейство BLANCOTHERM K	4
Техника от BLANCO:	
Каждая деталь – это деликатес	5
Регулирование температуры с точностью до градуса	6
BLANCOTHERM K, с подогревом	8
BLANCOTHERM K, без подогрева	10

ОБЗОР ПРОДУКЦИИ

BLANCOTHERM K, без подогрева	12
BLANCOTHERM K с силиконовым подогревом	16
BLANCOTHERM K с циркуляционным подогревом	17
Принадлежности для BLANCOTHERM K	20
Примеры комплектации	23



ПОЛНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ

Все гармонирует друг с другом: Системное семейство BLANCOTHERM K.

От эксклюзивной встречи в тесном кругу до крупного мероприятия, от изысканной гостиницы до раздачи в столовых, больницах и детских садах – с BLANCOTHERM K Вы готовы ко всему:

- С верхней загрузкой, с фронтальной загрузкой, без подогрева, с подогревом, с регулированием – и все это с пятью размерами.
- Все продукты согласованы друг с другом, совместимы и универсальны в применении.

Продуманные детали облегчают транспортировку и размещение блюд:

- Модели BLANCOTHERM K изготавливаются из пластмассы глубокой вытяжки. Они очень легко переносятся, отличаются экстремальной

стабильностью и при этом хорошо смотрятся.

- Двухстенный пластмассовый корпус и продуманная изоляция из полиуретановой пены без содержания фторхлоруглерода **надежно поддерживают температуру** в течение нескольких часов (см. также стр. 10).
- Полосы на нижней стороне контейнеров в любой момент обеспечивают **стабильность**, также и при экономящем место штабелировании.

С BLANCOTHERM K Вы отлично подготовлены к любым случайностям. А еще Вы можете быть уверенными в том, что контейнеры можно в любой момент дооснастить.

Приятного Вам обслуживания!



Идеальное дополнение:

BLANCOTHERM E из высококачественной стали.

BLANCOTHERM E предлагает Вам девять транспортировочных контейнеров из высококачественной стали – с тремя различными размерами, без подогрева, с циркуляционным подогревом или с циркуляционным охлаждением. Все модели совместимы с BLANCOTHERM K из пластмассы. Мы охотно пришлем Вам другую информацию (адрес см. на задней обложке).

Техника от BLANCO: Каждая деталь – это деликатес.



Наилучшее качество блюд

Подогреваемые BLANCOTHERM с регулированием внутренней температуры с точностью до градуса от +40 °С до +85 °С или +95 °С. Инновация от BLANCO.



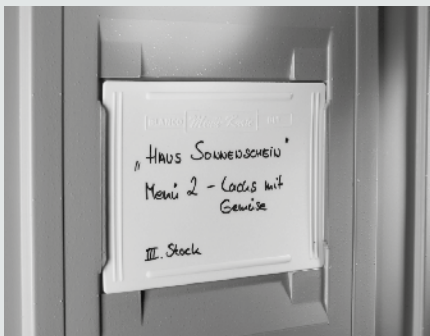
Стабильность и легкость

Стабильные скобы из высококачественной стали с несколькими пластмассовыми ручками выдерживают большие и длительные нагрузки.



Непосредственная комплектация

Гигиенично, практично, хорошо: BLANCOTHERM 320 KB + KBR, благодаря вставке из высококачественной стали, можно комплектовать также и без гастроемкостей.



Видно, что внутри

Лосось, говяжье филе, фасоль: Практичные держатели карточек с меню показывают, что сегодня будет вкусненькое и для кого оно предназначено.



В посудомоечную машину

Любовь к гигиеничности: Все BLANCOTHERM K полностью пригодны для мытья в посудомоечных машинах. Модели с подогревом BLT 320: с закрытым сетевым гнездом. Модели с циркуляционным подогревом BLT 420 и 620: без двери.



Экологичность

BLANCOTHERM K из экологически чистого полипропилена не содержат фторхлоруглеводород, утилизируемы, физиологически не вредны и стойки к пищевым продуктам.



Идеальное разделение

Углубления для перемычек позволяют комплектовать небольшими гастроемкостями.



Желоб для сбора конденсата

Дополнительная безопасность: В желобе собирается вытекающий конденсат, опасность поскользнуться и получить травму сводится к минимуму.

ПРАВИЛЬ НАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Моя рыба любит 65°, моя брокколи любит 70°: BLANCOTHERM K с индивидуально регулируемой внутренней температурой.



С регулируемыми моделями BLANCOTHERM K Вы задаете температуру:

Благодаря регулируемой с точностью до градуса внутренней температуре можно поддерживать в горячем состоянии даже очень чувствительные блюда – при этом не допускается их слишком интенсивная термообработка или высыхание.

Рыба остается нежной, брокколи остается твердой, а сосиски не лопаются.

Модели BLANCOTHERM K с регулируемой внутренней температурой:

Верхняя загрузка с силиконовым подогревом,
может также применяться как Bain-Marie

- BLANCOTHERM 320 KBR

Фронтальная загрузка с циркуляционным подогревом

- BLANCOTHERM 420 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH-F
(с желобом для сбора конденсата или без)

BLANCOTHERM 320 KBR (с принадлежностями)

Верхняя загрузка, регулируемый с точностью до градуса силиконовый подогрев (макс. 95 °С) и вставка из высококачественной стали для непосредственной комплектации или в качестве Bain-Marie.



Горячая инновация от BLANCO Professional – регулируемая внутренняя температура для обеспечения наилучшего качества блюд:

- **Произвольный выбор температуры.** Настройка и регулирование температуры с точностью до градуса от +40 °С до +85 °С/+95 °С.
- **Полный контроль** Светодиодный дисплей показывает температуру внутри контейнера.
- **Защита от перегрева** Все подогреваемые BLANCOTHERM имеют электронный ограничитель температуры для недопущения нежелательной термообработки.
- **Сервировка с точностью до градуса.** Идеальная температура блюд благодаря точному регулированию температуры от +40 °С до +85 °С/+95 °С.
- **Термообработка при низких температурах с точностью до градуса.** Благодаря регулируемому подогреву в диапазоне температур от +60 °С до +80 °С мясо остается нежным – с экономией электроэнергии даже ночью (BLANCOTHERM 420 KBRUH и 620 KBRUH).
- **Термообработка по методу Sous Vide с точностью до градуса** Простая термообработка свежеприготовленной пищи в термоупаковке при температуре от +55 °С до +85 °С в водяной ванне. Благодаря этому сохраняются витамины и питательные вещества и обеспечивается неподдельный, естественный вкус (BLANCOTHERM 320 KBR).



Обзор всех моделей BLANCOTHERM K.

обзор BLANCOTHERM K (из пластмассы)	Без подогрева	С подогревом	С подогревом, регулированием и индикатором температуры
Фронтальная загрузка = комплектация спереди	BLT 420 K BLT 620 KUF BLT 620 KUF-F BLT 620 KUS BLT 620 KF BLT 620 KV	Циркуляционный подогрев: BLT 420 KBUH BLT 620 KBUH BLT 620 KBUH-F	Циркуляционный подогрев: BLT 420 KBRUH BLT 620 KBRUH BLT 620 KBRUH-F
Верхняя загрузка = комплектация сверху	BLT 160 K BLT 320 K BLT 320 ECO BLT 320 ECO-C	Силиконовый подогрев: BLT 320 KB	Силиконовый подогрев: BLT 320 KBR

Наименования моделей

BLT	= BLANCOTHERM
K	= пластмасса
KB	= пластм., с подогр.
KBR	= пластм., с подогр., с регулир.
KBUH	= пластм., с подогр., циркуляционный подогрев
KBRUH	= пластм., с подогр., с регулир., циркуляционный подогрев
KF	= пластм., передвижной
KUF	= пластм., без подогр., створчатая дверь
KUS	= пластм., без подогр., вставная крышка
KV	= пластм., замок сверху
-F	= передвижной
-C	= Catering (кейтеринг)

МАСТЕРСКОЙ КЛАСС

Горячие рекомендации: BLANCOTHERM К с фронтальной загрузкой и циркуляционным подогревом.

Легковесы с циркуляционным подогревом из пластмассы имеются с двумя размерами, каждый с регулятором температуры или без. Все восемь моделей имеют фронтальную загрузку, греющий модуль интегрирован в створчатую дверь.

BLANCOTHERM К с циркуляционным подогревом имеют преимущества, которых часто не найти в другом месте:

- Наилучшее качество блюд**
 Электронный регулятор предотвращает увеличение внутренней температуры выше +90 °С – также и в моделях без регулятора температуры. Не допускаются нежелательная термообработка и высыхание. Это щадит блюда и сохраняет витамины и питательные вещества.
- Равномерное распределение температуры**
 Интегрированный циркуляционный подогрев обеспечивает равномерное распределение температуры внутри контейнера.

Модели BLANCOTHERM К с циркуляционным подогревом (фронтальная загрузка):

С циркуляционным подогревом

- BLANCOTHERM 420 KBUH
- BLANCOTHERM 620 KBUH
- BLANCOTHERM 620 KBUH-F (с желобом для сбора конденсата или без)

С регулированием и

циркуляционным подогревом

- BLANCOTHERM 420 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH-F (с желобом для сбора конденсата или без)



BLT 420 KBUH (с принадлежностями). Все BLANCOTHERM К с циркуляционным подогревом имеют электронную защиту от перегрева для недопущения нежелательной термообработки.



Гигиенично, практично, хорошо

В верхней части воздух всасывается непосредственно через лабиринтный канал. Вентилятор закрыт и поэтому защищен от попадания грязи, не допускается прямое затекание соусов.



Горячий воздух для горячих блюд

Специальное отверстие для выхода воздуха обеспечивает особо равномерное распределение воздуха внутри контейнера. Даже большие количества блюд остаются равномерно горячими.



Безопасность на первом плане

Безопасность для оборудования и пользователя: Безопасная дверь снимается только в определенном положении, не допускается произвольное снятие двери.

Больше, чем только транспортировка: BLANCOTHERM K с верхней загрузкой и силиконовым подогревом.

BLANCOTHERM представляет Вам две модели 320 KB с инновативной верхней загрузкой и силиконовым подогревом. Благодаря интегрированной вставке из высококачественной стали BLANCOTHERM 320 KB можно комплектовать непосредственно

или использовать в качестве **Bain-Marie**. Прекрасная идея от BLANCO, которая понравится также и гурману. Даже чувствительные блюда можно щадяще поддерживать в горячем состоянии.

• Идеальная температура

Вставка из высококачественной стали обеспечивает оптимальную передачу тепла надежной системы силиконового подогрева.

• В посудомоечную машину

Модели BLANCOTHERM 320 KB можно мыть в посудомоечных машинах, даже не снимая систему подогрева (с закрытым сетевым гнездом). Лучше не бывает.

Модели BLANCOTHERM K с силиконовым подогревом (верхняя загрузка):

С силиконовым подогревом

- BLANCOTHERM 320 KB

С регулированием и силиконовым подогревом

- BLANCOTHERM 320 KBR



BLT 320 KB (с принадлежностями). BLANCOTHERM K с силиконовым подогревом благодаря интегрированной вставке из высококачественной стали можно комплектовать блюдами непосредственно – без дополнительных гастроемкостей.



Простое обслуживание

Даже у моделей без регулятора температуры благодаря индикатору рабочего состояния сразу же видно, подключен ли BLANCOTHERM к электросети.



Имеется также с регулированием температуры с точностью до градуса!

ГУРМАН

Холодное ли, теплое ли – вкусно на протяжении часов:

Неподогреваемые BLANCOTHERM K для всех областей применения.

У всех BLANCOTHERM Вы можете положиться на первоклассные изоляционные качества. Неподогреваемые модели также отличаются наилучшими показателями.

Даже по истечении нескольких часов блюда остаются аппетитно свежими.

У горячих блюд температура понижается максимум на 1,5 °C в час (согласно DIN EN 12571, исключение: BLT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

У холодных блюд температура повышается максимум на 0,5 °C в час (согласно DIN EN 12571,

исключение: BLT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

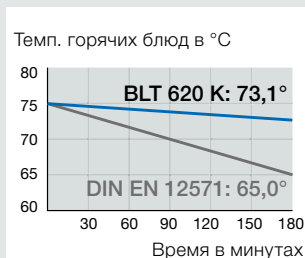
При более длительных транспортировке и хранении эвтектическая плитка (принадлежности, стр. 21) дополнительно обеспечивает оптимальное охлаждение.



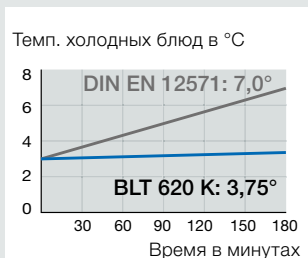
BLANCOTHERM 620 KUF (с принадлежностями)
без подогрева, сверху с эвтектической плиткой для более длительного охлаждения, съемная створчатая дверь с поворотом на 270°.

Лучше, чем того требует норма: Изоляция BLANCOTHERM K

(пример BLT 620, все протестированные модели см. на стр. 12–15)



Кривая охлаждения (для горячих блюд):
Согласно DIN EN 12571 (серая линия) температура вставленных горячих блюд (75 °C) в течение трех часов не должна опуститься ниже 65 °C. В BLT 620 (синяя линия) температура блюд по истечении трех часов еще составляет 73,1 °C (Проверка при нормальных условиях; на практике, в зависимости от условий работы и окружающей среды, значения могут отклоняться).



Кривая нагрева (для холодных блюд):
Для того чтобы выполнить требования нормы DIN EN 12571 (серая линия), температура вставленных холодных блюд (3 °C) в течение трех часов не должна подняться выше 7 °C. В BLT 620 (синяя линия) температура блюд по истечении трех часов еще составляет 3,75 °C (Проверка при нормальных условиях; на практике, в зависимости от условий работы и окружающей среды, значения могут отклоняться).



BLANCOTHERM 320 ECO

Начальная модель: без подогрева, прижимающаяся крышка, легко открывается.



Продуманная изоляция

Двухстенный корпус и изоляция из полиуретановой пены без содержания фторхлоруглеводорода обеспечивают транспортировку блюд с надежным поддержанием температуры.



Легкое извлечение

Защелка у BLANCOTHERM 620 KV: Благодаря расположенному сверху замку можно легко извлекать блюда – даже если контейнеры стоят штабелями плотно друг к другу.

BLANCOTHERM ECO-C для бесперебойной транспортной логистики при организации кейтеринга: Большая вместимость при максимальной гибкости



Безопасный доступ. Выемки в BLANCOTHERM 320 ECO-C облегчают штабелирование и извлечение гастроемкостей и предоставляют достаточно места для безопасного захвата.



Комплектация штабелями. Для достижения максимальной вместимости в BLANCOTHERM 320 ECO-C гастроемкости можно укладывать в штабели различной высотой и различного размера рядом друг с другом и друг над другом.



BLANCOTHERM 320 ECO-C

Для обеспечения максимальной гибкости при децентрализованном обслуживании с использованием различных компонентов меню.

BLANCOTHERM K, БЕЗ ПОДОГРЕВА

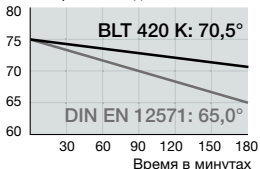
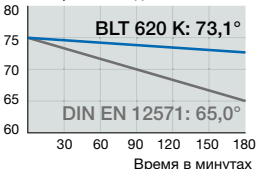
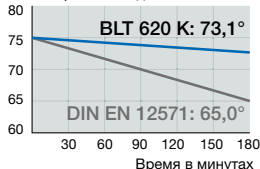
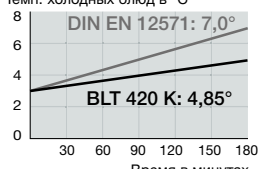
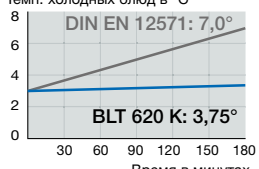
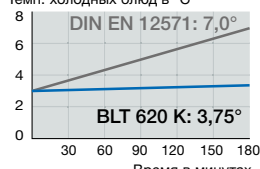
Таблицу с примерами комплектации Вы найдете на стр. 23.

Другую информацию по этим продуктам, а также по общей программе BLANCO можно получить бесплатно (адрес см. на задней обложке).



Модель	BLT 320 ECO	BLT 320 ECO-C	BLT 160 K Рис. с гастроемкостью	BLT 320 K
Наименование	BLANCOTHERM 320 ECO	BLANCOTHERM 320 ECOC	BLANCOTHERM 160 K	BLANCOTHERM 320 K
Исполнение	Без подогрева, верхняя загрузка			
Размеры (Д x Ш x В)	630 x 415 x 345 мм	630 x 415 x 345 мм	630 x 425 x 230 мм	630 x 425 x 340 мм
Вместимость	GN 1/1-200 или их деление	4x GN 1/1-55* 3x GN 1/1-65* 2x GN 1/1-100* 1x GN 1/1-200* *или их деление	GN 1/1-100 или их деление	GN 1/1-200 или их деление
Вес	7,0 кг	7,0 кг	7,0 кг	8,0 кг
Закрывание/крышка	Закрывание прижимающейся крышкой, легко открывается и закрывается		Закрывание зажимными замками из высококачественной стали с торцевой стороны в контейнере, фиксирующимися в крышке	
Внутреннее пространство контейнера	Углубления с краев для надежного размещения промежуточных перемычек	С вырезами с краев для простого извлечения гастроемкостей	Углубления с краев для надежного размещения промежуточных перемычек	
Особенности	Полозья специальной формы и ручки		Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с торцевой стороны	
		Особенно большое внутреннее пространство для штабелирования гастроемкостей различного размера и различной глубины рядом друг с другом и друг над другом		
Кривая охлаждения согласно DIN EN 12571 (температура горячих блюд через три часа, пояснения см. на стр. 10)				
Кривая нагрева согласно DIN EN 12571 (температура холодных блюд через три часа, пояснения см. на стр. 10)				
Материал	Полипропилен, полиамид	Полипропилен, полиамид	Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь	
№ для заказа	564 650	573 956	566 240	566 241



BLT 420 K	BLT 620 KUS Рис. с гастроемкостью	BLT 620 KV Рис. с гастроемкостью
BLANCOTHERM 420 K	BLANCOTHERM 620 KUS	BLANCOTHERM 620 KV
Без подогрева, фронтальная загрузка, со створчатой дверью	Без подогрева, фронтальная загрузка, со створчатой дверью	Без подогрева, фронтальная загрузка, со створчатой дверью, замок сверху
670 x 445 x 475 мм	630 x 425 x 660 мм	630 x 425 x 660 мм
2x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 или 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 или 3x GN 1/1-150
12,0 кг	15,0 кг	14,0 кг
Закрывание зажимным замком из высококачественной стали с продольной стороны в контейнере, фиксирующимся в двери		Замок сверху
Съемная створчатая дверь с поворотом на 270°	Съемная вставная дверь	
11 пар направляющих специальной формы с расстоянием между ними 31 мм для установки гастроемкостей	12 пар направляющих специальной формы с расстоянием между ними 39 мм для установки гастроемкостей	
Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с продольной стороны		
Выемка в левой верхней части двери для удобного обращения	--	Замок сверху, съемная вставная дверь – благодаря этому можно легко открывать контейнеры, стоящие штабелями или рядом друг с другом
<p>Темп. горячих блюд в °C</p> 	<p>Темп. горячих блюд в °C</p> 	<p>Темп. горячих блюд в °C</p> 
<p>Темп. холодных блюд в °C</p> 	<p>Темп. холодных блюд в °C</p> 	<p>Темп. холодных блюд в °C</p> 
Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь		
573 514	566 243	564 358

BLANCOTHERM K, БЕЗ ПОДОГРЕВА



Модель	BLT 620 KUF Рис. с гастроемкостью	BLT 620 KUF-F
Наименование	BLANCOTHERM 620 KUF	BLANCOTHERM 620 KUF-F
Исполнение	Без подогрева, фронтальная загрузка, со створчатой дверью	Без подогрева, фронтальная загрузка, со створчатой дверью, передвижной
Размеры (Д x Ш x В)	670 x 445 x 830 мм	670 x 445 x 830 мм
Вместимость	2x GN 1/1-200 или 3x GN 1/1-150	
Вес	15,5 кг	25,0 кг
Закрывание/крышка	<ul style="list-style-type: none"> - Закрывание зажимным замком из высококачественной стали с продольной стороны в контейнере, фиксирующимся в двери - Съемная створчатая дверь с поворотом на 270° 	
Внутреннее пространство контейнера	- 12 пар направляющих специальной формы с расстоянием между ними 39 мм для установки гастроемкостей	
Особенности	<ul style="list-style-type: none"> - Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с продольной стороны - Выемка с торцевой стороны в верхней части двери для удобного обращения 	<ul style="list-style-type: none"> - Передвижной (4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8)
Кривая охлаждения согласно DIN EN 12571 (температура горячих блюд через три часа, пояснения см. на стр. 10)	<p>Темп. горячих блюд в °C</p> <p>BLT 620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p> <p>Время в минутах</p>	<p>Темп. горячих блюд в °C</p> <p>BLT 620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p> <p>Время в минутах</p>
Кривая нагрева согласно DIN EN 12571 (температура холодных блюд через три часа, пояснения см. на стр. 10)	<p>Темп. холодных блюд в °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BLT 620 K: 3,75°</p> <p>Время в минутах</p>	<p>Темп. холодных блюд в °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BLT 620 K: 3,75°</p> <p>Время в минутах</p>
Материал	Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь	
№ для заказа	564 365	569 262



BLT 620 KUF-F с желобом для сбора конденсата	BLT 620 KF	BLT 620 KF с желобом для сбора конденсата
BLANCOTHERM 620 KUF-F с желобом для сбора конденсата	BLANCOTHERM 620 KF	BLANCOTHERM 620 KF с желобом для сбора конденсата
Без подогрева, фронтальная загрузка, со створчатой дверью, передвижной	Без подогрева, фронтальная загрузка, со вставной дверью, передвижной	Без подогрева, фронтальная загрузка, со вставной дверью, передвижной
670 x 445 x 830 мм	630 x 425 x 830 мм	630 x 425 x 830 мм
2x GN 1/1-200 или 3x GN 1/1-150		
25,7 кг	24,0 кг	24,7 кг
- Закрывание зажимным замком из высококачественной стали с продольной стороны в контейнере, фиксирующимся в двери		
- Съемная створчатая дверь с поворотом на 270°	- Съемная вставная дверь	
- 12 пар направляющих специальной формы с расстоянием между ними 39 мм для установки гастроемкостей		
- Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с продольной стороны		
- Передвижной (4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8)		
- С желобом для сбора конденсата - Выемка с торцевой стороны в верхней части двери для удобного обращения	--	- С желобом для сбора конденсата
Темп. горячих блюд в °C 	Темп. горячих блюд в °C 	Темп. горячих блюд в °C
Темп. холодных блюд в °C 	Темп. холодных блюд в °C 	Темп. холодных блюд в °C
Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь		
573 317	564 350	573 316

BLANCOTHERM K, С ПОДОГРЕВОМ/С ПОДОГРЕВОМ И РЕГУЛИРОВАНИЕМ (ВЕРХНЯЯ ЗАГРУЗКА, С СИЛИКОНОВЫМ ПОДОГРЕВОМ)

Таблицу с примерами комплектации Вы найдете на стр. 23.

Другую информацию по этим продуктам, а также по общей программе BLANCO можно получить бесплатно (адрес см. на задней обложке).



Модель	BLT 320 KB Рис. с гастроемкостью	BLT 320 KBR Рис. с гастроемкостью
Наименование	BLANCOTHERM 320 KB	BLANCOTHERM 320 KBR
Исполнение	С подогревом, верхняя загрузка	С подогревом, с регулированием, с индикатором температуры, верхняя загрузка
Размеры (Д x Ш x В)	645 x 425 x 375 мм	
Вместимость	GN 1/1-200 или их деление	
Вес	13,5 кг	
Электр. подключение	220–240 В (АС) / 50–60 Гц / 400 Вт	
Подогрев/диапазон температур	- Энергосберегающий силиконовый подогрев	
	- Электрический разъем с соединением с сетью (с торцевой стороны), водонепроницаемо закрываемый специальным поворотным замком	
	- Индикация работы с помощью светодиода	- Температура внутри контейнера регулируется с точностью до градуса от +40 °С до +95 °С
Закрывание/крышка	- Закрывание зажимными замками из высококачественной стали с торцевой стороны в контейнере, фиксирующимися в крышке	
Внутреннее пространство контейнера	- Углубления с краев для надежного размещения промежуточных перемычек	
Особенности	- Мытье в посудомоечных машинах до +96 °С с закрытым сетевым гнездом	
	- Внутренний контейнер из высокок. стали позволяет комплектовать непосредственно	
	- Мокрый и сухой подогрев (потери температуры при сухом подогреве)	
	- Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с продольной стороны	
	--	- Регулирование температуры (точное) от +40 °С до +95 °С цифровым регулятором
		- Индикатор темп. со светод. дисплеем
Материал	Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь	
Степень защиты	IP X6	
№ для заказа	566 242	572 228

BLANCOTHERM K, С ПОДОГРЕВОМ/С ПОДОГРЕВОМ И РЕГУЛИРОВАНИЕМ (ФРОНТ. ЗАГРУЗКА, С ЦИРКУЛ. ПОДОГРЕВОМ)



Модель	BLT 420 KBUH	BLT 420 KBRUH
Наименование	BLANCOTHERM 420 KBUH	BLANCOTHERM 420 KBRUH
Исполнение	С подогревом, фронтальная загрузка	С подогревом, с регулированием, с индикатором температуры, фронтальная загрузка
Размеры (Д x Ш x В)	700 x 445 x 475 мм	
Вместимость	2x GN 1/1-150	
Вес	16,0 кг	
Электр. подключение *	220–240 В AC / 50–60 Гц / 200 Вт	
Подогрев/ диапазон температур	- Модуль циркуляционного подогрева - Электрический разъем с соединением с сетью, водонепроницаемо закрываемый специальным поворотным замком	
	- Индикатор рабочего состояния "Power" - Электронное ограничение температуры до макс. +90 °С	- Температура внутри контейнера регулируется с точностью до градуса от +40 °С до +85 °С
Закрывание/крышка	- Закрывание, с помощью фиксируемого к двери замка из высококачественной стали с продольной стороны контейнера - Съемная створчатая дверь с поворотом на 270°	
Внутреннее пространство контейнера	- 11 пар направляющих специальной формы с расстоянием между ними 31 мм для установки gastronorm-емкостей	
Особенности	- Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с продольной стороны - Выемка в левой верхней части двери для более легкого перемещения контейнера и улучшенного обращения с ним - Возможность использования в посудомоечной машине до +96 С, БЕЗ ДВЕРИ контейнера - Выемка в левой верхней части двери для удобного обращения	
	--	- Регулирование температуры (точное) от +40 °С до +85 °С цифровым регулятором - Индикатор темп. со светод. дисплеем
Материал	Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь	
Степень защиты	IP X4	
№ для заказа	573 515	573 516

* Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).

BLANCOTHERM K, С ПОДОГРЕВОМ (ФРОНТАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА, С ЦИРКУЛЯЦИОННЫМ ПОДОГРЕВОМ)



Модель	BLT 620 KBUN Рис. с гастроемкостью	BLT 620 KBUN-F	BLT 620 KBUN-F с желобом для сбора конденсата
Наименование	BLANCOTHERM 620 KBUN	BLANCOTHERM 620 KBUN-F	BLANCOTHERM 620 KBUN-F с желобом для сбора конденсата
Исполнение	С подогревом, фронтальная загрузка	С подогревом, фронтальная загрузка, передвижной	
Размеры (Д x Ш x В)	700 x 445 x 660 мм	700 x 445 x 830 мм	
Вместимость	2x GN 1/1-200 или 3x GN 1/1-150		
Вес	19,5 кг	27,0 кг	28,0 кг
Электр. подключение *	220–240 В AC / 50–60 Гц / 200 Вт		
Подогрев/ диапазон температур	<ul style="list-style-type: none"> - Модуль циркуляционного подогрева - Электрический разъем с соединением с сетью, водонепроницаемо закрываемый специальным поворотным замком - Индикатор рабочего состояния "Power" - Электронное ограничение температуры до макс. +90 °C 		
Закрывание/крышка	- Закрывание зажимным замком из высококачественной стали с продольной стороны в контейнере, фиксирующимся в двери		
Внутреннее пространство контейнера	- 12 пар направляющих специальной формы с расстоянием между ними 39 мм для установки гастроемкостей		
Особенности	<ul style="list-style-type: none"> - Без двери мытье в посудомоечных машинах до +96 °C - Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с продольной стороны - Выемка в левой верхней части двери для удобного обращения 		
	--	- Передвижной (4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8)	- Передвижной (4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8) - С желобом для сбора конденсата
Материал	Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь		
Степень защиты	IP X4		
№ для заказа	572 536	573 314	573 318

* Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).







BLANCOTHERM K, С ПОДОГРЕВОМ И РЕГУЛИРОВАНИЕМ (ФРОНТАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА, С ЦИРКУЛЯЦИОННЫМ ПОДОГРЕВОМ)






BLT 620 KBRUH	BLT 620 KBRUH-F	BLT 620 KBRUH-F с желобом для сбора конденсата
BLANCOTHERM 620 KBRUH	BLANCOTHERM 620 KBRUH-F	BLANCOTHERM 620 KBRUH-F с желобом для сбора конденсата
С подогревом, с регулированием, с индикатором температуры, фронтальная загрузка	С подогревом, с регулированием, с индикатором температуры, фронтальная загрузка, передвижной	
700 x 445 x 660 мм	700 x 445 x 830 мм	
2x GN 1/1-200 или 3x GN 1/1-150		
19,5 кг	27,0 кг	28,0 кг
220–240 В AC / 50–60 Гц / 200 Вт		
<ul style="list-style-type: none"> - Модуль циркуляционного подогрева - Температура внутри контейнера регулируется с точностью до градуса от +40 °С до +85 °С - Электрический разъем с соединением с сетью, водонепроницаемо закрываемый специальным поворотным замком 		
- Закрывание зажимным замком из высококачественной стали с продольной стороны в контейнере, фиксирующимся в двери		
- 12 пар направляющих специальной формы с расстоянием между ними 39 мм для установки гастроемкостей		
<ul style="list-style-type: none"> - Без двери мытье в посудомоечных машинах до +96 °С - Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с продольной стороны - Регулирование температуры (точное) от +40 °С до +85 °С цифровым регулятором - Индикатор темп. со светод. дисплеем - Выемка в левой верхней части двери для удобного обращения 		
--	- Передвижной (4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8)	- Передвижной (4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8) - С желобом для сбора конденсата
Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь		
IP X4		
572 537	573 315	573 319

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Иллюстрация	Модель Наименование	Для моделей	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Колеса Ø 125 мм	№ для заказа
	ROLA 13 Тележка для выдачи с местом для укладки	1 шт. BLT 160 К или 1 шт. BLT 320 ECO/К/КВ/КВР	592 x 425 x 535	10,0 Грузо- подъемность 25 кг	4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8, из пластмассы Оцинк. сталь	572 341 572 342
	ROLLI-100 Транспортная тележка	4 шт. BLT 160 К или 3 шт. BLT 320 ECO/К/КВ/КВР или 2 шт. BLT 420 К/КВУН/КВРУН или 2 шт. BLT 620 К/КВУН/КВРУН	650 x 450 x 165	4,5 Грузо- подъемность 130 кг	4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, Ø 100 мм Оцинк. сталь	568 236
	ROLLI-125 Транспортная тележка	4 шт. BLT 160 К или 3 шт. 320 ECO/К/КВ/КВР или 2 шт. BLT 420 К/КВУН/КВРУН или 2 шт. BLT 620 К/КВУН/КВРУН	650 x 450 x 190	4,5 Грузо- подъемность 180 кг	4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8, из пластмассы	568 237
Без иллюстрации	Штанга для лучшего перемещения	ROLLI-100 или ROLLI-125	--	--	--	568 926

Иллюстрация	Модель Наименование	Для моделей	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Колеса Ø 125 мм	№ для заказа
	ВТА 3 Тележка для перевозки и для раздачи	2 шт. BLT 160 K или 2 шт. BLT 320 ECO/К/КВ/КВР или 2 шт. BLT 420 К/КВУН/КВРУН или 2 шт. BLT 620 К/КВУН/КВРУН	1070 x 780 x 840/230/300	31,0 Грузо- подъемность 150 кг Макс. нагрузка на полку 100 кг	4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8, из пластмассы Оцинк. сталь	572 325
						572 326
	Эвтектическая плитка (-3 °С) из пластмассы, соответствие гастронормам	BLT 420 К или BLT 620 К	530 x 325 x 30	4,2	--	568 136
		BLT 160 К или BLT 320 ECO/К	483 x 283 x 36	4,2		569 315
	Эвтектическая плитка (-12 °С) из пластмассы, соответствие гастронормам	BLT 420 К или BLT 620 К	530 x 325 x 30	4,2	--	573 332
	Вставная рама из высококачественной стали, для гастроемкостей, подходит для глубины до 150 мм	BLT 420 К/КВУН/КВРУН или BLT 620 К/КВУН/КВРУН	530 x 325 x 156	0,50	--	564 352
	ST 3 Гастроперемычка из высококачественной стали, для установки гастроемкостей, требуется для GN 1/4, 1/6 и 1/9	BLT 160 К или BLT 320 ECO/К/КВ/КВР или вставная рама	Длина: 325 мм	--	--	550 650
	ST 5 Гастроперемычка из высококачественной стали, с пружинным стопорением, для установки гастроемкостей, требуется для GN 1/4, 1/6 и 1/9	BLT 160 К или BLT 320 ECO/К/КВ/КВР или вставная рама	Длина: 530 мм	--	--	550 651

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Иллюстрация	Модель Наименование	Для моделей	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Колеса Ø 125 мм	№ для заказа
	Специальный карандаш Специальный сmyаемый карандаш для надписывания карточек с меню	Все BLT K	--	--	--	564 361
	Карточка с меню BLANCOTHERM без надписей Комплект карточек с меню, 20 шт.	Все BLT K	DIN A6 (148 x 105 мм)	--	--	564 353 564 359
	Бокс для карточек с меню Бокс для карточек с меню BLANCOTHERM (вместимость: 25 шт.)	Все BLT K	--	--	--	564 355

ПРИМЕРЫ КОМПЛЕКТАЦИИ

Примеры комплектации BLANCOTHERM 160 K, BLANCOTHERM 320 K



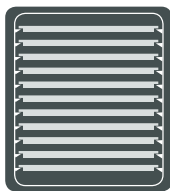
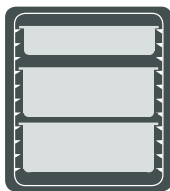
Для
3-компонентного меню:
2 x GN 1/4 глуб. 100 мм
1 x GN 1/2 глуб. 100 мм
1 перемычка ST 3
(ок. 14 меню)



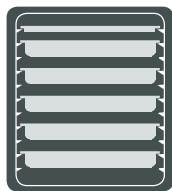
Для
4-компонентного меню:
2 x GN 1/6 глуб. 100 мм
2 x GN 1/3 глуб. 100 мм
2 перемычки ST 3
(ок. 10 меню)

Примеры комплектации BLANCOTHERM 420 K

Для
3-компонентного меню:
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ок. 40 меню)



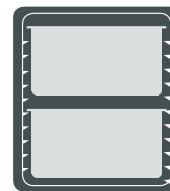
11 x GN 1/1-20



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

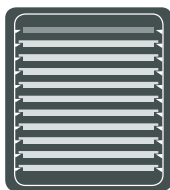
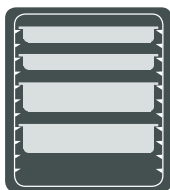


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65,

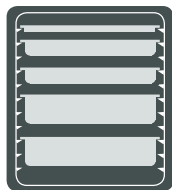


2 x GN 1/1-150

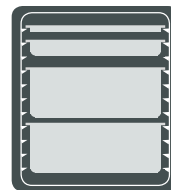
Для
4-компонентного меню:
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(ок. 30 меню)



1 охлад. элемент,
10 x GN 1/1-20



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



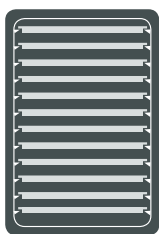
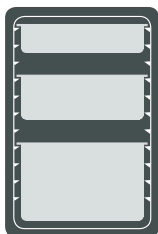
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



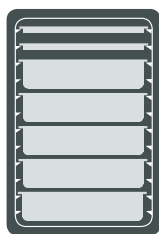
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

Примеры комплектации BLANCOTHERM 620 K

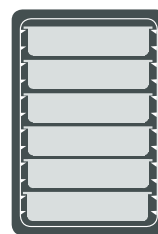
Для
3-компонентного меню:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(ок. 60 меню)



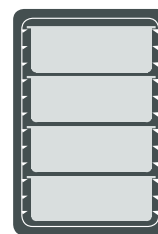
12 x GN 1/1-20



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

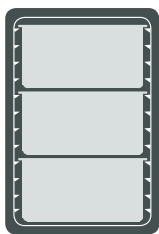
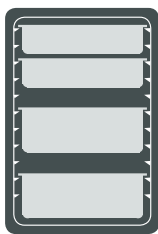


6 x GN 1/1-65

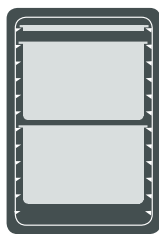


4 x GN 1/1-100

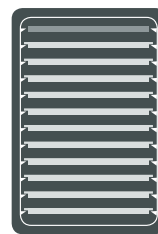
Для
4-компонентного меню:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ок. 40 меню)



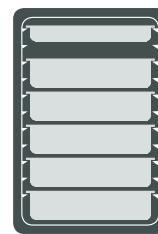
3 x GN 1/1-150



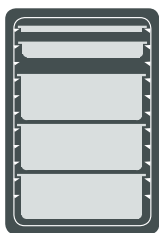
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



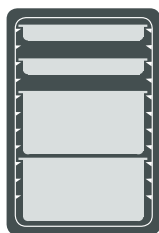
1 охлад. элемент,
11 x GN 1/1-20



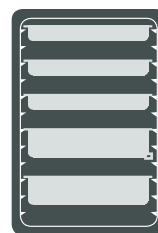
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



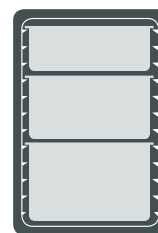
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100,



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

ГРУППА BLANCO PROFESSIONAL.

Разнообразный ассортимент товаров основан на потребностях наших клиентов. Чтобы каждому предложить максимум пользы, мы свели все наши умения и возможности в четыре высокоспециализированные бизнес-единицы: Catering – изделия и комплексные системы для профессиональных фабрик-кухонь. Medical – медицинская функциональная мебель для клиник, врачебных практик и амбулаторных отделений. Industrial – изготовление индивидуальных точных компонентов из высококачественной нержавеющей стали, алюминия или пластмасс для промышленности. И Railway – оснащение для бортовых кухонь и бистро в скорых поездах.

Во всех сферах своей деятельности BLANCO Professional, руководствуясь нормами DIN EN ISO 9001:2008, производит сертифицированные товары, гарантирующие высочайшую надеж-

BLANCO
PROFESSIONAL

Catering Medical Industrial Railway
125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

Тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru