

BLANCO
GERMANY

NOUVEAU!

Intelligemment combiné:

Les sets Gastronorm prêts à l'usage pour votre étuveur combiné.



**Simple, pratique, bien étudié:
Les sets Gastronorm de BLANCO
pour votre étuveur combiné.**

Vous recherchez un bon équipement de base pour votre étuveur combiné? Les récipients GN appropriés vous font toujours défaut pour certaines applications?

Les **3 nouveaux sets Gastronorm pour votre étuveur combiné** avec grilles, récipients et tôles au format Gastronorm vous offrent l'**équipement de base GN parfait** pour presque toutes les tailles d'étuveurs combinés – **au prix d'ensemble particulièrement avantageux.**



En collaboration avec les pros de l'étuveur combiné, nous avons composé pour vous trois sets standard pratiques.

Les sets contiennent les principaux composants du système Gastronorm BLANCO dont vous avez besoin pour le travail journalier avec l'étuveur combiné:

Récipients et éléments de cuisson Gastronorm BLANCO en acier inoxydable

- Longue durée de vie, manipulation optimale
- Empreinte périphérique des bords pour une plus grande rigidité
- Finition de première classe avec des arêtes sans ébarbures
- Résistent aux températures de -40 °C à $+280\text{ °C}$
- Inox, n° de matériau 1.4301

Tôles GN émaillées granit

à surface noire

- Très bon transfert de chaleur
- Surface spéciale pour un brunissage optimal par en haut et par en dessous
- Surface extrêmement lisse pour un nettoyage aisé

Grilles Gastronorm BLANCO en acier inoxydable

- Résistent aux températures jusqu'à $+280\text{ °C}$
- En acier inoxydable

Qualité "Made in Germany"

Pour une durée de vie extra longue dans les conditions sévères de la cuisine: plus de 50 ans d'expérience dans la fabrication de récipients GN sont le garant de la qualité supérieure de BLANCO.

Les sets Gastronorm de BLANCO: bien équipé dès le début.

Étuver, cuire, rôtir, cuire au four, régénérer – avec les sets Gastronorm pratiques de BLANCO, vous pouvez vous mettre immédiatement au travail:



Les grilles GN sont d'usage polyvalent et font partie de chaque équipement standard. Parfaites pour cuire au four ou régénérer les repas sur assiettes.



Récipients GN de différentes profondeurs pour un large spectre d'utilisations: **profondeur 20 mm**: par exemple pour la cuisson à l'étuvée de poisson, le maintien au chaud de viande ou la cuisson finale après un rôtissage court.



profondeur 40 mm: utilisation comme 20 mm. Idéale pour la préparation de deux composants (espace nécessaire plus grand). Par exemple pour poisson sur légumes.



profondeur 65 mm: pour gratiner et régénérer. Par exemple pour des soufflés et gratins ou pour régénérer des pâtes.

profondeur 100 mm: parfaite pour la préparation de riz et pâtes.



Les récipients et éléments de cuisson GN perforés sont utilisés principalement pour la cuisson à l'étuvée de légumes.



Les tôles GN émaillées granit sont parfaites pour rôtir et cuire au four et assurent un brunissage optimal. Les aliments deviennent bien croustillants et croquants. Délicieux!



Set Gastronorm **BLANCO MINI** pour étuveur combiné avec 6 tiroirs 2/3 (14 pièces)

Référence 573 438

Pcs	Modèle	Désignation	Prof.
4	GR 2/3	Grille GN	--
2	GN 2/3-20	Réceptient GN	20 mm
1	GN 2/3-40	Réceptient GN	40 mm
2	GN 2/3-65	Réceptient GN	65 mm
2	GN-P 2/3-40	Réceptient GN, perforé	40 mm
2	GN-P 2/3-65	Réceptient GN, perforé	65 mm
1	GNE 2/3-20	Tôle GN, émaillée granit	20 mm



Set Gastronorm **BLANCO STARTER** pour étuveur combiné avec 6 tiroirs 1/1 (20 pièces)

Référence 573 439

Pcs	Modèle	Désignation	Prof.
6	GR 1/1	Grille GN	--
3	GN 1/1-20	Récipient GN	20 mm
2	GN 1/1-40	Récipient GN	40 mm
3	GN 1/1-65	Récipient GN	65 mm
3	G-KEN 1/1-60	Élément de cuisson GN, perforé	60 mm
2	G-KEN 1/1-95	Élément de cuisson GN, perforé	95 mm
1	GNE 1/1-20	Tôle GN, émaillée granit	20 mm

Pratique !

Pour étuveur combiné avec p. ex. 20, 24 ou 40 tiroirs 1/1, voir les pages 10 et 11 pour les dimensions et les accessoires. Vous pouvez également acheter plusieurs exemplaires et les combiner. Également dans les pages 10 et 11 des récipients GN au format 1/1 maniable.



Set Gastronorm **BLANCO CLASSIC** pour étuveur combiné avec 10 tiroirs 1/1 (33 pièces)

Référence 573 440

Pcs	Modèle	Désignation	Prof.
10	GR 1/1	Grille GN	--
4	GN 1/1-20	Réceptient GN	20 mm
3	GN 1/1-40	Réceptient GN	40 mm
4	GN 1/1-65	Réceptient GN	65 mm
1	GN 1/1-100	Réceptients GN	100 mm
4	G-KEN 1/1-60	Elément de cuisson GN, perforé	60 mm
4	G-KEN 1/1-95	Elément de cuisson GN, perforé	95 mm
2	GNE 1/1-20	Tôle GN, émaillée granit	20 mm
1	GNE 1/1-40	Tôle GN, émaillée granit	40 mm

Vous pouvez commander les sets **STARTER** et **CLASSIC** en
étuveurs combinés avec tiroirs 2/1, on utilise en général

Seul BLANCO vous fournit un tel service.



L'équipement de base pour votre étuveur combiné.

Nous l'avons composé pour vous: les trois sets vous offrent un excellent équipement standard pour tous les étuveurs combinés courants – simple, rapide, pratique.



A partir de 1 pièce et dès maintenant de stock!

Si vous avez besoin de pièces supplémentaires du système Gastronorm de BLANCO, vous ne devez pas attendre longtemps: nous vous livrons vos récipients GN immédiatement de stock – déjà à partir de 1 exemplaire.

Votre partenaire dans le commerce spécialisé:

BLANCO CS Benelux
Industrieterrein 1, 8 bis
3290 DIEST
BELGIQUE
Téléphone +32 13 35 37 35
Téléfax +32 13 35 37 39
E-Mail catering@blanco.be

BLANCO