

BLANCO

BLANCO BASIC LINE

Die zeitgemäße Speisenausgabe
mit eingebauter Wirtschaftlichkeit.

blancobasicline



INHALT

BLANCO BASIC LINE:	
Funktionalität und Flexibilität	4
Farben und Frontverkleidung	5
Warmbüfets für eine heiße Präsentation	6
Kaltbüfets für appetitliche Frische und optimale Kühlung	7
Neutralbüfets für den universellen Einsatz, auch mit Kühlvitrine	8
Aufstellvarianten und Optionen	9
Qualität auf der ganzen Linie	10

PRODUKTÜBERSICHT

Kaltbüfets	11
- mit aktiver, stiller Kühlung	11
- mit Umluftkühlung	11
Warmbüfets	12
- mit beheizbarem Unterbau	12
Neutralbüfets	13
- mit Einstellnische	13
Zubehör / Optionen	14

verwandlungskünstler



BLANCO BASIC LINE: Das Speisen-Ausgabesystem, das alle Freiheiten erlaubt.

BLANCO BASIC LINE verfolgt ein einfaches Prinzip: **Perfekte Speisenpräsentation für jeden Geschmack und jedes Budget.** Die geradlinige Form und die modulare Funktion bieten alle Freiheiten – für jede Gestaltung, für jedes Ambiente und für jedes Budget.

Die BLANCO BASIC LINE stellt die Präsentation in den Fokus. Alle Speisen und Getränke werden ansprechend, hygienisch einwandfrei und verkaufsaktiv in Szene gesetzt – vom Early-Bird-Frühstück bis zum Mitternachtsimbiss. Dank der großen Auswahl an Farben und Materialien lässt sich das System schnell verwandeln und bietet für jede

Anforderung den idealen Rahmen: kunterbunter Kindergarten, lebhaftes Mensa, stilvolle Betriebskantine, futuristisches Büfett im Lifestyle-Hotel oder der gemütliche Speisesaal in der Seniorenresidenz – Sie sind auf alles bestens eingerichtet.

Die BLANCO BASIC LINE bietet Ihnen Module für jede Aufgabe: **Warmbüfets mit oder ohne beheizten Unterbau, Kaltbüfets mit stiller Kühlung oder Umluftkühlung, Neutralbüfets mit oder ohne Einstellnische.** Alle Module erhalten Sie im Format 3x oder 4x GN 1/1, in bester BLANCO Qualität.





**BLANCO BASIC LINE. Für Kopf und Bauch.
Für alle, die Funktionalität und Flexibilität verlangen.**



Große Räume, kleine Flächen, Events, Tagesgeschäft, in Linie, an der Wand, Free Flow, Indoor, Outdoor – das neue BLANCO BASIC LINE Speisenausgabesystem hat auf jede Anforderung eine passende Antwort, denn es passt sich immer Ihren Bedürfnissen an. Der Bauch sagt Ja, weil die Präsentation perfekt ist und Appetit macht. Der Kopf sagt Ja, weil das System jederzeit und an jedem Ort wirtschaftlich arbeitet.

Energie sparen ganz einfach gemacht.

Wir haben viel Energie in die Entwicklung gesteckt, damit Sie viel Energie beim Einsatz sparen.

Erstens: Null Stress bei der Zusammenstellung Ihrer Module, Farben und Materialien. Und wenn Sie es sich einmal anders überlegen, können Sie schnell nachrüsten oder einfach umgestalten.

Zweitens: Sie sparen! Bereits die preiswerten Grundmodule haben eine intelligente, Energie sparende Technik wie z. B. beim Warmbüfett. Die 1/1-GN-Bain-Marie-Becken sind sowohl nass als auch trocken beheizbar. Die Becken- und Keramik-Wärmestrahler sind alle einzeln zuschaltbar. Energie wird nur zugeführt, wo sie gebraucht wird.

Kurze Planungszeit, lange Lebenszeit.

BLANCO BASIC LINE lässt sich schnell und einfach umsetzen. Denn hier trifft hohe Qualität auf hohe Flexibilität. So wird auch bei kurzen Planungszeiten eine Lösung gewährleistet, die sich langfristig bewährt.



Links: BLANCO BASIC LINE W-3
Warmbüfett mit 3 Bain-Marie-Becken.

Rechts: BLANCO BASIC LINE SK-3
Kaltbüfett mit aktiv gekühlter Wanne.

Jeweils mit kundenseitigem Hustenschutz, abklappbarer Tabletrutsche und optionaler Frontverkleidung. Seitenwangen serienmäßig in Steingrau (RAL 7030).



vielseitig

Mehr Spielraum im Gastraum: Ein System, viele Farben, 1000 Möglichkeiten.

BLANCO BASIC LINE bietet Ihnen alle Möglichkeiten für die individuelle Gestaltung. Alle Module passen sich einfach an Ihre Bedürfnisse und jedes Ambiente an. Für den Korpus wählen Sie aus den 8 BASIC Farben. Auf Wunsch sind weitere RAL-Farben und darauf abgestimmte Frontverkleidungen erhältlich.

Die optionalen kunden- und bedienseitigen Frontverkleidungen gibt es ebenfalls in den 8 BASIC Farben oder mit pflegeleichten Schichtstoff-Dekors und edlen Echtholzfumieren:

- Seitenwangen und Blenden in verschiedenen Farben.
- Frontverkleidungen in verschiedenen Farben und Materialien.

Und falls Sie eine ganz ausgefallene Gestaltungsidee haben – fragen Sie uns!

Freuen Sie sich auf die Vielseitigkeit der BLANCO BASIC LINE und einen individuellen Service.

Acht Farben mit viel Geschmack. Für Unterbau und Frontverkleidung.

Serienmäßig:

00 = steingrau RAL 7030

Weitere RAL-Farben auf Anfrage.

BASIC Farben (Mehrpreis):

01 = meerblau BLANCO 5701

02 = perlweiß RAL 1013

03 = pastellgelb RAL 1034

04 = laubgrün BLANCO 6644

05 = ultramarinblau RAL 5002

06 = vanillegelb NCS S0520

07 = verkehrsrot RAL 3020





BLANCO BASIC LINE Kaltbüfets. Für appetitliche Frische dank optimaler Kühlung.

Mit BLANCO BASIC LINE Kaltbüfets bleiben Getränke schön kalt und gekühlte Speisen extra lange frisch. Für Getränke eignet sich die aktive, stille Kühlung und für Lebensmittel die besonders leistungsstarke Umluftkühlung, hochwertig verarbeitet und mit elektronischem Kühlstellenregler.

BLANCO BASIC LINE Kaltbüfets erhalten Sie in den Modulgrößen 3x und 4x 1/1 GN.

Die vielseitigen Vorteile des Kaltbüfets SK mit aktiver, stiller Kühlung:

- Ideal für Getränkekühlung, Temperaturbereich +8°C bis +15°C.
- Einfache Reinigung durch fugenlos verschweißte, tiefgezogene Wanne.
- Kühlwanne mit Gefälle für optimalen Tauwasserablauf.
- Geeignet zur Befüllung mit Crush-Ice.
- Perfekt für frisch gepresste Säfte und Früchte.
- Auf Wunsch mit Lochblecheinlagen zur Getränkekühlung.
- Optional mit großflächigem Grundboden erhältlich.

Die vielseitigen Vorteile des Kaltbüfets UK mit Umluftkühlung:

- Leistungsstarke Umluftkühlung von +2°C bis +15° C.
- Gleichmäßige Kühltemperatur durch Luftschleierkühlung.
- Perfekt zur Kühlung auch sensibler Lebensmittel durch hohe Luftfeuchtigkeit.
- Reinigungskomfort durch leicht zu entnehmende Innenwanne und klappbaren Verdampfer.
- Rundum optimale hygienische Bedingungen.



BASIC LINE SK-3 (Kundenseite)
Mit aktiver, stiller Kühlung.
Mit Hustenschutz und Tabletrutsche.



BASIC LINE UK-4 (Kundenseite)
Mit leistungsstarker Umluftkühlung.
Mit Hustenschutz, Tabletrutsche und optionaler Frontverkleidung.



doppeltlecker

BLANCO BASIC LINE Warmbüfets. Für optimales Warmhalten und eine heiße Präsentation.

BLANCO BASIC LINE Warmbüfets verfügen über separat regelbare Bain-Marie-Becken. Sie erlauben das Warmhalten frischer Speisen unter idealen Bedingungen und verhindern ein Austrocknen oder Einbrennen. Die besonderen Merkmale: **Schnell einsatzbereit durch kurze Aufheizzeiten und wirtschaftlich durch geringen Energieverbrauch.**

BLANCO BASIC LINE Warmbüfets erhalten Sie in zwei Längen, jeweils mit oder ohne beheizten Unterbau in den Modulgrößen 3x und 4x 1/1 GN.

Die vielseitigen Vorteile:

- Abdeckung und Wärmebord aus Edelstahl CNS 18/10.
- Die Becken sind nass wie trocken separat beheizbar.
- Glatte Arbeitsflächen für optimale Hygiene und Reinigung.
- Einzeln schaltbare Keramikwärmestrahler (energiesparend).
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas.
- Attraktive Speisenpräsentation durch Halogenspots (optional).
- Hustenschutz und abklappbare Tabletrutsche auch bedienseitig (optional).

Starke Option:

Der großflächige Grundboden.

Die Warmbüfets ohne beheizten Unterbau sind optional mit einem Grundboden erhältlich, der Ihnen zusätzlich Stauraum und Ablagemöglichkeiten verschafft. Einschieben, fertig! Zum Beispiel Speisentransportbehälter wie den BLANCOTHERM 420 zur weiteren Bevorratung. Er ermöglicht auch die direkte Ausgabe ohne Umfüllen.



BLANCO BASIC LINE W-3 (Bedienseite)
Mit großflächigem Grundboden (optional), kundenseitig mit Hustenschutz und Tabletrutsche. Hier mit zwei eingestellten BLANCOTHERM 420.



BLANCO BASIC LINE WU-4 (Bedienseite)
Mit beheizbarem Unterbau, kundenseitig mit Hustenschutz und Tabletrutsche.



wandelbar

BLANCO BASIC LINE Neutralbüfetts. Für den universellen Einsatz.

BLANCO BASIC LINE Neutralbüfetts sind eine geniale Ergänzung zu den Warm- und Kaltbüfetts. Denn hier hat alles Platz, was bei Raumtemperatur gut aufgehoben ist. Das modulare System erlaubt den flexiblen Einsatz für alles Mögliche und alles Außergewöhnliche.

BLANCO BASIC LINE Neutralbüfetts erhalten Sie in Modulgrößen analog 3x und 4x 1/1 GN. Die Kühlvitrinen gibt es in zwei verschiedenen Längen und Höhen.

Die vielseitigen Vorteile:

- Universelle Verwendung als Präsentationsfläche: zum Aufstellen von Besteck, Geschirr, Brötchenspendern, Heißgetränkeautomaten und Kaltgetränke-Dispensern.
- Auch als Kassentisch voll einsatzbereit.
- Als Kaltbüfett mit Aufsatz-Umluftvitrine: Ideal für die übersichtliche Präsentation von Sandwiches, Salaten und Desserts.
- Optional mit beheizbarem oder unbeheiztem Hustenschutz Aufbau.
- Optional mit großflächigem Grundboden erhältlich.

Das Plus:

Die praktische Einstellnische.

Das Neutralbüfett gibt es auch in der Ausführung mit Einstellnische und 230-V-Steckdosen, so dass Sie z. B. Toplader aus der BLANCOTHERM Reihe einstellen, einfach anschließen und direkt daraus servieren können.

Die Büfetts der

BLANCO BASIC LINE.

Die neue Vielseitigkeit für grenzenlose Ideen.



BLANCO BASIC LINE N-3 (Kundenseite)

Mit optionaler Kühlvitrine.
Mit kundenseitiger Tabletrutsche.
Mit optionaler Frontverkleidung.



BLANCO BASIC LINE EN-3 (Bedienseite)

Mit Einstellnische. Mit kundenseitiger Tabletrutsche
Mit Hustenschutz Aufbau (optional) und Frontverkleidung (optional). Hier mit zwei eingestellten BLANCOTHERM 320.

Für Groß und Klein und jede Gelegenheit.

Diese Speisenausgabe löst jede Aufgabe.

BLANCO BASIC LINE macht immer eine gute Figur: einzeln oder in Linie, an der Wand oder freistehend. Und wenn Sie die Module einmal schnell umbauen oder für ein Event neu arrangieren möchten, kein Problem. Dank des geringen Gewichts und der vier Lenkrollen sind Sie mobil und haben alles im Nu erledigt.

BLANCO BASIC LINE kann frei kombiniert und beliebig aufgestellt werden:

- Einzeln oder in Reihe im Raum stehend, für bediente Speisenausgabe oder Selbstbedienung von einer Seite.
- Einzeln oder in Reihe im Raum stehend, für Selbstbedienung von beiden Seiten.
- Direkt an der Wand stehend für Selbstbedienung von einer Seite.

Viel Zubehör, viele Möglichkeiten.

Die Tabletrutschen und Abstellborde können für unterschiedliche Höhen ausgewählt werden: Je nachdem, ob Dreikäsehochs oder „die Großen“ verköstigt werden.

Außerdem sind optional Frontverkleidungen erhältlich, die sowohl auf Kundenseite als auch auf Bedienseite eingesetzt werden können. Weitere sinnvolle Ideen finden Sie im Zubehörprogramm.



Direkt an die Wand? Kein Problem!

Auch bei Wandstellung sind die Bedienelemente perfekt erreichbar. Die Tabletrutsche und der Hustenschutz werden einfach ummontiert.





pluspunkte

Vielseitig im Einsatz, einmalig in der Qualität.

BLANCO BASIC LINE bietet Qualität auf der ganzen Linie – hochwertig in Material, Design und Verarbeitung. Insbesondere in den Details erkennen Sie die vielen Pluspunkte der neuen Büfets. Entscheiden Sie sich

für ein System, das nicht nur auf den ersten Blick überzeugt, sondern auch unter dem Mikroskop.

Die BLANCO BASIC LINE – eine clevere Lösung mit langer Lebensdauer.



Optimale Hygiene

Die glatten und gut zugänglichen Oberflächen ohne überflüssige Ecken und Kanten sind gut und schnell zu reinigen.



Perfekter Schutz

Hohe Sicherheit und Vermeidung von Verletzungen durch Hustenschutz aus ESG (Einscheiben-Sicherheitsglas).



Abklappbare Tabletrutsche

Für Groß und Klein stehen unterschiedliche Tabletrutschen-Ausführungen zur Verfügung.



Ablauf abgesichert

Der Ablauf der Bain-Marie-Becken verfügt über einen Sicherheitsablaufhahn. Ein unbeabsichtigtes Öffnen ist nicht möglich.



Energie sparen!

Separat zuschaltbare Wärmestrahler und einzeln beheizbare Bain-Marie-Becken bei der Warmausgabe helfen beim Energiesparen.



Sicheres Handling

In der schrägen Bedienblende sind die eingebauten Schalter und Drehregler gut bedienbar und gegen Stöße und Schläge geschützt. Sie sind in allen Aufstellungssituationen leicht zugänglich.



Helle Freude

Die NV-Halogenspots im Wärmebord geben ein schönes, warmes Licht und präsentieren die Speisen einfach geschmackvoll (optional).



Mobil und wendig

Die rostfreien Zwilling-Lenkrollen (2 davon mit Feststellbremse) überzeugen durch hohe Laufruhe und sorgen für Stabilität.

BLANCO BASIC LINE

Warmbüfets / Warmbüfets mit beheizbarem Unterbau

Eine **CD-ROM mit den aktuellen LV-Texten und DXF-Dateien** sowie die BLANCO Gesamt-Preisliste können Sie kostenlos anfordern unter Telefon 07045 44-81900, Telefax 07045 44-81245 oder per E-Mail an cs@blanco.de



Modell	BASIC LINE W-3	BASIC LINE W-4	BASIC LINE WU-3	BASIC LINE WU-4
Ausführung	Warmbüfett, nass oder trocken beheizbar	Warmbüfett, nass oder trocken beheizbar	Warmbüfett, nass oder trocken beheizbar, mit beheizbarem Unterbau	Warmbüfett, nass oder trocken beheizbar, mit beheizbarem Unterbau
Kapazität	Abdeckung: 3 x GN 1/1-200	Abdeckung: 4 x GN 1/1-200	Abdeckung: 3 x GN 1/1-200 Unterbau: 12 x GN 1/1-55	Abdeckung: 4 x GN 1/1-200 Unterbau: 12 x GN 1/1-55
Ausstattung Grundmodul	<p>Wärmebord aus CNS mit 3 einzeln zuschaltbaren Keramik-Strahlern (je 250 W)</p> <p>Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, Durchreichehöhe 275 mm</p> <p>CNS-Abdeckung mit 3 fugenlos eingeschweißten Bain-Marie-Becken mit zentralem Ablaufhahn</p> <p>Kundenseitige, abklappbare Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr (Oberkante ca. 885 mm)</p> <p>Seitenwangen und Beckenblenden pulverbeschichtet in „steingrau“ (RAL 7030)</p> <p>4 Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse</p>	<p>Wärmebord aus CNS mit 4 einzeln zuschaltbaren Keramik-Strahlern (je 250 W)</p> <p>Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, Durchreichehöhe 275 mm</p> <p>CNS-Abdeckung mit 4 fugenlos eingeschweißten Bain-Marie-Becken mit zentralem Ablaufhahn</p> <p>Kundenseitige, abklappbare Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr (Oberkante ca. 885 mm)</p> <p>Seitenwangen und Beckenblenden pulverbeschichtet in „steingrau“ (RAL 7030)</p> <p>4 Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse</p>	<p>Wärmebord aus CNS mit 3 einzeln zuschaltbaren Keramik-Strahlern (je 250 W)</p> <p>Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, Durchreichehöhe 275 mm</p> <p>CNS-Abdeckung mit 3 fugenlos eingeschweißten Bain-Marie-Becken mit zentralem Ablaufhahn</p> <p>Beheizbarer Unterbau mit 2 Flügeltüren</p> <p>Kundenseitige, abklappbare Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr (Oberkante ca. 885 mm)</p> <p>Seitenwangen und Beckenblenden pulverbeschichtet in „steingrau“ (RAL 7030)</p> <p>4 Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse</p>	<p>Wärmebord aus CNS mit 4 einzeln zuschaltbaren Keramik-Strahlern (je 250 W)</p> <p>Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, Durchreichehöhe 275 mm</p> <p>CNS-Abdeckung mit 4 fugenlos eingeschweißten Bain-Marie-Becken mit zentralem Ablaufhahn</p> <p>Beheizbarer Unterbau mit 2 Flügeltüren</p> <p>Kundenseitige, abklappbare Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr (Oberkante ca. 885 mm)</p> <p>Seitenwangen und Beckenblenden pulverbeschichtet in „steingrau“ (RAL 7030)</p> <p>4 Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse</p>
Zubehör/Optionen	Siehe Übersicht Seite 14	Siehe Übersicht Seite 14	Siehe Übersicht Seite 14	Siehe Übersicht Seite 14
Maße L x B x H ca. (mm)	1254 x 770 x 1305 mm Abdeckungshöhe: 900 mm B= mit abgeklappter Tabletrutsche (einseitig)	1594 x 770 x 1305 mm Abdeckungshöhe: 900 mm B= mit abgeklappter Tabletrutsche (einseitig)	1254 x 770 x 1305 mm Abdeckungshöhe: 900 mm B= mit abgeklappter Tabletrutsche (einseitig)	1594 x 770 x 1305 mm Abdeckungshöhe: 900 mm B= mit abgeklappter Tabletrutsche (einseitig)
Temp.-Bereich	Becken: +30 °C bis +95 °C	Becken: +30 °C bis +95 °C	Becken: +30 °C bis +95 °C Unterbau: +30 °C bis +85 °C	Becken: +30 °C bis +95 °C Unterbau: +30 °C bis +85 °C
Elektrischer Anschluss	220-240 V / 1N PE / 16 A 50-60 Hz / 2,85 kW	400 V / 3N PE / 16 A 50-60 Hz / 3,8 kW	220-240 V / 1N PE / 16 A 50-60 Hz / 3,35 kW	400 V / 3N PE / 16 A 50-60 Hz / 4,3 kW
Material	Edelstahl CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche Beidseitig elektrolytisch verzinktes Feinblech (pulverbeschichtet)	Edelstahl CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche Beidseitig elektrolytisch verzinktes Feinblech (pulverbeschichtet)	Edelstahl CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche Beidseitig elektrolytisch verzinktes Feinblech (pulverbeschichtet)	Edelstahl CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche Beidseitig elektrolytisch verzinktes Feinblech (pulverbeschichtet)
Best.-Nr.	573 071	573 072	573 093	573 094

BLANCO BASIC LINE

Kaltbüfets mit aktiver, stiller Kühlung / Kaltbüfets mit Umluftkühlung

Eine **CD-ROM mit den aktuellen LV-Texten und DXF-Dateien** sowie die BLANCO Gesamt-Preisliste können Sie kostenlos anfordern unter Telefon 07045 44-81400, Telefax 07045 44-81245 oder per E-Mail an cs@blanco.de



Modell	BASIC LINE SK-3	BASIC LINE SK-4	BASIC LINE UK-3	BASIC LINE UK-4
Ausführung	Kaltbüfett mit aktiver stiller Kühlung	Kaltbüfett mit aktiver stiller Kühlung	Kaltbüfett mit aktiver Umluftkühlung	Kaltbüfett mit aktiver Umluftkühlung
Kapazität	3 x GN 1/1-150	4 x GN 1/1-150	3 x GN 1/1-200	4 x GN 1/1-200
Ausstattung Grundmodul	<p>Beleuchtungsbord aus CNS mit einer Leuchtstoffröhre</p> <p>Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, Durchreichehöhe 275 mm</p> <p>CNS-Abdeckung mit 1 fugenlos eingeschweißten, durchgehend tiefgezogenen, still gekühlten 3/1-GN-Kühlwanne mit Zentralablauf</p> <p>Kundenseitige, abklappbare Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr (Oberkante ca. 885 mm)</p> <p>Seitenwangen, Wannensblenden und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in „stein-grau“ (RAL 7030)</p> <p>4 Lenk-Zwillingssrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse</p>	<p>Beleuchtungsbord aus CNS mit einer Leuchtstoffröhre</p> <p>Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, Durchreichehöhe 275 mm</p> <p>CNS-Abdeckung mit 1 fugenlos eingeschweißten, durchgehend tiefgezogenen, still gekühlten 4/1-GN-Kühlwanne mit Zentralablauf</p> <p>Kundenseitige, abklappbare Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr (Oberkante ca. 885 mm)</p> <p>Seitenwangen, Wannensblenden und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in „stein-grau“ (RAL 7030)</p> <p>4 Lenk-Zwillingssrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse</p>	<p>Beleuchtungsbord aus CNS mit einer Leuchtstoffröhre</p> <p>Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, Durchreichehöhe 275 mm</p> <p>CNS-Abdeckung mit 1 fugenlos eingeschweißten 3/1-GN-Kühlwanne mit Luftschiefer-Umluftkühlung und Zentralablauf</p> <p>Kundenseitige, abklappbare Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr (Oberkante ca. 885 mm)</p> <p>Seitenwangen, Wannensblenden und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in „stein-grau“ (RAL 7030)</p> <p>4 Lenk-Zwillingssrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse</p>	<p>Beleuchtungsbord aus CNS mit einer Leuchtstoffröhre</p> <p>Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, Durchreichehöhe 275 mm</p> <p>CNS-Abdeckung mit 1 fugenlos eingeschweißten 4/1-GN-Kühlwanne mit Luftschiefer-Umluftkühlung und Zentralablauf</p> <p>Kundenseitige, abklappbare Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr (Oberkante ca. 885 mm)</p> <p>Seitenwangen, Wannensblenden und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in „stein-grau“ (RAL 7030)</p> <p>4 Lenk-Zwillingssrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse</p>
Zubehör/Optionen	Siehe Übersicht Seite 14/15	Siehe Übersicht Seite 14/15	Siehe Übersicht Seite 14/15	Siehe Übersicht Seite 14/15
Maße L x B x H ca. (mm)	1254 x 770 x 1305 mm Abdeckungshöhe: 900 mm B= mit abgeklappter Tabletrutsche (einseitig)	1594 x 770 x 1305 mm Abdeckungshöhe: 900 mm B= mit abgeklappter Tabletrutsche (einseitig)	1254 x 770 x 1305 mm Abdeckungshöhe: 900 mm B= mit abgeklappter Tabletrutsche (einseitig)	1594 x 770 x 1305 mm Abdeckungshöhe: 900 mm B= mit abgeklappter Tabletrutsche (einseitig)
Temp.-Bereich	+8 °C bis +15 °C	+8 °C bis +15 °C	+2 °C bis +15 °C	+2 °C bis +15 °C
Kältemittel	R 134a	R 134a	R 134a	R 134a
Elektrischer Anschluss	220-240 V / 1N PE / 16 A 50 Hz / 0,4 kW	220-240 V / 1N PE / 16 A 50 Hz / 0,5 kW	220-240 V / 1N PE / 16 A 50 Hz / 0,6 kW	220-240 V / 1N PE / 16 A 50 Hz / 0,6 kW
Material	Edelstahl CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche Beidseitig elektrolytisch verzinktes Feiblech (pulverbeschichtet)	Edelstahl CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche Beidseitig elektrolytisch verzinktes Feiblech (pulverbeschichtet)	Edelstahl CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche Beidseitig elektrolytisch verzinktes Feiblech (pulverbeschichtet)	Edelstahl CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche Beidseitig elektrolytisch verzinktes Feiblech (pulverbeschichtet)
Best.-Nr.	573 073	573 074	573 075	573 076

BLANCO BASIC LINE

Neutralbüfets / Neutralbüfets mit Einstellnische



Modell	BASIC LINE N-3	BASIC LINE N-4	BASIC LINE EN-3	BASIC LINE EN-4
Ausführung	Neutralbüfett mit glatter, durchgehender Abdeckung	Neutralbüfett mit glatter, durchgehender Abdeckung	Neutralbüfett mit abgesenkter Einstellnische	Neutralbüfett mit abgesenkter Einstellnische
Kapazität	Analog 3 x GN 1/1	Analog 4 x GN 1/1	Nischenmaß L x B x H ca.: 1003 x 578 x 281 mm	Nischenmaß L x B x H ca.: 1343 x 578 x 281 mm
Ausstattung Grundmodul	Ohne Hustenschutz Aufbau (optional, siehe Seite 15)	Ohne Hustenschutz Aufbau (optional, siehe Seite 15)	Ohne Hustenschutz Aufbau (optional, siehe Seite 15)	Ohne Hustenschutz Aufbau (optional, siehe Seite 15)
	Glatte, durchgehende Abdeckung	Glatte, durchgehende Abdeckung	Abgesenkte, bedienseitig offene Abdeckung als Einstellnische ausgeführt, aus CNS	Abgesenkte, bedienseitig offene Abdeckung als Einstellnische ausgeführt, aus CNS
	Kundenseitige, abklappbare Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr (Oberkante ca. 885 mm)	Kundenseitige, abklappbare Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr (Oberkante ca. 885 mm)	Kundenseitige, abklappbare Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr (Oberkante ca. 885 mm)	Kundenseitige, abklappbare Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr (Oberkante ca. 885 mm)
	Seitenwangen und längsseitige Blenden pulverbeschichtet in „steingrau“ (RAL 7030)	Seitenwangen und längsseitige Blenden pulverbeschichtet in „steingrau“ (RAL 7030)	Seitenwangen und kundenseitige Blende pulverbeschichtet in „steingrau“ (RAL 7030)	Seitenwangen und kundenseitige Blende pulverbeschichtet in „steingrau“ (RAL 7030)
	4 Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse	4 Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse	4 Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse	4 Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse
			2x 230-V-Schuko-Steckdosen, in der Einstellnische eingebaut	3x 230-V-Schuko-Steckdosen, in der Einstellnische eingebaut
Zubehör/Optionen	Siehe Übersicht Seite 15	Siehe Übersicht Seite 15	Siehe Übersicht Seite 15	Siehe Übersicht Seite 15
Maße L x B x H ca. (mm)	1254 x 770 x 900 mm B= mit abgeklappter Tabletrutsche (einseitig)	1594 x 770 x 900 mm B= mit abgeklappter Tabletrutsche (einseitig)	1254 x 770 x 900 mm B= mit abgeklappter Tabletrutsche (einseitig)	1594 x 770 x 900 mm B= mit abgeklappter Tabletrutsche (einseitig)
Elektrischer Anschluss	--	--	400 V / 3N PE / 16 A max. 11 kW	400 V / 3N PE / 16 A max. 11 kW
Material	Edelstahl CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche Beidseitig elektrolytisch verzinktes Feinblech (pulverbeschichtet)	Edelstahl CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche Beidseitig elektrolytisch verzinktes Feinblech (pulverbeschichtet)	Edelstahl CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche Beidseitig elektrolytisch verzinktes Feinblech (pulverbeschichtet)	Edelstahl CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche Beidseitig elektrolytisch verzinktes Feinblech (pulverbeschichtet)
Best.-Nr.	573 077	573 078	573 079	573 080

zubehör

Zubehör / Option	Warmbüfetts	Warmbüfetts mit beheizbarem Unterbau	Kaltbüfetts mit stiller Kühlung
	BASIC LINE W-3 BASIC LINE W-4	BASIC LINE WU-3 BASIC LINE WU-4	BASIC LINE SK-3 BASIC LINE SK-4
Wärmebord mit einzeln schaltbaren Keramik-Wärmestrahlern (je 250 W) und kundenseitigem Hustenschutz (ESG), Durchreichehöhe 275 mm	serienmäßig	serienmäßig	--
NV-Halogenbeleuchtung für Wärmebord	optional	optional	--
Beleuchtungsbord mit einer Leuchtstoffröhre und kundenseitigem Hustenschutz (ESG), Durchreichehöhe 275 mm	--	--	serienmäßig
Zusätzlicher Hustenschutz (ESG) auf der Bedienseite	optional	optional	optional
Durchbruch für Kabelführung in der CNS-Abdeckung, zentral eingebracht	--	--	--
Zusätzliche abklappbare Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr auf der Bedienseite	optional	optional	optional
Tabletrutsche angebracht auf H = 785 mm für bediente Kinderverpflegung (statt serienmäßig H = 885 mm)	ohne Mehrpreis	ohne Mehrpreis	ohne Mehrpreis
Abklappbares Abstellbord aus CNS-Rundrohr, rechts und/oder links an der Seitenwange auf H = 885 mm oder H = 785 mm (für Kinder) montiert	optional	optional	optional
Einlegeroste aus CNS, zur Kühlung von Flaschengetränken	--	--	optional
2 zusätzliche 230-V-Schuko-Steckdosen, zum Anschluss von Peripheriegeräten (Elektrischer Anschlusswert des Büfetts erhöht sich auf 400 V / 3N PE / 16 A / max. 11 kW)	optional	optional	optional
Grundboden aus CNS, z. B. zum Einstellen von Speisentransportbehältern BLANCOTHERM 420 K/KBUH/KBRUH (oder kleinere Modelle)	optional	optional	optional
Modulverbinder zur festen Verbindung zweier Büfetts	optional	optional	optional
Pulverbeschichtung des Unterbaus (Seitenwangen, bedien- und kundenseitige Blenden) in anderer Farbe als „steingrau“ (RAL 7030), Farben siehe S. 5	optional	optional	optional
Frontverkleidung, kundenseitig, aus CNS <u>oder</u> pulverbeschichtetem, beidseitig elektrolytisch verzinktem Feinblech, Farben siehe S. 5	optional	optional	optional
Frontverkleidung, kundenseitig, aus Spanplatte, belegt mit RESOPAL Schichtstoff „Plain Colours“ oder „Woodgrains“ (Preisgruppe 2)	optional	optional	optional
Frontverkleidung, bedienseitig, aus CNS <u>oder</u> pulverbeschichtetem, beidseitig elektrolytisch verzinktem Feinblech, Farben siehe S. 5	optional	--	optional
Frontverkleidung, bedienseitig, aus Spanplatte, belegt mit RESOPAL Schichtstoff „Plain Colours“ oder „Woodgrains“ (Preisgruppe 2)	optional	--	optional
Aufsatzkühlvitrine AKV-S 116-KL, mit 4 kundenseitige Entnahmeklappen, bedienseitig zwei Schiebetüren, Thermostat mit digitaler Temperaturanzeige, Beleuchtung, 1110 x 508 x 550 (B x T x H) mm	--	--	--
Aufsatzkühlvitrine AKV-S 146-KL, mit 4 kundenseitige Entnahmeklappen, bedienseitig zwei Schiebetüren, Thermostat mit digitaler Temperaturanzeige, Beleuchtung, 1410 x 508 x 550 (B x T x H) mm	--	--	--
Aufsatzkühlvitrine AKV-S 147-KL, mit 4 kundenseitige Entnahmeklappen, bedienseitig zwei Schiebetüren, Thermostat mit digitaler Temperaturanzeige, Beleuchtung, 1410 x 508 x 700 (B x T x H) mm	--	--	--

Kaltbüfets mit Umluftkühlung BASIC LINE UK-3 BASIC LINE UK-4	Neutralbüfets mit glatter Abdeckung BASIC LINE N-3 BASIC LINE N-4	Neutralbüfets mit Einstellnische BASIC LINE EN-3 BASIC LINE EN-4
--	optional	optional
--	optional	optional
serienmäßig	optional	optional
optional	optional	optional
--	ohne Mehrpreis	--
optional	optional	optional
ohne Mehrpreis	ohne Mehrpreis	ohne Mehrpreis
optional	optional	optional
optional	--	--
optional	optional	optional
--	optional	optional
optional	optional	optional
optional	optional	optional
optional	optional	optional
optional	optional	optional
optional	optional	optional
optional	optional	optional
optional	optional	optional
optional	optional	optional
optional	optional	optional
--	optional für BASIC LINE N-3	--
--	optional für BASIC LINE N-4	--
--	optional für BASIC LINE N-4	--



Dreifach marktorientiert, einfach gut.

Die BLANCO CS GmbH + Co KG konzentriert sich mit ihren drei Geschäftseinheiten Catering Systeme, Medical Care Systeme und Industrial Components auf die Bedürfnisse professioneller Zielgruppen.

Für Großküche und Gemeinschaftsverpflegung, für Kliniken und Praxen sowie für Kunden aus der Industrie entwickeln, produzieren und vermarkten wir hochwertige Produkte, die in vielen Bereichen führend sind.

Qualität nach Art des Hauses.

Der Bereich Catering Systeme setzt mit innovativen Entwicklungen, bewährter Produktqualität und hervorragendem Service seit vielen Jahren Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung.

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

Bei BLANCO CS stehen Sie im Mittelpunkt.

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

Unser Team berät Sie gerne:

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 1310
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44-81900
Telefax 07045 44-81212
Internet www.blanco.de
E-Mail cs@blanco.de

BLANCO

