

NOUVEAU!

Pratiques et ergonomiques: les compléments au système Frontcooking BLANCO COOK

nouveauté blanco

Petit investissement, grand effet:

La nouvelle table BLANCO COOK et les nouveaux récipients BLANCO COOK

NOUVEAU: table réglable en hauteur avec protection pare-haleine optionnel



NOUVEAU: habillage optionnel en HPL robuste



NOUVEAU: récipient roulant avec tiroir et compartiment d'armoire

Aujourd'hui une fête d'entreprise rustique dans la halle de stockage désaffectée, demain un mariage romantique au vert: pour le traiteur, chaque événement est différent. Et pourtant, tout doit toujours être parfait.

La nouvelle table et les nouveaux récipients du système BLANCO COOK confèrent au Frontcooking une mobilité maximale.

Avec les nouveaux compléments BLANCO COOK, vous pouvez vous constituer dans n'importe quel environnement un poste de travail bien organisé pour votre show de cuisson. Rapide, flexible et avec suffisamment de place et d'espace de rangement pour une présentation soignée devant les convives. Avec une apparence homogène de haut niveau, qui rayonne durablement de professionnalisme et de qualité.

Pour une présentation parfaite devant le convive: Frontcooking avec le système BLANCO COOK.

Montage et démontage rapides, tout est bien maîtrisé et à portée de main.

Avec les nouveaux compléments du système de Frontcooking BLANCO COOK, vous pouvez maintenant encore mieux adapter votre show de cuisson aux circonstances locales variables et aux différents concepts de repas.

Le module d'aspiration des buées débarrasse de manière fiable les vapeurs de cuisson de la graisse, de l'humidité et des odeurs gênantes. Les appareils de cuisson de table brillent par leur technique de haute qualité, des temps d'échauffement extrêmement courts et une efficacité énergétique élevée. Les nouveaux compléments et les nombreux accessoires s'harmonisent parfaitement avec le système.

Facile à transporter, simple à manipuler et d'une polyvalence sans limites: le système de cuisson BLANCO COOK permet aux pros d'exécuter leurs meilleures performances – partout et à tout moment.

Table BLANCO COOK pour déposer, présenter, distribuer.

- » Rapidement montée et démontée, sans outillage.
- » Démontée, elle n'a que 65 mm de haut et est empilable sur europalettes – parfait pour le stockage et le transport à faible encombrement.
- » Peut être utilisée seule ou accrochée au module d'aspiration des buées BLANCO COOK – pour une apparence homogène et un appui solide.
- » Avec protection pare-haleine optionnelle, la table peut servir de surface de distribution hygiéniquement impeccable.
- » Plancher intermédiaire optionnel pour augmenter la surface de rangement et de débarrassage.

Récipient BLANCO COOK pour ranger, transporter, stocker.

- » Compact et roulant.
- » Usage polyvalent, comme espace de rangement, surface de travail et de dépose.
- » Tiroir pour un travail confortable grâce à la sortie totale et à la fermeture en douceur.
- » Les euro-boxes (400 x 600 mm) s'intègrent parfaitement dans le compartiment d'armoire.
- » Le support GN optionnel permet de ranger à faible encombrement et de manière sûre jusqu'à huit récipients GN 1/1 dans le compartiment d'armoire.
- » Le panier optionnel en grille d'acier peut être accroché du côté intérieur de la porte du compartiment d'armoire, idéal par exemple comme réservoir à déchets.



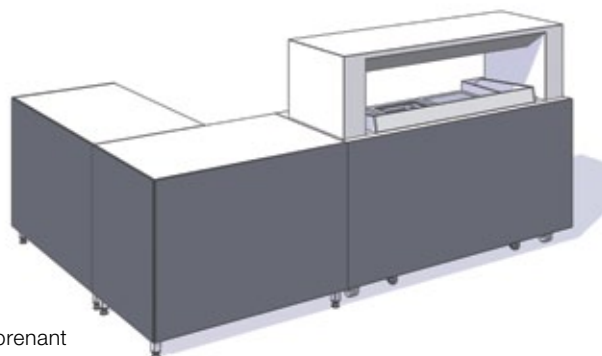
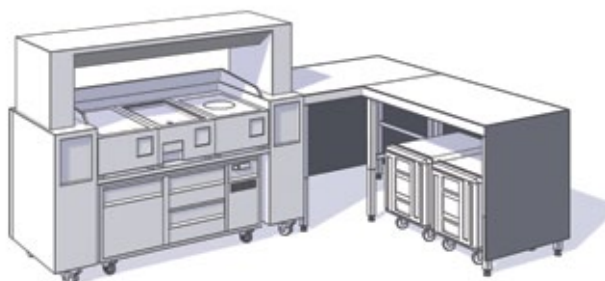
A belle allure et fait impression.

Pleine fonctionnalité pour le cuisinier, optique attrayante pour les convives: l'habillage optionnel de la table et des récipients est rapide et simple à installer. Parfait également pour faire sa propre publicité – demandez à un publicitaire de garnir l'habillage avec votre logo ou d'autres motifs de votre choix.*

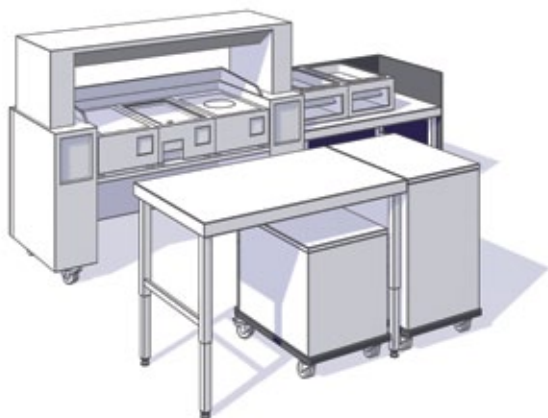
Polyvalent, convertible, individuel: Frontcooking avec le système BLANCO COOK.

De forme linéaire ou angulaire, BLANCO COOK s'adapte à vos besoins. L'alignement en hauteur et largeur est respecté, pour une unité visuelle parfaite. Ceci garantit une flexibilité de

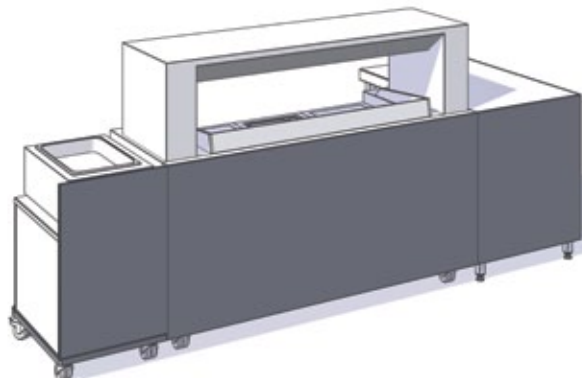
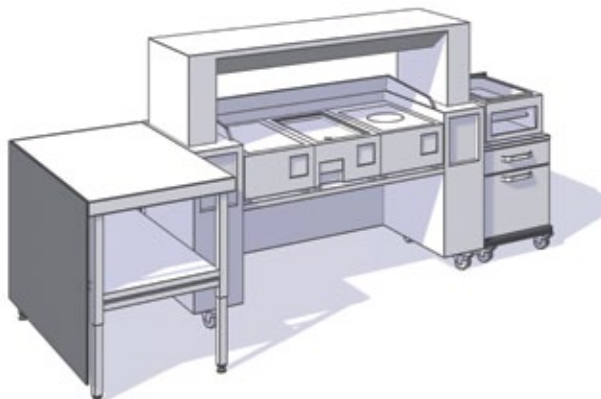
configuration en cohérence avec la géographie des différents lieux possibles où BLANCO COOK s'exprime.



Exemple d'application 1: variante de disposition des meubles avec un angle, comprenant deux tables BLANCO COOK offrant beaucoup de place de dépose et de distribution. Les caissons de transport de repas BLANCOTHERM situés en dessous permettent d'entreposer les repas. La table réfrigérée en dessous du module d'aspiration des buées BLANCO COOK maintient les plats froids et les ingrédients au frais.



Exemple d'application 2: partie stockage et rangement en partie arrière comprenant une table et des récipients BLANCO COOK. A droite à côté du module d'aspiration des buées, deux multiéléments gardent les ingrédients et les récipients de cuisson à portée de main.



Exemple d'application 3: une ergonomie efficace dans un espace réduit, grâce au BC CO 660. Un plancher Intermédiaire (option) peut également servir de stockage.

**Intelligent et astucieux:
les nouveaux compléments du système BLANCO COOK.**



Modèle	BC T	BC CO 660	BC CO 900
Désignation	Table BLANCO COOK	Récipient 660 BLANCO COOK	Récipient 900 BLANCO COOK
Version	Table avec pieds emboîtables réglables quatre fois en hauteur	Récipient roulant (hauteur 660 mm) avec 1 tiroir et 1 compartiment d'armoire	Récipient roulant (hauteur 900 mm) avec 1 tiroir et 1 compartiment d'armoire
Dimensions / poids	L x P x H: 1180 x 700 mm H: 660/720/900/960 mm	L x P x H: 507 x 690 x 660 mm	L x P x H: 507 x 745 x 900 mm
	Poids env. 20 kg	Poids env. 36 kg	Poids env. 40 kg
Capacité	Espace utile en dessous de la table L x P x H: 1045 x 700 x 836 mm (pour une hauteur de table de 900 mm), par exemple pour 2 récipients BC CO 600 ou 2 BLT 420 K avec charrette 100 ou charrette 125 ou 2 BLT 620 K avec charrette 100	Largeur libre du tiroir L x P x H: 364 x 580 x 110 mm Largeur libre du compartiment d'armoire L x P x H: 419 x 624 x 472 mm	Largeur libre du tiroir L x P x H: 364 x 580 x 110 mm Largeur libre du compartiment d'armoire L x P x H: 419 x 679 x 712 mm
	Capacité de charge max.: env. 100 kg		
Équipement	Pieds emboîtables réglables mécaniquement quatre fois en hauteur	Tiroir en ABS à sortie totale et fermeture en douceur	Tiroir en ABS à sortie totale et fermeture en douceur
	Le dessus de table dispose d'un passage de câble pour fiche avec contact de terre latéral et CEE (y compris capuchon de fermeture en matière plastique)	Le compartiment d'armoire convient pour accueillir des paniers et caisses aux dimensions de 400 x 600 mm (euro-boxes).	Le compartiment d'armoire convient pour accueillir des paniers et caisses aux dimensions de 400 x 600 mm (euro-boxes).
	Trous de fixation pour l'accrochage direct au module d'aspiration des buées BLANCO COOK	Protection périphérique contre les chocs	Protection périphérique contre les chocs
	Supports longitudinaux et sur le petit côté pour un habillage optionnel	Sécurité de transport amovible pour le tiroir et le compartiment d'armoire	Sécurité de transport amovible pour le tiroir et le compartiment d'armoire
		Roues pleines en matière plastique de ø 75 mm: 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	Roues pleines en matière plastique de ø 75 mm: 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
	Fixation pour support GN optionnel dans le compartiment d'armoire	Fixation pour support GN optionnel dans le compartiment d'armoire	
	Support pour panier optionnel en grille d'acier du côté intérieur de la porte	Support pour panier optionnel en grille d'acier du côté intérieur de la porte	
		Support pour plancher intermédiaire op- tionnel dans le compartiment d'armoire	
Accessoires	Voir page de droite	Voir page de droite	Voir page de droite
Matériau	Acier inoxydable 18/10 (matériau 1.4301) avec surface microlisée	Acier inoxydable 18/10 (matériau 1.4301) avec surface microlisée	Acier inoxydable 18/10 (matériau 1.4301) avec surface microlisée
Référence	573 589	573 587	573 588

* Le logo "Gourmet Catering" sert uniquement d'exemple d'application individuelle. La livraison de l'habillage se fait sans logo complètement dans la teinte "Ebony" RAL 10622-60. La réalisation de vos motifs par BLANCO CS n'est pas possible pour des raisons techniques. Veuillez vous adresser pour cela à un publicitaire ou un spécialiste en marquage proche de chez vous.

accessoires/options

Accessoires et options pour les nouveaux compléments du système BLANCO COOK

Désignation	Description	pour les modèles	Modèle / remarque	Référence
Revêtement	Matériau: HPL, teinte: Ebony (RAL 10622-60), Épaisseur de matériau: 4 mm L'habillage en HPL est également disponible pour le module d'aspiration des buées BLANCO COOK BC ES 2 ou BC ES 3.	BC T	Longitudinal, dimensions: 1180 x 795 mm	573 590
			Sur le petit côté, dimensions: 700 x 795 mm	573 591
		BC CO 660 BC CO 900	Côté client, dimensions: 487 x 764 mm	573 592
		BC ES 2 BC ES 3	Côté client, dimensions pour BC ES 2: 1322 x 795 mm, dimensions pour BC ES 3: 1727 x 795 mm	en option
Protection pare-haleine	Module rapporté en inox avec vitre en Plexiglas, fermée côté client, sans passe-plat, fixation à l'aide d'aimants intégrés	BC T	Dimensions: 1145 x 250 x 456 mm	573 593
Plancher intermédiaire	En inox (dans le récipient BC CO 900, combinable avec support GN)	BC CO 900	Dimensions: 417 x 675 x 24 mm	573 595
		BC T	Dimensions: 1145 x 620 x 30 mm	573 596
Panier en grille d'acier	Revêtu à la poudre, blanc	BC CO 660	Capacité: 18 litres, dimensions: 302 x 306 x 207 mm	573 585
		BC CO 900	Capacité: 26 litres, dimensions: 305 x 446 x 195 mm	573 584
Support GN	En inox, pour placement dans le compartiment d'armoire du récipient (dans le récipient BC CO 900, combinable avec plancher intermédiaire), capacité: 4 x GN 1/1-65 ou 8 x GN 1/1-20	BC CO 660 BC CO 900	Dimensions: 416 x 545 x 330 mm	573 586
Serrure	Pour le tiroir du récipient	BC CO 660 BC CO 900	--	en option
Roues	Roues en matière plastique ø 125 mm: 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, inoxydables suivant DIN18867-8	BC CO 660 BC CO 900	Du fait du plus grand diamètre des roues, la hauteur totale du récipient est de 720 ou de 960 mm	en option
	Roues en acier inoxydable ø 125 mm: 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, inoxydables suivant DIN18867-8	BC CO 660 BC CO 900		en option

www.blanco-catering.eu

Nous vous enverrons volontiers des informations complémentaires gratuites sur le système de Frontcooking BLANCO et sur notre gamme complète (voir au verso). Ou venez visiter notre site internet sur www.blanco-catering.eu

Elargissez vos possibilités: flexibilité maximale avec le système BLANCO COOK.

Les nombreux produits et accessoires de la gamme BLANCO permettent une mise scène parfaite de votre animation culinaire.



Avec les caissons de transport de repas super isolés BLANCOTHERM K, vous êtes parfaitement équipé pour le transport sûr et le stockage bien tempéré de vos repas.

Selon que vous désirez placer les récipients en dessous du module d'aspiration ou en dessous d'une table, vous pouvez utiliser les modèles des séries 420 ou 620 avec les charrettes correspondantes.

Vous pouvez même utiliser les modèles réglables au degré près 420 KBRUH et 620 KBRUH pour la cuisson à basse température – parfaite pour des viandes particulièrement tendres.



Maintien au froid: la table réfrigérée de soubassement préserve la fraîcheur appétissante des ingrédients. Même pour le Frontcooking mobile, aucun problème pour respecter de manière fiable les températures de réfrigération exigées par HACCP.

La table réfrigérée de soubassement pour le module d'aspiration des buées BLANCO COOK BC ES 3 existe en différentes versions.



Assistant indispensable pour tous les pros: les excellents récipients Gastro-norm de BLANCO. En acier inoxydable ou en matière plastique, perforés ou lisses, avec ou sans poignées, avec ou sans couvercle – un matériau de haute qualité et un façonnage soigné sont synonymes d'une durée de vie extra longue.

Plus de 50 ans d'expérience dans la fabrication de récipients GN sont le garant de la qualité supérieure de BLANCO.

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P.O. Box 13 10
75033 OBERDERDINGEN
GERMANY
Phone +49 7045 44-81900
Fax +49 7045 44-81481
Internet www.blanco.de
E-Mail catering.export@blanco.de

BLANCO

