

BLANCO COOK Front et Show Cooking:
Système de cuisson mobile et polyvalent,
possédant une aspiration intelligente intégrée.

blancocook



SOMMAIRE

Le système de cuisson BLANCO COOK.	2
Module d'aspiration des buées BLANCO COOK	4
Appareils de table BLANCO COOK	6
Exemple pratique d'une station de Front Cooking	9

VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

Module d'aspiration des buées BLANCO COOK.	10
Appareils de table à induction BLANCO COOK	11
Plaque de cuisson vitrocéramique, cuisseur de pâtes, rôtissoire BLANCO COOK . .	12
Plaque de gril BLANCO COOK.	13
Friteuse, bain-marie, plaque de maintien au chaud BLANCO COOK	14
Accessoires	15



"Entrée en scène!" pour le système de cuisson mobile BLANCO COOK.

Truite grillée et fleurs de courgettes frites, filet d'agneau fondant et pommes de terre rissolées – fraîchement préparés devant le client, ils n'en sont que plus délicieux.

Pas étonnant dès lors que la mise en scène appétissante du Front Cooking permette de réaliser des prix de vente jusqu'à 40% plus élevés. La technique professionnelle innovante de BLANCO COOK vous y aide.

Le cœur du système de Front Cooking de BLANCO COOK est le module mobile d'aspiration des buées. Son système de filtration unique le rend complètement indépendant des hottes d'aspiration stationnaires. La graisse, l'humidité et les odeurs gênantes sont éliminées de manière fiable des vapeurs de cuisson (buées).

Neuf appareils de cuisson de table différents complètent le module d'aspiration et offrent tout ce dont le cuisinier a besoin. Ils sont rapides, puissants, légers et compacts. Et ainsi parfaits pour l'utilisation professionnelle.

Le système de cuisson complet BLANCO COOK – pour une cuisson énergétiquement efficace et à chiffre d'affaires élevé devant le client.

Le système de cuisson BLANCO COOK offre des performances optimales pour les pros. Le spectacle peut commencer!



magie sur scène



air frais

Licence pour respirer: L'aspiration des vapeurs et des odeurs selon BLANCO COOK.

Lors de la cuisson à la rôtissoire ou à la poêle, dans la marmite ou le wok, il se forme des vapeurs de cuisson (buées), qui s'élèvent dans la pièce. Ces vapeurs malsaines de graisse et d'humidité peuvent fortement polluer l'air ambiant.

Avec BLANCO COOK, les vapeurs de cuisson sont capturées au-dessus des appareils de cuisson. A savoir exactement là où elles veulent s'échapper dans la pièce.

Contrairement aux autres méthodes de l'aspiration mobile, nous faisons appel aux lois de la physique à notre avantage

– et nous ne laissons aux buées aucune chance de s'échapper.

Le cuisinier, les clients et le mobilier sont ainsi protégés de manière fiable des vapeurs grasses, de l'humidité et des mauvaises odeurs.

Cuisinez autant que vous le voulez.

Le puissant module d'aspiration de BLANCO COOK maîtrise également rapidement de grandes quantités – même en cas d'utilisation simultanée de trois appareils de cuisson.

Ce faisant, il est économe en énergie avec trois niveaux de puissance selon les besoins.

Cuisinez où vous le voulez.

Le module d'aspiration est équipé de série de roues et est pour cette raison toujours rapidement au point de vente. Mobile, flexible et utilisable sans limitation.

Le module d'aspiration innovant de BLANCO COOK. Pour un "Bon appétit!" au lieu d'un air malodorant lors de la cuisson devant le convive.



Module d'aspiration des buées BLANCO COOK BC ES 3

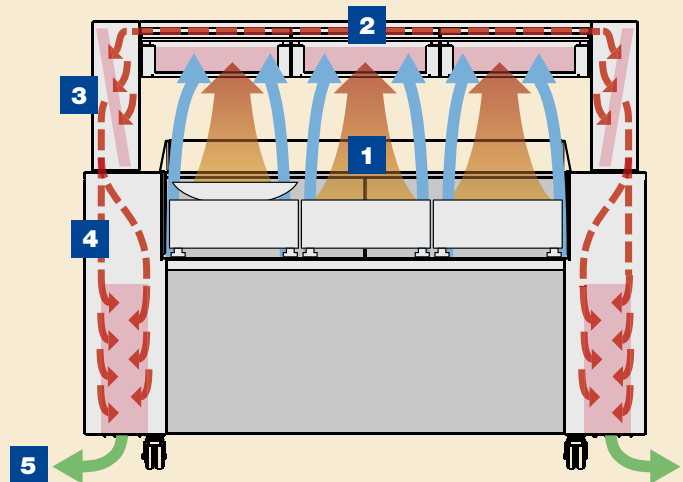
avec accessoires en option et trois appareils de table BLANCO COOK. Dans l'espace utile en dessous de la niche d'installation: cuisson de transport de repas BLANCOTHERM sur roues.



Une simple mise en route l'aspiration: permet d'obtenir d'excellentes performances d'aspiration et de réduction des odeurs.

Le puissant système de filtration à plusieurs étapes du module d'aspiration des buées BLANCO COOK.

- 1 Une technique innovante capture de manière fiable les vapeurs de cuisson: le triple flux d'air conduit les buées directement dans le pont d'aspiration. Une dépression génère un appel d'air supplémentaire, qui renforce encore l'effet d'aspiration.
- 2 Dans le pont d'aspiration, la graisse est séparée. Elle s'accumule dans les goulottes de collecte des porte-filtres.
- 3 Le deuxième étage de filtration dans les conduites d'air d'évacuation réduit l'humidité.
- 4 Dans les filtres anti-odeur, des filtres à charbon actif lient les molécules odorantes.
- 5 L'air épuré sort du module par le bas.



Pour de bonnes affaires

Les appareils de cuisson sont très bien visibles des deux côtés. Ceci facilite le travail du cuisinier et encourage l'appétit des clients.



Pour du bon travail

Le recouvrement sur le pont d'aspiration offre beaucoup de place comme surface de distribution ou pour la mise à disposition d'ingrédients. La hauteur de seulement 135 cm permet un contact visuel direct entre le cuisinier et le client.



Pour un air pur

Le triple flux d'air et un appel d'air supplémentaire conduisent les vapeurs de cuisson montantes directement dans le pont d'aspiration – cela ne laisse aucune chance à la graisse, à l'humidité et aux mauvaises odeurs.



Pour tous les cas

Les plateaux à accrocher latéralement en option offrent encore plus de place pour tout ce dont le cuisinier a besoin.



Pour une présentation parfaite

Les spots halogènes en option assurent un éclairage confortable lors du travail et mettent les repas en valeur.



Pour un réapprovisionnement sûr

En dessous de la niche d'installation, vous pouvez entreposer les repas dans des caissons de transport roulants BLANCOTHERM ou introduire une table réfrigérée de soubassement. En variante, on peut utiliser un plancher de base.

Pour un nettoyage simple et une hygiène optimale

Par exemple le pont d'aspiration: simplement soulever le couvercle, enlever le filtre à graisse et le porte-filtre et les mettre dans le lave-vaisselle – entièrement sans outillage.



BLANCO

cuisiner avec plaisir

La gamme des appareils de cuisson: Flexible et polyvalente.

Celui qui cuisine en direct devant les yeux de ses convives doit pouvoir faire aveuglément confiance à son équipement.

Les appareils de cuisson de table du système BLANCO COOK vous proposent une technique innovante et des performances fiables pour les pros. Le design BLANCO de haute qualité est synonyme des meilleures performances en matière de manutention et d'hygiène.

Plus rapide:

système de chauffage innovant pour de courts temps d'échauffement et de réaction – les plaques de grill arrivent par exemple à 250 °C en seulement 4,5 min.

Plus économique:

la régulation électronique intelligente permet d'adapter le besoin énergétique à la charge de travail.

Plus flexible:

grâce au poids plus faible et à une profondeur de seulement 62 cm, tous les appareils de table sont faciles à porter et s'adaptent sur toute planche de travail normale.

Rôtir, griller, cuire, frire, maintenir au chaud – les appareils de cuisson de table BLANCO COOK aiguisent l'appétit.

Cuire avec BLANCO COOK génère la bonne humeur: des appareils de table puissants pour le Front Cooking et la restauration de collectivité.



Plaques de cuisson et woks à induction

avec générateurs à induction de la dernière génération – puissants, fiables, durables et extrêmement rapides.



Plaque de cuisson vitrocéramique

avec 2 zones de cuisson et régulation électronique.



Cuiseur de pâtes

(Illustr. avec accessoires) pour une cuisson, un étuvage et une cuisson sous vide économisant l'énergie.



Plaques de grill/rôtissoires

avec des temps d'échauffement extrêmement courts pour des performances maximales.



Friteuse (Illustr. avec accessoires)

avec grande zone de clarification de l'huile et régulation de température au degré près.



Bains-marie

pour le maintien au chaud et la présentation de repas dans des récipients GN.



Plaque de maintien au chaud

avec zone de maintien au chaud de grande surface.



Pour BLANCO COOK, nous utilisons exclusivement la toute nouvelle technologie à induction de chez E.G.O. (Oberderdingen). Ces générateurs ont été spécialement développés pour l'utilisation professionnelle. Ils se distinguent par une fiabilité et une durée de vie particulièrement élevées.



Précision et puissance avec l'induction pour: Wok, pôles etc.

Avec la technologie à induction de BLANCO COOK, vous cuisinez de manière rapide, sûre et contrôlée. Via un champ électromagnétique, la chaleur est directement générée dans le fond de la casserole – ceci assure des temps d'échauffement extrêmement courts. Le rendement est supérieur à 90 %.

L'énergie est transmise extrêmement rapidement aux casseroles, poêles et woks. Par exemple avec la **plaque de cuisson à induction BLANCO COOK BC IH 5000**:

en seulement 6,5 minutes, vous amenez 5 litres d'eau à ébullition.

Pour les **woks à induction**, la bobine d'induction a été spécialement adaptée à l'arrondi de la cuvette vitrocéramique. La bobine se trouve directement en dessous de la cuvette. **L'énergie est ainsi transmise de manière particulièrement régulière au wok.**

Plaques de cuisson à induction et woks à induction de BLANCO COOK – des partenaires parfaits pour vos performances.

- Temps de réaction courts grâce à un apport et une dissipation de puissance d'une rapidité énorme.
- Surface vitrocéramique à haute résistance, facile à nettoyer.
- Pas de danger de brûlure, parce que la plaque de cuisson à induction ou la cuvette à induction ne s'échauffent pas.
- Faible échauffement ambiant du fait de la faible dissipation de chaleur.
- Avec une puissance absorbée de 3,5 kW (220–240 V) ou 5 kW (400 V).
- Détection automatique de casserole (plaques de cuisson à induction).



**Plaques de cuisson par induction
BLANCO COOK BC IH 5000**
Avec plaque de cuisson vitrocéramique
et régulation à bouton rotatif.



**Wok à induction
BLANCO COOK BC IW 5000**
Avec cuvette vitrocéramique
et régulation à bouton rotatif.

L'innovation grâce à "Ultracontact": Rapide et précis:

Les pros ont besoin d'appareils qui sont utilisables de manière rapide et flexible. Pour cette raison, toutes les plaques de grill, rôtissoires, cuiseurs à pâtes et friteuses BLANCO COOK sont équipés du **système de chauffage innovant Ultracontact**:

- temps d'échauffement extrêmement courts pour une disponibilité rapide.
- Facile à utiliser avec régulation électronique et affichage numérique de la température.
- Température (de surface) pour les meilleurs résultats de grillade et de cuisson.

Les plaques de grill et rôtissoires de BLANCO COOK brillent par leur surface de rôtissage soudée sans joints et hygiénique.

Les **plaques de grill** sont disponibles avec surface lisse ou nervurée bac collecteur de graisse intégré.

La **rôtissoire** dispose d'une surface de rôtissage soudée en creux avec écoulement du liquide.

Le **cuiseur de pâtes** offre place pour maximum 6 paniers à pâtes. La cuve à eau soudée sans joints dispose d'un chauffage extérieur et d'une évacuation de l'eau externe.

Par ailleurs: le cuiseur de pâtes BLANCO COOK est un vrai multitalent et n'assure pas seulement des nouilles al dente. Il vous permet également très simplement de cuire à la vapeur, étuver, cuire sous vide et vous pouvez même l'utiliser comme bain-marie.

BLANCO COOK pour des idées de cuisson sans limites.



**Plaque de grill à surface de rôtissage nervurée
BLANCO COOK BC GR 4200**

De série avec grand bac collecteur de graisse et bouchon d'évacuation de graisse (accessoires).



**Cuiseur de pâtes
BLANCO COOK BC PC 4200**

Avec jeu de paniers à pâtes (accessoire).

à la carte

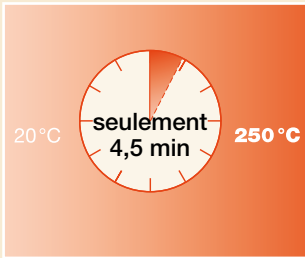


L'innovation Technique économe "Ultracontact": La puissance juste au moment souhaité pour tous types de cuissons.



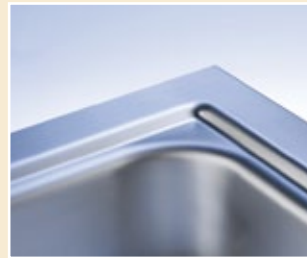
Econome en énergie

Stop au gaspillage d'énergie: Les surfaces de rôtissage des plaques de grill et des rôtissoires peuvent être chauffées sur toute la surface (4200 W) ou seulement aux deux tiers (2800 W) ou un tiers (1400 W). Vous pouvez ainsi toujours adapter la consommation d'énergie exactement à la charge de travail. Et vous ne consommez que le strict nécessaire.



Disponibilité rapide

Le système de chauffage innovant Ultracontact assure des temps de montée en température extrêmement courts. Par exemple les plaques de grill: en seulement 4,5 minutes, elles atteignent une température de 250 °C.



Facile à nettoyer

Des surfaces en acier inoxydable microlisées, de grands rayons de courbure et des zones de cuisson et de rôtissage soudées sans joints facilitent le nettoyage – pour une hygiène parfaite et un travail optimal et propre.



Se manipule en toute sûreté

Des écoulements de sécurité largement dimensionnés pour les liquides et les bouchons d'évacuation pratiques assurent un travail fiable sans risque de blessure.



S'installe partout

Les appareils de cuisson de table de BLANCO COOK ont un faible poids et des dimensions compactes. Grâce à la faible profondeur de 62 cm, ils trouvent place sur toute planche de travail standard.



Facile à comprendre

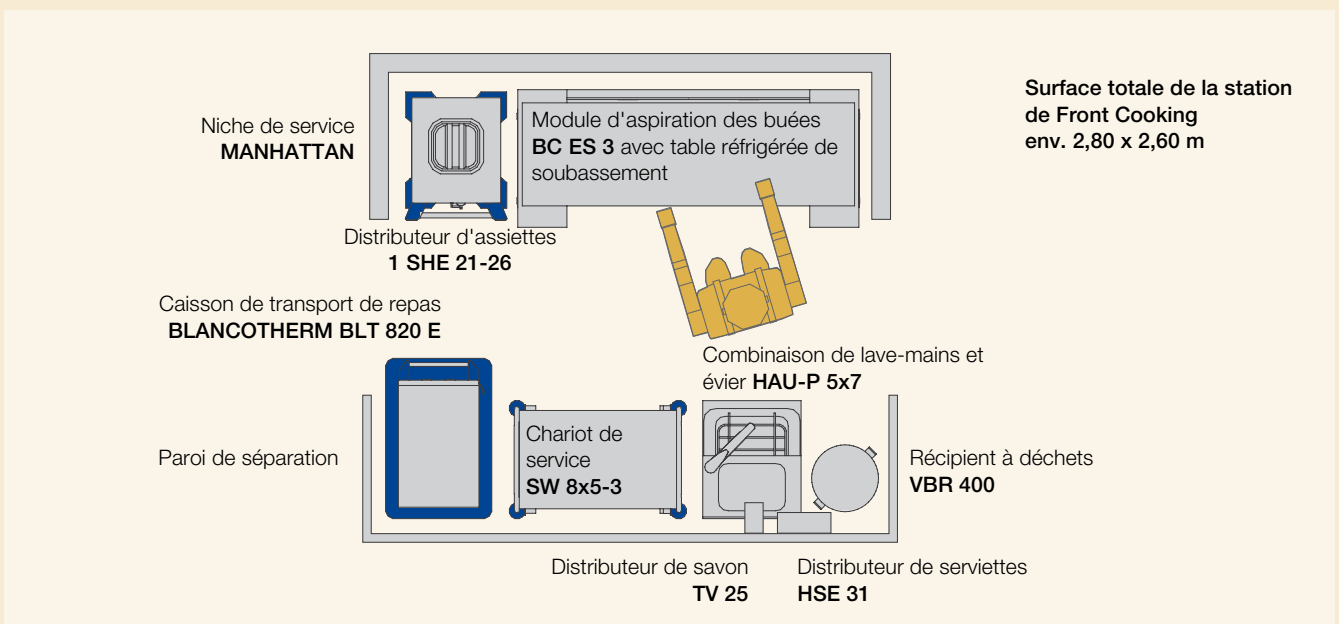
Voir et comprendre: La commande des pavés tactiles est simple et bien structurée. La surface lisse de l'écran est en outre facile à nettoyer.



Toujours à la hauteur

Les pieds réglables en hauteur de série se laissent facilement ajuster. Vous alignez ainsi facilement BLANCO COOK même sur des sols inégaux.

On a pensé à tout: exemple pratique d'une station de Front Cooking.



BLANCO COOK

Module d'aspiration des buées

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur ces produits et sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Modèle	Module d'aspiration des buées BC ES 2 (illustration avec accessoire galerie)	Module d'aspiration des buées BC ES 3 (illustration avec accessoire galerie)
Version	Module d'aspiration mobile avec niche d'installation pour max. 2 appareils de cuisson de table	Module d'aspiration mobile avec niche d'installation pour max. 3 appareils de cuisson de table
Dimensions / capacité	Dimensions ext. L X P X H env.: 1338 x 700 x 900/1354 mm	Dimensions ext. L X P X H env.: 1743 x 700 x 900/1354 mm
	Niche d'installation L X P X H env.: 808 x 650 x 300 mm	Niche d'installation L X P X H env.: 1213 x 650 x 300 mm
	Pour max. 2 appareils de cuisson de table, dimension max. L x P x H chacun: 400 x 650 x 300 mm	Pour max. 3 appareils de cuisson de table, dimension max. L x P x H chacun: 400 x 650 x 300 mm
	Espace utile libre en dessous de la niche d'installation L x P x H: 808 x 650 x 571 mm	Espace utile libre en dessous de la niche d'installation L x P x H: 1213 x 650 x 571 mm
Equipement de l'appareil de base	Buses à air pour le flux d'air guidant les buées le long de la niche d'installation (côté client, à droite, à gauche)	Buses à air pour le flux d'air guidant les buées le long de la niche d'installation (côté client, à droite, à gauche)
	Pont d'aspiration avec 4 filtres à graisse	Pont d'aspiration avec 6 filtres à graisse
	2 conduites d'évacuation avec 1 filtre à graisse et 1 filtre à humidité chacune	2 conduites d'évacuation avec 1 filtre à graisse et 1 filtre à humidité chacune
	2 x 5 cartouches de filtre anti-odeur à charbon actif	2 x 5 cartouches de filtre anti-odeur à charbon actif
	3 niveaux de puissance pour l'aspiration conforme aux besoins	3 niveaux de puissance pour l'aspiration conforme aux besoins
	4 roues jumelées pivotantes, ø 75 mm, dont 2 avec frein	4 roues jumelées pivotantes, ø 75 mm, dont 2 avec frein
	Câble de raccordement au secteur (env. 4 m)	Câble de raccordement au secteur (env. 4 m)
Prises de courant optionnelles	4 prises de courant avec contact de terre latéral 230 V (max. 10 kW), fiche CEE 16 A / 400 V / 50 ou 60 Hz / 3N PE / 10,8 kW	4 prises de courant avec contact de terre latéral 230 V (max. 10 kW), fiche CEE 16 A / 400 V / 50 ou 60 Hz / 3N PE / 10,8 kW
	Raccordement électrique / puissance absorbée (dépend des appareils de cuisson réglés)	
Raccordement électrique / puissance absorbée (dépend des appareils de cuisson réglés)	2 prises de courant avec contact de terre latéral 230 V et 2 prises de courant CEE 400 V (max. 10 kW), fiche CEE 16 A / 400 V / 50 ou 60 Hz / 3N PE / 10,8 kW	2 prises de courant avec contact de terre latéral 230 V et 3 prises de courant CEE 400 V (max. 20,8 kW), 2 fiches CEE 16 A / 400 V / 50 ou 60 Hz / 3N PE / 2 x 10,8 kW
	2 prises de courant avec contact de terre latéral 230 V et 2 prises de courant CEE 400 V (max. 21 kW), fiche CEE 32 A / 400 V / 50 ou 60 Hz / 3N PE / 22 kW	3 prises de courant avec contact de terre latéral 230 V et 3 prises de courant CEE 400 V (max. 21 kW), fiche CEE 32 A / 400 V / 50 ou 60 Hz / 3N PE / 22 kW
Degré de protection	IP X4 (ventilateur démonté)	IP X4 (ventilateur démonté)
Matières	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304)	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304)
Référence	573 267	573 268

BLANCO COOK

Plaques de cuisson et woks à induction

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur ces produits et sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Modèle	Plaque de cuisson à induction BC IH 3500	Plaque de cuisson à induction BC IH 5000	Wok à induction BC IW 3500	Wok à induction BC IW 5000
Version	Plaque à induction avec une zone de cuisson ronde Surface lisse en vitrocéramique	Plaque à induction avec une zone de cuisson ronde Surface lisse en vitrocéramique	Wok à induction avec une cuvette Cuvette en vitrocéramique	Wok à induction avec une cuvette Cuvette en vitrocéramique
Dimensions	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm Surface utile L x l: 430 x 320 mm Zone de cuisson: ø 220 mm	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm Surface utile L x l: 430 x 320 mm Zone de cuisson: ø 220 mm	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm Cuvette: ø 300 mm	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm Cuvette: ø 300 mm
Equipement de l'appareil de base	Surface de cuisson vitrocéramique, épais. 6 mm Générateur à induction de haute puissance commandé par microprocesseur (fabriqué par E.G.O.) avec détection de casserole (à partir de ø 120 mm) Régulation continue de puissance avec manette rotative et interrupteur intégré Message de code d'erreur par voyants de contrôle en cas de perturbations Filtre à graisse à la face arrière du boîtier Pieds rotatifs réglables en hauteur Câble secteur (1,7 m) Fiche avec contact de terre latéral	Surface de cuisson vitrocéramique, épais. 6 mm Générateur à induction de haute puissance commandé par microprocesseur (fabriqué par E.G.O.) avec détection de casserole (à partir de ø 120 mm) Régulation continue de puissance avec manette rotative et interrupteur intégré Message de code d'erreur par voyants de contrôle en cas de perturbations Filtre à graisse à la face arrière du boîtier Pieds rotatifs réglables en hauteur Câble secteur (1,7 m) Fiche CEE 16 A	Cuvette vitrocéramique, épaisseur 6 mm Générateur à induction de haute puissance commandé par microprocesseur (fabriqué par E.G.O.) avec détection de casserole Régulation continue de puissance avec manette rotative et interrupteur intégré Message de code d'erreur par voyants de contrôle en cas de perturbations Filtre à graisse à la face arrière du boîtier Pieds rotatifs réglables en hauteur Câble secteur (1,7 m) Fiche avec contact de terre latéral	Cuvette vitrocéramique, épaisseur 6 mm Générateur à induction de haute puissance commandé par microprocesseur (fabriqué par E.G.O.) avec détection de casserole Régulation continue de puissance avec manette rotative et interrupteur intégré Message de code d'erreur par voyants de contrôle en cas de perturbations Filtre à graisse à la face arrière du boîtier Pieds rotatifs réglables en hauteur Câble secteur (1,7 m) Fiche CEE 16 A
Accessoires/options	Voir vue d'ensemble page 15	Voir vue d'ensemble page 15	Voir vue d'ensemble page 15	Voir vue d'ensemble page 15
Chal. sensible/latente dissipée	245 W / 280 W	350 W / 400 W	245 W / 280 W	350 W / 400 W
Raccordement électrique	220-240 V / 1N PE / 16 A 50-60 Hz / 3,5 kW	400 V / 3N PE / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	220-240 V / 1N PE / 16 A 50-60 Hz / 3,5 kW	400 V / 3N PE / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW
Degré de prot.	IP X4	IP X4	IP X4	IP X4
Matières	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlisée Surface de cuisson vitrocéramique	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlisée Surface de cuisson vitrocéramique	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlisée Cuvette wok vitrocéramique	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlisée Cuvette wok vitrocéramique
Référence	573 244	573 243	573 246	573 245

BLANCO COOK

Plaque de cuisson vitrocéramique, cuiseur de pâtes, rôtissoire

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur ces produits et sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Modèle	Plaque de cuisson vitrocéramique BC CH 4200	Cuiseur de pâtes BC PC 4200 (Illustr. avec accessoires)	Rôtissoire BC DG 3500	Rôtissoire BC DG 4200
Version	Plaque vitrocéramique avec éléments chauffants rayonnants et 2 zones de cuisson rondes	Cuiseur de pâtes / multifonction avec zone de la cuve de cuisson emboutie	Rôtissoire / cuiseur multifonction avec zone de la cuve de rôtissage emboutie	Rôtissoire / cuiseur multifonction avec zone de la cuve de rôtissage emboutie
Dimensions / capacité	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm Surface utile L x l: 510 x 320 mm Zones de cuisson: ø 230 mm et ø 180 mm	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm Surface utile L x l: 510 x 307 mm Capacité: 15 litres	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm Surface utile L x l: 510 x 307 mm Capacité: 11 litres	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm Surface utile L x l: 510 x 307 mm Capacité: 11 litres
Equipement de l'appareil de base	Surface de cuisson vitrocéramique, épais. 6 mm Régulation commandée par microprocesseur 2 éléments de chauffage par rayonnement (1,7 kW et 2,5 kW), commande via un commutateur à 6 positions Message de code d'erreur à l'écran en cas de perturbations de fonctionnement Indication de chaleur résiduelle par diodes lumineuses Pieds rotatifs réglables en hauteur Câble secteur (1,7 m) Fiche CEE 16 A	Cuve satinée à chauff. ext. Cuve emboutie, soudée à la périphérie, avec fond de 5 mm d'épaisseur Ouverture d'évacuation fermant hermétiquement Régulation commandée par microprocesseur Système de chauffage innovant Ultracontact pour des temps d'échauffement courts et des températures homogènes Message de code d'erreur à l'écran en cas de perturbations de fonctionnement Robinet de vidange de sécurité Pieds rotatifs réglables en hauteur Câble secteur (1,7 m) Fiche CEE 16 A	Cuve satinée à chauff. ext. Cuve emboutie, soudée à la périphérie, avec fond de 8 mm d'épaisseur Ouverture d'évacuation avec bouchon d'évacuation Régulation commandée par microprocesseur Système de chauffage innovant Ultracontact à 3 zones pour des temps d'échauffement courts et des températures de surface homogènes Message de code d'erreur à l'écran en cas de perturbations de fonctionnement Evacuation de sécurité avec capuchon de protection Pieds rotatifs réglables en hauteur Câble secteur (1,7 m) Fiche avec contact de terre latéral	Cuve satinée à chauff. ext. Cuve emboutie, soudée à la périphérie, avec fond de 8 mm d'épaisseur Ouverture d'évacuation avec bouchon d'évacuation Régulation commandée par microprocesseur Système de chauffage innovant Ultracontact à 3 zones pour des temps d'échauffement courts et des températures de surface homogènes Message de code d'erreur à l'écran en cas de perturbations de fonctionnement Evacuation de sécurité avec capuchon de protection Pieds rotatifs réglables en hauteur Câble secteur (1,7 m) Fiche CEE 16 A
Accessoires/ options	Voir vue d'ensemble page 15	Voir vue d'ensemble page 15	Voir vue d'ensemble page 15	Voir vue d'ensemble page 15
Chal. sensible/ latente dissipée	840 W / 336 W	735 W / 840 W	1155 W / 1400 W	1386 W / 1680 W
Raccordement électrique	400 V / 3N PE / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	400 V / 3N PE / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	220-240 V / 1N PE / 16 A 50-60 Hz / 3,5 kW	400 V / 3N PE / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW
Plage de temp.	--	+30 °C à +190 °C	+30 °C à +250 °C	+30 °C à +250 °C
Degré de prot.	IP X4	IP X4	IP X4	IP X4
Matières	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlissée Surface de cuisson vitrocéramique	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlissée ou satinée (cuve)	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlissée ou satinée (cuve)	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlissée ou satinée (cuve)
Référence	573 247	573 257	573 256	573 255

BLANCO COOK

Plaques de gril, lisses et nervurées

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur ces produits et sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Modèle	Plaque de gril BC GF 3500	Plaque de gril BC GF 4200	Plaque de gril, nervurée BC GR 3500	Plaque de gril, nervurée BC GR 4200
Version	Plaque de gril à surface lisse, inclinée	Plaque de gril à surface lisse, inclinée	Plaque de gril à surface nervurée, inclinée	Plaque de gril à surface nervurée, inclinée
Dimensions	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm
	Surface utile L x l: 510 x 307 mm (dont 460 x 307 chauffée)	Surface utile L x l: 510 x 307 mm (dont 460 x 307 chauffée)	Surface utile L x l: 510 x 307 mm (dont 460 x 307 chauffée)	Surface utile L x l: 510 x 307 mm (dont 460 x 307 chauffée)
Equipement de l'appareil de base	Surface de gril lisse emboutie en acier résistant aux hautes températures et hautement conducteur, soudée sur toute la périphérie	Surface de gril lisse emboutie en acier résistant aux hautes températures et hautement conducteur, soudée sur toute la périphérie	Surface de gril nervurée emboutie en acier résistant aux hautes températures et hautement conducteur, soudée sur toute la périphérie	Surface de gril nervurée emboutie en acier résistant aux hautes températures et hautement conducteur, soudée sur toute la périphérie
	Régulation commandée par microprocesseur	Régulation commandée par microprocesseur	Régulation commandée par microprocesseur	Régulation commandée par microprocesseur
	Système de chauffage innovant Ultracontact à 3 zones pour des temps d'échauffement courts et des températures de surface homogènes	Système de chauffage innovant Ultracontact à 3 zones pour des temps d'échauffement courts et des températures de surface homogènes	Système de chauffage innovant Ultracontact à 3 zones pour des temps d'échauffement courts et des températures de surface homogènes	Système de chauffage innovant Ultracontact à 3 zones pour des temps d'échauffement courts et des températures de surface homogènes
	Message de code d'erreur à l'écran en cas de perturbations de fonctionnement	Message de code d'erreur à l'écran en cas de perturbations de fonctionnement	Message de code d'erreur à l'écran en cas de perturbations de fonctionnement	Message de code d'erreur à l'écran en cas de perturbations de fonctionnement
	Lèchefrite escamotable	Lèchefrite escamotable	Lèchefrite escamotable	Lèchefrite escamotable
	Pieds rotatifs réglables en hauteur	Pieds rotatifs réglables en hauteur	Pieds rotatifs réglables en hauteur	Pieds rotatifs réglables en hauteur
	Câble secteur (1,7 m)	Câble secteur (1,7 m)	Câble secteur (1,7 m)	Câble secteur (1,7 m)
	Fiche avec contact de terre latéral	Fiche CEE 16 A	Fiche avec contact de terre latéral	Fiche CEE 16 A
	Accessoires/options	Voir vue d'ensemble page 15	Voir vue d'ensemble page 15	Voir vue d'ensemble page 15
Chal. sensible/latente dissipée	1155 W / 1400 W	1386 W / 1680 W	1155 W / 1400 W	1386 W / 1680 W
Raccordement électrique	220-240 V / 1N PE / 16 A 50-60 Hz / 3,5 kW	400 V / 3N PE / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	220-240 V / 1N PE / 16 A 50-60 Hz / 3,5 kW	400 V / 3N PE / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW
Plage de temp.	+30 °C à +250 °C	+30 °C à +250 °C	+30 °C à +250 °C	+30 °C à +250 °C
Degré de prot.	IP X4	IP X4	IP X4	IP X4
Matières	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlisée	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlisée	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlisée	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlisée
	Surface de gril en FE510D	Surface de gril en FE510D	Surface de gril en FE510D	Surface de gril en FE510D
Référence	573 249	573 248	573 251	573 250

BLANCO COOK

Friteuse, bain-marie, plaque de maintien au chaud

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur ces produits et sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Modèle	Friteuse BC DF 4500 (Illustr. avec accessoires)	Bain-marie BC BM 765	Plaque de maintien au chaud BC HP 450
Version	Friteuse avec cuve emboutie pour max. 2 paniers à frire	Bain-marie avec cuve emboutie pour max. 1 x GN 1/1-100	Plaque avec zone de maintien au chaud séparée thermiquement
Dimensions / capacité	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm Surface utile L x l: 380 x 307 mm Capacité: 5 litres	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm Surface utile L x l: 510 x 307 mm Capacité: max. 1x GN 1/1-100	Dimensions ext. L x l x H: 620 x 400 x 240 mm Surface utile L x l: 530 x 320 mm
Equipement de l'appareil de base	Cuve satinée à chauff. ext. Cuve emboutie, soudée sur toute la périphérie Grande zone de clarification de l'huile Thermostat dans la zone inférieure de la cuve, précision de la température +/- 1 K Régulation commandée par microprocesseur Système de chauffage innovant Ultracontact pour des temps d'échauffement courts Message de code d'erreur à l'écran en cas de perturbations de fonctionnement Robinet de vidange de sécurité Pieds rotatifs réglables en hauteur Câble secteur (1,7 m) Fiche CEE 16 A	Cuve satinée à chauff. ext. Cuve emboutie, soudée sur toute la périphérie Régulation commandée par microprocesseur Message de code d'erreur à l'écran en cas de perturbations de fonctionnement Robinet de vidange de sécurité Pieds rotatifs réglables en hauteur Câble secteur (1,7 m) Fiche avec contact de terre latéral	Surface de maintien au chaud finement satinée Surface de maintien au chaud de 5 mm d'épaisseur, recouverte de silicone Régulation commandée par microprocesseur Message de code d'erreur à l'écran en cas de perturbations de fonctionnement Pieds rotatifs réglables en hauteur Câble secteur (1,7 m) Fiche avec contact de terre latéral
Accessoires/ options	Voir vue d'ensemble page 15	Voir vue d'ensemble page 15	Voir vue d'ensemble page 15
Chal. sensible/ latente dissipée	405 W / 3150 W	140 W / 153 W	90 W / 36 W
Raccordement électrique	400 V / 3N PE / 16 A 50-60 Hz / 4,5 kW	220-240 V / 1N PE / 16 A 50-60 Hz / 0,77 kW	220-240 V / 1N PE / 16 A 50-60 Hz / 0,45 kW
Plage de temp.	+30 °C à +190 °C	+30 °C à +100 °C	+30 °C à +120 °C
Degré de prot.	IP X4	IP X4	IP X4
Matières	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlisée ou satinée (cuve)	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlisée ou satinée (cuve)	Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) avec surface microlisée ou satinée (surface de maintien au chaud)
Référence	573 259	573 264	573 266

Accessoires pour appareils de table

Désignation	pour modèle	Référence
Grattoir de nettoyage pour vitrocéramique	Plaq. cuiss. induction BC IH, plaq. cuiss. vitrocéram. BC CH	568 489
Wok à fond rond en inox ø 360 mm, capacité max. 5,5 litres, poids 1,2 kg	Wok à induction BC IW	573 513
Jeu de 2 paniers à pâtes (env. GN 1/3-100) et 2 paniers (env. GN 1/6-100), chacun avec poignées isolées et un cadre d'insertion	Cuiseur de pâtes BC PC	573 258
Élément de cuisson Gastronorm G-KEN G 1/1-95, perforé, avec poignées rabattables	Cuiseur de pâtes BC PC	550 971
Couvercle avec poignée encastrée GD 1/1, pour recouvrir	Cuiseur de pâtes BC PC, friteuse BC DF	550 658
grattoir de nettoyage pour grill	Rôtissoire BC DG, plaque de grill BC GF, lisse	573 252
Bouchon d'écoulement de graisse en Teflon®	Plaque de grill BC GF, BC GR	573 254
Protection contre les éclaboussures	Plaque de grill BC GF, BC GR	573 269
Jeu de paniers à frites (2 pièces) avec poignées isolées, chacun 288 x 113 mm	Friteuse BC DF	573 260
Panier à frites avec poignée isolée, 288 x 225 mm	Friteuse BC DF	573 261
Barre à clipser en inox 18/10 pour recouvrir la fente entre deux appareils de cuisson BLANCO COOK	tous les modèles	573 311

options

Options pour modules d'aspiration des buées

Désignation	pour modèle		
Table réfrigérée de soubassement KTE-2-462 (référence 370 396), roulante, différents modèles	BC ES 3		
Galerie en tube rond inox, côté client et sur les petits côtés, à droite et à gauche	BC ES 2, BC ES 3		
Eclairage (2 pièces à 35 W), côté commande à droite et à gauche	BC ES 2, BC ES 3		
Protection pare-haleine en verre de sécurité trempé, ouverte ou fermée côté client	BC ES 2, BC ES 3		
Glissière pour plateaux en tube rond inox, côté client, rabattable	BC ES 2, BC ES 3		
Plateau à accrocher en inox, sur le petit côté à droite ou à gauche, se raccordant au soubassement, 300 x 700 (L x P) mm	BC ES 2, BC ES 3		
sans plateau réglable en inox pour appareils de cuisson	BC ES 2, BC ES 3		
Plancher de base en inox, amovible, charge maximale: 80 kg	BC ES 2, BC ES 3		
Revêtement de stratifié Resopal, "Plain Colours" ou "Woodgrains" (groupe de prix 2), côté client, sur le petit côté	BC ES 2, BC ES 3		
Roues en matière plastique 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, inoxydables suivant DIN 18867-8, ø 125 mm	BC ES 2, BC ES 3		
Roues en acier inoxydable 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm	BC ES 2, BC ES 3		
Roues en acier galvanisé 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm	BC ES 2, BC ES 3		
4 prises de courant	2 prises de courant 230 V avec terre latérale et 2 prises de courant CEE 400 V (max. 10 kW), fiche CEE 16 A	400 V / 3N PE 50 ou 60 Hz, 10,8 kW	BC ES 2
4 prises de courant	2 prises de courant 230 V avec terre latéral et 2 prises de courant CEE 400 V (max. 21 kW), fiche CEE 32 A	400 V / 3N PE 50 ou 60 Hz, 22 kW	BC ES 2
4 prises de courant	4 prises de courant 230 V avec contact de terre latéral (max. 10 kW) Fiche CEE 16 A	400 V / 3N PE 50 ou 60 Hz, 10,8 kW	BC ES 3
6 prises de courant	3 prises de courant 230 V avec terre latérale et 3 prises de courant CEE 400 V (max. 20,8 kW), 2 fiches CEE 16 A	400 V / 3N PE 50 ou 60 Hz, 2 x 10,8 kW	BC ES 3

Le groupe BLANCO CS: Trois axes de développement qualitatif.

BLANCO CS (Customized Solutions) se concentre avec ses trois unités d'affaires Catering Systems, Medical Care Systems et Industrial Components sur les besoins des groupes cibles professionnels.

Pour les grandes cuisines et la restauration de collectivité, pour les cliniques et cabinets médicaux ainsi que pour les clients de l'industrie, nous développons, produisons et commercialisons des produits de haute qualité qui sont à la pointe dans de nombreuses branches.

Chez BLANCO CS, l'être humain est au centre de nos préoccupations.

BLANCO CS s'engage fortement pour des objectifs écologiques et sociaux. Nous documentons cet engagement dans notre rapport de durabilité, les lignes directrices d'entreprise et environnementales. En tant que membre de la Table ronde de Caux, nous nous engageons au respect de principes commerciaux éthiques.

BLANCO CS est certifié dans tous les domaines d'activité suivant DIN EN ISO 9001:2008 et vous garantit des solutions adaptées à vos besoins et d'une fiabilité maximale.

Notre équipe vous conseillera volontiers:

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

Avec des développements innovants, une qualité de produit éprouvée et un excellent service, **Catering Systems** sert depuis de nombreuses années de référence dans la restauration de collectivité.

Avec pour résultat des solutions judicieuses pour une gestion de la cuisine et de la restauration efficiente et basée sur la qualité.

The logo for BLANCO, consisting of the word "BLANCO" in a bold, blue, sans-serif font.