

BLANCOTHERM E
Caissons de transport
de repas en inox

blancotherm



SOMMAIRE

Le système BLANCOTHERM E	4
Une longueur d'avance	5
Grâce à la technique	5
Détails : design et fonctionnalité	6

APERCU DES PRODUITS

BLANCOTHERM E, isotherme	8
BLANCOTHERM E, chauffant	9
Accessoires	10
Garnissage maximal	11

inox





Le mariage de la quantité et de la qualité :

Le transport de grandes quantités de repas doit répondre à des exigences particulières. La **nouvelle génération** BLANCOTHERM E en **inox** répond à toutes les contraintes que vous pouvez rencontrer. Elle allie design moderne, matériaux nobles, technologie éprouvée et confort d'utilisation maximum.

La nouvelle gamme **BLANCOTHERM E** se décline en sept nouveaux caissons en acier inoxydable, disponible en trois différentes tailles, **isotherme** et **chauffant par air pulsé**. Tous les modèles qui sont **compatibles avec la gamme BLANCOTHERM polypropylène***, vous séduiront par la qualité 5 étoiles de BLANCOTHERM : Technique, design, matériau, fonctionnalité et accessoires – le fin du fin au juste prix.

Vedette de la nouvelle génération, le caisson **aux talents multiples BLANCOTHERM 820 EBTF**.

Doté d'un choix de chargement supplémentaire, il peut être chargé **par l'avant et par le haut** et convient tant au transport et à la mise à disposition de repas qu'à leur distribution.

Le système BLANCOTHERM.

Toujours une innovation d'avance.

* Vous pouvez demander gratuitement le dépliant actuel «**BLANCOTHERM K – Caissons de transport de repas en polypropylène**» en contactant votre partenaire dont vous trouverez les coordonnées au dos de ce document.

Elégant, robuste et compatible : Le système BLANCOTHERM E Inox.

Un petit plus fait quelquefois toute la différence. Le nouveau système BLANCOTHERM vous propose le **choix parfait** :

Les **modèles éprouvés en polypropylène** facilitent le travail. La **nouvelle génération en inox** garantit stabilité et sécurité. Mais ce n'est pas tout. Ils peuvent être **combinés librement** et vous permettent de composer, en fonction du domaine d'application, un ensemble optimal pour la distribution de vos préparations froides et chaudes dans le respect de la législation.



Tout inox ? Inox et polypropylène ? A vous de choisir.

Le système BLANCOTHERM joue la carte de la compatibilité.

Les modèles de la nouvelle génération en inox sont prêts à tout :

- **Variété pour tous les cas** : A chargement frontal, frontal et par le haut, ils sont disponibles isothermes ou avec chauffage à air pulsé. Un vaste programme d'accessoires vient compléter intelligemment la gamme (page 10-11).

- Le **corps intérieur étanche à l'eau** sans joints susceptibles de s'encrasser garantit une hygiène optimale (version Hygiène H1, protection contre les projections d'eau).

- Le **corps inox à double paroi** et la **remarquable isolation** en mousse de polyuréthane exempte de CFC assurent une répartition uniforme de la température. Les repas froids conservent leur fraîcheur et les repas chauds leur aspect appétissant des heures durant.

- **Mobilité** : Fixation robuste des roues sur le fond de sol sur tous les modèles.

Davantage de sécurité, Davantage de confort.

Le système BLANCOTHERM E Inox a tout ce dont vous avez besoin. Restaurants d'entreprise, restauration pour les services sociaux, cantines, restaurants universitaires ou service traiteur à l'occasion d'événements et de manifestations – toujours une solution parfaite.



Une longueur d'avance grâce à la technique : Raffinement et qualité des repas.

BLANCOTHERM E allie à la perfection esthétique et technique.

La nouvelle génération en inox recèle de nombreux détails astucieux, que vous ne trouverez nulle part ailleurs. Le résultat dans l'assiette n'est-il pas une question de technique ?



BLT 820 EBTF

Il a tout, il peut tout : Chargement par le haut, chargement frontal, chauffage à air pulsé, choix de chargement. Le BLANCOTHERM 820 EBTF aux multiples talents pour le transport, la mise à disposition et la distribution de repas.

- **Nouveauté : Régulation automatique de la vapeur.** Les repas chauds dégagent de l'humidité qui se transforme en vapeur. Il se forme une surpression qui nuit aux aliments. Cet inconvénient n'existe pas chez BLANCO. Car le mécanisme à clapets garantit une compensation de pression. Il s'actionne manuellement ou réagit automatiquement en cas de surpression intérieure.

- **Unique : Collecteur de condensat.** Il recueille l'eau de condensation et empêche qu'elle ne se répande sur le sol à l'ouverture de la porte. Atout sécurité, il évite les risques de chutes et, par conséquent, de blessures. Règle numéro un : Qualité à l'intérieur, sécurité à l'extérieur.

- **Fiable : Corps intérieur étanche à l'eau.** La construction minutieuse du corps intérieur, sans joints susceptibles de s'encrasser, garantit, dans la version Hygiène H1 proposée de série, une protection fiable contre les projections d'eau.

Qualité à l'intérieur, qualité à l'extérieur, la qualité partout. BLANCOTHERM E, la perfection tout simplement.

APERÇU DES MODELES BLANCOTHERM E (en inox)	Isothermes	Chauffants
Chargement frontal	BLT 820 E BLT 1020 E BLT 1220 E	BLT 820 EB BLT 1020 EB BLT 1220 EB
Chargement frontal/ par le haut	--	BLT 820 EBTF

DESIGNATION DES MODELES

BLT = BLANCOTHERM EB = Inox, chauffant
E = Inox TF = Chargement frontal et par le haut

champion





le top du top

Esthétique, élégant, technique robuste : BLANCOTHERM E Inox pose de nouveaux critères.

Des matériaux haut de gamme, un usinage remarquable et une technique mûrement réfléchie jusque dans les moindres détails : Portes avec fermeture à verrouillage rapide, régulation automatique de l'humidité, affichage de la température intérieure, collecteur de condensat, tous ces détails ingénieux

et bien d'autres encore sont disponibles de série dans la gamme BLANCO. Les caissons de transport de repas BLANCOTHERM E Inox sont **fabriqués sans CFC.**

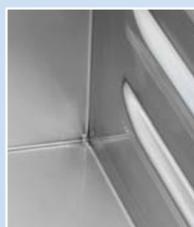
Sans risque physiologique et de qualité alimentaire, ils sont réalisés en matériaux **respectueux de l'environnement.**

Les caissons de transport de repas BLANCOTHERM E Inox vous séduiront par une **qualité irréprochable** sur toute la ligne. Si une réparation ou une intervention du service après-vente devait néanmoins être nécessaire, les pièces d'usure, par exemple les roues et les poignées, peuvent être remplacées sans problème.



Poignée ergonomique

Hauteur ergonomique optimisée et diamètre agréable de la poignée pour une manœuvre sans fatigue. Les butoirs d'angles périphériques garantissent un maximum de sécurité.



Corps intérieur étanche à l'eau

Pas d'arêtes qui s'encrassent, pas de joints qui retiennent la saleté, pour une hygiène optimale. Les bords rayonnés facilitent le nettoyage. Version Hygiène H1 et protection contre les projections d'eau.



Fermeture à verrouillage rapide

Manipulation optimale grâce à la nouvelle fermeture à verrouillage, qui s'ouvre et se ferme en un tour de main.



Collecteur de condensat

L'eau s'écoule à l'ouverture de la porte ? Pas chez BLANCO. Un collecteur spécial recueille l'eau de condensation. Les risques de chutes et de blessures sont minimisés.



Module chauffant très fonctionnel, contrôlé conformément à VDE, IPX 5

Facile à manœuvrer, facile à retirer et facile à nettoyer. La fiche électrique est protégée contre les chocs, le câble spiralé extensible n'a pas de contact au sol. Optimal pour l'hygiène, la sécurité et la longévité.

(Module chauffant seulement sur les modèles chauffants)



Régulation de l'humidité

Ouverture automatique ou manuelle des clapets en cas de surpression due à la vapeur intérieure. La compensation de pression immédiate prolonge la durée de vie du produit et garantit une qualité irréprochable des repas. Le poulet rôti, les frites et les escalopes panées restent croustillants.



Des idées, un système : Tout s'harmonise. Tout se marie.

La nouvelle génération en inox s'intègre à la perfection au système BLANCOTHERM. Elle est **compatible** avec **tous les caissons de transport en polypropylène**. Les dessus de caissons avec profils permettent le gerbage et facilitent la manipulation.

Inox plus polypropylène, polypropylène sur inox – **tout s'harmonise à la perfection**. Le système BLANCOTHERM E Inox: l'amour du détail par amour pour ce qui est bien fait.



Fond robuste

Le fond robuste, intégré au corps est fermé sur tous les côtés. Deux avantages : L'absence de joints susceptibles de s'encrasser, d'où une hygiène parfaite. Une sécurité de transport accrue, également en camions, grâce à une fixation robuste des roues sur le fond de sol.



Circulation idéale de l'air chaud

La nouveauté technique : des estampages dans la paroi arrière du corps intérieur assurent une circulation optimale de l'air chaud, d'où une qualité irréprochable des repas grâce à une répartition homogène de la température.



Affichage de la température intérieure

Lecture aisée de la température intérieure pour un maximum de confort. Sans câble d'alimentation, sans ouverture de la porte, sans perte de température.



Surface microlisée

Gros plan sur la qualité : Une hygiène optimale et un minimum de nettoyage grâce à une surface microlisée en inox CNS 18/10.



Pare-chocs d'angle robustes

La qualité qui dure. Des pare-chocs d'angle très larges, fermés, en polyamide protègent à la fois l'appareil et son environnement.



Norme DIN de série

Le top en matière de norme et de forme. Dès l'équipement de base, les roues polyamides (2 roues avec frein à double blocage) robustes sont conformes à toutes les exigences, conformes à la norme DIN 18867 (partie 8).

BLANCOTHERM E

isotherme

Pour plus de renseignements sur les produits BLANCO et notamment sur l'autre gamme de caissons de transport de repas, les BLANCOTHERM K, en polypropylène, ainsi que les tarifs complets de BLANCO, n'hésitez pas à nous contacter. Nous nous ferons un plaisir de vous les faire parvenir gratuitement.



Modèle	BLT 820 E	BLT 1020 E	BLT 1220 E
Désignation	BLANCOTHERM 820 E	BLANCOTHERM 1020 E	BLANCOTHERM 1220 E
Exécution	Isotherme, chargement frontal	Isotherme, chargement frontal	Isotherme, chargement frontal
Dimensions (L x l x h)	490 x 780 x 977 mm	490 x 780 x 1150 mm	490 x 780 x 1495 mm
Capacité	Récipients GN 3 x GN 1/1-200 maxi	Récipients GN 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100 maxi	Récipients GN 5 x GN 1/1-200 maxi
Contenance avec récipients GN	79,5 litres maxi	92,8 litres maxi	132,5 litres maxi
Poids	44 kg	51 kg	71 kg
Raccordement électrique	--	--	--
Chauffage et plage de températures	--	--	--
Temps de montée en température	--	--	--
Fermeture Porte / Couvercle	Fermeture frontale : porte battante à charnières avec système de fermeture à genouillère (ouverture de la porte à 180°, porte amovible)	Fermeture frontale : porte battante à charnières avec système de fermeture à genouillère (ouverture de la porte à 180°, porte amovible)	Fermeture frontale : porte battante à charnières avec système de fermeture à genouillère (ouverture de la porte à 180°, porte amovible)
Intérieur du caisson	11 paires de glissières embouties, espacées de 57,5 mm pour récipients GN	14 paires de glissières embouties, espacées de 57,5 mm pour récipients GN	20 paires de glissières embouties, espacées de 57,5 mm pour récipients GN
Particularités	Corps intérieur étanche à l'eau en exécution Hygiène H1 Estampage dans la paroi arrière pour optimiser la circulation d'air chaud Avec collecteur de condensat Caisson mobile (2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, Norme DIN 18867-8)	Corps intérieur étanche à l'eau en exécution Hygiène H1 Estampage dans la paroi arrière pour optimiser la circulation d'air chaud Avec collecteur de condensat Caisson mobile (2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, Norme DIN 18867-8)	Corps intérieur étanche à l'eau en exécution Hygiène H1 Estampage dans la paroi arrière pour optimiser la circulation d'air chaud Avec collecteur de condensat Caisson mobile (2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, Norme DIN 18867-8)
Matériau	Inox 18/10, polyamide	Inox 18/10, polyamide	Inox 18/10, polyamide
Référence	572 515	572 518	572 520

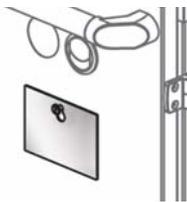
BLANCOTHERM EB

chauffant



Modèle	BLT 820 EB	BLT 820 EBTF	BLT 1020 EB	BLT 1220 EB
Désignation	BLANCOTHERM 820 EB	BLANCOTHERM 820 EBTF	BLANCOTHERM 1020 EB	BLANCOTHERM 1220 EB
Exécution	Chauffant, chargement frontal	Chauffant, chargement frontal et par le haut	Chauffant, chargement frontal	Chauffant, chargement frontal
Dimensions (L x l x h)	490 x 780 x 977 mm	490 x 780 x 1060 mm	490 x 780 x 1150 mm	490 x 780 x 1495 mm
Capacité	Récipients GN 3 x GN 1/1-200 maxi	Récipients GN 3 x GN 1/1-200 maxi	Récipients GN 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100 maxi	Récipients GN 5 x GN 1/1-200 maxi
Contenance avec récipients GN	79,5 litres maxi	88,0 litres maxi	92,8 litres maxi	132,5 litres maxi
Poids	47 kg	49 kg	54 kg	74 kg
Raccordement électrique	220-240 V / 50-60 Hz / 0,38 kW	220-240 V / 50-60 Hz / 0,38 kW	220-240 V / 50-60 Hz / 0,38 kW	220-240 V / 50-60 Hz / 0,76 kW
Chauffage et plage de température	Chauffage à air pulsé, plage de température : +30 °C à +90°C, réglable en continu	Chauffage à air pulsé, plage de température : +30 °C à +90°C, réglable en continu	Chauffage à air pulsé, plage de température : +30 °C à +90°C, réglable en continu	Chauffage à air pulsé, plage de température : +30 °C à +90°C, réglable en continu
Temps de montée en température	25 minutes	25 minutes	25 minutes	25 minutes
Fermeture Porte / Couvercle	Fermeture frontale : porte battante à charnières avec système de fermeture à genouillère (ouverture de la porte à 180°, porte amovible)	Fermeture en partie haute (couvercle) : fermeture à étriers. Fermeture frontale : porte battante à charnières avec système de fermeture à genouillère (ouverture de la porte à 180°, porte amovible)	Fermeture frontale : porte battante à charnières avec système de fermeture à genouillère (ouverture de la porte à 180°, porte amovible)	Fermeture frontale : porte battante à charnières avec système de fermeture à genouillère (ouverture de la porte à 180°, porte amovible)
Intérieur du caisson	11 paires de glissières embouties, espacées de 57,5 mm pour récipients GN	11 paires de glissières embouties, espacées de 57,5 mm pour récipients GN	14 paires de glissières embouties, espacées de 57,5 mm pour récipients GN	20 paires de glissières embouties, espacées de 57,5 mm pour récipients GN
Particularités	Corps intérieur étanche à l'eau en exécution Hygiène H1 Estampage dans la paroi arrière pour optimiser la circulation d'air chaud Avec collecteur de condensat Caisson mobile (2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, Norme DIN 18867-8)	Corps intérieur étanche à l'eau en exécution Hygiène H1 Estampage dans la paroi arrière pour optimiser la circulation d'air chaud Avec collecteur de condensat Caisson mobile (2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, Norme DIN 18867-8) Choix de chargement (frontal et par le haut)	Corps intérieur étanche à l'eau en exécution Hygiène H1 Estampage dans la paroi arrière pour optimiser la circulation d'air chaud Avec collecteur de condensat Caisson mobile (2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, Norme DIN 18867-8)	Corps intérieur étanche à l'eau en exécution Hygiène H1 Estampage dans la paroi arrière pour optimiser la circulation d'air chaud Avec collecteur de condensat Caisson mobile (2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, Norme DIN 18867-8)
Matériau	Inox 18/10, polyamide	Inox 18/10, polyamide, polypropylène	Inox 18/10, polyamide	Inox 18/10, polyamide
Référence	572 516	572 517	572 519	572 521

accessoires

Illustration	Modèle Désignation	pour modèles	Dimensions	Poids (kg)	Référence
	Support pour carte menu sur porte côté frontal (illustration avec carte menu BLT E)	Tous les modèles BLT E / BLT EB	--		A indiquer à la commande.
	Carte menu BLT E En combinaison avec le support pour cartes menu	Tous les modèles BLT E / BLT EB	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	572 513
	Marqueur Marqueur effaçable pour cartes menu	Tous les modèles BLT E / BLT EB	--	--	564 361
	Box pour cartes menu Boîte de rangement pour cartes menu BLANCOTHERM, capacité : 25 cartes	Tous les modèles BLT E / BLT EB	--	--	564 355
	Cadre à insérer en Inox 18/10 pour récipients Gastronorme jusqu'à une profondeur de 150 mm	Tous les modèles BLT E / BLT EB	L x l x h (mm) 530 x 325 x 156	--	564 352
	ST 3 Barrette GN en Inox 18/10 pour assemblage de récipients, nécessaire pour GN 1/4, 1/6 et 1/9	Tous les modèles BLT E / BLT EB	Longueur : 325 mm	--	550 650
	ST 5 Barrette GN en Inox 18/10, avec arrêt à ressort pour assemblage de récipients, nécessaire pour GN 1/4, 1/6 et 1/9	Tous les modèles BLT E / BLT EB	Longueur : 530 mm	--	550 651
	EUK CNS Plaque eutectique prérefrigérable pour la réfrigération (-12 °C) en Inox, pour récipients Gastronorme	Tous les modèles BLT E / BLT EB	L x l x h (mm) : 530 x 325 x 30	5,60	564 756

Les articles soulignés sont livrables sur stock.

accessoires

Illustration	Modèle Désignation	pour modèles	Dimensions	Poids (kg)	Référence
	<u>EUK-K 3</u> Plaque eutectique (-3 °C) en plastique pour récipients Gastronorme	Tous les modèles BLT E / BLT EB	L x l x h (mm) : 530 x 325 x 30	4,10	568 136
sans illustration	<u>Butoir enveloppant</u>	Tous les modèles BLT E / BLT EB	--	--	A indiquer à la commande.
sans illustration	<u>Roues antistatiques</u> 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein, inoxydables Norme DIN 18867-8	Tous les modèles BLT E / BLT EB	ø 125 mm	--	A indiquer à la commande.
sans illustration	<u>Roues en acier inoxydable</u> 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein	Tous les modèles BLT E / BLT EB	ø 125 mm	--	A indiquer à la commande.

équipement maximal

Équipement maximal des caissons de transport de repas en inox BLANCOTHERM E
avec récipients GN 1/1 de BLANCO

	BLT 820 E / EB / EBTF		BLT 1020 E / EB		BLT 1220 E / EB	
Équipement avec GN 1/1-55	max. conforme	11 pièces 79,2 litres	max. conforme	14 pièces 100,8 litres	max. conforme	20 pièces 144,0 litres
Équipement avec GN 1/1-65	max. conforme	6 pièces 51 litres	max. conforme	7 pièces 59,5 litres	max. conforme	10 pièces 85,0 litres
Équipement avec GN 1/1-100	max. conforme	5 pièces 66,5 litres	max. conforme	7 pièces 93,1 litres	max. conforme	10 pièces 133,0 litres
Équipement avec GN 1/1-150	max. conforme	3 pièces 60,0 litres	max. conforme	4 pièces 80,0 litres	max. conforme	6 pièces 120,0 litres

La qualité : une valeur traditionnelle.

BLANCO, un acteur incontournable dans le monde de la cuisine et de la restauration collective.

La qualité par tradition, l'économie par innovation.

Depuis plus de 80 ans, l'entreprise fait preuve de solides compétences, principalement dans le domaine de la transformation d'acier inoxydable et de matières synthétiques haut de gamme.

Chaque année, la Division Restauration collective de BLANCO impose de nouveaux critères pour la restauration collective, en proposant des produits novateurs et bien pensés.

Le résultat se traduit par des solutions judicieuses, permettant une gestion efficace de la cuisine et de la restauration collective, dans le respect de la qualité.

Chez BLANCO, le client est au cœur des préoccupations.

BLANCO a été certifiée DIN EN ISO 9001:2000 dans tous les secteurs d'activités de l'entreprise. A l'écoute des besoins de ses clients, elle leur garantit ainsi un haut degré de fiabilité.

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

BLANCO