

BLANCO

BLANCOTHERM EUK:

Eiskalt serviert mit
leistungsstarker Umluftkühlung.

blancotherm



Frisch eingetroffen: BLANCOTHERM EUK aus Edelstahl mit aktiver Umluft-Kühlung.

Die BLANCOTHERM Systemfamilie hat Zuwachs bekommen.

Die Mousse muss auch nach Stunden noch frisch und lecker sein? Die gekühlten Gebinde aus der Zentralküche sollen bis zur Regeneration zwischengelagert werden?

Kein Problem mit den Modellen

BLANCOTHERM EUK (aus Edelstahl, mit Umluft-Kühlung). Die aktive Umluftkühlung sorgt für das HACCP-gerechte Kalthalten der Speisen. Egal, ob bei Cook&Serve oder bei Cook&Chill.

Mit den BLANCOTHERM EUK sind Sie bestens gerüstet für den sicheren Transport und die zuverlässige Lagerung gekühlter Speisen.

Clever gemacht – das Luftleitblech für rundum gleichmäßige Kühlung.

Die **einzigartige Luftführung** ist der Clou bei den BLANCOTHERM EUK:

Die aktive Umluftkühlung erzeugt einen beständig bewegten gekühlten Luftstrom. Durch das spezielle Luftleitblech wird die kalte Luft besonders gleichmäßig im Innenraum verteilt und legt sich wie ein kühlender Luftschleier über die Speisen.

Diese clevere Lösung sorgt für beste Kühlergebnisse, im oberen wie im unteren Bereich des BLANCOTHERM EUK. Egal, ob der Nutzraum halb oder voll bestückt ist.

Diese coolen Typen gewinnen jedes Match.

Schneller: Das gleiche Raumvolumen wird doppelt so schnell von +25 °C auf +2 °C gekühlt wie bei vergleichbaren Modellen mit aktiver stiller Kühlung.

Sicherer: Bei der aktiven Umluftkühlung kann kein Kondenswasser an den Außen- und Innenwänden der Behälter entstehen. Kein Wasser, kein Rutschen, keine Unfallgefahr! Und einfach besser für die Qualität der Speisen.

Zuverlässiger: Mit ihrer integrierten Abtauautomatik sind die BLANCOTHERM EUK bestens für den Dauereinsatz geeignet. Kein Vereisen, kein Ärger!

Energiesparend: Der integrierte Türkontaktschalter schaltet die Kühlung beim Öffnen der Tür automatisch ab.

coolertyp



Starke Leistung. Im Großen und im Kleinen.



Gleichmäßige Kühlung

Ein spezielles Luftleitblech sorgt für gleichmäßige Kühltemperatur im gesamten Innenraum – oben wie unten, halb wie voll bestückt. Es ist leicht zu entnehmen und einfach zu reinigen.



Kein Kondenswasser im Nutzraum

Dank Umluftkühlung entsteht Kondenswasser nur am Verdampfer – der vom Nutzraum komplett abgetrennt ist – und wird in der leicht entnehmbaren Auffangschale gesammelt.



Digitaler Temperaturregler

Benutzerfreundlich durch LED-Display auf Augenhöhe und integrierten Ein- und Aus-Schalter. Die Temperatur kann gradgenau von +2 °C bis +15 °C eingestellt und kontrolliert werden.



Kabel am Korpus

Das robuste Spiralkabel für den Netzanschluss ist extrem dehnbar und hohen Belastungen gewachsen. Es ist fest im Korpus verankert und kann weder verloren gehen noch vergessen werden.



Hohe Bodenfreiheit

Fahren über Schwellen? Unebenheiten? Reinigung mit Wasser? Kein Problem! Die spritzwassergeschützte Kühlmaschine (IP X4) liegt oberhalb der Bodenkonstruktion und ist so außerhalb der Gefahrenzone.



Seine Stärke: Stabilität

Die robuste Kunststoff-Bodenplatte bietet optimalen Stoßschutz, die stabile Rollenaufnahme und der weite Rollenabstand sorgen für hohe Standfestigkeit und Kippsicherheit – auch beim LKW-Transport.



Flexibel kombinierbar

Optimales Handling! Die geschlossene Abdeckung verfügt über Stapelnoppen und ermöglicht die flexible Kombination mit Transportbehältern aus Kunststoff.



Absolut wasserdicht!

Keine Schmutzkanten, keine Schmutzfugen, keine Probleme mit der Reinigung. Der fugenlos verschweißte Innenkorpus und die Kantradien sorgen für optimale Hygiene (Hygieneausführung H1).



Schneller Spannverschluss

Einfach sicher – mit einem Handgriff auf, mit einem Handgriff zu.



Mikrolierte Oberfläche

Makro Qualität: Optimale Hygiene und geringer Reinigungsaufwand durch mikrolierte Oberfläche aus Edelstahl CNS 18/10.



Ergonomischer Schiebegriff

Liegt gut in der Hand, ist gut zur Hand: ergonomisch optimierte Höhe und angenehmer Griffdurchmesser für müheloses Handling. Die integrierte Stoßschutzfunktion sorgt zusätzlich für hohe Sicherheit.



DIN-Norm serienmäßig

Top in Norm und Form: Die robusten Kunststoffrollen erfüllen schon in der Grundausstattung alle Anforderungen gemäß DIN 18867 (Teil 8).

BLANCOTHERM EUK

umluftgekühlt

Weitere Informationen über diese Produkte und das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	BLT 1020 EUK	BLT 1220 EUK
Bezeichnung	BLANCOTHERM 1020 EUK	BLANCOTHERM 1220 EUK
Ausführung	kühlbar (aktive Umluftkühlung), Frontlader	kühlbar (aktive Umluftkühlung), Frontlader
Maße L x B x H	540 x 845 x 1430 mm	540 x 845 x 1775 mm
Kapazität	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100	GN-Behälter bis max. 5 x GN 1/1-200
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 92,8 Liter	max. 132,5 Liter
Gewicht	100 kg	120 kg
Elektrischer Anschluss	220-240 V AC / 50 Hz / 0,3 kW	220-240 V AC / 50 Hz / 0,3 kW
Kühlung, Kältemittel und Temperaturbereich	Aktive Umluftkühlung, Kältemittel R 134a, gradgenaue Regelung von +2 °C bis +15 °C, (bei +32 °C Umgebungstemperatur)	Aktive Umluftkühlung, Kältemittel R 134a, gradgenaue Regelung von +2 °C bis +15 °C, (bei +32 °C Umgebungstemperatur)
Kälteleistung	0,37 kW bei t ₀ = -10 °C (Verdampfungstemperatur) und t _u = +32 °C (Umgebungstemperatur)	0,37 kW bei t ₀ = -10 °C (Verdampfungstemperatur) und t _u = +32 °C (Umgebungstemperatur)
Abkühlzeit auf +2°C	25 min. (bei +25 °C Umgebungstemperatur)	30 min. (bei +25 °C Umgebungstemperatur)
Verschluss/Deckel	Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus (Tür um 150° schwenkbar, komplett abnehmbar)	Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus (Tür um 150° schwenkbar, komplett abnehmbar)
Behälter-Innenraum	14 Paar tiefgezogene Auflagesicken zum Einschieben von GN-Behältern, Sickenabstand 57,5 mm	20 Paar tiefgezogene Auflagesicken zum Einschieben von GN-Behältern, Sickenabstand 57,5 mm
Besonderheit	Leistungsstarke, aktive Umluftkühlung Gleichmäßige horizontale und vertikale Kälteverteilung durch spezielle Luftführung in der Tür Kühlmaschine oberhalb Bodenkonstruktion für maximale Bodenfreiheit und Hygiene Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)	Leistungsstarke, aktive Umluftkühlung Gleichmäßige horizontale und vertikale Kälteverteilung durch spezielle Luftführung in der Tür Kühlmaschine oberhalb Bodenkonstruktion für maximale Bodenfreiheit und Hygiene Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)
Schutzart	IP X4	IP X4
Material	CNS 18/10, Kunststoff	CNS 18/10, Kunststoff
Best-Nr.	572 862	572 863

zubehör

Abbildung	Modell Bezeichnung	Maße	Gewicht (kg)	Best.-Nr.
	Menükarten-Halterung für Tür frontseitig (Abb. mit BLT E Menükarte, im Lieferumfang nicht enthalten)	--	--	Bitte bei Bestellung angeben.
	BLT E Menükarte mit Schlüsselochung (nur in Verbindung mit Menükarten-Halter)	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	572 513
	Spezialstift abwaschbarer Spezialstift zur Beschriftung der Menükarten	--	--	564 361
	Menükarten-Box Kartenbox für BLANCOTHERM-Menükarten, Kapazität: 25 Stück (Abb. inkl. Zubehör Menükarten)	--	--	564 355
	Einschubrahmen aus CNS 18/10, für Gastronorm-Behälter, geeignet bis 150 mm Tiefe	L x B x H (mm): 530 x 325 x 156	--	564 352
	ST 3: GN-Steg aus CNS 18/10, für Behälter-Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	Länge: 325 mm	--	550 650
	ST 5: GN-Steg aus CNS 18/10, mit Federarretierung, für Behälter-Zusammenstellung	Länge: 530 mm	--	550 651
	Eutektische Platte (-12 °C) aus CNS gastronormgerecht	L x B x H (mm): 530 x 325 x 30	5,60	564 651
	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff gastronormgerecht	L x B x H (mm): 530 x 325 x 30	4,20	568 136
	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff gastronormgerecht	L x B x H (mm): 530 x 325 x 30	4,20	573 332
ohne Abbildung	Schiebegriff zusätzlicher Schiebegriff an Geräterückseite	ø 32 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
ohne Abbildung	Antistatik-Rollen, ø 125 mm 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gem. DIN 18867-8, aus Kunststoff (in Verbindung mit Standard-Bodenplatte 540 x 845 mm)	ø 125 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
ohne Abbildung	Edelstahl-Rollen, ø 125 mm 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Standard-Bodenplatte 540 x 845 mm)	ø 125 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
ohne Abbildung	Edelstahl-Rollen, ø 160 mm 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 700 x 845 mm)	ø 160 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
ohne Abbildung	Edelstahl-Rollen, ø 160 mm, mit Elastikbereifung 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 700 x 845 mm)	ø 160 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
ohne Abbildung	Stahlverzinkte Rollen, ø 160 mm 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 700 x 845 mm)	ø 160 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
ohne Abbildung	Stahlverzinkte Rollen, ø 160 mm, mit Elastikbereifung 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 700 x 845 mm)	ø 160 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.

Die unterstrichenen Artikel sind ab Lager lieferbar.



freiewahl



Gut kombiniert:
BLANCOTHERM 820 EB (unten) mit
BLANCOTHERM 320 K (oben)

Passend gemacht: Die BLANCOTHERM Systemfamilie.

Alles in Edelstahl? Edelstahl und Kunststoff? Wie Sie wünschen.
Die BLANCOTHERM Systemfamilie bietet Kompatibilität auf der ganzen Linie. Alles passt und passt zusammen.

Die Modelle sind frei kombinierbar und stapelbar. Stellen Sie Ihr individuelles Set zusammen:

BLANCOTHERM E (aus Edelstahl) bieten Stabilität und Sicherheit für den Transport und die Zwischenlagerung größerer Speisemengen.

BLANCOTHERM K (aus Kunststoff) machen kleinere Mengen mobil. Die Transportbehälter sind komfortabel, handlich und leicht zu tragen.

MODELLÜBERSICHT BLANCOTHERM E (aus Edelstahl)	unbeheizt	beheizbar (Umluft)	gekühlt (Umluft) und regelbar mit Temperaturanzeige
Frontlader = Bestückung von vorne	BLT 820 E BLT 1020 E BLT 1220 E	BLT 820 EB BLT 1020 EB BLT 1220 EB	BLT 1020 EUK BLT 1220 EUK
Front-/Toplader = Bestückung von vorne und oben	--	BLT 820 EBTF	

Weitere Informationen:

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44-81900
Telefax 07045 44-81212
Internet www.blanco.de
E-Mail cs@blanco.de

MODELLÜBERSICHT BLANCOTHERM K (aus Kunststoff)	unbeheizt	beheizbar	beheiz- und regelbar mit Temperaturanzeige
Frontlader = Bestückung von vorne	BLT 420 K BLT 620 KUF BLT 620 KUS BLT 620 KF BLT 620 KV BLT 720 K	BLT 420 KBUH BLT 620 KBUH (Umluftheizung)	BLT 420 KBRUH BLT 620 KBRUH (Umluftheizung)
Toplader = Bestückung von oben	BLT 160 K BLT 320 K BLT 320 ECO	BLT 320 KB (Silikonheizung)	BLT 320 KBR (Silikonheizung)

BLANCO

Ihr Vertriebspartner:

gerwin
Hotel- und Gaststättenbedarf

Bersenbrücker Straße 103
D-49594 Alfhausen

Telefon: (0 54 64) 16 26
Telefax: (0 54 64) 22 22

info@gerwin-gastrotechnik.de
www.gerwin-gastrotechnik.de