

**NEU!**

Die praktischen Extras für das  
BLANCO COOK Frontcooking-System.

## blanconeueheit

**Kleiner Aufwand, große Wirkung:**  
Der neue BLANCO COOK Tisch und die neuen BLANCO COOK Container

**NEU:** Höhenverstellbarer Tisch mit  
optionalem Hustenschutz



**NEU:** Fahrbarer Container mit  
Schublade und Schrankfach



**NEU:** Optionale Verkleidung  
aus robustem HPL

Heute zünftige Betriebsfeier in der stillgelegten Lagerhalle, morgen romantische Hochzeit auf der grünen Wiese: gerade beim Eventcatering ist kein Einsatz wie der andere. Und doch soll alles immer perfekt passen.

Der neue Tisch und die neuen Container aus dem BLANCO COOK System machen Frontcooking maximal mobil.

Mit den neuen BLANCO COOK Extras können Sie sich in jedem Umfeld einen gut durchorganisierten Arbeitsplatz für Ihre Kochshow einrichten. Schnell, flexibel und mit ausreichend Platz und Stauraum für einen sauberen Auftritt vor dem Gast. In einer hochwertigen, durchgängigen Optik, die nicht nur auf den ersten Blick Professionalität ausstrahlt und Qualität vermittelt.

**Für Ihren perfekten Auftritt  
vor dem Gast: Frontcooking mit dem  
BLANCO COOK System.**

## Schnell aufgebaut, schnell abgebaut, alles zur Hand und alles im Griff.

Mit den neuen Extras aus dem BLANCO COOK Frontcooking-System können Sie Ihre Kochshow jetzt noch besser an die wechselnden Gegebenheiten vor Ort und an die unterschiedlichsten Speisekonzepte anpassen.

Das Wrasen-Absaugmodul befreit die Kochdämpfe zuverlässig von Fett, Feuchtigkeit und unerwünschten Gerüchen. Die Auftisch-Kochgeräte glänzen mit hochwertiger Technik, extrem kurzen Aufheizzeiten und hoher Energie-Effizienz. Die neuen Extras und das umfangreiche Zubehör ergänzen das System perfekt.

**Gut zu transportieren, einfach im Handling und grenzenlos vielseitig: Das BLANCO COOK System ermöglicht beste Performance für Profis – jederzeit und überall.**

### **BLANCO COOK Tisch zum Abstellen, Anrichten, Ausgeben.**

- » Schnell auf- und abgebaut, kein Werkzeug erforderlich.
- » Abgebaut nur 65 mm hoch und auf Europaletten stapelbar – perfekt zum platz sparenden Lagern und Transportieren.
- » Kann freistehend eingesetzt oder am BLANCO COOK Wrasen-Absaugmodul eingehängt werden – für ein durchgängiges Erscheinungsbild und stabilen Stand.
- » Mit optionalem Hustenschutz kann der Tisch hygienisch einwandfrei als Ausgabefläche eingesetzt werden.
- » Optionaler Zwischenboden für noch mehr Stellfläche zum Lagern und Wegräumen.

### **BLANCO COOK Container zum Verstauen, Transportieren, Lagern.**

- » Kompakt und fahrbar.
- » Vielseitig einsetzbar, als Stauraum, Arbeits- und Ablagefläche.
- » Schublade für komfortables Arbeiten dank Vollauszug und Softclosing.
- » Euro-Boxen (400 x 600 mm) passen perfekt in das Schrankfach.
- » Mit dem optionalen GN-Träger lassen sich bis zu acht GN-1/1-Behälter sicher und platz sparend im Schrankfach unterbringen.
- » Der optionale Stahlgitterkorb kann an der Tür-Innenseite des Schrankfachs eingehängt werden, ideal zum Beispiel als Abfallbehälter.



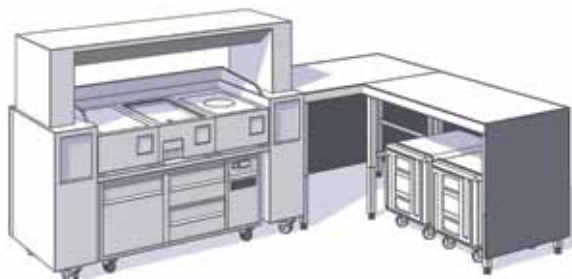
### **Sieht gut aus und macht was her.**

Volle Funktionalität für den Koch, ansprechende Optik für die Gäste: Die optionale Verkleidung von Tisch und Containern lässt sich schnell und einfach anbringen. Perfekt auch für Werbung in eigener Sache – lassen Sie sich die Verkleidung von einem Werbetechniker mit Ihrem Logo oder anderen Motiven Ihrer Wahl bekleben.\*

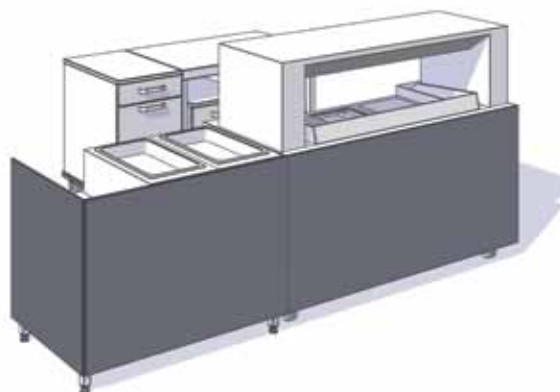
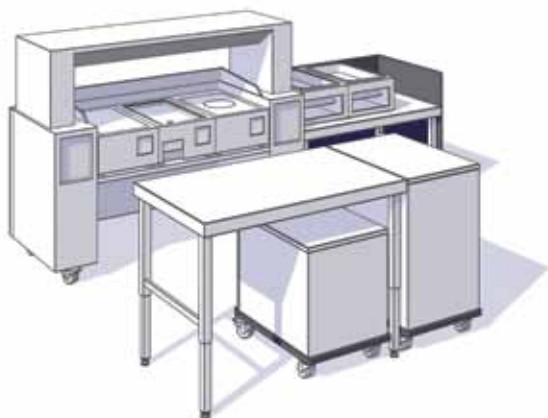
## **Vielseitig, wandelbar, individuell: Frontcooking mit dem BLANCO COOK System.**

Ob in Linie gestellt oder um die Ecke gedacht, BLANCO COOK passt sich Ihren Anforderungen an. Alle Elemente sind in Höhe und Breite genau aufeinander abgestimmt. Das garantiert Ihnen

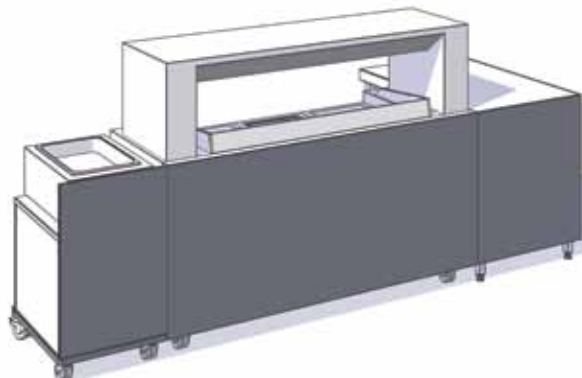
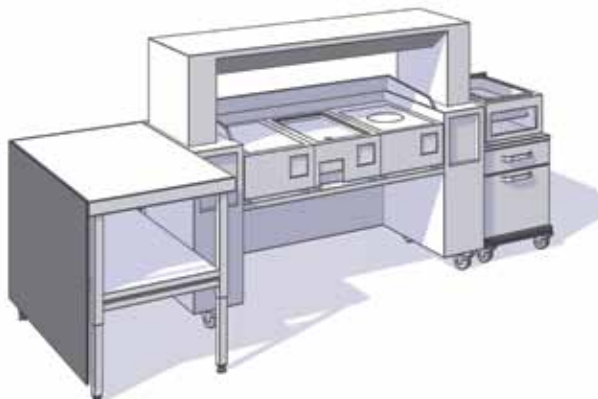
höchstmögliche Flexibilität bei Aufbau und Organisation von Arbeits- und Rückbereich.



**Anwendungsbeispiel 1:** Praktische Eck-Kombination aus zwei BLANCO COOK Tischen für viel Platz zum Abstellen und Ausgeben. In den darunter befindlichen Speisentransportbehältern BLANCOTHERM können Speisen zwischengelagert werden. Der Kühltisch unterhalb des BLANCO COOK Wrasen-Absaugmoduls hält Kaltspeisen und Zutaten frisch.



**Anwendungsbeispiel 2:** Viel Stauraum und Ablagefläche im Rückraum mit dem Tisch und den beiden Containern von BLANCO COOK. Rechts neben dem Wrasen-Absaugmodul sorgen zwei Multi-Elemente für griffbereite Zutaten und Kochgeschirr.



**Anwendungsbeispiel 3:** Viele Möglichkeiten auf kleinstem Raum bietet der niedrige Container BC CO 660 mit dem darauf platzierten Multi-Element. Durch den optionalen Zwischenboden kann auch unterhalb des Tisches jede Menge untergebracht werden.

**Clever und smart:**  
**Die neuen Extras aus dem BLANCO COOK System.**



Modell	BC T	BC CO 660	BC CO 900
<b>Bezeichnung</b>	BLANCO COOK Tisch	BLANCO COOK Container 660	BLANCO COOK Container 900
<b>Ausführung</b>	Tisch mit vierfach höhenverstellbaren Steckfüßen	Fahrbarer Container (660 mm hoch) mit 1 Schublade und 1 Schrankfach	Fahrbarer Container (900 mm hoch) mit 1 Schublade und 1 Schrankfach
<b>Maße / Gewicht</b>	B x T: 1180 x 700 mm H: 660/720/900/960 mm Gewicht ca. 20 kg	B x T x H: 507 x 690 x 660 mm Gewicht ca. 36 kg	B x T x H: 507 x 745 x 900 mm Gewicht ca. 40 kg
<b>Kapazität</b>	Nutzbarer Raum unter dem Tisch B x T x H: 1045 x 700 x 836 mm (bei Tischhöhe 900 mm), zum Beispiel für 2 Container BC CO 600 bzw. 2 BLT 420 K mit Rolli 100 oder Rolli 125 bzw. 2 BLT 620 K mit Rolli 100 Max. Belastbarkeit: ca. 100 kg	Lichte Weite Schublade B x T x H: 364 x 580 x 110 mm Lichte Weite Schrankfach B x T x H: 419 x 624 x 472 mm	Lichte Weite Schublade B x T x H: 364 x 580 x 110 mm Lichte Weite Schrankfach B x T x H: 419 x 679 x 712 mm
<b>Ausstattung</b>	Vierfach mechanisch höhenverstellbare Steckfüße Kabeldurchbruch in der Tischplatte für Schuko- und CEE-Stecker (inkl. Abdeck-Kappe aus Kunststoff) Befestigungslöcher zum direkten Einhängen an das BLANCO COOK Wrasen-Absaugmodul Längs- und stirnseitige Halterungen für optionale Verkleidung	Schublade aus ABS mit Vollauszug und Softclosing Schrankfach geeignet zur Aufnahme von Körben und Kisten in der Größe 400 x 600 mm (Euro-Boxen) Umlaufender Stoßschutz Abnehmbare Transportsicherung für Schublade und Schrankfach Vollrad-Kunststoffrollen mit ø 75 mm: 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller Halterung für optionalen GN-Träger im Schrankfach Halterung für optionalen Stahlgitterkorb an der Türinnenseite	Schublade aus ABS mit Vollauszug und Softclosing Schrankfach geeignet zur Aufnahme von Körben und Kisten in der Größe 400 x 600 mm (Euro-Boxen) Umlaufender Stoßschutz Abnehmbare Transportsicherung für Schublade und Schrankfach Vollrad-Kunststoffrollen mit ø 75 mm: 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller Halterung für optionalen GN-Träger im Schrankfach Halterung für optionalen Stahlgitterkorb an der Türinnenseite Halterung für optionalen Zwischenboden im Schrankfach
<b>Zubehör</b>	Siehe Seite rechts	Siehe Seite rechts	Siehe Seite rechts
<b>Material</b>	Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche	Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche	Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche
<b>Best.-Nr.</b>	573 589	573 587	573 588

\* Das gezeigte Logo „Gourmet Catering“ dient nur als Beispiel für eine individuell angebrachte Beklebung. Lieferung der Verkleidung erfolgt ohne Logo komplett in Farbe „Ebony“ RAL 10622-60. Eine Anfertigung Ihrer Motive durch BLANCO CS kann aus technischen Gründen nicht erfolgen. Bitte wenden Sie sich hierfür an einen Werbetechniker oder Beschriftungsfachmann in Ihrer Nähe.

# zubehör/options

## Zubehör und Optionen für die Extras aus dem BLANCO COOK System

Bezeichnung	Beschreibung	für Modelle	Ausführung / Bemerkung	Best.-Nr.
<b>Verkleidung</b>	Material: HPL, Farbe: Ebony (RAL 10622-60), Materialstärke: 4 mm	BC T	Längsseitig, Maße: 1180 x 795 mm	573 590
			Stirnseitig, Maße: 700 x 795 mm	573 591
	Die Verkleidung aus HPL ist auch für das BLANCO COOK Wrasen-Absaugmodul BC ES 2 bzw. BC ES 3 erhältlich.	BC CO 660 BC CO 900	Kundenseitig, Maße: 487 x 764 mm	573 592
		BC ES 2 BC ES 3	Kundenseitig, Maße für BC ES 2: 1322 x 795 mm, Maße für BC ES 3: 1727 x 795 mm	optional
<b>Hustenschutz</b>	CNS-Aufsatz mit Plexiglas-Scheibe, kundenseitig geschlossen, ohne Durchreiche, Befestigung mittels integrierter Magneten	BC T	Maße: 1145 x 250 x 456 mm	573 593
<b>Zwischenboden</b>	Aus CNS (in Container BC CO 900 kombinierbar mit GN-Träger)	BC CO 900	Maße: 417 x 675 x 24 mm	573 595
		BC T	Maße: 1145 x 620 x 30 mm	573 596
<b>Stahlgitterkorb</b>	Pulverbeschichtet, weiß	BC CO 660	Fassungsvermögen: 18 Liter, Maße: 302 x 306 x 207 mm	573 585
		BC CO 900	Fassungsvermögen: 26 Liter, Maße: 305 x 446 x 195 mm	573 584
<b>GN-Träger</b>	Aus CNS, zum Einstellen in das Schrankfach des Containers (in Container BC CO 900 kombinierbar mit Zwischenboden), Kapazität: 4 x GN 1/1-65 oder 8 x GN 1/1-20	BC CO 660 BC CO 900	Maße: 416 x 545 x 330 mm	573 586
<b>Schloss</b>	Für die Schublade des Containers	BC CO 660 BC CO 900	--	optional
<b>Rollen</b>	Kunststoff-Rollen mit ø 125 mm: 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gem. DIN 18867-8	BC CO 660 BC CO 900	Durch den größeren Rollen-Durchmesser beträgt die Gesamthöhe der Container damit 720 bzw. 960 mm	optional
	Edelstahl-Rollen mit ø 125 mm: 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gem. DIN 18867-8	BC CO 660 BC CO 900		optional

[www.blanco-cook.de](http://www.blanco-cook.de)

Weitere Informationen über das Frontcooking-System BLANCO COOK und unser Gesamtprogramm senden wir Ihnen gerne kostenlos zu (siehe Rückseite). Oder Sie besuchen uns einfach im Internet unter [www.blanco-cook.de](http://www.blanco-cook.de)

## Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten: Maximale Flexibilität mit dem BLANCO COOK System.

Mit dem umfangreichen Zubehör und den ergänzenden Produkten aus dem BLANCO Gesamtprogramm finden Sie immer eine passende Lösung für Ihre perfekte Kochshow.



Für den sicheren Transport und die wohltemperierte Lagerung Ihrer Speisen sind Sie mit den top isolierten Speisentransportbehältern BLANCOTHERM K bestens ausgestattet.

Je nachdem, ob Sie die Behälter unter das Absaugmodul oder unter einen Tisch stellen möchten, können Sie die Modelle der Reihen 420 bzw. 620 mit entsprechendem Rolli einsetzen.

Die aufs Grad genau regelbaren Ausführungen 420 KBRUH und 620 KBRUH können Sie sogar für das Niedertemperaturgaren verwenden – perfekt für zarten Fleischgenuss.

Praktisch gut gekühlt: Der Unterbau-Kühltisch hält Zutaten appetitlich frisch. Damit können Sie auch beim mobilen Frontcooking die nach HACCP geforderten Kühltemperaturen zuverlässig einhalten.

Den Unterbau-Kühltisch für das BLANCO COOK Wrasen-Absaugmodul BC ES 3 gibt es in verschiedenen Ausführungen.

Unverzichtbare Helfer für jeden Profi: Die erstklassigen Gastronorm-Behälter von BLANCO. Ob aus Edelstahl oder Kunststoff, gelocht oder glatt, mit Griffen oder ohne, mit Deckel oder ohne – hochwertiges Material und sorgfältige Verarbeitung sorgen für extra lange Lebensdauer.

Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Herstellung von GN-Behältern bürgen für die unverwechselbare BLANCO Qualität.

BLANCO CS GmbH + Co KG  
Catering Systeme  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
Internet [www.blanco.de](http://www.blanco.de)  
E-Mail [cs@blanco.de](mailto:cs@blanco.de)

# BLANCO

