

BLANCO

BLANCO UNITRAY

Das Heißluft-Regeneriersystem
mit getrennten Temperaturzonen.

blancounitray





Kühlen und regenerieren – und das alles auf einem Tablett: BLANCO UNITRAY

Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten mit einem Universal-Genie.

Mit UNITRAY von BLANCO können Sie die Heißluft-Regeneration jetzt auch für GN-Tablets und Tablett im Sonderformat einsetzen – ganz unkompliziert mit getrennten Temperaturzonen für Umluft-Kühlung und Heißluft-Regeneration.

Das heißt: Mit UNITRAY können Sie Kaltspeisen und Warmspeisen einfach auf ein und demselben Tablett portionieren.

Die beiden thermisch getrennten Temperaturfächer sorgen im UNITRAY jeweils für eine absolut zuverlässige Temperatureinhaltung in beiden Zonen.

Cook & Serve oder Cook & Chill: Bestens geeignet für Ihren Workflow.

Für beide Produktionsarten ist UNITRAY perfekt ausgerichtet. Die Bestückung von UNITRAY kann entweder direkt oder indirekt über ein Hordengestell im UNISERV Transferwagen erfolgen.

Cook & Serve

Kaltspeisen werden im umluftgekühlten Fach des UNITRAY zuverlässig weitergekühlt. Im Heißluftfach wird Frischkost HACCP-gerecht auf Wunschtemperatur gehalten.

Cook & Chill

Die Umluftkühlung sorgt für das Kalthalten der Kühlkost. An der Ausgabestelle werden die Speisen im Heißluftfach regeneriert. Kalte Speisen, wie Salate und Desserts, werden im Umluftfach weitergekühlt.



BLANCO UNITRAY T

Für die indirekte Bestückung mit Hordengestell (Abbildung mit Übergabetrolley).

Die thermische Trennwand zwischen Heißluft und Umluftkühlung ist in das Hordengestell integriert.



kalt&heiß



**Große Leistung auf kleinem Raum:
UNITRAY ist gebaut für kompakte
Tablettgrößen.**

Mit UNITRAY stehen Ihnen bei
BLANCO für die Heißluft-Regeneration
ab sofort alle Wege offen:*

Die Bauform des UNITRAY ist speziell
auf kleine Tablettgrößen ausgerichtet.
Sie können zwischen zwei Tablett-
größen wählen:

- GN-Format (530 x 325 mm) oder
- Sonderformat (565 x 332,5 mm).

An Systemgeschirr sind Sie dabei nicht
gebunden.

**Direkt oder indirekt:
Sie haben die Wahl.**

Bei BLANCO UNITRAY können Sie
zwischen Modellen für die direkte oder
für die indirekte Bestückung wählen:

Bei der direkten Bestückung werden
die Tablett einfach direkt in den
UNITRAY eingeschoben. Die im Wagen
integrierte thermische Trennwand sorgt
für eine einwandfreie Trennung von
Heiß- und Kaltfach.

Bei der indirekten Bestückung
werden die Tablett in ein Hordenge-
stell eingeschoben. Die thermische
Trennwand ist bei dieser Lösung fest
in das Hordengestell integriert. Das
bestückte Hordengestell kann mit dem
Transferwagen UNISERV oder mit dem
Übergabe-Trolley transportiert und
dann in den UNITRAY eingeschoben
werden.



BLANCO UNITRAY T-T

Für die direkte Bestückung.
Die thermische Trennwand ist im Wagen
integriert und kann zu Reinigungszwecken
entnommen werden.

* Für die Heißluft-Regeneration auf EN-Tablett steht Ihnen BLANCO RECALDO AVENTO zur
Verfügung. Weitere Informationen und Unterlagen können Sie kostenlos anfordern (Adresse siehe Rückseite).

Das perfekte Team für die indirekte Bestückung: UNITRAY mit UNISERV oder Übergabe-Trolley

Haben Sie wenig Platz in der Küche?
Oder ist der Wagenbahnhof weiter von
der Küche entfernt?

Egal, welche logistischen Probleme
Sie in Ihrem Betrieb zu lösen haben –
UNITRAY bietet Ihnen mit der indirekten
Bestückung maximale Flexibilität.

Die Hordengestelle benötigen in der
Küche weniger Platz und sind mit Hilfe

des Transportwagens UNISERV oder
des wendigen Übergabe-Trolleys prima
zu manövrieren.

Die Tablettts werden in die Hordenge-
stelle geschoben und für die Zwischen-
lagerung entweder in die UNISERV
Transferwagen oder in die Übergabe-
Trolleys eingestellt.

Für den Schutz und das Frischhalten
der Speisen sorgen einfache oder
doppelwandige Isolierungen bei
UNISERV oder Abdeckhauben bei den
Übergabe-Trolleys.

**Sprechen Sie uns an, wir helfen
Ihnen gerne bei der Zusammenstel-
lung Ihres UNITRAY Dreamteams.**



BLANCO UNITRAY (hinten)
mit angedocktem Transferwagen
UNISERV (vorne, doppelwandige
Ausführung), mit dem das Horden-
gestell transportiert werden kann.



Übergabe-Trolley
mit Hordengestell für den Platz
sparenden Einsatz am Band.
Die Abdeckhaube schützt die
Speisen während des Transports.



Überzeugend im Einsatz, überzeugend in der Qualität.

Robuste Bauweise und leichte Handhabung machen den BLANCO UNITRAY zu einem zuverlässigen Gefährten im harten Großküchen-Alltag.



Heiß und kalt getrennt

Die thermische Trennwand verhindert unerwünschten Temperaturexchange. Bei direkter Bestückung im Wagen und bei indirekter Bestückung im Hordengestell integriert.



Alles unter Kontrolle

Das Bedienungsfeld ist mit einer hygienegerechten flächenbündigen Folientastatur ausgestattet – mit nutzerfreundlicher Logik und großer Digitalanzeige für gute Lesbarkeit.



Doppelt isolierte Türen

Die doppelwandig isolierten Flügeltüren haben eine 2-Punkt-Verriegelung und sind selbstschließend. Die geöffneten Türen lassen sich arretieren (Öffnungswinkel: 270° beim Kaltfach und 180° beim Heißfach).



Sicherheitspuffer

Robuste umlaufende Stoßbecken schützen Mensch, Gerät und Mobiliar, wenn es mal hart auf hart kommt.

**UNITRAY hat es in sich,
mit überzeugenden technischen
Features.**

Komfort-Steuerung

- Für manuelle oder programmgesteuerte Regeneration
- Speziell anpassbar an Ihre individuellen Bedürfnisse
- Leicht zu programmieren, leicht zu bedienen

Datenprotokollierung (optional)

- Die Daten der Temperaturzyklen können mittels Infrarotschnittstelle heruntergeladen und an Ihren PC weitergeleitet werden
- HACCP-konform durch Registrierung und Protokollierung aller Daten

Datentransfer per Funk (optional)

- Die Daten werden per Funk direkt auf Ihren PC übertragen
- Keine zusätzlichen Kabel und kein Download der Daten notwendig

Leicht und wendig, auf Wunsch auch mit elektrischer Fahrhilfe.

Mit Hilfe der wartungsfreien Fahrhilfe ist noch weniger Kraftaufwand beim Handling notwendig. Das Lenken erfolgt manuell, um optimal die Richtung ändern zu können. Eine eingebaute Rückfahrhilfe gewährleistet, dass das Gerät selbst an Steigungen nicht zurückrollt.

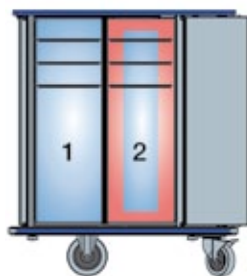
blancounitray



BLANCO UNITRAY T-T CC für Cook & Chill

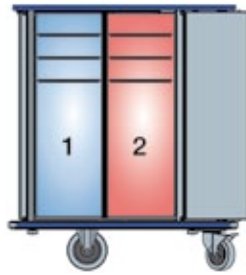
mit Trennwand, für direkte Bestückung

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



Für Cook & Chill
(Tablett, mit Trennwand):
Fach 1 = Kühlung
Fach 2 = Kühlung bzw. Heißluft

Modell	UNITRAY 16 T-T CC	UNITRAY 24 T-T CC	UNITRAY 20 T-T CC	UNITRAY 30 T-T CC
Ausführung	Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung zum Transportieren von Kühlkost und Regenerieren der kaltportionierten Speisen. Kühlhalten der Speisen.			
Maße (L x B x H)	1160 x 788 x 1352 mm		1160 x 788 x 1590 mm	
Kapazität	2 x 8 Tablett (565 x 332,5 mm oder 530 x 325 mm), max. 16 Tablett	2 x 12 Tablett (565 x 332,5 mm oder 530 x 325 mm), max. 24 Tablett	2 x 10 Tablett (565 x 332,5 mm oder 530 x 325 mm), max. 20 Tablett	2 x 15 Tablett (565 x 332,5 mm oder 530 x 325 mm), max. 30 Tablett
Gewicht (kg)	ca. 192 kg		ca. 215 kg	
Elektrischer Anschluss	400 V /16 A /10,15 kW			
Temperaturbereich Kühlung und Heißluft	Kühlfach (aktive Umluftkühlung): gradgenau regelbar von +4°C bis +15°C (bei Umgebungstemperatur von +32°C) Heißluft-Regenerationsfach: gradgenau regelbar von +30°C bis +130°C			
Kältemittel	R 134a			
Türen	4 Flügeltüren, doppelwandig isoliert mit umlaufender Türdichtung 2-Punkt-Verriegelung, selbstschließend Öffnungswinkel: 270° (Kaltfach), 180° (Warmfach), mit Arretierung			
Innenraum	2 Fächer mit je 8 Paar Auflageschienen im Abstand von 118 mm zum Einschieben von Tablett	2 Fächer mit je 12 Paar Auflageschienen im Abstand von 79 mm zum Einschieben von Tablett	2 Fächer mit je 10 Paar Auflageschienen im Abstand von 118 mm zum Einschieben von Tablett	2 Fächer mit je 15 Paar Auflageschienen im Abstand von 79 mm zum Einschieben von Tablett
Besonderheit	Erhältlich für 2 Tablett-Größen: wahlweise 565 x 332,5 mm oder 530 x 325 mm Mit umlaufendem Stoßschutz und zusätzlichen Stoßecken Beidseitig bestückbar (Quereinschub) Innenkorpus in Hygieneausführung H1 mit Kantradien R 3 Trennwand zu Reinigungszwecken entnehmbar Ergonomische Schiebegriffe Manueller- oder Programm-Betrieb HACCP-Dokumentation (über PC) Fahrbar (vorne: 2 Lenkrollen 160 mm, hinten: 2 Bockrollen 200 mm, Rollen stahlverzinkt)			
Schutzart	IP X5			
Material	CNS 18/10, Aluminium, Kunststoff			



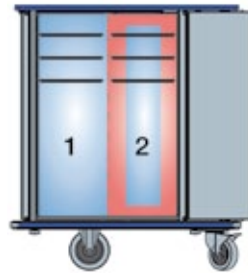
Für Cook & Serve
(Tablett, mit Trennwand):
Fach 1 = Kühlung
Fach 2 = Heißluft

Modell	UNITRAY 16 T-T CS	UNITRAY 24 T-T CS	UNITRAY 20 T-T CS	UNITRAY 30 T-T CS
Ausführung	Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung zum Transportieren und Warmhalten bzw. Nachregenerieren von Frischkost. Kühlhalten kaltportionierter Speisen.			
Maße (L x B x H)	1160 x 788 x 1352 mm		1160 x 788 x 1590 mm	
Kapazität	2 x 8 Tablett (565 x 332,5 mm oder 530 x 325 mm), max. 16 Tablett	2 x 12 Tablett (565 x 332,5 mm oder 530 x 325 mm), max. 24 Tablett	2 x 10 Tablett (565 x 332,5 mm oder 530 x 325 mm), max. 20 Tablett	2 x 15 Tablett (565 x 332,5 mm oder 530 x 325 mm), max. 30 Tablett
Gewicht (kg)	ca. 192 kg		ca. 215 kg	
Elektrischer Anschluss	400 V /16 A /7,0 kW			
Temperaturbereich Kühlung und Heißluft	Kühlfach (aktive Umluftkühlung): gradgenau regelbar von +4°C bis +15°C (bei Umgebungstemperatur von +32°C) Heißluft-Regenerationsfach: gradgenau regelbar von +30°C bis +130°C			
Kältemittel	R 134a			
Türen	4 Flügeltüren, doppelwandig isoliert mit umlaufender Türdichtung 2-Punkt-Verriegelung, selbstschließend Öffnungswinkel: 270° (Kaltfach), 180° (Warmfach), mit Arretierung			
Innenraum	2 Fächer mit je 8 Paar Auflageschienen im Abstand von 118 mm zum Einschieben von Tablett	2 Fächer mit je 12 Paar Auflageschienen im Abstand von 79 mm zum Einschieben von Tablett	2 Fächer mit je 10 Paar Auflageschienen im Abstand von 118 mm zum Einschieben von Tablett	2 Fächer mit je 15 Paar Auflageschienen im Abstand von 79 mm zum Einschieben von Tablett
Besonderheit	Erhältlich für 2 Tablett-Größen: wahlweise 565 x 332,5 mm oder 530 x 325 mm Mit umlaufendem Stoßschutz und zusätzlichen Stoßbecken Beidseitig bestückbar (Quereinschub) Innenkorpus in Hygieneausführung H1 mit Kantradien R 3 Trennwand zu Reinigungszwecken entnehmbar Ergonomische Schiebegriffe Manueller- oder Programm-Betrieb HACCP-Dokumentation (über PC) Fahrbar (vorne: 2 Lenkrollen 160 mm, hinten: 2 Bockrollen 200 mm, Rollen stahlverzinkt)			
Schutzart	IP X5			
Material	CNS 18/10, Aluminium, Kunststoff			

BLANCO UNITRAY T CC für Cook & Chill

ohne Trennwand, für indirekte Bestückung mit Hordengestell

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

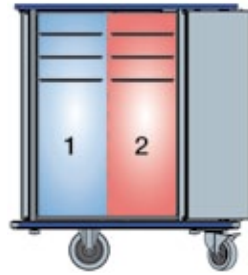


Für Cook & Chill
(Tablett, ohne Trennwand):
Fach 1 = Kühlung
Fach 2 = Kühlung bzw. Heißluft

Modell	UNITRAY 16 / 24 T CC	UNITRAY 20 / 30 T CC
Ausführung	Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung zur Aufnahme des Tablett-Hordengestells und Regenerieren der kaltportionierten Speisen. Kühlhalten kaltportionierter Speisen.	
Maße (L x B x H)	1160 x 788 x 1352 mm	1160 x 788 x 1590 mm
Kapazität	2 x 8 Tablettts bzw. 2 x 12 Tablettts (Tablett-Größen wahlweise 565 x 332,5 mm oder 530 x 325 mm, abhängig vom Hordengestell), max. 16 bzw. 24 Tablettts (je nach Hordengestell)	2 x 10 Tablettts bzw. 2 x 15 Tablettts (Tablett-Größen wahlweise 565 x 332,5 mm oder 530 x 325 mm, abhängig vom Hordengestell), max. 20 bzw. 30 Tablettts (je nach Hordengestell)
Gewicht (kg)	ca. 192 kg	ca. 215 kg
Elektrischer Anschluss	400 V /16 A /10,15 kW	
Temperaturbereich Kühlung und Heißluft	Kühlfach (aktive Umluftkühlung): gradgenau regelbar von +4°C bis +15°C (bei Umgebungstemperatur von +32°C) Heißluft-Regenerationsfach: gradgenau regelbar von +30°C bis +130°C	
Kältemittel	R 134a	
Türen	4 Flügeltüren, doppelwandig isoliert mit umlaufender Türdichtung 2-Punkt-Verriegelung, selbstschließend Öffnungswinkel: 270° (Kaltfach), 180° (Warmfach), mit Arretierung	
Innenraum	1 Fach zur Aufnahme des Tablett-Hordengestells	
Besonderheit	Einsetzbar für 2 verschiedene Tablett-Größen (530 x 325 mm, 565 x 332,5 mm) Aufnahme für Hordengestell (bitte passend zur Tablettgröße bestellen) Mit umlaufendem Stoßschutz und zusätzlichen Stoßbecken Beidseitig bestückbar (Quereinschub) Innenkorpus in Hygieneausführung H1 mit Kantradien R 3 Ergonomische Schiebegriffe Manueller oder Programmbetrieb HACCP-Dokumentation (über PC) Fahrbar (vorne: 2 Lenkrollen 160 mm, hinten: 2 Bockrollen 200 mm, Rollen stahlverzinkt)	
Schutzart	IP X5	
Material	CNS 18/10, Aluminium, Kunststoff	

BLANCO UNITRAY T CS für Cook & Serve

ohne Trennwand, für indirekte Bestückung mit Hordengestell



Für Cook & Serve
(Tablett, ohne Trennwand):
Fach 1 = Kühlung
Fach 2 = Heißluft

Modell	UNITRAY 16 / 24 T CS	UNITRAY 20 / 30 T CS
Ausführung	Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung zur Aufnahme des Tablett-Hordengestells und Warmhalten bzw. Nachregenerieren von Frischkost. Kühlhalten kaltportionierten Speisen.	
Maße (L x B x H)	1160 x 788 x 1352 mm	1160 x 788 x 1590 mm
Kapazität	2 x 8 Tablett-Größen bzw. 2 x 12 Tablett-Größen (Tablett-Größen wahlweise 565 x 332,5 mm oder 530 x 325 mm, abhängig vom Hordengestell), max. 16 bzw. 24 Tablett-Größen (je nach Hordengestell)	2 x 10 Tablett-Größen bzw. 2 x 15 Tablett-Größen (Tablett-Größen wahlweise 565 x 332,5 mm oder 530 x 325 mm, abhängig vom Hordengestell), max. 20 bzw. 30 Tablett-Größen (je nach Hordengestell)
Gewicht (kg)	ca. 192 kg	ca. 215 kg
Elektrischer Anschluss	400 V / 16 A / 7,0 kW	
Temperaturbereich Kühlung und Heißluft	Kühlfach (aktive Umluftkühlung): gradgenau regelbar von +4°C bis +15°C (bei Umgebungstemperatur von +32°C) Heißluft-Regenerationsfach: gradgenau regelbar von +30°C bis +130°C	
Kältemittel	R 134a	
Türen	4 Flügeltüren, doppelwandig isoliert mit umlaufender Türdichtung 2-Punkt-Verriegelung, selbstschließend Öffnungswinkel: 270° (Kaltfach), 180° (Warmfach), mit Arretierung	
Innenraum	1 Fach zur Aufnahme des Tablett-Hordengestells	
Besonderheit	Einsetzbar für 2 verschiedene Tablett-Größen (530 x 325 mm, 565 x 332,5 mm) Aufnahme für Hordengestell (bitte passend zur Tablettgröße bestellen) Mit umlaufendem Stoßschutz und zusätzlichen Stoßbecken Beidseitig bestückbar (Quereinschub) Innenkorpus in Hygieneausführung H1 mit Kantradien R 3 Ergonomische Schiebegriffe Manueller oder Programmbetrieb HACCP-Dokumentation (über PC) Fahrbar (vorne: 2 Lenkrollen 160 mm, hinten: 2 Bockrollen 200 mm, Rollen stahlverzinkt)	
Schutzart	IP X5	
Material	CNS 18/10, Aluminium, Kunststoff	

zubehör

Abbildung	Bezeichnung	Maße Kapazität	für Modell	Best.-Nr.
	Hordengestell	für Tablett 530 x 325 mm 16 Tablett 24 Tablett 20 Tablett 30 Tablett	alle BLANCO UNITRAY ohne Trennwand	573 137 573 139 573 141 573 143
	Hordengestell	für Tablett 565 x 332,5 mm 16 Tablett 24 Tablett 20 Tablett 30 Tablett	alle BLANCO UNITRAY ohne Trennwand	573 138 573 140 573 142 573 144
	Abdeckhaube für Hordengestell	--	Hordengestell für BLANCO UNITRAY 16/24 ohne Trennwand	573 154
			Hordengestell für BLANCO UNITRAY 20/30 ohne Trennwand	573 155
	Übergabetrolley für Hordengestell	--	alle BLANCO UNITRAY ohne Trennwand	573 149
	Transferwagen UNISERV 16/24 einwandig	740 x 811 x 1318 mm	alle BLANCO UNITRAY ohne Trennwand	573 145
	Transferwagen UNISERV 20/30 einwandig	740 x 811 x 1555 mm	alle BLANCO UNITRAY ohne Trennwand	573 147
	Transferwagen UNISERV 16/24 doppelwandig	740 x 811 x 1349 mm	alle BLANCO UNITRAY ohne Trennwand	573 146
	Transferwagen UNISERV 20/30 doppelwandig	740 x 811 x 1586 mm	alle BLANCO UNITRAY ohne Trennwand	573 148
ohne Abbildung	Adapterkabel Schuko-Stecker, abgewinkelt, 400V–240V	--	BLANCO UNITRAY Cook & Chill (mit Adapterkabel nur Cook&Serve-Betrieb möglich)	573 122
	Adapterkabel CEE-Stecker blau, abgewinkelt, 400V–240V	--	BLANCO UNITRAY Cook & Chill (mit Adapterkabel nur Cook&Serve-Betrieb möglich)	573 123
	Steuerung mit Datenprotokollierung	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage
	Steuerung mit Service-Kommunikations-Tool	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage
	Datentransfer per Funk	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage
	Elektrische Fahrhilfe	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage
	Zugdeichsel und Kupplung	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage
	Galerie umlaufend	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage
	Abklappbares Bord stirnseitig	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage
Halterung für Abfallsack stirnseitig	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage	

Abbildung	Bezeichnung	Maße Kapazität	für Modell	Best.-Nr.	
ohne Abbildung	Vorrichtung Suppentopfhalter mit verbreiteter Stoßleiste	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage	
	Vorrichtung abschließbar	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage	
	Zusätzlicher Steckerhalter am Dach	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage	
	Steckdose wagenseitig anstatt Anschlusskabel	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage	
	Tablett für Heißluft	565 x 322,5 mm, braun 565 x 322,5 mm, gelb 565 x 322,5 mm, grau 530 x 325 mm, braun 530 x 325 mm, grau		alle BLANCO UNITRAY	573 132 573 133 573 134 573 135 573 136
	Handheld für Datentransfer	--	alle BLANCO UNITRAY	573 151	
	Kerntemperaturfühler	--	alle BLANCO UNITRAY	573 150	
	Software Service- Kommunikations-Tool	für 1x Server für 3x Server für 5x Server für 5x Clients für 10x Clients für 15x Clients		alle BLANCO UNITRAY	573 126 573 127 573 128 573 129 573 130 573 131
	Clip mit Beschriftungsschild	--	alle BLANCO UNITRAY	573 153	
	Suppentopf	3,5 l		alle BLANCO UNITRAY	573 152
	Regenerier-Cloche	für Teller 260 mm für Teller 230 mm (rund) für Teller 230 mm (Quadro)		alle BLANCO UNITRAY	572 378 573 015 573 016
	4 Rollen, stahlverzinkt 2 Bockrollen (ø 200 mm), 2 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Feststeller	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage	
	4 Rollen, CNS 2 Bockrollen (ø 200 mm), 2 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Feststeller	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage	
	6 Rollen, CNS 2 Bockrollen (ø 200 mm), 4 Lenkrollen (ø 160 mm), davon 2 mit Feststeller	--	alle BLANCO UNITRAY	Auf Anfrage	
	Waiting Tray		alle BLANCO UNITRAY	573 521	
	Transportwagen für Waiting Tray		alle BLANCO UNITRAY	573 522	
	Tablettspender CCE-V 54/33	für 100 Heißluft-Tabletts im GN-Format 530 x 325 mm		alle BLANCO UNITRAY	573 370
	Tablettspender CCE-V 57/34	für 100 Heißluft-Tabletts im Extended-Format 565 x 332,5 mm		alle BLANCO UNITRAY	573 371

Dreifach marktorientiert, einfach gut.

Die BLANCO CS GmbH + Co KG konzentriert sich mit ihren drei Geschäftseinheiten Catering Systeme, Medical Care Systeme und Industrial Components auf die Bedürfnisse professioneller Zielgruppen.

Für Großküche und Gemeinschaftsverpflegung, für Kliniken und Praxen sowie für Kunden aus der Industrie entwickeln, produzieren und vermarkten wir hochwertige Produkte, die in vielen Bereichen führend sind.

Qualität nach Art des Hauses.

Der Bereich Catering Systeme setzt mit innovativen Entwicklungen, bewährter Produktqualität und hervorragendem Service seit vielen Jahren Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung.

Das Ergebnis sind sinnvolle Lösungen, die ein effizientes und qualitätsbewusstes Küchen- und Verpflegungsmanagement ermöglichen.

Bei BLANCO CS stehen Sie im Mittelpunkt.

BLANCO CS wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

Unser Team berät Sie gerne:

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

BLANCO