

**BLANCO**

**BLANCO COOK**

Das mobile und vielseitige Kochsystem  
für Frontcooking und Catering.

blancocook



## INHALT

Das BLANCO COOK Kochsystem . . . . .	2
BLANCO COOK Wrasen-Absaugmodul . . . . .	4
BLANCO COOK Auftischgeräte . . . . .	6
Praxis-Beispiel einer Frontcooking-Station . . . . .	9

## PRODUKTÜBERSICHT

BLANCO COOK	
Wrasen-Absaugmodul . . . . .	10
BLANCO COOK Auftischgeräte mit Induktion . . . . .	11
BLANCO COOK Ceran®-Kochfeld, Pastakocher, Grill-Bräter . . . . .	12
BLANCO COOK Grillplatte . . . . .	13
BLANCO COOK Fritteuse, Bain-Marie, Warmhalteplatte . . . . .	14
Zubehör . . . . .	15



## „Bühne frei!“ für das mobile Kochsystem BLANCO COOK.

Gegrillte Forelle und frittierte Zucchini-  
blüten, zartes Lammfilet und geröstete  
Kartoffeln – frisch vor den eigenen Au-  
gen zubereitet schmeckt's den Gästen  
am besten.

Kein Wunder also, dass sich mit ge-  
schmackvoll in Szene gesetztem Front-  
cooking bis zu 40% höhere  
Verkaufspreise erzielen lassen.  
Die innovative Profi-Technik von  
BLANCO COOK hilft Ihnen dabei.

Herzstück des Frontcooking-Systems  
BLANCO COOK ist das fahrbare  
Wrasen-Absaugmodul. Sein einzig-  
artiges Filtersystem macht Sie komplett  
unabhängig von stationären Dunstab-  
zugshauben. Zuverlässig werden Fett,  
Feuchtigkeit und störende Gerüche aus  
den Kochdünsten (Wrasen) entfernt.

Neun verschiedene Auftisch-Kochge-  
räte ergänzen das Absaugmodul und  
bieten alles, was Koch braucht. Sie  
sind schnell, leistungsstark, leicht und  
kompakt. Und somit perfekt für den  
professionellen Einsatz.

Das komplette Koch-System BLANCO  
COOK – für Energie effizientes und  
umsatzstarkes Kochen vor dem Gast.

**Das BLANCO COOK Kochsystem  
bietet beste Performance für Profis.  
Die Show kann beginnen!**



# bühnenzauber



# frischluft

## Mit der Lizenz zum Durchatmen: Das Wrasen-Absaugmodul von BLANCO COOK.

Beim Braten und Brutzeln, Kochen und Woken entstehen Kochdämpfe (Wrasen), die nach oben in den Raum aufsteigen. Diese ungesunden Dämpfe aus Fett und Feuchtigkeit können die Raumluft stark belasten.

Bei BLANCO COOK werden die Kochdämpfe oberhalb der Kochgeräte eingefangen. Also genau dort, wo sie von sich aus in den Raum entkommen wollen.

Im Gegensatz zu anderen Methoden der mobilen Absaugung nutzen wir die

Gesetze der Physik zu unserem Vorteil – und lassen den Wrasen keine Chance zum Entkommen.

So werden Koch, Gäste und Mobiliar zuverlässig vor Fettdämpfen, Feuchtigkeit und schlechten Gerüchen geschützt.

### Kochen Sie, so viel Sie wollen.

Das leistungsstarke Absaugmodul von BLANCO COOK wird auch mit großen Mengen schnell fertig – sogar beim Einsatz von drei Kochgeräten gleichzeitig.

Dabei ist es je nach Bedarf energiesparend in drei Leistungsstufen regelbar.

### Kochen Sie, wo Sie wollen.

Das Absaugmodul ist serienmäßig mit Rollen ausgestattet und deshalb immer schnell am Point-of-Sale. Mobil, flexibel und unbegrenzt einsetzbar.

**Das innovative Absaugmodul von BLANCO COOK. Für „Guten Appetit!“ statt dicker Luft beim Kochen vor dem Gast.**

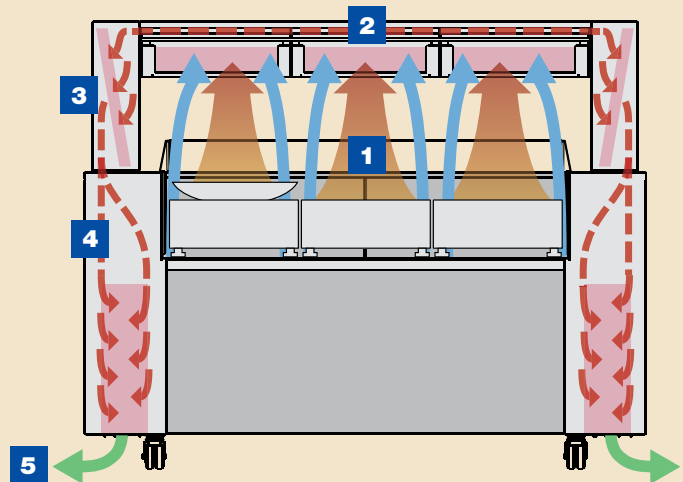


**Wrasen-Absaugmodul BLANCO COOK BC ES 3** mit optionalem Zubehör und drei BLANCO COOK Auftischgeräten. Im Nutzraum unterhalb der Einstellnische: BLANCOTHERM Speisentransportbehälter auf Rollis.

## Einfach auf Abzug stellen: Beste Werte bei Absaugung und Geruchsreduktion.

### Das mehrstufige, leistungsstarke Filtersystem des BLANCO COOK Wrasen-Absaugmoduls.

- 1 Innovative Technik fängt die Kochdünste zuverlässig ein: Der dreiseitige Luftstrom führt die Wrasen direkt in die Absaugbrücke. Durch Unterdruck entsteht zusätzlich ein Sog, der die Absaugwirkung noch verstärkt.
- 2 In der Absaugbrücke wird das Fett abgeschieden. Es sammelt sich in den Auffangrinnen der Filterhalterungen.
- 3 Die zweite Filterstufe in den Abluftkanälen reduziert die Feuchtigkeit.
- 4 In den Geruchsfilterboxen binden Aktivkohle-Filter die Geruchsmoleküle.
- 5 Die gereinigte Luft tritt unten aus dem Modul aus.



#### Für gute Geschäfte

Die Kochgeräte sind von beiden Seiten sehr gut einsehbar. Das erleichtert dem Koch die Arbeit und macht den Gästen Appetit auf mehr.



#### Für gutes Arbeiten

Die Abdeckung der Absaugbrücke bietet viel Platz als Ausgabefläche oder für die Bereitstellung von Zutaten. Die Höhe von nur 135 cm erlaubt direkten Blickkontakt zwischen Koch und Gast.



#### Für gute Luft

Der dreiseitige Luftstrom und ein zusätzlicher Sog führen die aufsteigenden Kochdämpfe direkt in die Absaugbrücke – so haben Fett, Feuchtigkeit und schlechte Gerüche keine Chance.



#### Für alle Fälle

Noch mehr Platz für alles, was Koch braucht, gibts auf den optionalen, seitlichen Einhängeborden.



#### Für perfekte Präsentation

Die optionalen Halogenspots sorgen für gute Beleuchtung beim Arbeiten und rücken die Speisen ins rechte Licht.



#### Für sicheren Nachschub

Unterhalb der Einstellnische können Sie Speisen in fahrbaren BLANCOTHERM Transportbehältern zwischengelagern oder einen Unterbau-Kühltisch einfahren. Alternativ kann ein Grundboden eingesetzt werden.

### Für leichte Reinigung und optimale Hygiene

Zum Beispiel die Absaugbrücke: Einfach den Deckel abheben, Fettfilter und Filterhalterung entnehmen und ab in die Spülmaschine – ganz ohne Werkzeug.





# kochgenuss

## Aufgetischt vom Feinsten: Alles zum Heißmachen und Warmhalten.

Wer live vor den Augen seiner Gäste kocht, muss sich blind auf sein Equipment verlassen können.

Die Auftisch-Kochgeräte aus dem BLANCO COOK System bieten Ihnen innovative Technik und zuverlässige Performance für Profis. Das hochwertige BLANCO-Design steht für Bestleistung in Sachen Handling und Hygiene.

### Schneller:

Innovatives Heizsystem für schnelle Aufheiz- und kurze Reaktionszeiten – so sind zum Beispiel die Grillplatten in nur 4,5 min auf 250 °C geheizt.

### Wirtschaftlicher:

Durch die intelligente elektronische Regelung lässt sich der Energiebedarf dem Auslastungsgrad anpassen.

### Flexibler:

Dank des geringen Gewichts und einer Tiefe von nur 62 cm sind alle Auftischgeräte leicht zu tragen und passen auf jede normale Arbeitsplatte.

**Braten, grillen, kochen, frittieren, warm halten, heiß begehren – die Auftisch-Kochgeräte von BLANCO COOK machen Appetit auf mehr.**

## Mit BLANCO COOK macht Kochen Laune: Leistungsstarke Auftischgeräte für Frontcooking und Catering.



**Induktionskochfelder und Induktionswoks**  
mit Induktionsgeneratoren der neuesten Generation – leistungsstark, zuverlässig, langlebig und extrem schnell.



**Ceran®-Kochfeld**  
mit 2 Kochzonen und elektronischer Regelung.



**Pastakocher** (Abb. mit Zubehör)  
zum Energie sparenden Kochen, Dämpfen und Sous-Vide-Garen.



**Grillplatten/ Grillbräter**  
mit extrem kurzen Aufheizzeiten für maximale Performance.



**Fritteuse** (Abb. mit Zubehör)  
mit großer Öl-Klärzone und gradgenauer Temperaturregelung.



**Bain-Marie**  
zum Warmhalten und Präsentieren von Speisen in GN-Behältern.



**Warmhalteplatte**  
mit großflächigem Warmhaltebereich.



Für BLANCO COOK verwenden wir ausschließlich die neueste Induktionstechnologie aus dem Hause E.G.O. (Oberderdingen). Diese Generatoren wurden speziell für die gewerbliche Nutzung entwickelt. Sie zeichnen sich durch besonders hohe Zuverlässigkeit und lange Lebensdauer aus.



## Für Pfannen, Töpfe und Woks: Induktion trifft Perfektion.

Mit der Induktionstechnologie von BLANCO COOK kochen Sie schnell, sicher und kontrolliert. Durch ein elektromagnetisches Feld wird die Wärme direkt im Topfboden erzeugt – das sorgt für extrem kurze Aufheizzeiten. Der Wirkungsgrad liegt bei über 90 %.

Die Energie wird extrem schnell auf Töpfe, Pfannen und Woks übertragen. Zum Beispiel mit dem BLANCO COOK **Induktionskochfeld BC IH 5000**: **In nur 6,5 Minuten bringen Sie damit 5 Liter Wasser zum Sieden.**

Bei den **Induktionswoks** wurde die Induktionsspule speziell an die Rundung der Ceran®-Cuvette angepasst. Die Spule befindet sich direkt unterhalb der Cuvette. **So wird die Energie besonders gleichmäßig auf den Wok übertragen.**

Induktionskochfelder und Induktionswoks von BLANCO COOK – perfekte Partner für Ihre Performance.

- Kurze Reaktionszeiten durch enorm schnelle Leistungszufuhr und -wegnahme.
- Hochbruchfestes, leicht zu reinigendes Ceranglas.
- Keine Verbrennungsgefahr, da sich das Induktionskochfeld bzw. die Induktionscuvette nicht erhitzt.
- Geringe Raumaufheizung durch geringe Wärmeabgabe.
- Mit 3,5 kW (220–240 V) oder 5 kW (400 V) Leistungsaufnahme.
- Automatische Topf-Erkennung (Induktionskochfelder).



**Induktionskochfeld  
BLANCO COOK BC IH 5000**  
Mit einem Ceran®-Kochfeld  
und Drehknebel-Regelung.



**Induktionswok  
BLANCO COOK BC IW 5000**  
Mit einer Ceran®-Cuvette  
und Drehknebel-Regelung.

## Innovation trifft Multifunktion: Ultrakurze Aufheizzeiten durch Ultracontact.

Profis brauchen Geräte, die schnell und flexibel einsetzbar sind. Deshalb sind alle BLANCO COOK Grillplatten, Grillbräter, Pastakocher und Fritteusen mit dem **innovativen Heizsystem Ultracontact** ausgestattet:

- Extrem kurze Aufheizzeiten für schnellen Einsatz.
- Leicht zu bedienen mit elektronischer Regelung und digitaler Temperaturanzeige.
- Einheitliche (Oberflächen-)Temperatur für beste Brat- und Kochegebnisse.

**Grillplatten** und **Grill-Bräter** von BLANCO COOK glänzen mit einer fugenlos eingeschweißten und hygienischen Bratfläche.

Die **Grillplatten** erhalten Sie mit glatter oder gerillter Oberfläche und integrierter Fett-Auffangschale.

Der **Grill-Bräter** verfügt über eine vertieft eingeschweißte Bratfläche mit Flüssigkeitsablauf.

Der **Pastakocher** bietet Platz für maximal 6 Pastakörbe. Das fugenlos eingeschweißte Wasserbecken verfügt über eine außenliegende Beheizung und einen externen Wasserablauf.

Übrigens: Der BLANCO COOK Pastakocher ist ein echtes Multi-Talent und sorgt nicht nur bei Nudeln für Biss. Damit können Sie ganz einfach auch Dampfzaren, Dünsten, Vakuumzaren, und er lässt sich sogar als Bain-Marie verwenden.

**BLANCO COOK für Kochideen ohne Grenzen.**



**Grillplatte mit gerillter Bratfläche**  
**BLANCO COOK BC GR 4200**

Mit serienmäßiger, großer Fett-Auffangwanne und Fett-Ablaufstopfen (Zubehör).



**Pastakocher**  
**BLANCO COOK BC PC 4200**

Mit Pastakorb-Satz (Zubehör).

# à la carte

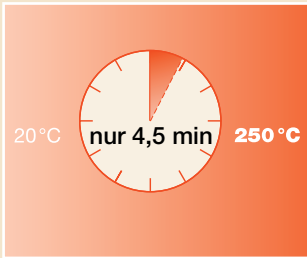


## Innovative Technik, die jedem schmeckt.



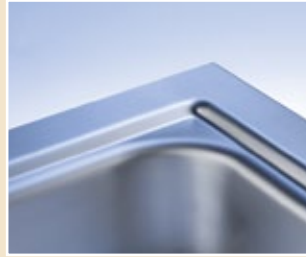
### Sparsam mit der Energie

Schluss mit der Energie-Verschwendung: Die Bratflächen der Grillplatten und Grillbräter können vollflächig (4200 W) oder nur zu zwei Dritteln (2800 W) bzw. einem Drittel (1400 W) beheizt werden. So können Sie den Energie-Verbrauch immer exakt an den Auslastungsgrad anpassen. Und Sie verbrauchen nur, was Sie wirklich brauchen.



### Schnell im Einsatz

Für extrem kurze Aufheizzeiten sorgt das innovative Heizsystem Ultracontact. Zum Beispiel die Grillplatten: in nur 4,5 Minuten erreichen sie eine Temperatur von 250 °C.



### Leicht zu reinigen

Mikrolierte Edelstahl-Oberflächen, große Radien und fugenlos eingeschweißte Koch- und Bratzonen erleichtern die Reinigung – für beste Hygiene und optimales, sauberes Arbeiten.



### Sicher im Handling

Großzügig dimensionierte Sicherheitsabläufe für Flüssigkeiten und die praktischen Ablaufstopfen sorgen für ein betriebssicheres Arbeiten ohne Verletzungsrisiko.



### Überall aufzustellen

Die Auktisch-Kochgeräte von BLANCO COOK sind leicht im Gewicht und kompakt in den Maßen. Dank der geringen Tiefe von 62 cm passen sie auf jede Standard-Arbeitsplatte.



### Einfach zu verstehen

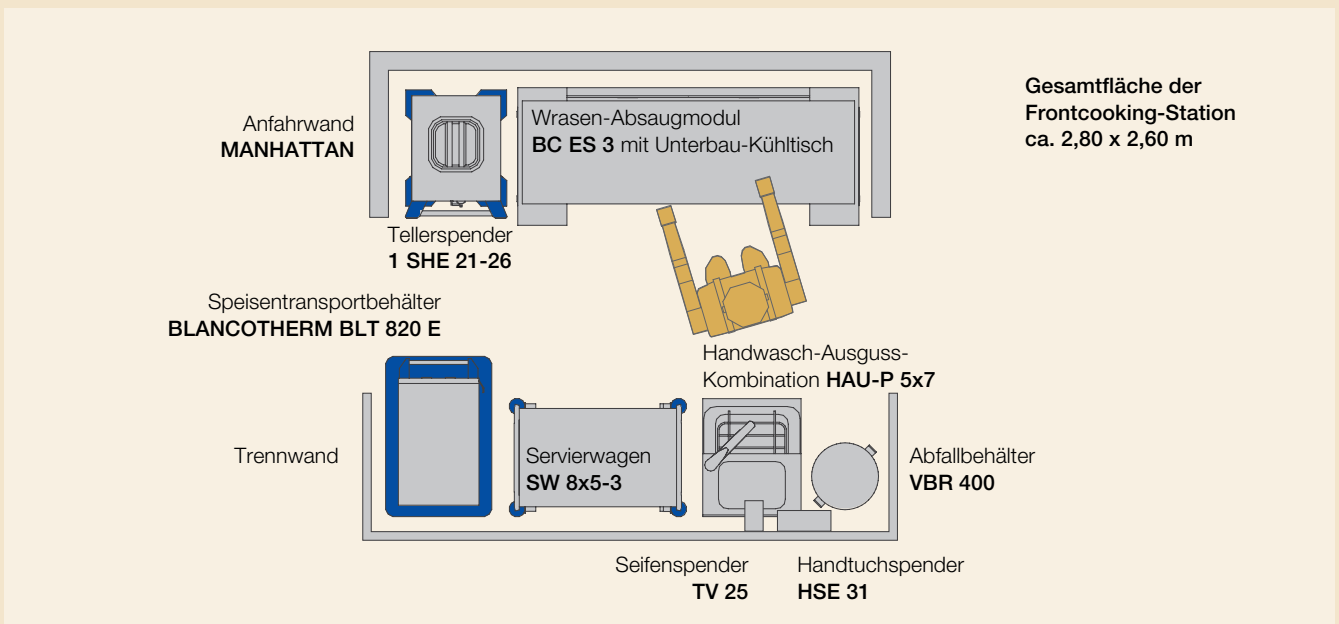
Sehen und verstehen: Die Bedienung der Touchpads ist einfach und übersichtlich. Die glatte Oberfläche der Displays lässt sich zudem leicht reinigen.



### Immer auf einer Höhe

Die serienmäßig höhenverstellbaren Füße lassen sich leicht justieren. So bringen Sie BLANCO COOK auch auf unebenen Untergründen ganz leicht in Linie.

## An alles gedacht: Praxis-Beispiel einer Frontcooking-Station.



# BLANCO COOK

## Wrasen-Absaugmodul

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



Modell	Wrasen-Absaugmodul BC ES 2 (Abb. mit Zubehör Galerie)	Wrasen-Absaugmodul BC ES 3 (Abb. mit Zubehör Galerie)
Ausführung	Mobiles Absaugmodul mit Einstellnische für max. 2 Auftisch-Kochgeräte	Mobiles Absaugmodul mit Einstellnische für max. 3 Auftisch-Kochgeräte
Maße / Fassungsvermögen	Außenmaße L x T x H ca.: 1338 x 700 x 900/1354 mm	Außenmaße L x T x H ca.: 1743 x 700 x 900/1354 mm
	Einstellnische L x T x H ca.: 808 x 650 x 300 mm	Einstellnische L x T x H ca.: 1213 x 650 x 300 mm
	Für max. 2 Auftisch-Kochgeräte, max. Abmessung L x T x H je: 400 x 650 x 300 mm	Für max. 3 Auftisch-Kochgeräte, max. Abmessung L x T x H je: 400 x 650 x 300 mm
	Freier Nutzraum unterhalb der Einstellnische L x T x H: 808 x 650 x 571 mm	Freier Nutzraum unterhalb der Einstellnische L x T x H: 1213 x 650 x 571 mm
Ausstattung Grundgerät	Luftdüsen für wrasenführenden Luftstrom entlang der Einstellnische (kundenseitig, rechts, links)	Luftdüsen für wrasenführenden Luftstrom entlang der Einstellnische (kundenseitig, rechts, links)
	Absaugbrücke mit 4 Fettfiltern	Absaugbrücke mit 6 Fettfiltern
	2 Abluftkanäle mit je 1 Fett- und 1 Feuchtigkeitsfilter	2 Abluftkanäle mit je 1 Fett- und 1 Feuchtigkeitsfilter
	2 x 5 Aktivkohle-Geruchsfilter-Kartuschen	2 x 5 Aktivkohle-Geruchsfilter-Kartuschen
	3 Leistungsstufen für die bedarfsgerechte Absaugung	3 Leistungsstufen für die bedarfsgerechte Absaugung
	4 Lenk-Zwillingsrollen, ø 75 mm, davon 2 mit Feststeller	4 Lenk-Zwillingsrollen, ø 75 mm, davon 2 mit Feststeller
Optionale Steckdosen Elektr. Anschluss / Leistungsaufnahme (abhängig von den eingestellten Kochgeräten)	4 x 230 V Schuko-Steckdosen (max. 10 kW), 16 A CEE-Stecker / 400 V / 50 oder 60 Hz / 3N PE / 10,8 kW	4 x 230 V Schuko-Steckdosen (max. 10 kW), 16 A CEE-Stecker / 400 V / 50 oder 60 Hz / 3N PE / 10,8 kW
	2 x 230 V Schuko- und 2 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 10 kW), 16 A CEE-Stecker / 400 V / 50 oder 60 Hz / 3N PE / 10,8 kW	3 x 230 V Schuko- und 3 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20,8 kW), 2 x 16 A CEE-Stecker / 400 V / 50 oder 60 Hz / 3N PE / 2 x 10,8 kW
	2 x 230 V Schuko- und 2 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 21 kW), 32 A CEE-Stecker / 400 V / 50 oder 60 Hz / 3N PE / 22 kW	3 x 230 V Schuko- und 3 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 21 kW), 32 A CEE-Stecker / 400 V / 50 oder 60 Hz / 3N PE / 22 kW
Schutzart	IP X4 (bei ausgebautem Lüfter)	IP X4 (bei ausgebautem Lüfter)
Material	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304)	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304)
Best.-Nr.	573 267	573 268

# BLANCO COOK

## Induktionskochfelder und Induktionswoks

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



Modell	Induktionskochfeld BC IH 3500	Induktionskochfeld BC IH 5000	Induktionswok BC IW 3500	Induktionswok BC IW 5000
<b>Ausführung</b>	Induktionskochfeld mit einer runden Kochzone Glatte Oberfläche aus Ceran®	Induktionskochfeld mit einer runden Kochzone Glatte Oberfläche aus Ceran®	Induktionswok mit einer Cuvette Cuvette aus Ceran®	Induktionswok mit einer Cuvette Cuvette aus Ceran®
<b>Maße</b>	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche L x B: 430 x 320 mm Kochzone: ø 220 mm	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche L x B: 430 x 320 mm Kochzone: ø 220 mm	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm Cuvette: ø 300 mm	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm Cuvette: ø 300 mm
<b>Ausstattung Grundgerät</b>	Ceran®-Kochfläche, 6 mm stark Mikroprozessor-gesteuerter Hochleistungs-Induktions-generator (made by E.G.O.) mit Topf-Erkennung (ab ø 120 mm) Stufenlose Leistungsregelung mit Drehknebel und integriertem Netzschalter Error-Code-Meldung durch Kontrollleuchten bei Betriebsstörungen Fettfilter an der Gehäuserückseite Höhenverstellbare Drehfüße Netzanschlusskabel (1,7 m) Schukostecker	Ceran®-Kochfläche, 6 mm stark Mikroprozessor-gesteuerter Hochleistungs-Induktions-generator (made by E.G.O.) mit Topf-Erkennung (ab ø 120 mm) Stufenlose Leistungsregelung mit Drehknebel und integriertem Netzschalter Error-Code-Meldung durch Kontrollleuchten bei Betriebsstörungen Fettfilter an der Gehäuserückseite Höhenverstellbare Drehfüße Netzanschlusskabel (1,7 m) 16 A-CEE-Stecker	Ceran®-Cuvette, 6 mm stark Mikroprozessor-gesteuerter Hochleistungs-Induktions-generator (made by E.G.O.) mit Topf-Erkennung Stufenlose Leistungsregelung mit Drehknebel und integriertem Netzschalter Error-Code-Meldung durch Kontrollleuchten bei Betriebsstörungen Fettfilter an der Gehäuserückseite Höhenverstellbare Drehfüße Netzanschlusskabel (1,7 m) Schukostecker	Ceran®-Cuvette, 6 mm stark Mikroprozessor-gesteuerter Hochleistungs-Induktions-generator (made by E.G.O.) mit Topf-Erkennung Stufenlose Leistungsregelung mit Drehknebel und integriertem Netzschalter Error-Code-Meldung durch Kontrollleuchten bei Betriebsstörungen Fettfilter an der Gehäuserückseite Höhenverstellbare Drehfüße Netzanschlusskabel (1,7 m) 16 A-CEE-Stecker
<b>Zubehör/Optionen</b>	Siehe Übersicht Seite 15	Siehe Übersicht Seite 15	Siehe Übersicht Seite 15	Siehe Übersicht Seite 15
<b>Wärmeabgabe sensibel/latent</b>	245 W / 280 W	350 W / 400 W	245 W / 280 W	350 W / 400 W
<b>Elektrischer Anschluss</b>	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
<b>Schutzart</b>	IP X4	IP X4	IP X4	IP X4
<b>Material</b>	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche Ceran®-Kochfläche	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche Ceran®-Kochfläche	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche Ceran®-Wokcuvette	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche Ceran®-Wokcuvette
<b>Best.-Nr.</b>	573 244	573 243	573 246	573 245

# BLANCO COOK

## Ceran®-Kochfeld, Pastakocher, Grill-Bräter

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



Modell	Ceran®-Kochfeld BC CH 4200	Pastakocher BC PC 4200 (Abb. mit Zub.)	Grill-Bräter BC DG 3500	Grill-Bräter BC DG 4200
<b>Ausführung</b>	Ceran®-Kochfeld mit Strahlungsheizkörpern und 2 runden Kochzonen	Pasta-/Multifunktionskocher mit tiefgezogenem Kochbeckenbereich	Grill-Bräter/Multifunktionskocher mit tiefgezogenem Bratbeckenbereich	Grill-Bräter/Multifunktionskocher mit tiefgezogenem Bratbeckenbereich
<b>Maße / Fassungsvermögen</b>	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche L x B: 510 x 320 mm Kochzonen: ø 230 mm und ø 180 mm	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche L x B: 510 x 307 mm Fassungsvermögen: 15 Liter	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche L x B: 510 x 307 mm Fassungsvermögen: 11 Liter	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche L x B: 510 x 307 mm Fassungsvermögen: 11 Liter
<b>Ausstattung Grundgerät</b>	Ceran®-Kochfläche, 6 mm stark Mikroprozessor-gesteuerte Regelung 2 Strahlungsheizkörper (1,7 kW und 2,5 kW), Ansteuerung über 6-Takt-Schalter Error-Code-Meldung im Display bei Betriebsstörungen Restwärmeanzeige mit Leuchtdioden Höhenverstellbare Drehfüße Netzanschlusskabel (1,7 m) 16 A-CEE-Stecker	Feinsatiniertes Becken mit außenliegender Beheizung Tiefgezogenes, umlaufend eingeschweißtes Becken mit 5 mm starkem Boden Verschließbare Ablauf-Öffnung Mikroprozessor-gesteuerte Regelung Innovatives Heizsystem Ultracontact für kurze Aufheizzeiten und gleichmäßige Temperaturen Error-Code-Meldung im Display bei Betriebsstörungen Sicherheitsablaufhahn Höhenverstellbare Drehfüße Netzanschlusskabel (1,7 m) 16 A-CEE-Stecker	Feinsatiniertes Becken mit außenliegender Beheizung Tiefgezogenes, umlaufend eingeschweißtes Becken mit 8 mm starkem Boden Verschließbare Ablauf-Öffnung mit Ablaufstopfen Mikroprozessor-gesteuerte Regelung Innovatives, 3-zoniges Heizsystem Ultracontact für kurze Aufheizzeiten und gleichmäßige Oberflächentemperaturen Error-Code-Meldung im Display bei Betriebsstörungen Sicherheitsausguss mit Schutzkappe Höhenverstellbare Drehfüße Netzanschlusskabel (1,7 m) Schukostecker	Feinsatiniertes Becken mit außenliegender Beheizung Tiefgezogenes, umlaufend eingeschweißtes Becken mit 8 mm starkem Boden Verschließbare Ablauf-Öffnung mit Ablaufstopfen Mikroprozessor-gesteuerte Regelung Innovatives, 3-zoniges Heizsystem Ultracontact für kurze Aufheizzeiten und gleichmäßige Oberflächentemperaturen Error-Code-Meldung im Display bei Betriebsstörungen Sicherheitsausguss mit Schutzkappe Höhenverstellbare Drehfüße Netzanschlusskabel (1,7 m) 16 A-CEE-Stecker
<b>Zubehör/Optionen</b>	Siehe Übersicht Seite 15	Siehe Übersicht Seite 15	Siehe Übersicht Seite 15	Siehe Übersicht Seite 15
<b>Wärmeabgabe sensibel/latent</b>	840 W / 336 W	735 W / 840 W	1155 W / 1400 W	1386 W / 1680 W
<b>Elektrischer Anschluss</b>	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
<b>Temp.-Bereich</b>	--	+30 °C bis +190 °C	+30 °C bis +250 °C	+30 °C bis +250 °C
<b>Schutzart</b>	IP X4	IP X4	IP X4	IP X4
<b>Material</b>	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche Cerán®-Kochfläche	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche bzw. feinsatiniert (Becken)	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche bzw. feinsatiniert (Becken)	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche bzw. feinsatiniert (Becken)
<b>Best.-Nr.</b>	573 247	573 257	573 256	573 255

# BLANCO COOK

## Grillplatten, glatt und gerillt

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



Modell	Grillplatte BC GF 3500	Grillplatte BC GF 4200	Grillplatte, gerillt BC GR 3500	Grillplatte, gerillt BC GR 4200
<b>Ausführung</b>	Grillplatte mit geneigter, glatter Oberfläche	Grillplatte mit geneigter, glatter Oberfläche	Grillplatte mit geneigter, gerillter Oberfläche	Grillplatte mit geneigter, gerillter Oberfläche
<b>Maße</b>	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm  Nutzfläche L x B: 510 x 307 mm (davon 460 x 307 beheizt)	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm  Nutzfläche L x B: 510 x 307 mm (davon 460 x 307 beheizt)	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm  Nutzfläche L x B: 510 x 307 mm (davon 460 x 307 beheizt)	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm  Nutzfläche L x B: 510 x 307 mm (davon 460 x 307 beheizt)
<b>Ausstattung Grundgerät</b>	<p>Glatte, tiefgezogene Grillfläche aus hochwarmfestem und hochleitfähigem Stahl, umlaufend eingeschweißt</p> <p>Mikroprozessor-gesteuerte Regelung</p> <p>Innovatives, 3-zoniges Heizsystem Ultracontact für kurze Aufheizzeiten und gleichmäßige Oberflächentemperaturen</p> <p>Error-Code-Meldung im Display bei Betriebsstörungen</p> <p>Ausziehbare Fettauffangwanne</p> <p>Höhenverstellbare Drehfüße</p> <p>Netzanschlusskabel (1,7 m)</p> <p>Schukostecker</p>	<p>Glatte, tiefgezogene Grillfläche aus hochwarmfestem und hochleitfähigem Stahl, umlaufend eingeschweißt</p> <p>Mikroprozessor-gesteuerte Regelung</p> <p>Innovatives, 3-zoniges Heizsystem Ultracontact für kurze Aufheizzeiten und gleichmäßige Oberflächentemperaturen</p> <p>Error-Code-Meldung im Display bei Betriebsstörungen</p> <p>Ausziehbare Fettauffangwanne</p> <p>Höhenverstellbare Drehfüße</p> <p>Netzanschlusskabel (1,7 m)</p> <p>16 A-CEE-Stecker</p>	<p>Gerillte, tiefgezogene Grillfläche aus hochwarmfestem und hochleitfähigem Stahl, umlaufend eingeschweißt</p> <p>Mikroprozessor-gesteuerte Regelung</p> <p>Innovatives, 3-zoniges Heizsystem Ultracontact für kurze Aufheizzeiten und gleichmäßige Oberflächentemperaturen</p> <p>Error-Code-Meldung im Display bei Betriebsstörungen</p> <p>Ausziehbare Fettauffangwanne</p> <p>Höhenverstellbare Drehfüße</p> <p>Netzanschlusskabel (1,7 m)</p> <p>Schukostecker</p>	<p>Gerillte, tiefgezogene Grillfläche aus hochwarmfestem und hochleitfähigem Stahl, umlaufend eingeschweißt</p> <p>Mikroprozessor-gesteuerte Regelung</p> <p>Innovatives, 3-zoniges Heizsystem Ultracontact für kurze Aufheizzeiten und gleichmäßige Oberflächentemperaturen</p> <p>Error-Code-Meldung im Display bei Betriebsstörungen</p> <p>Ausziehbare Fettauffangwanne</p> <p>Höhenverstellbare Drehfüße</p> <p>Netzanschlusskabel (1,7 m)</p> <p>16 A-CEE-Stecker</p>
<b>Zubehör/Optionen</b>	Siehe Übersicht Seite 15	Siehe Übersicht Seite 15	Siehe Übersicht Seite 15	Siehe Übersicht Seite 15
<b>Wärmeabgabe sensibel/latent</b>	1155 W / 1400 W	1386 W / 1680 W	1155 W / 1400 W	1386 W / 1680 W
<b>Elektrischer Anschluss</b>	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
<b>Temp.-Bereich</b>	+30 °C bis +250 °C	+30 °C bis +250 °C	+30 °C bis +250 °C	+30 °C bis +250 °C
<b>Schutzart</b>	IP X4	IP X4	IP X4	IP X4
<b>Material</b>	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche  Grillfläche aus FE510D	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche  Grillfläche aus FE510D	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche  Grillfläche aus FE510D	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche  Grillfläche aus FE510D
<b>Best.-Nr.</b>	573 249	573 248	573 251	573 250

# BLANCO COOK

## Fritteuse, Bain-Marie, Warmhalteplatte

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



Modell	Fritteuse BC DF 4500 (Abb. mit Zub.)	Bain-Marie BC BM 765	Warmhalteplatte BC HP 450
<b>Ausführung</b>	Fritteuse mit tiefgezogenem Becken für max. 2 Frittierkörbe	Bain-Marie mit tiefgezogenem Becken für max. 1x GN 1/1-100	Warmhalteplatte mit thermisch getrenntem Warmhaltebereich
<b>Maße / Fassungsvermögen</b>	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm	Außenmaße L x B x H: 620 x 400 x 240 mm
	Nutzfläche L x B: 380 x 307 mm	Nutzfläche L x B: 510 x 307 mm	Nutzfläche L x B: 530 x 320 mm
	Fassungsvermögen: 5 Liter	Kapazität: max. 1x GN 1/1-100	
<b>Ausstattung Grundgerät</b>	Feinsatiniertes Becken mit außenliegender Beheizung	Feinsatiniertes Becken mit außenliegender Beheizung	Warmhaltefläche mit feinsatiniertes Oberfläche
	Tiefgezogenes, umlaufend eingeschweißtes Becken	Tiefgezogenes, umlaufend eingeschweißtes Becken	Einsilikonierte, 5 mm starke Warmhaltefläche
	Große Öl-Klärzone	Mikroprozessor-gesteuerte Regelung	Mikroprozessor-gesteuerte Regelung
	Thermostat im unteren Beckenbereich, Temperaturgenauigkeit +/- 1K	Error-Code-Meldung im Display bei Betriebsstörungen	Error-Code-Meldung im Display bei Betriebsstörungen
	Mikroprozessor-gesteuerte Regelung	Sicherheitsablaufhahn	Höhenverstellbare Drehfüße
	Innovatives Heizsystem Ultracontact für kurze Aufheizzeiten	Höhenverstellbare Drehfüße	Netzanschlusskabel (1,7 m)
	Error-Code-Meldung im Display bei Betriebsstörungen	Netzanschlusskabel (1,7 m)	Schukostecker
	Sicherheitsablaufhahn	Schukostecker	
	Höhenverstellbare Drehfüße		
	Netzanschlusskabel (1,7 m)		
16 A-CEE-Stecker			
<b>Zubehör/Optionen</b>	Siehe Übersicht Seite 15	Siehe Übersicht Seite 15	Siehe Übersicht Seite 15
<b>Wärmeabgabe sensibel/latent</b>	405 W / 3150 W	140 W / 153 W	90 W / 36 W
<b>Elektrischer Anschluss</b>	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
<b>Temp.-Bereich</b>	+30 °C bis +190 °C	+30 °C bis +100 °C	+30 °C bis +120 °C
<b>Schutzart</b>	IP X4	IP X4	IP X4
<b>Material</b>	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche bzw. feinsatiniert (Becken)	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche bzw. feinsatiniert (Becken)	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) mit mikrolierter Oberfläche bzw. feinsatiniert (Warmhaltefläche)
<b>Best.-Nr.</b>	573 259	573 264	573 266

## Zubehör für Auf Tischgeräte

Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.
<b>Ceran®-Reinigungsschaber</b>	Induktionskochfeld BC IH, Ceran®-Kochfeld BC CH	568 489
<b>Rundboden-Wokpfanne</b> aus CNS, ø 360 mm, Fassungsvermögen max. 5,5 Liter, Gewicht 1,2 kg	Induktionswok BC IW	573 513
<b>Pastakorbsatz</b> aus 2 Körben (ca. GN 1/3-100) und 2 Körben (ca. GN 1/6-100), je mit isolierten Griffen und Einlegerahmen	Pastakoher BC PC	573 258
<b>GN-Kocheinsatz</b> G-KEN G 1/1-95, gelocht, mit Klappgriffen	Pastakoher BC PC	550 971
<b>Deckel</b> mit Griffmulde GD 1/1, zum Abdecken	Pastakoher BC PC, Fritteuse BC DF	550 658
<b>Grill-Reinigungsschaber</b>	Grill-Bräter BC DG, Grillplatte BC GF, glatt	573 252
<b>Fettablauf-Stopfen</b> aus Teflon®	Grillplatte BC GF, BC GR	573 254
<b>Spritzschutz</b>	Grillplatte BC GF, BC GR	573 269
<b>Frittierkorbsatz</b> (2 Stück) mit isolierten Griffen, je 288 x 113 mm	Fritteuse BC DF	573 260
<b>Frittierkorb</b> mit isoliertem Griff, 288 x 225 mm	Fritteuse BC DF	573 261
<b>Klemmsteg</b> aus CNS 18/10 zur Abdeckung des Spaltes zwischen zwei BLANCO COOK Kochgeräten	alle Modelle	573 311

# optionen

## Optionen für Wrasen-Absaugmodule

Bezeichnung	für Modell		
<b>Unterbau-Kühltisch KTE-2-462</b> (Best.-Nr. 370 396), fahrbar, verschiedene Ausführungen	BC ES 3		
<b>Galerie</b> aus CNS-Rundmaterial, kunden- und stirnseitig, rechts und links	BC ES 2, BC ES 3		
<b>Beleuchtung</b> (2 Stück mit je 35 W), bedienseitig rechts und links	BC ES 2, BC ES 3		
<b>Hustenschutz</b> aus Sicherheitsglas (ESG), zur Kundenseite offen oder geschlossen	BC ES 2, BC ES 3		
<b>Tablettrutsche</b> aus CNS-Rundrohr, gastseitig, abklappbar	BC ES 2, BC ES 3		
<b>Einhängebord</b> aus CNS, stirnseitig rechts oder links, abschließend mit dem Unterbau, 300 x 700 (B x T) mm	BC ES 2, BC ES 3		
<b>ohne CNS-Einstellbord für Kochgeräte</b>	BC ES 2, BC ES 3		
<b>Grundboden</b> aus CNS, herausnehmbar, maximale Belastung: 80 kg	BC ES 2, BC ES 3		
<b>Verkleidung</b> Resopal-Schichtstoff, „Plain Colours“ oder „Woodgrains“ (Preisgruppe 2), kundenseitig, stirnseitig	BC ES 2, BC ES 3		
<b>Kunststoffrollen</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gem. DIN 18867-8, ø 125 mm	BC ES 2, BC ES 3		
<b>Edelstahlrollen</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	BC ES 2, BC ES 3		
<b>stahlverzinkte Rollen</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	BC ES 2, BC ES 3		
<b>4 Steckdosen</b>	2 x 230 V Schuko-Steckdosen und 2 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 10 kW), 16 A CEE-Stecker	400 V / 3N PE 50 oder 60 Hz, 10,8 kW	BC ES 2
<b>4 Steckdosen</b>	2 x 230 V Schuko-Steckdosen und 2 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 21 kW), 32 A CEE-Stecker	400 V / 3N PE 50 oder 60 Hz, 22 kW	BC ES 2
<b>4 Steckdosen</b>	4 x 230 V Schuko-Steckdosen (max. 10 kW) 16 A CEE-Stecker	400 V / 3N PE 50 oder 60 Hz, 10,8 kW	BC ES 3
<b>6 Steckdosen</b>	3 x 230 V Schuko-Steckdosen und 3 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20,8 kW), 2 x 16 A CEE-Stecker	400 V / 3N PE 50 oder 60 Hz, 2 x 10,8 kW	BC ES 3

## **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 Ihnen 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](http://www.blanco.de)  
E-Mail [cs@blanco.de](mailto:cs@blanco.de)

# **BLANCO**