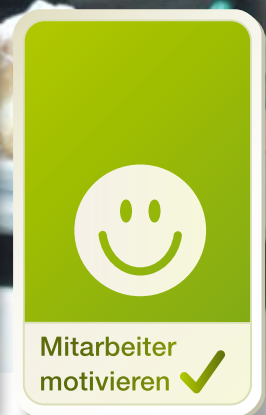


Viele Dinge auf der Welt kann man besser machen. Und manchmal gelingt mit ganz einfachen Ideen eine große Veränderung. So wie mit dem BLANCO Ice-System.



Grüne Bilanz in der Speisenlogistik mit dem BLANCO Ice-System.

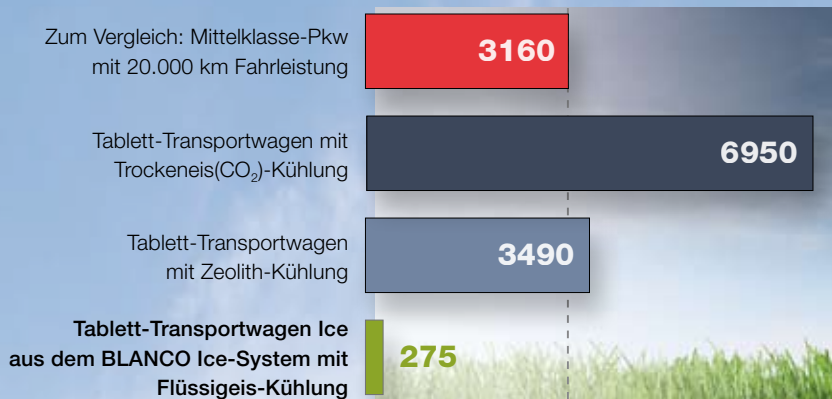
Mit dem BLANCO Ice-System kann die bewährte und wirtschaftliche Kühlung mit Flüssig-Eis endlich für alle Kühlprozesse in der Speisenlogistik eingesetzt werden – bei der Verteilung, dem Transport und bei der Lagerung.

Das BLANCO Ice-System ermöglicht Ihnen den Aufbau der kompletten Kühlkette mit nur einem einzigen Kältemedium – dem umweltfreundlichen Flüssig-Eis.

Für Sie bedeutet das vor allem: geringere Kosten für die Kälte-Erzeugung, deutlich höhere Betriebssicherheit und spürbar weniger CO₂-Emissionen.



Speisenlogistik mit dem BLANCO Ice-System: Besser fürs Budget und besser für die Umwelt.



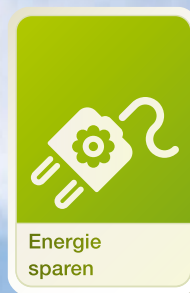
Grüne Bilanz für die Tablett-Transportwagen aus dem BLANCO Ice-System: Deutlich weniger CO₂-Emissionen als bei anderen Systemen zur mobilen Kühlung.

Grafik: Summarische CO₂-Emissionen in kg/Jahr.
Nutzung der Tablett-Transportwagen 1x pro Tag mit 12 Stunden HACCP-konformer Kühlung der Speisen.



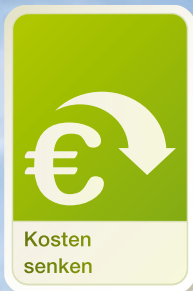
CO₂ reduzieren

Bis zu 25-mal weniger CO₂ bei der mobilen Kühlung als bei anderen Systemen.



Energie sparen

Sparen Sie bis zu 30 % Energie durch zeitversetzte Kälteproduktion in der Nacht.



Kosten senken

Profitieren Sie von den geringen Betriebs- und Wartungskosten – Jahr für Jahr für Jahr.



Qualität sichern

Schonende, HACCP-konforme Kühlung mit dauerhaft gleichbleibender Kühltemperatur.



Mitarbeiter motivieren

Die Portionierung kann bei normaler Raumtemperatur erfolgen – für ein angenehmeres Klima und zufriedener Mitarbeiter.

Wir informieren Sie gerne über Ihre Möglichkeiten mit dem BLANCO Ice-System:

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