

**BLANCO**

**BLANCOTHERM E**  
Speisentransportbehälter  
aus Edelstahl

blancotherm



## INHALT

Die BLANCOTHERM E Systemfamilie . . . . .	4
Vorsprung durch Technik . . . . .	5
Details: edel und funktional . . . . .	6

## PRODUKTÜBERSICHT

BLANCOTHERM E, unbeheizt . . . . .	8
BLANCOTHERM E, beheizbar . . . . .	9
Professionelles Zubehör . . . . .	10
Maximal-Bestückungen . . . . .	11

# edelstahl





**Quantität mit Qualität:** Große Mengen stellen besondere Herausforderungen an den Speisentransport. Mit der **BLANCOTHERM E Systemfamilie** sind Sie auf alles vorbereitet. Sie vereint edle Optik, ausgereifte Technik und maximalen Komfort.

Es gibt sie in drei verschiedenen Größen, **unbeheizt** und **mit Umluftheizung**. Hinzu kommen BLANCOTHERM EUK mit **aktiver Umluftkühlung**.\* Alle Modelle sind **kompatibel zur Kunststoff-Systemfamilie\*** und überzeugen durch die 5-Sterne-Qualität von BLANCOTHERM: Technik, Design, Material, Funktion und Zubehör – alles vom Feinsten, alles zum fairen Preis.

**Highlight** der beheizbaren Modelle ist das **Multi-talent BLANCOTHERM 820 EBTF**. Er ist zugleich **Top- und Frontlader** und mit einer zusätzlichen Ausgabeoption versehen. So lässt er sich für Speisentransport und -bereitstellung ebenso perfekt einsetzen wie für die Speisenausgabe.

**Die BLANCOTHERM Systemfamilie.**  
**Immer eine Innovation voraus.**

\* Die aktuellen Folder „**BLANCOTHERM EUK: Eiskalt serviert mit leistungsstarker Umluftkühlung**“ und „**BLANCOTHERM K – Speisentransportbehälter aus Kunststoff**“ erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

## Edel, stark und kompatibel: Die BLANCOTHERM E Systemfamilie.

Manchmal muss es eben mehr sein, meistens muss es schnell gehen. Die BLANCOTHERM Systemfamilie bietet Ihnen die **perfekte Auswahl**:

Die **bewährten Modelle aus Kunststoff** machen die Arbeit leicht, die **Edelstahl-Generation** bietet Stabilität und Sicherheit. Und das beste: Sie können **frei kombinieren** und je nach Einsatzgebiet das optimale Set zusammenstellen.

### Die Modelle der Edelstahl-Generation sind auf alles vorbereitet:

- **Vielfalt für alle Fälle:** Es gibt sie als Frontlader, Front- und Toplader, unbeheizt, mit Umluftheizung und mit Umluftkühlung.\* Ein umfangreiches Zubehörprogramm rundet das Angebot ab (Seite 10-11).
- Der **wasserdichte Innenkorpus** ohne Schmutzfugen bietet Ihnen optimale Hygiene (Hygieneausführung H1, strahlwassergeschützt).

- Der **doppelwandige Edelstahlkorpus** und die **hervorragende Isolierung** aus FCKW-freiem PUR-Schaum sorgen für eine gleichmäßige Temperaturverteilung: Kaltes bleibt frisch, Heißes bleibt lecker, stundenlang.

- **Fahrbar:** Alle Modelle verfügen über eine stabile Rollenaufnahme.

### Mit Sicherheit mehr Sicherheit, garantiert mehr Komfort.

Die BLANCOTHERM E Systemfamilie hat alles, was Sie brauchen. Betriebsgastronomie, Sozialgastronomie, Kantinen, Mensen oder Catering von Großveranstaltungen – immer eine perfekte Lösung.



### Alles in Edelstahl? Edelstahl und Kunststoff? Wie Sie wünschen.

Die BLANCOTHERM Systemfamilie bietet Kompatibilität auf der ganzen Linie.



\* Die aktuellen Folder „BLANCOTHERM EUK: Eiskalt serviert mit leistungsstarker Umluftkühlung“ und „BLANCOTHERM K – Speisentransportbehälter aus Kunststoff“ erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



## Vorsprung durch Technik: Raffinessen für gutes Essen.

**BLANCOTHERM E vereint Optik und Technik in Perfektion.** In der Edelstahl-Generation finden Sie viele sinnvolle Details, die Sie woanders vergeblich suchen. Geschmack ist eben doch eine Frage der Technik:

• **Selbsttätige Dampfregulierung.**

Warme Speisen bilden Feuchtigkeit, daraus wird Dampf, es entsteht Überdruck, das Essen leidet. Nicht bei BLANCO. Denn der Klappenmechanismus sorgt für Druckausgleich. Er lässt sich manuell betätigen oder reagiert selbsttätig bei Überdruck im Inneren.

• **Einzigartig: Kondensat-Auffangrinne.**

Sie fängt das Kondenswasser auf und verhindert das Auslaufen beim Öffnen der Tür. Sicherheit statt Rutschpartien, die Verletzungsgefahr wird reduziert. So muss es sein: innen gut, außen gut, alles gut.

• **Zuverlässig: Wasserdichter Innenkorpus.** Die sorgfältige Konstruktion des Innenkorpus ohne Schmutzfugen bietet Ihnen mit der serienmäßigen Hygieneausführung H1 zuverlässigen Strahlwasserschutz. Eben 1A-Qualität von BLANCO.

**Innen gut, außen gut, alles gut. BLANCOTHERM E, einfach rundum perfekt.**



**BLT 820 EBTF**

Hat alles, kann alles: Toplader, Frontlader, Umluftheizung, Ausgabeoption. Das Multitalent 820 EBTF ist einer für alles: Speisentransport, Speisenbereitstellung, Speisenausgabe.

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

**MODELLBEZEICHNUNGEN**

BLT = BLANCOTHERM  
E = Edelstahl  
EB = Edelstahl, beheizbar  
EUK = Edelstahl, mit Umluft-Kühlung\*  
TF = Top- und Frontlader

# großmeister





# bestmarke

## Edle Optik, robuste Technik: BLANCOTHERM E setzt Maßstäbe.

### Hochwertige Materialien, beste Verarbeitung und ausgefeilte Technik

**bis ins Detail:** Türen mit Schnell-Spannverschluss, automatische Feuchtigkeitsregulierung, Innentemperaturanzeige, Kondensat-Auffangrinne und viele weitere clevere Details gibt es bei BLANCO serienmäßig.

BLANCOTHERM E Transportbehälter sind **FCKW-frei hergestellt**.

Sie bestehen aus **umweltgerechten** Materialien, sind physiologisch unbedenklich und lebensmittelbeständig.

BLANCOTHERM E Transportbehälter überzeugen durch **Top-Qualität** auf der ganzen Linie. Sollte allerdings doch mal ein Servicefall auftreten, können Verschleißteile, wie zum Beispiel Rollen und Griffe, problemlos ausgetauscht werden.



### Hochfunktionales Heizmodul, VDE-geprüft, IPX5

Leicht zu bedienen, leicht zu entnehmen und leicht zu reinigen. Der Netzstecker ist vor Stößen geschützt, das dehnbare Spiralkabel hat keinen Bodenkontakt. Optimal für Hygiene, Sicherheit und Langlebigkeit. (Heizmodul nur bei beheizten Modellen.)



### Wasserdichter Innenkorpus

Keine Schmutzkanten, keine Schmutzfugen – für optimale Hygiene. Die Kantradien ermöglichen eine leichte Reinigung. Hygieneausführung H1 und Strahlwasserschutz.



### Schneller Spannverschluss

Optimales Handling durch neuen Spannverschluss: Mit einem Handgriff auf, mit einem Handgriff zu.



### Kondensat-Auffangrinne

Tür auf, Wasser raus? Nicht bei BLANCO. Eine Spezialrinne fängt austretendes Kondenswasser auf. Die Rutsch- und Verletzungsgefahr wird minimiert.



### 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.



### Feuchtigkeitsregulierung

Selbsttätiges oder manuelles Öffnen der Klappen bei Überdruck durch Dampf im Innenraum. Der sofortige Druckausgleich schont Produkt (hohe Lebensdauer!) und sorgt für beste Speisenqualität.



## Ideen mit System: Alles passt. Alles passt zusammen.

Die Edelstahl-Generation fügt sich perfekt in die BLANCOTHERM Systemfamilie ein. Sie ist **mit allen Kunststoff-Transportbehältern kompatibel** und kombinierbar. Die Prägungen auf den Abdeckungen ermöglichen das leichte Stapeln und sorgen zudem für einfaches Handling.

Edelstahl neben Kunststoff, Kunststoff auf Edelstahl – **alles passt perfekt** zusammen. Die BLANCOTHERM E Systemfamilie. Aus Liebe zum Guten, viel Liebe im Detail.



### 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.



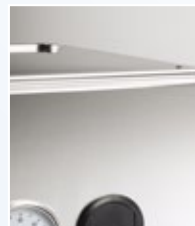
### Ideale Heißluftzirkulation

Der neue Grad der Technik: Prägungen in der Rückwand des Innenkorpus sorgen für eine optimale Heißluftzirkulation. Somit optimale Speisenqualität durch gleichmäßige Temperaturverteilung.



### Anzeige der Innentemperatur

Hoher Bedienkomfort durch einfaches Ablesen der Innentemperatur: ohne Netzteil, ohne Öffnen der Behältertür, ohne Temperaturverlust.



### Mikrolierte Oberfläche

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



### DIN-Norm serienmäßig

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

# BLANCOTHERM E

unbeheizt

Weitere Informationen über diese Produkte, über BLANCOTHERM EUK (Speisentransportbehälter aus Edelstahl, mit Umluftkühlung) und BLANCOTHERM K (aus Kunststoff) sowie das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	BLT 820 E	BLT 1020 E	BLT 1220 E
<b>Bezeichnung</b>	BLANCOTHERM 820 E	BLANCOTHERM 1020 E	BLANCOTHERM 1220 E
<b>Ausführung</b>	unbeheizt, Frontlader	unbeheizt, Frontlader	unbeheizt, Frontlader
<b>Maße L x B x H</b>	540 x 815 x 977 mm	540 x 815 x 1150 mm	540 x 815 x 1495 mm
<b>Kapazität</b>	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200	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
<b>Fassungsvermögen mit GN-Behältern</b>	max. 79,5 Liter	max. 92,8 Liter	max. 132,5 Liter
<b>Gewicht</b>	56 kg	63 kg	83 kg
<b>Elektrischer Anschluss</b>	--	--	--
<b>Einsatzbereich</b>	-20 °C bis +100 °C	-20 °C bis +100 °C	-20 °C bis +100 °C
<b>Heizung und Temperaturbereich</b>	--	--	--
<b>Aufheizzeit</b>	--	--	--
<b>Verschluss/Deckel</b>	Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus (Tür um 180° schwenkbar, komplett abnehmbar)	Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus (Tür um 180° schwenkbar, komplett abnehmbar)	Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus (Tür um 180° schwenkbar, komplett abnehmbar)
<b>Behälter-Innenraum</b>	11 Paar tiefgezogene Auflegesicken zum Einschieben von GN-Behältern, Sickenabstand 57,5 mm	14 Paar tiefgezogene Auflegesicken zum Einschieben von GN-Behältern, Sickenabstand 57,5 mm	20 Paar tiefgezogene Auflegesicken zum Einschieben von GN-Behältern, Sickenabstand 57,5 mm
<b>Besonderheit</b>	Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 Prägungen in der Rückwand für optimale Heißluftzirkulation Mit Kondensat-Auffangrinne Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)	Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 Prägungen in der Rückwand für optimale Heißluftzirkulation Mit Kondensat-Auffangrinne Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)	Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 Prägungen in der Rückwand für optimale Heißluftzirkulation Mit Kondensat-Auffangrinne Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)
<b>Material</b>	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid
<b>Best-Nr.</b>	572 515	572 518	572 520

# BLANCOTHERM EB

beheizbar



Modell	BLT 820 EB	BLT 820 EBTf	BLT 1020 EB	BLT 1220 EB
<b>Bezeichnung</b>	BLANCOTHERM 820 EB	BLANCOTHERM 820 EBTf	BLANCOTHERM 1020 EB	BLANCOTHERM 1220 EB
<b>Ausführung</b>	beheizbar, Frontlader	beheizbar, Top-/Frontlader	beheizbar, Frontlader	beheizbar, Frontlader
<b>Maten L x B x H</b>	540 x 815 x 977 mm	540 x 815 x 1060 mm	540 x 815 x 1150 mm	540 x 815 x 1495 mm
<b>Kapazität</b>	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200	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
<b>Fassungsvermögen mit GN-Behältern</b>	max. 79,5 Liter	max. 88,0 Liter	max. 92,8 Liter	max. 132,5 Liter
<b>Gewicht</b>	59 kg	61 kg	66 kg	86 kg
<b>Elektrischer Anschluss *</b>	220-240 V AC / 50-60 Hz / 0,38 kW	220-240 V AC / 50-60 Hz / 0,38 kW	220-240 V AC / 50-60 Hz / 0,38 kW	220-240 V AC / 50-60 Hz / 0,76 kW
<b>Einsatzbereich</b>	-20 °C bis +100 °C	-20 °C bis +100 °C	-20 °C bis +100 °C	-20 °C bis +100 °C
<b>Heizung und Temperaturbereich</b>	Umluftheizung, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C, stufenlos regelbar	Umluftheizung, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C, stufenlos regelbar	Umluftheizung, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C, stufenlos regelbar	Umluftheizung, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C, stufenlos regelbar
<b>Aufheizzeit</b>	25 Minuten	25 Minuten	25 Minuten	25 Minuten
<b>Verschluss/Deckel</b>	Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus (Tür um 180° schwenkbar, komplett abnehmbar)	Verschluss oben (Deckel): stirnseitige Spannverschlüsse, Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus (Tür um 180° schwenkbar, komplett abnehmbar)	Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus (Tür um 180° schwenkbar, komplett abnehmbar)	Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus (Tür um 180° schwenkbar, komplett abnehmbar)
<b>Behälter-Innenraum</b>	11 Paar tiefgezogene Auflegesicken zum Einschieben von GN-Behältern, Sickenabstand 57,5 mm	11 Paar tiefgezogene Auflegesicken zum Einschieben von GN-Behältern, Sickenabstand 57,5 mm	14 Paar tiefgezogene Auflegesicken zum Einschieben von GN-Behältern, Sickenabstand 57,5 mm	20 Paar tiefgezogene Auflegesicken zum Einschieben von GN-Behältern, Sickenabstand 57,5 mm
<b>Besonderheit</b>	Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 Prägungen in der Rückwand für optimale Heißluftzirkulation Mit Kondensat-Auffangrinne Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)	Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 Prägungen in der Rückwand für optimale Heißluftzirkulation Mit Kondensat-Auffangrinne Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff) Zusätzliche Ausgabeoption, da Top- und Frontlader	Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 Prägungen in der Rückwand für optimale Heißluftzirkulation Mit Kondensat-Auffangrinne Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)	Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 Prägungen in der Rückwand für optimale Heißluftzirkulation Mit Kondensat-Auffangrinne Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)
<b>Material</b>	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid, Polypropylen	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid
<b>Best-Nr.</b>	572 516	572 517	572 519	572 521

\* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

# zubehör

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

Abbildung	Modell Bezeichnung	Maße	Best.-Nr.
ohne Abbildung	<b>Antistatik-Rollen, ø 125 mm</b>  2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gem. DIN 18867-8, aus Kunststoff, (in Verbindung mit Standard-Bodenplatte 540 x 815 mm)	ø 125 mm	Bitte bei Bestellung angeben.
	<b>Edelstahl-Rollen, ø 125 mm</b>  2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Standard-Bodenplatte 540 x 815 mm)	ø 125 mm	Bitte bei Bestellung angeben.
	<b>Edelstahl-Rollen, ø 160 mm</b>  2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	ø 160 mm	Bitte bei Bestellung angeben.
	<b>Edelstahl-Rollen, ø 160 mm, mit Elastikbereifung</b>  2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	ø 160 mm	Bitte bei Bestellung angeben.
	<b>Stahlverzinkte Rollen, ø 160 mm</b>  2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	ø 160 mm	Bitte bei Bestellung angeben.
	<b>Stahlverzinkte Rollen, ø 160 mm, mit Elastikbereifung</b>  2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	ø 160 mm	Bitte bei Bestellung angeben.

## maximalbestückung

Maximal-Bestückungen der BLANCOTHERM E (Edelstahl) Speisentransportbehälter  
mit BLANCO Gastronormbehältern GN 1/1

	BLT 820 E / EB / EBTF		BLT 1020 E / EB		BLT 1220 E / EB	
<b>Bestückung mit GN 1/1-55</b>	max. entsprechend	11 Stück 79,2 Liter	max. entsprechend	14 Stück 100,8 Liter	max. entsprechend	20 Stück 144,0 Liter
<b>Bestückung mit GN 1/1-65</b>	max. entsprechend	6 Stück 51 Liter	max. entsprechend	7 Stück 59,5 Liter	max. entsprechend	10 Stück 85,0 Liter
<b>Bestückung mit GN 1/1-100</b>	max. entsprechend	5 Stück 66,5 Liter	max. entsprechend	7 Stück 93,1 Liter	max. entsprechend	10 Stück 133,0 Liter
<b>Bestückung mit GN 1/1-150</b>	max. entsprechend	3 Stück 60,0 Liter	max. entsprechend	4 Stück 80,0 Liter	max. entsprechend	6 Stück 120,0 Liter

## Die BLANCO CS Gruppe: Dreifach marktorientiert, einfach gut.

**BLANCO CS** (Customized Solutions) konzentriert sich mit den 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.

### Bei BLANCO CS steht der Mensch im Mittelpunkt.

BLANCO CS setzt sich stark für ökologische und soziale Ziele ein. Dieses Engagement dokumentieren wir in unserem Nachhaltigkeitsbericht, den Unternehmens- und Umweltsleitlinien. Als Mitglied des Caux Round Table verpflichten wir uns zur Achtung ethischer Geschäftsprinzipien.

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

**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.

### 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