

## 상업용 캐터링 장비



호텔, 레스토랑,  
캐터링, 병원 및  
요양시설 솔루션

blancogermany



<p><b>GEWINNER</b> GASTRO INNOVATIONS PREIS 2010 INTERGASTRA</p>	<p>Verband der Fachkonditoren <b>VF</b> Dr.-Georg-Triebe- Innovationspreis 2010</p>	<p><b>FCSI</b> Europe - Africa - Middle East Distinguished Development Design Award 2009</p>
--	---	--

# 상업용 주방 및 케터링 산업용 장비

- 4 연회용 트롤리
- 8 SERVISTAR 접시 스택킹 시스템
- 10 BLANCO COOK 조리 시스템
- 16 MANHATTAN, MIKADO, BASIC LINE 음식 서빙 시스템
- 18 음식 서빙용 컨베이어 벨트

## BLANCO CS Group: 고객 맞춤 솔루션

1925년 하인리히 블랑크는 독일 바덴-뷔르템베르크주 오베르데르딩겐에 Blanc & Co.를 설립했습니다. 그는 임시로 세운 두 개의 오두막에서 여러 명의 성실한 직원과 함께 석탄 곤로의 주석 도금 구리 부품 및 조리 용기를 제조했습니다.

현재 BLANCO CS Group은 세계 전역에서 사업을 운영하며 640명의 직원을 거느리고 연간 총 1억 유로 이상의 (2010 회계년도) 매출을 달성하고 있습니다. BLANCO CS Group의 주식 대부분은 E.G.O. Blanc und Fischer Group이 보유하고 있으며 현재까지 가계승계로 이루어지고 있습니다.

BLANCO CS - "고객 맞춤 솔루션" - 은 고객의 요구에 따라 완벽하게 조정된 솔루션을 제공합니다. BLANCO 브랜드는 초기 상담에서 애프터서비스에 이르기까지 최상의 품질과 전문적인 역량 및 신뢰성을 나타냅니다.

높은 품질의 상업용 주방 및 케터링 산업용 제품은 이미 "red dot design award", "Gastro Innovation Prize", "Dr. Georg Triebe Innovation Award", "Distinguished Development Design Award" 등 수많은 상을 수상했습니다.



BLANCO CS는 Caux Round Table(CRT)의 회원이며 윤리적인 사업 원칙을 준수할 것을 약속드립니다. 회사는 경제적, 환경적, 사회적 목표 간의 균형을 성공적으로 유지하기 위한 헌신적인 노력을 지속성 보고서로 문서화했으며 지속성 보고서는 인터넷에서 다운로드할 수 있습니다.

혁신성, 신뢰성, 고객 지향성: BLANCO CS의 품질은 실수를 용납하지 않습니다.

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



적재적소 사용:  
**BLANCO 연회용 트롤리는 어느 장소에나 사용할 수 있습니다.**



reddot design award  
 winner 2011

**새롭고 독특한 디자인:  
 절반 높이 구분 벽을 설치하여 최대의  
 유연성 제공**

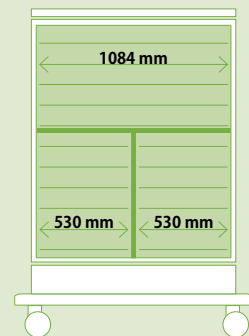
BLANCO 혁신: 절반 높이 구분 벽이  
 있어 하나로 된 격자(1,084 x 650 mm)  
 와 GN 컨테이너 또는 소형 GN 격자를  
 동시에 사용할 수 있습니다.



BW 18



BW 36



## BLANCO 연회용 트롤리, 가열식

- 본체는 CNS로 제작되고, 모든 면이 닫혀 있으며, 본체 내부와 외부는 열 차단
- 전면에 걸친 임팩트 바가 충격으로부터 트롤리를 보호
- 자동닫힘, 이동을 위한 2-포인트 닫힘장치(안정적인 포지션)

모델	설명	치수(mm) 길이 x 너비 x 높이	용량 접시 지름: 개수	주문 번호
BW 11	<b>연회용 트롤리, 가열식</b> 지지 선반 11쌍, 간격: 115 mm, 조종 가능한 다리바퀴(아연도금 스틸) 4개, 이 중 2개는 브레이크가 있음	840 x 945 x 1920 mm	지름 24 mm 44 지름 26 mm 44 지름 28 mm 22 지름 32 mm 22	<b>573 574</b>
BW 18	<b>연회용 트롤리, 가열식</b> 지지 선반 18쌍, 간격: 75 mm, 조종 가능한 다리바퀴(아연도금 스틸) 4개, 이 중 2개는 브레이크가 있음	840 x 945 x 1920 mm	지름 24 mm 68 지름 26 mm 68 지름 28 mm 34 지름 32 mm 34	<b>573 575</b>
BW 22	<b>연회용 트롤리, 가열식</b> 구분 벽 없음(별도 주문 가능), 지지 선반 11쌍, 간격: 115 mm, 고정된 다리바퀴 2개 및 브레이크가 있는 조종 가능한 다리바퀴 2개(아연도금 스틸)	1390 x 945 x 1920 mm	지름 24 mm 88 지름 26 mm 88 지름 28 mm 66 지름 32 mm 66	<b>573 576</b>
BW 36	<b>연회용 트롤리, 가열식</b> 구분 벽 없음(별도 주문 가능), 지지 선반 18쌍, 간격: 75 mm, 고정된 다리바퀴 2개 및 브레이크가 있는 조종 가능한 다리바퀴 2개(아연도금 스틸)	1390 x 945 x 1920 mm	지름 24 mm 136 지름 26 mm 136 지름 28 mm 102 지름 32 mm 102	<b>573 577</b>

## BLANCO 연회용 트롤리, 냉각식

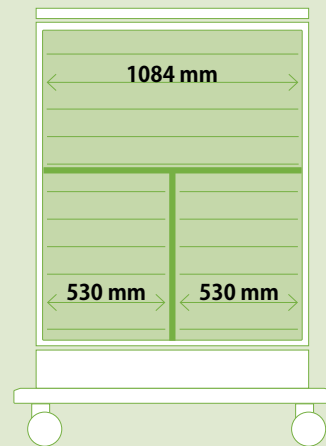
- 본체는 CNS로 제작되고, 모든 면이 닫혀 있으며, 본체 내부와 외부는 열 차단
- 냉장 장치가 본체에 통합되어 있음
- 전면에 걸친 임팩트 바가 충격으로부터 트롤리를 보호
- 자동닫힘, 이동을 위한 2-포인트 닫힘장치(안정적인 포지션)

모델	설명	치수(mm) 길이 x 너비 x 높이	용량 접시 지름: 개수	주문 번호
BW-UK 10	<b>연회용 트롤리, 냉각식</b> 지지 선반 10쌍, 간격: 115 mm, 조종 가능한 다리바퀴 (아연도금 스틸) 4개, 이 중 2개는 브레이크가 있음	840 x 945 x 1920 mm	지름 24 mm 36 지름 26 mm 36 지름 28 mm 18 지름 32 mm 18	<b>573 578</b>
BW-UK 15	<b>연회용 트롤리, 냉각식</b> 지지 선반 15쌍, 간격: 75 mm, 조종 가능한 다리바퀴 (아연도금 스틸) 4개, 이 중 2개는 브레이크가 있음	840 x 945 x 1920 mm	지름 24 mm 56 지름 26 mm 56 지름 28 mm 28 지름 32 mm 28	<b>573 579</b>

# 최대 적재량

a: 구분 벽 없음, b: 절반 높이 구분 벽, c: 높은 구분 벽

모델	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15
칸막이 배치										
선반 사이 거리(mm)	115	75	a	b	c	a	b	c	115	75
<b>GN 컨테이너 사용</b>										
GN 2/1 -100	11	9	-	12	22	-	8	18	10	7
GN 2/1 -65	11	18	-	12	22	-	18	36	10	15
GN 1/1 -100	22	18	-	24	44	-	16	36	20	14
GN 1/1 -65	22	36	-	24	44	-	36	72	20	30
<b>GN 격자 GR 2/1(650 x 530 mm) 사용 및 언스테이크 접시용</b>										
GN 격자, GR 2/1	11	17	-	12	22	-	16	34	9	14
접시, 지름 24 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
접시, 지름 26 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
접시, 지름 28 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
접시, 지름 30 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
접시, 지름 31 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
<b>격자(1084 x 650 mm) 사용 및 언스테이크 접시용</b>										
격자 1084 x 650 mm	-	-	11	5	-	17	8	-	-	-
접시, 지름 24 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
접시, 지름 26 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
접시, 지름 28 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
접시, 지름 30 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
접시, 지름 31 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
<b>격자 사용 및 덮개를 사용하는 언스테이크 접시용 세로로 쌓이는 덮개당 최대 3개의 접시(덮개의 접시당 높이: 약 65 mm)</b>										
GN 격자, GR 2/1	6	6	-	6	12	-	4	12	5	5
격자 1084 x 650 mm	-	-	6	3	-	6	3	-	-	-
접시, 지름 26 cm	64	68	128	128	128	136	112	136	56	60



절반 높이 구분 벽이 설치된 BW 22

## 효율적인 에너지 사용: 신규 BLANCO 연회용 트롤리는 전기를 절약합니다.

BLANCO 신규 연회용 트롤리를 사용하여 시간 당 전력을 최대한 활용할 수 있습니다.

본체는 이중 벽으로 디자인되어 있으며 완벽하게 단열 처리되어 있습니다.

따라서, 도어의 밀봉 프레임과 더불어 따뜻한 공기나 찬 공기가 빠져나가지 않도록 방지합니다. 온도가 손실되지 않으며 불필요한 에너지가 소모되지 않습니다.

본체와 도어 모두 외부 및 내부 스테인레스 케이스 사이에 열이 완벽하게 차단됩니다. 소모되는 에너지를 최적으로 활용하여 음식을 따뜻하게 또는 차갑게 유지할 수 있습니다.

컨벡션 냉각식 모델의 경우, 도어 접촉 스위치는 도어가 오랜 시간 동안 열려 있을 경우 냉각이 자동적으로 중지되도록 설계가 되어 있습니다. 이에 따라 전기를 절약하고 결빙을 방지할 수 있습니다.

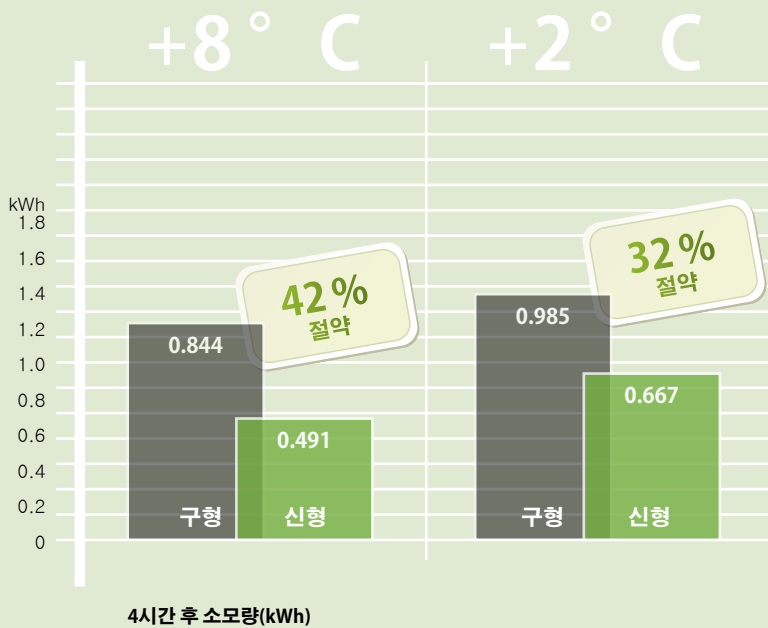
당사는 고객 여러분이 비용을 절약하고 환경을 보호할 수 있도록 제품을 보강하고 있습니다.



## 최상의 단열 처리, 인텔리전트 구성 및 효율적인 기술을 응용하여 신규 BLANCO 연회용 트롤리는 이전 제품보다 에너지를 훨씬 적게 소모합니다.

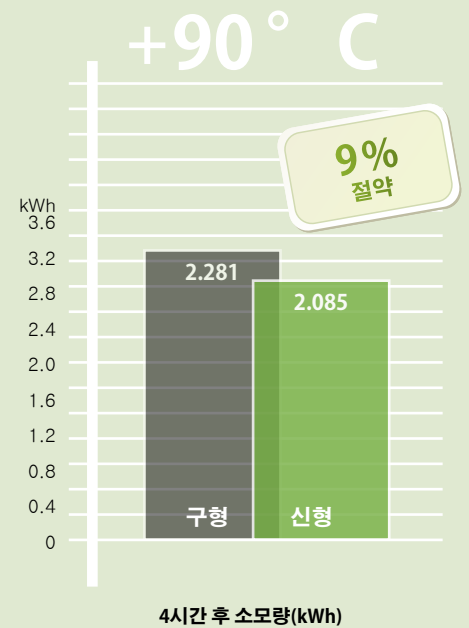
### 컨벡션 가열식 연회용 트롤리 BW-UK15

내부 온도가 +8°C 또는 +2°C인 상태에서 (내용물 없이) 4시간 냉각 시 에너지 소모량.



### 컨벡션 냉각식 연회용 트롤리 BW 18

내부 온도가 +90°C인 상태에서 (내용물 없이) 4시간 가열 시 에너지 소모량.





# 주방 공간 최적화 : BLANCO SERVISTAR 접시 스택킹 시스템

간결한 운반!

혁신적인 BLANCO SERVISTAR 접시 스택킹 시스템은 미식을 창출할 수 있는 효과적인 작업 공간과 요리사와 고객 간 편안하고 여유로운 공간을 제공합니다.

신속하게 꺼낼 수 있습니다.

SERVISTAR의 전 모델이 우아한 디자인으로 인해 레스토랑의 전면 구역에조차 잘 어울립니다.

SERVISTAR는 특히 접시 홀더가 부착되어 있어 어떠한 상황에서도 접시를 부드럽고 안정적으로 잡아줍니다. SERVISTAR를 이용하여 접시를 쉽게 장착하고



SERVISTAR STATIC 10



SERVISTAR GASTRO 60



SERVISTAR GASTRO 80

## BLANCO SERVISTAR GASTRO

SERVISTAR는 아주 좁은 공간에서 준비된 요리를 다루어야 할 경우에 완벽합니다. 한 가지 예를 들자면, BLANCO SERVISTAR GASTRO 80이 80개의 접시를 수용하는 데 필요한 면적이 불과 0.5 m<sup>2</sup>입니다.



### 독특한 특허 접시 홀더

디자인은 강하지만 동시에 부드러움도 한 인간의 손을 고려했습니다. 작은 엄지 손가락 부분이 추가적인 안정감을 제공하며 어떠한 위치에서도 이상적인 균형을 유지합니다. 접시는 덜그럭 거리는 소음이 없는 부드러운 탄성을 갖는 그림 표면 때문에 전혀 미끄러지지 않는 위치에서 접시 홀더에 안착됩니다.

### 일상 생활에 안정감 더하기

"made in Germany"의 SERVISTAR는 고품질의 마감 처리로 불안정한 바닥 위에서 빈 공간 없이 완전히 채워진 경우에도 최고의 안정감을 제공합니다. 이제 어떤 상황에서도 안전하게 접시를 다룰 수 있습니다.

### 창조적인 아이디어를 위한 공간의 창출

80 mm의 접시 간격이 있는 SERVISTAR는 식욕을 돋우는 음식 배열을 고민하는 귀하에게 충분한 공간을 제공할 것입니다.

### 서빙의 유연성 제고

원형이든 직사각형이든 접시 형태에 관계 없이 접시 홀더 열은 최대 30 cm 지름의 접시에 이르기까지 사이즈에 따라 쉽게 조절될 수 있습니다.



- 3 포인트 지원의 특허 접시 홀더
- 최대 30cm 지름의 접시 지원, 접시 간격 80 mm

모델	설명	치수(mm) 길이 x 너비 x 높이	용량	납품	주문 번호
SERVISTAR GASTRO 30	<b>접시 스테킹 시스템</b> 이동식, 125 mm 지름의 다리바퀴, 조종 가능한 다리바퀴(아연도금 스틸) 4 개, 이 중 2개는 브레이크가 있음	653 x 398 x 1456 mm	접시 30개	조립 상태로 납품	573 702
				자체 조립을 위해 플랫폼에 포장하여 납품 포장 치수: 1353 x 423 x 341 mm	573 704
SERVISTAR GASTRO 40	<b>접시 스테킹 시스템</b> 이동식, 125 mm 지름의 다리바퀴, 조종 가능한 다리바퀴(아연도금 스틸) 4 개, 이 중 2개는 브레이크가 있음	653 x 663 x 1056 mm	접시 40개	조립 상태로 납품	573 706
				자체 조립을 위해 플랫폼에 포장하여 납품 포장 치수: 953 x 676 x 247 mm	573 708
SERVISTAR GASTRO 60	<b>접시 스테킹 시스템</b> 이동식, 125 mm 지름의 다리바퀴, 조종 가능한 다리바퀴(아연도금 스틸) 4 개, 이 중 2개는 브레이크가 있음	653 x 663 x 1456 mm	접시 60개	조립 상태로 납품	573 710
				자체 조립을 위해 플랫폼에 포장하여 납품 포장 치수: 1353 x 683 x 247 mm	573 692
SERVISTAR GASTRO 80	<b>접시 스테킹 시스템</b> 이동식, 125 mm 지름의 다리바퀴, 조종 가능한 다리바퀴(아연도금 스틸) 4 개, 이 중 2개는 브레이크가 있음	653 x 663 x 1856 mm	접시 80개	조립 상태로 납품	573 694
				자체 조립을 위해 플랫폼에 포장하여 납품 포장 치수: 1753 x 683 x 247 mm	573 696
SERVISTAR GASTRO 120	<b>접시 스테킹 시스템</b> 이동식, 125 mm 지름의 다리바퀴, 조종 가능한 다리바퀴(아연도금 스틸) 4 개, 이 중 2개는 브레이크가 있음	653 x 933 x 1856 mm	접시 120개	조립 상태로 납품	573 698
				자체 조립을 위해 플랫폼에 포장하여 납품 포장 치수: 1753 x 943 x 233 mm	573 700
SERVISTAR STATIC 10	<b>접시 스테킹 시스템</b> 벽면 설치용	350 x 231 x 835 mm	접시 10개		569 924
SERVISTAR STATIC 20	<b>접시 스테킹 시스템</b> 벽면 설치용	350 x 231 x 1635 mm	접시 20개		569 925

## SERVISTAR용 부속품

### 테이블 플랫폼

추가적인 설치 공간을 제공합니다(접시 받침 혹은 위생 덮개와 결합될 수 없습니다).

주의: 플랫폼으로 납품 시 제공 불가.

### 위생 덮개

위생 덮개를 고정하고 열 손실 및 환경 영향으로부터 식품을 보호하기 위해 CNS로 만든 프레임 구조물을 포함, 재질: PE 200μ.

### 접시 받침

극한의 운송 조건에서도 접시가 미끄러지는 것을 방지할 수 있습니다(신규 주문에만 해당되며 기존 제품의 개선에는 해당되지 않습니다). 주의: 플랫폼으로 납품 시 제공 불가.

주문 시  
지정해  
주십시오 .



**뛰어난 전문가용 성능:  
95 % 악취 제거,  
공기 중의 99 % 기름 제거.\***

\*독일 카를수르에의 Institute for Occupational and Social Hygiene Foundation(IAS)에 의해 측정 및 인증된바 악취 제거 효율은 95 %에서 96 %에 달하며 조리 및 게스트에어리어에서 공기 중의 기름 제거 정도는 99 %에 달합니다.

## 맑은 공기를 제공한 전면 조리대: 이동식 BLANCO COOK 조리 시스템용 청소 방식

이동식 배출 모듈이 조리 과정에서 발생하는 연기로부터 기름, 습기, 악취를 효과적으로 제거합니다. 가볍고 간결한 탁상용 조리 장치를 작은 공간에서 다양하게 활용할 수 있습니다.

BLANCO COOK을 사용하여 에너지를 절약하고, 효율적이며 구미가 당기는 방법으로 음식을 볶기, 조리, 그릴, 튀김, 가열, 서빙할 수 있습니다.

# BLANCO COOK 연기 배출 모듈

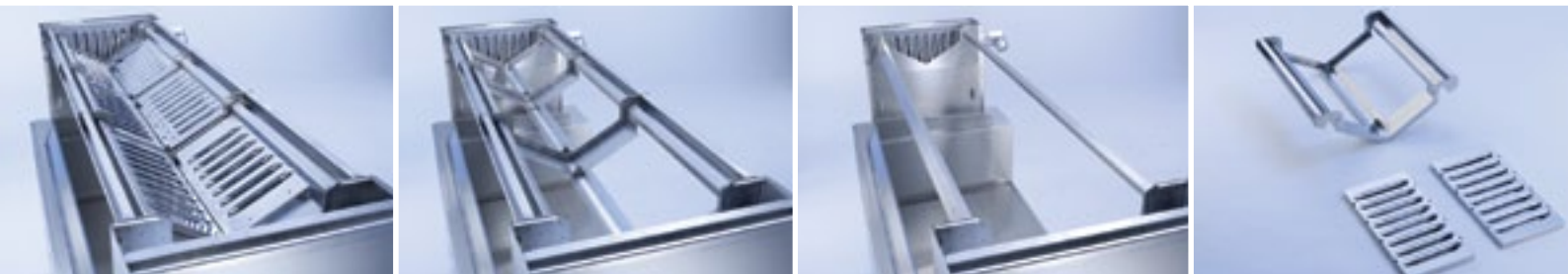
- 추가 저장 공간 및 강력한 다단계 필터 시스템을 갖춘 이동식 연기 배출 모듈
- 다양한 부속품

모델	설명	용량	외부 치수 너비 x 깊이 x 높이(mm)	주문 번호
BC ES 2	CNS 배치 선반이 장착된 연기 배출 모듈	최대 2개의 BLANCO COOK 탁상용 장치	1338 x 700 x 1354 mm	573 267
BC ES 3	CNS 배치 선반이 장착된 연기 배출 모듈	최대 3개의 BLANCO COOK 탁상용 장치	1743 x 700 x 1354 mm	573 268
BC ES 3	조명, 레일 및 CNS 배치 선반이 장착된 연기 배출 모듈	최대 3개의 BLANCO COOK 탁상용 장치	1743 x 700 x 1354 mm	573 454

**BLANCO COOK BC ES 3 연기 배출 모듈** 옵션 부속품 및 3대의 BLANCO COOK 탁상용 장치가 설치됩니다. 테이블 아래 사용 가능한 추가 저장 공간에는 BLANCOTHERM 소형 이동식 음식 운반 컨테이너 또는 이동식 언더프레임 냉각 테이블 KTE 2-462를 끼울 수도 있습니다.



언더프레임 냉각 테이블 KTE 2-462



### 청소와 위생 관리가 용이함

예를 들어, 배출 브리지의 경우: 뚜껑을 들어올리고, 기름 필터와 필터 브래킷을 제거하여 식기세척기에 넣습니다. 아무런 도구도 필요하지 않습니다.

# 더 빠르게, 더 뜨겁게, 더 효율적으로! 최고 형태의 BLANCO COOK 전면 조리 시스템이 제공됩니다.

고객 앞에서 음식을 조리하는 경우 장비를 완벽하게 신뢰해야 합니다. BLANCO COOK 탁상용 장치는 빠르고, 강력하고, 가볍고 간결합니다. 따라서, 처음부터 끝까지 전문적인 용도에 완벽하게 들어맞습니다.



### 인덕션 호브 및 인덕션 워

최신 인덕션 제너레이터 포함  
- 강력하고, 신뢰할 수 있으며, 내구성이 있고 매우 빠름



### Ceran® 호브

2개의 조리 구역 및 전자식 조절 장치 포함



### 파스타 쿠커

(부속품과 함께 표시되어 있음)  
에너지 절약형 조리, 스티밍 및 수비드 조리용

**신속성:** 신속한 가열 및 반응 시간을 단축하기 위한 첨단 기술

**경제성:** 효율적인 에너지 사용을 위한 강력한 인덕션 기술 및 부분적으로 가열 가능한 그리들/딥 그리들

**전문성:** 높은 품질의 18/10 스테인레스 스틸, 청소하기 쉬움. 깊이가 62 cm에 불과하며 어느 작업대에도나 적합함



### 딥 프라이어

(부속품과 함께 표시되어 있음)  
대형 기름 정화 구역 및 온도 조절(강하) 장치 포함



### 뱅마리에

GN 컨테이너의 음식을 따뜻하게 유지하여 서빙



### 멀티 엘리먼트(Multi-element) BC ME

(부속품과 함께 표시되어 있음) 조리 기구와 양념 저장 공간, 추가 작업 표면 및 음식 배열시 편리 제공.



### 그리들/딥 그리들

가열 시간을 최대한 단축하여 최고의 성능 제공



### 열판

대규모 열 유지 공간 포함



# BLANCO COOK 탁상용 장치

- 외부 치수(길이 x 너비 x 높이): 620 x 400 x 240 mm
- 다양한 부속품

모델	설명	전력/ 연결시 부하	주문 번호
BC IH 5000 *	<b>인덕션 호브</b> 사용 가능 공간: 430 x 320 mm 조리 구역: 지름 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5.0 kW	573 243
BC IW 5000 *	<b>인덕션 워</b> 쿠베트: 지름 300 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5.0 kW	573 245
BC DG 4200 *	<b>딥 그리들</b> 3구역 가열 시스템 용량: 11리터	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4.2 kW	573 255
BC GF 4200 *	<b>그리들, 매끄러움</b> 3구역 가열 시스템 최대 가열 공간: 460 x 307 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4.2 kW	573 248
BC GR 4200 *	<b>그리들, 이랑이 있음</b> 3구역 가열 시스템 최대 가열 공간: 460 x 307 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4.2 kW	573 250
BC CH 4200	<b>Ceran® 호브</b> 조리 구역: 지름 230 mm 및 지름 180 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4.2 kW	573 247
BC PC 4200	<b>파스타 쿠키</b> 용량: 15리터	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4.2 kW	573 257
BC DF 4500	<b>딥 프라이어</b> 용량: 5리터	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4.5 kW	573 259
BC BM 765	<b>뱅마리에</b> 스테인레스 GN 컨테이너 및 GN 뚜껑에 적합함	220-240 V / 16 A 50-60 Hz / 0.77 kW	573 264
BC HP 450	<b>열판</b> 사용 가능 공간: 530 x 320 mm	220-240 V / 16 A 50-60 Hz / 0.45 kW	573 266

\* 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz / 3.5 kW 모델도 제공됩니다.

# BLANCO COOK 전면 조리 시스템을 위한 실용적인 추가 제품

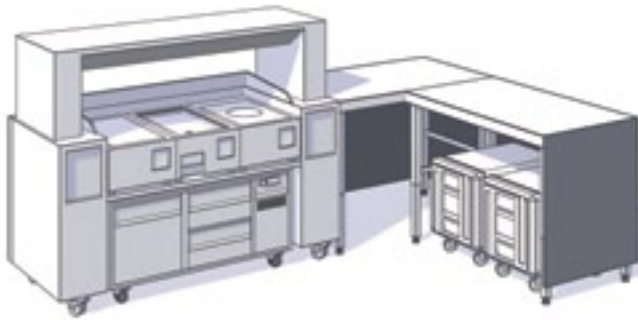
**신제품:** 음식물 오염 방지대가 설치된, 높이를 조정할 수 있는 테이블



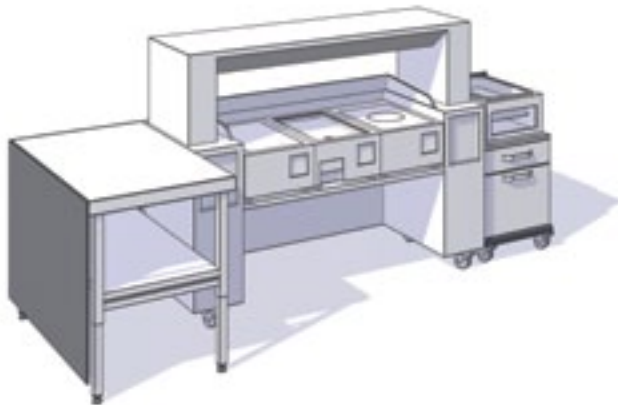
**신제품:** 표면이 거친 HPL 판 재질로 제작된 음식물 패널



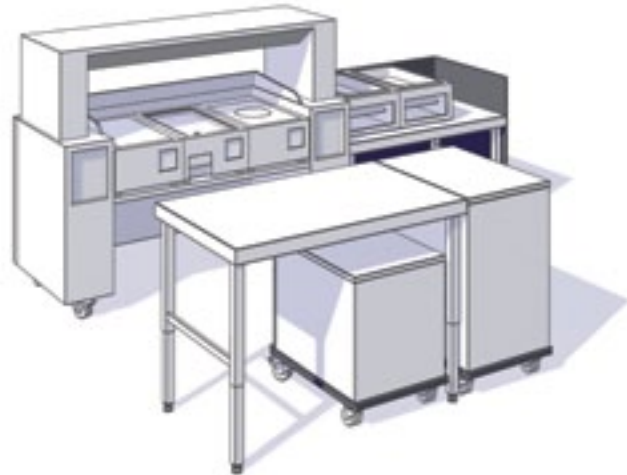
**신제품:** 서랍과 칸막이가 달린 이동식 컨테이너



**용례 1:** 2개의 BLANCO COOK 테이블 모서리를 실용적으로 연결하여 접시를 세팅하고 서빙할 수 있는 넓은 공간을 확보할 수 있습니다. 아래 있는 BLANCOTHERM 음식 운반 컨테이너에 음식을 저장할 수 있습니다. BLANCO COOK 연기 배출 아래의 냉각 테이블은 냉장된 음식과 양념을 신선하게 유지합니다.



**용례 3:** 낮은 컨테이너 BC CO 660 위에 멀티 엘리먼트(Multi-element)가 설치되어 있어서 극히 작은 공간을 아주 다양하게 활용할 수 있습니다. 음식물 선반을 사용하여 테이블 밑에도 많은 물건을 보관할 수 있습니다.



**용례 2:** 뒷 부분에 BLANCO COOK의 테이블과 2개의 컨테이너 외에 많은 저장 공간과 저장 표면이 있습니다. 연기 배출 모듈 오른쪽 옆에 있는 2개의 멀티 엘리먼트(Multi-element)가 양념, 주전자 및 팬을 보관할 수 있는 편리한 공간을 제공합니다.

# BLANCO COOK 기타 제품

모델	설명	외부 치수 너비 x 깊이 x 높이(mm)	주문 번호
BCT	<b>테이블</b> 4단계로 높이를 조절할 수 있는 삼입식 다리 포함	1180 x 700 x 660/720/900/960 mm (높이 조절 가능)	<b>573 589</b>
BC CO 660	<b>컨테이너 660</b> 서랍 1개와 칸막이 1개 견고한 통합형 다리바퀴, 75 mm 지름의 다리바퀴, 조종 가능한 다리바퀴 4개, 이 중 2개는 브레이크가 있음	507 x 690 x 660 mm	<b>573 587</b>
BC CO 900	<b>컨테이너 900</b> 서랍 1개와 칸막이 1개 견고한 통합형 다리바퀴, 75 mm 지름의 다리바퀴, 조종 가능한 다리바퀴 4개, 이 중 2개는 브레이크가 있음	507 x 745 x 900 mm	<b>573 588</b>

## 부속품/옵션

모델	설명	해당 모델	외부 치수 너비 x 깊이 x 높이(mm)	주문 번호
패널	<b>패널</b> HPL(High Pressure Laminate, 고압 라미네이트) 재질, 색상: 검정(RAL 10622-60) 재료 두께: 4 mm	BC T	1180 x 795 mm 간쪽	<b>573 590</b>
			700 x 795 mm 짧은쪽	<b>573 591</b>
		BC CO 660, BC CO 900	487 x 764 mm 고객 쪽	<b>573 592</b>
		BC ES 2	1322 x 795 mm 고객 쪽	
		BC ES 3	1727 x 795 mm 고객 쪽	
오염 방지대	<b>오염 방지대</b> CNS 재질로 플렉시글라스 창이 있고, 고객 쪽이 닫혀 있으며, 개구부가 없음	BC T	1145 x 250 x 456 mm	<b>573 593</b>

밑줄친 모델은 재고에서 제공됩니다.



### 매력적이며 인상적임.

요리사를 위한 모든 기능, 고객들의 시선을 끄는 외관: 테이블과 컨테이너용 옵션 패널은 쉽고 빠르게 설치할 수 있습니다.

언제나 적합한 솔루션이 있습니다:  
BLANCO의 음식 서빙 시스템



**BLANCO MANHATTAN**

BLANCO MANHATTAN은 40개 이상의 모듈을 사용하여 높은 품질의 음식 서빙 경로를 개별적으로 설계할 수 있는 모든 방법을 제공합니다.



**BLANCO MIKADO**

이동식 자유 이동 모듈을 따뜻한 음식, 찬 음식 및 일반 서빙 카운터로 사용할 수 있습니다. BLANCO MIKADO는 접이식 쟁반 및 접시 슬라이드 덕분에 거의 모든 도어에 적합합니다. 실내와 야외에서 모두 융통성 있게 사용할 수 있습니다.







**BLANCO BASIC LINE**

학교와 유치원의 캐터링에 이상적입니다. BLANCO BASIC LINE은 작은 공간에서 적은 수의 고객에게 적은 예산으로도 전문적으로 음식을 서빙하는 데 필요한 모든 것을 제공합니다.

**BLANCO의 BASIC LINE을 사용하여 작은 공간을 다양하게 활용하십시오.**



**BLANCO BASIC LINE EN-3(운영자 쪽)**

추가 저장 공간 포함, 고객 쪽에 쟁반 슬라이드 장착. 오염 방지대 틀(선택사항) 및 전면 패널(선택사항). 여기에는 두 개의 BLANCOTHERM 320가 삽입되어 있습니다.



**BLANCO BASIC LINE W-3(운영자 쪽)**

대형 바닥 하단 포함(선택사항), 고객 쪽에 오염 방지대 및 쟁반 슬라이드 장착. 여기에는 두 개의 BLANCOTHERM 420가 삽입되어 있습니다.



**BLANCO BASIC LINE WU-4(운영자 쪽)**

가열 가능한 언더프레임 포함, 고객 쪽에 오염 방지대 및 쟁반 슬라이드 장착.

# BLANCO INMOTION 순환형 벨트 컨베이어 RSPV

- 재질 CNS 18/10
- 온/오프 스위치, 벨트 끝 부분에 센서 한계 스위치, 벨트의 시작과 끝 부분에 비상 정지 버튼, 스위치 캐비닛에 주 스위치
- 2.5-12 m/분으로 속도 조정 가능
- 유지 보수가 필요하지 않은 드럼 모터

명칭	모델	치수 너비 x 깊이 x 높이(mm)
<b>순환형 벨트 컨베이어</b> 정지형, 최대 3,500 mm의 일체형, 요구에 따라 6,000 mm까지 확장 가능	RSPV 3.0	3000 x 500 x 900 mm
	RSPV 3.5	3500 x 500 x 900 mm
	RSPV 4.0	4000 x 500 x 900 mm
	RSPV 4.5	4500 x 500 x 900 mm
	RSPV 5.0	5000 x 500 x 900 mm
	RSPV 5.5	5500 x 500 x 900 mm
	RSPV 6.0	6000 x 500 x 900 mm
	RSPV 6.5	6500 x 500 x 900 mm
	RSPV 7.0	7000 x 500 x 900 mm
	RSPV 7.5	7500 x 500 x 900 mm
	RSPV 8.0	8000 x 500 x 900 mm
	RSPV 8.5	8500 x 500 x 900 mm
	RSPV 9.0	9000 x 500 x 900 mm
	RSPV 9.5*	9500 x 500 x 900 mm
		요구에 따라 다른 길이도 제공됨



**RSPV 4.0**  
(부속품과 함께 표시되어 있음)

\* 추가 드라이브를 사용해야만 가능(가격에 포함되어 있음)

# BLANCO INMOTION 평판형 벨트 컨베이어 GSPV

- 재질 CNS 18/10
- 온/오프 스위치, 벨트 끝 부분에 센서 한계 스위치, 벨트의 시작과 끝 부분에 비상 정지 버튼, 스위치 캐비닛에 주 스위치
- 2.5-12 m/분으로 속도 조정 가능
- 비울 수 있는 수거 컨테이너가 달린 먼지 제거기
- 유지 보수가 필요하지 않은 드럼 모터

명칭	모델	치수 너비 x 깊이 x 높이(mm)
<b>평판형 벨트 컨베이어</b> 정지형, 최대 3,500 mm의 일체형, 요구에 따라 6,000 mm까지 확장 가능	GSPV 3.0	3000 x 500 x 900 mm
	GSPV 3.5	3500 x 500 x 900 mm
	GSPV 4.0	4000 x 500 x 900 mm
	GSPV 4.5	4500 x 500 x 900 mm
	GSPV 5.0	5000 x 500 x 900 mm
	GSPV 5.5	5500 x 500 x 900 mm
	GSPV 6.0	6000 x 500 x 900 mm
	GSPV 6.5	6500 x 500 x 900 mm
	GSPV 7.0	7000 x 500 x 900 mm
	GSPV 7.5	7500 x 500 x 900 mm
	GSPV 8.0	8000 x 500 x 900 mm
	GSPV 8.5	8500 x 500 x 900 mm
	GSPV 9.0	9000 x 500 x 900 mm
	GSPV 9.5	9500 x 500 x 900 mm
GSPV 10.0	10000 x 500 x 900 mm	
		요구에 따라 다른 길이도 제공됨



**GSPV 4.0**  
(부속품과 함께 표시되어 있음)

컨백션 냉각식 음식  
서비스 컨베이어 벨트  
RSPV-UK



## BLANCO INMOTION 컨백션 냉각식 음식 서비스 컨베이어 벨트 RSPV-UK

- 온도 범위: +7 °C ~ +15 °C
- 액체 얼음을 포함하여 고객이 제공하는 중앙 냉각 시스템에 연결하거나 통합 냉각 시스템에 옵션으로 연결(컨베이어의 최대 길이 5 m)
- 연결시 부하 400 V, 3N PE

모델	치수 너비 x 깊이 x 높이(mm)	주문 번호
RSPV-UK 3.0	3000 x 630 x 900 mm	572 432
RSPV-UK 4.0	4000 x 630 x 900 mm	
RSPV-UK 5.0	5000 x 630 x 900 mm	
RSPV-UK 6.0	6000 x 630 x 900 mm	
RSPV-UK 7.0	7000 x 630 x 900 mm	
RSPV-UK 8.0	8000 x 630 x 900 mm	
RSPV-UK 9.0	9000 x 630 x 900 mm	
RSPV-UK 10	10000 x 630 x 900 mm	
RSPV-UK 11	11000 x 630 x 900 mm	
RSPV-UK 12	12000 x 630 x 900 mm	

요구에 따라 다른 길이도 제공됨

# BLANCO CS Group: 시장 지향적인 간편한 3중 솔루션

**BLANCO CS** Catering Systems, Medical Care System 및 Industrial Components 등 세 사업 부문을 통해 전문 목표 그룹의 요구에 초점을 맞춥니다.

상업용 주방 및 캐터링 산업, 진료소 및 개인 병원, 또는 공업 분야 등 모든 고객을 대상으로 BLANCO CS는 많은 분야에서 시장을 선도하는 높은 품질의 제품을 개발, 생산 및 판매합니다.

## BLANCO CS에서는 사람이 중심입니다.

BLANCO CS는 환경 및 사회적 목표에 전념하고 있습니다 당사는 이러한 헌신적인 노력을 지속성 보고서와 기업 및 환경 지침으로 문서화했습니다. Caux Round Table의 회원으로서, 당사는 윤리적인 사업 원칙을 준수할 것을 약속드립니다.

BLANCO CS의 모든 부문은 DIN EN ISO 9001:2008 인증을 보유하고 있으며 높은 수준의 신뢰성과 고객 지향성을 보장합니다.

**Catering Systems** 부문은 혁신적인 개발, 입증된 제품 품질 및 뛰어난 서비스로 캐터링 산업의 표준을 수립해 왔습니다.

그 결과 항상 품질을 염두에 두고 효율적으로 주방 및 캐터링 사업을 관리할 수 있는 양질의 솔루션이 창출되었습니다.

기쁜 마음으로 지원하겠습니다.

BLANCO CS GmbH + Co KG  
Catering Systems  
P.O. Box 1310  
75033 Oberderdingen  
GERMANY  
전화: +49 7045 44-81900  
팩스: +49 7045 44-81212  
인터넷: [www.blanco.de](http://www.blanco.de)  
이메일: [cs@blanco.de](mailto:cs@blanco.de)

# BLANCO

담당 대리점:

본 문서는 색상이 달라질 수 있습니다.

8076-0046/08-11/BLA