

**BLANCO BASIC LINE**  
des meubles esthétiques,  
ergonomiques, économiques.

# blancobasicline



## SOMMAIRE

### BLANCO BASIC LINE:

Fonctionnalité et flexibilité .....	4
Couleurs et habillage frontal .....	5
Buffets chauds pour une présentation chaude .....	6
Buffets froids pour une fraîcheur appétissante et une réfrigération optimale .....	7
Buffets neutres pour l'utilisation universelle, également avec vitrine réfrigérée .....	8
Variantes d'installation et options .....	9
Qualité sur toute la ligne .....	10

## VUE D'ENSEMBLE DES PRODUITS

Buffets froids .....	11
- avec réfrigération active statique .....	11
- avec réfrigération par air pulsé .....	11
Buffets chauds .....	12
- avec soubassement chauffé .....	12
Buffets neutres .....	13
- avec niche d'installation .....	13
Accessoires/options .....	14

# artiste transformiste



## BLANCO BASIC LINE: Le système de distribution de repas qui permet toutes les libertés.

La nouvelle ligne BLANCO BASIC LINE suit un principe simple: **une présentation parfaite des repas pour chaque goût et chaque budget.** La forme rectiligne et la fonctionnalité modulaire permettent toutes les libertés – pour chaque conception, pour chaque atmosphère et pour chaque budget.

BLANCO BASIC LINE met l'accent sur la présentation. Tous les repas et boissons sont mis en scène de manière attrayante et favorisant la vente, avec une hygiène impeccable – du petit déjeuner du levé-tôt au snack de minuit. Grâce au grand choix de couleurs et de matériaux, le système se laisse rapidement transformer et offre le cadre idéal pour chaque exi-

gence: jardin d'enfant de toutes les couleurs, restaurant universitaire animé, cantine d'entreprises stylée, buffet futuriste dans un hôtel dans le vent ou la salle à manger confortable de la résidence pour personnes âgées – vous êtes parfaitement équipé pour toutes les occasions.

La BLANCO BASIC LINE vous propose des modules pour chaque tâche: **Buffets chauds avec ou sans soubassement chauffé, buffets froids avec réfrigération statique ou réfrigération par air pulsé, buffets neutres avec ou sans niche d'installation.** Vous obtenez tous les modules au format Format 3x ou 4x GN 1/1, dans la meilleure qualité BLANCO.





## BLANCO BASIC LINE. Pour ceux qui exigent qualité, fonctionnalité et flexibilité.



Grandes salles, petites surfaces, événements, tâches quotidiennes, en ligne, au mur, Free Flow, intérieur, extérieur – le nouveau système de distribution de repas BLANCO BASIC LINE a la réponse appropriée pour chaque exigence, car il s'adapte toujours à vos besoins. Le ventre dit oui, parce que la présentation est parfaite et donne de l'appétit. La tête dit oui, parce que le système fonctionne de manière rentable à tout moment et en tout lieu.

### Economiser très simplement de l'énergie.

Nous avons investi beaucoup d'énergie dans le développement, afin que vous économisiez beaucoup d'énergie lors de l'utilisation.

**Premièrement: aucun stress** lors de la définition de vos modules, couleurs et matériaux. Et lorsque vous désirez du changement, vous pouvez rapidement ajouter de l'équipement ou le transformer.

### Deuxièmement: vous économisez!

Déjà les modules de base à bas prix ont une technique intelligente, économisant l'énergie, p. ex. pour le buffet chaud. Les cuves de bain-marie GN 1/1 sont chauffées aussi bien humides qu'à sec. Les éléments thermiques céramiques et ceux des cuves sont tous commutables individuellement. L'apport d'énergie se fait uniquement là où il est nécessaire.

### Courte durée de planification, longue durée de vie.

Transposition rapide et simple avec BLANCO BASIC LINE. Grâce au mariage d'une qualité élevée et d'une flexibilité élevée. Même des temps de planification courts garantissent une solution qui fait ses preuves à long terme.



**A gauche: BLANCO BASIC LINE W-3**  
Buffet chaud avec 3 cuves de bain-marie.

**A droite: BLANCO BASIC LINE SK-3**  
Buffet froid avec cuve à réfrigération active.

Chacun avec protection pare-haleine côté client, glissière pour plateaux rabattable et habillage frontal optionnel. Joutes latérales de série en gris pierre (RAL 7030).



# polyvalence

**Libérez l'espace pour vos clients:  
Un système, de nombreuses couleurs, 1000 possibilités.**

BLANCO BASIC LINE vous offre toutes les possibilités d'aménagement individuel. Tous les modules s'adaptent de manière simple à vos besoins et à n'importe quelle ambiance. Pour le corps, vous sélectionnez parmi les 8 couleurs BASIC. D'autres teintes RAL et des habillages frontaux assortis sont disponibles sur demande.

Les habillages frontaux optionnels côté client et côté commande existent également dans les 8 couleurs BASIC ou avec des décors en stratifié d'entretien facile et de nobles placages de bois véritable:

- Joues latérales et bandeaux en différentes couleurs.
- Habillages frontaux en différents matériaux et couleurs.

**Et si vous avez une idée originale d'aménagement – consultez-nous!**

Réjouissez-vous de la polyvalence de BLANCO BASIC LINE et d'un service individuel.

**Huit couleurs pleines de goût. Pour soubassement et habillage frontal.**

De série:

00 = gris pierre RAL 7030

Autres teintes RAL disponibles sur demande.

Teintes BASIC (supplément de prix):

01 = bleu mer BLANCO 5701

02 = blanc perle RAL 1013

03 = jaune pastel RAL 1034

04 = vert feuille BLANCO 6644

05 = bleu outremer RAL 5002

06 = jaune vanille NCS S0520

07 = rouge signalisation RAL 3020





## Buffets froids BLANCO BASIC LINE. Un maintien au froid, grâce à une réfrigération optimale.

Avec les buffets froids BLANCO BASIC LINE, les boissons restent bien fraîches et les plats froids longtemps frais. Pour les boissons, la réfrigération statique active est appropriée et, pour les aliments, la réfrigération par air pulsé particulièrement puissante, avec finition de haute qualité et régulateur électronique de froid.

Les buffets froids BLANCO BASIC LINE sont disponibles dans les tailles modulaires 3x et 4x GN 1/1.

### Les nombreux avantages du buffet froid SK avec réfrigération statique active:

- Idéal pour la réfrigération de boissons, plage de température de +8 °C à +15 °C.
- Nettoyage simple grâce à la cuve emboutie soudée sans discontinuités.
- Cuve réfrigérante avec pente pour une évacuation optimale de l'eau de condensation.
- Convient pour le remplissage avec de la glace pilée.
- Parfait pour les jus fraîchement pressés et les fruits.
- Sur demande avec éléments en tôle perforée pour la réfrigération de boissons.
- Disponible en option avec plancher de base de grande surface.

### Les nombreux avantages du buffet froid UK avec réfrigération par air pulsé:

- Puissante réfrigération par air pulsé de +2 °C à +15 °C.
- Température de réfrigération homogène grâce à une réfrigération par rideau d'air.
- Parfait également pour la réfrigération d'aliments fragiles grâce à une humidité de l'air élevée.
- Confort de nettoyage grâce à une cuve intérieure facilement amovible et un évaporateur rabattable.
- Conditions d'hygiène optimales en tout point.



**BASIC LINE SK-3 (côté client)**  
Avec réfrigération active statique.  
Avec protection pare-haleine et glissière pour plateaux.



**BASIC LINE UK-4 (côté client)**  
Avec puissante réfrigération par air pulsé.  
Avec protection pare-haleine, glissière pour plateaux et habillage frontal optionnel.



# doublement délicieux

## Buffets chauds BLANCO BASIC LINE. Un maintien au chaud parfait.

Les buffets chauds BLANCO BASIC LINE disposent de cuves de bain-marie réglables séparément. Elles permettent le maintien au chaud de repas fraîchement préparés dans des conditions idéales et évitent le dessèchement ou le roussissement. Les caractéristiques particulières: **disponibilité rapide grâce à des temps d'échauffement courts et rentabilité grâce à la faible consommation d'énergie.**

Les buffets chauds BLANCO BASIC LINE sont disponibles en deux longueurs, avec ou sans soubassement chauffé, dans les tailles modulaires 3x et 4x GN 1/1.

### Les nombreux avantages:

- Recouvrement et panneau de chauffage en acier inoxydable 18/10.
- Les cuves peuvent être chauffées séparément humides ou sèches.
- Surfaces de travail lisses pour une hygiène et un nettoyage optimaux.
- Éléments thermiques céramiques commutables individuellement (économie d'énergie).
- Protection pare-haleine en verre de sécurité trempé côté client.
- Présentation attrayante des repas grâce aux spots halogènes (en option).
- Protection pare-haleine et glissière pour plateaux rabattable également côté commande (en option).

### Option forte: Le plancher de base de grande surface.

Les buffets chauds sans soubassement chauffé sont disponibles en option avec un plancher de base qui vous offre un espace et des possibilités de rangement supplémentaires. Insérer, terminé! Par exemple le caisson de transport de repas tel que le BLANCOTHERM 420 pour un approvisionnement supplémentaire. Il permet également la distribution directe sans transvasement.



**BLANCO BASIC LINE W-3 (côté commande)**

Avec plancher de base de grande surface (optionnel), côté client avec protection pare-haleine et glissière pour plateaux. Ici avec deux BLANCOTHERM 420 en position.



**BLANCO BASIC LINE WU-4 (côté commande)**

Avec soubassement chauffé, côté client avec protection pare-haleine et glissière pour plateaux.



# transformable

## Buffets neutres BLANCO BASIC LINE. A usage universel.

Les buffets neutres BLANCO BASIC LINE sont un complément génial aux buffets chauds et buffets froids. Ils accueillent en effet tout ce qui peut être conservé à température ambiante. Le système modulaire permet une utilisation flexible pour tout ce qui est possible et même inhabituel.

Les buffets neutres BLANCO BASIC LINE sont disponibles dans les tailles modulaires analogues à 3x et 4x GN 1/1. Les vitrines réfrigérées existent en deux longueurs et hauteurs différentes.

### Les nombreux avantages:

- Utilisation universelle comme surface de présentation: pour la présentation de couverts, vaisselle, distributeurs de petits pains, automates pour boissons chaudes et distributeurs de boissons froides.
- Convient également parfaitement comme plateau caisse.
- Comme buffet froid avec vitrine rapportée réfrigérée par air pulsé: Idéal pour la présentation bien structurée de sandwiches, salades et desserts.
- En option avec protection pare-haleine rapportée chauffée ou non chauffée.
- Disponible en option avec plancher de base de grande surface.

### Un atout:

#### la niche d'installation pratique.

Le buffet neutre existe également dans la version avec niche d'installation et prises de courant 230 V, de sorte que vous pouvez p. ex. installer et raccorder de manière simple des appareils à chargement par le haut de la série BLANCOTHERM et servir directement depuis ceux-ci.

### Les buffets BLANCO BASIC LINE.

#### La nouvelle polyvalence pour des idées sans limitations.



#### BLANCO BASIC LINE N-3 (côté client)

Avec vitrine réfrigérée optionnelle.  
Avec glissière pour plateaux côté client.  
Avec habillage frontal optionnel.



#### BLANCO BASIC LINE EN-3 (côté commande)

Avec niche d'installation. Avec glissière pour plateaux côté client  
Avec protection pare-haleine rapportée (en option) et habillage frontal (en option). Ici avec deux BLANCOTHERM 320 en position.

## Pour les grandes et les petites occasions et le reste.

**Cette distribution de repas maîtrise tout.**

BLANCO BASIC LINE fait toujours bonne figure: individuellement ou en ligne, au mur ou en îlot. Et lorsque vous désirez transformer ou réarranger les modules pour un événement, aucun problème. Grâce au faible poids et à la mobilité due aux quatre roues pivotantes, cela ne vous prendra qu'un tournemain.

La BLANCO BASIC LINE peut être librement combinée et installée à volonté:

- Installés individuellement ou en rangée, pour une distribution de repas avec service ou le self-service d'un côté.
- Installés individuellement ou en rangée, pour le self-service des deux côtés.
- Directement au mur pour le self-service d'un côté.

**Beaucoup d'accessoires, nombreuses possibilités.**

Les glissières pour plateaux et les tablettes peuvent être sélectionnées pour des hauteurs différentes: selon qu'il s'agit de nourrir des enfants ou des adultes.

En outre, des habillages frontaux sont disponibles en option qui peuvent être utilisés aussi bien du côté client que du côté commande. Vous trouverez d'autres idées judicieuses dans le programme d'accessoires.



**Directement contre le mur? Aucun problème!**

Même contre le mur, les éléments de commande restent parfaitement accessibles. La glissière pour plateaux et la protection pare-haleine sont simplement adaptés.





# les plus

## Usage polyvalent, qualité inimitable.

BLANCO BASIC LINE offre la qualité sur toute la ligne – matériau, design et mise en œuvre de haute qualité.

En particulier dans les détails, vous reconnaissez les nombreux atouts des nouveaux buffets. Optez pour un système

qui convainc non seulement au premier coup d'œil, mais également sous le microscope.

**BLANCO BASIC LINE – une solution intelligente d'une longue durée de vie.**



### Hygiène optimale

Les surfaces lisses et facilement accessibles sans coins ni arêtes superflues se nettoient bien et rapidement.



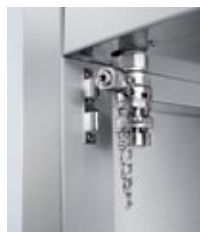
### Protection parfaite

Sécurité élevée et prévention des blessures grâce à une protection pare-haleine en verre de sécurité trempé.



### Glissière pour plateaux rabattable

Différentes versions de glissières pour plateaux sont disponibles pour les petites et les grandes occasions.



### Evacuation sécurisée

L'évacuation des cuves de bain-marie possède un robinet de vidange de sécurité. Aucun risque d'ouverture intempestive.



### Economiser l'énergie!

Des éléments thermiques commutables séparément et des cuves de bain-marie à chauffage individuel contribuent à économiser l'énergie.



### Manipulation sûre

Dans le bandeau de commande incliné, les commutateurs et boutons rotatifs sont facilement accessibles et protégés des coups et des chocs. Ils sont facilement accessibles dans toutes les situations d'installation.



### Des repas brillants

Les spots halogènes BT dans le panneau de chauffage donnent une lumière chaude et agréable pour la présentation appétissante des repas (en option).



### Mobile et maniable

Les roues jumelées inoxydables (dont 2 avec frein) convainquent par leur fonctionnement très silencieux et assurent la stabilité.

## BLANCO BASIC LINE

### Buffets chauds/buffets chauds avec soubassement chauffé

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur BLANCO BASIC LINE ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Modèle	BASIC LINE W-3	BASIC LINE W-4	BASIC LINE WU-3	BASIC LINE WU-4
<b>Version</b>	Buffet chaud, chauffé humide ou sec	Buffet chaud, chauffé humide ou sec	Buffet chaud, chauffé humide ou sec, avec soubassement chauffé	Buffet chaud, chauffé humide ou sec, avec soubassement chauffé
<b>Capacité</b>	Recouvrement: 3 x GN 1/1-200	Recouvrement: 4 x GN 1/1-200	Recouvrement: 3 x GN 1/1-200 Soubassement: 12 x GN 1/1-55	Recouvrement: 4 x GN 1/1-200 Soubassement: 12 x GN 1/1-55
<b>Equipement du module de base</b>	<p>Panneau de chauffage en inox avec 3 éléments thermiques céramiques commutables individuellement (chacun 250 W)</p> <p>Protection pare-haleine en verre de sécurité côté client, hauteur passe-plat 275 mm</p> <p>Recouvrement inox avec 3 cuves de bain-marie soudées sans joints avec robinet de vidange central</p> <p>Glissière pour plateaux rabattable en tubes rond inox côté client (arête supérieure env. 885 mm)</p> <p>Joues latérales et bandeaux des cuves revêtus à la poudre "gris pierre" (RAL 7030)</p> <p>4 roues jumelées pivotantes (ø 75 mm), dont 2 avec frein</p>	<p>Panneau de chauffage en inox avec 4 éléments thermiques céramiques commutables individuellement (chacun 250 W)</p> <p>Protection pare-haleine en verre de sécurité côté client, hauteur passe-plat 275 mm</p> <p>Recouvrement inox avec 4 cuves de bain-marie soudées sans joints avec robinet de vidange central</p> <p>Glissière pour plateaux rabattable en tubes rond inox côté client (arête supérieure env. 885 mm)</p> <p>Joues latérales et bandeaux des cuves revêtus à la poudre "gris pierre" (RAL 7030)</p> <p>4 roues jumelées pivotantes (ø 75 mm), dont 2 avec frein</p>	<p>Panneau de chauffage en inox avec 3 éléments thermiques céramiques commutables individuellement (chacun 250 W)</p> <p>Protection pare-haleine en verre de sécurité côté client, hauteur passe-plat 275 mm</p> <p>Recouvrement inox avec 3 cuves de bain-marie soudées sans joints avec robinet de vidange central</p> <p>Soubassement chauffé avec 2 portes battantes</p> <p>Glissière pour plateaux rabattable en tubes rond inox côté client (arête supérieure env. 885 mm)</p> <p>Joues latérales et bandeaux des cuves revêtus à la poudre "gris pierre" (RAL 7030)</p> <p>44 roues jumelées pivotantes (ø 75 mm), dont 2 avec frein</p>	<p>Panneau de chauffage en inox avec 4 éléments thermiques céramiques commutables individuellement (chacun 250 W)</p> <p>Protection pare-haleine en verre de sécurité côté client, hauteur passe-plat 275 mm</p> <p>Recouvrement inox avec 4 cuves de bain-marie soudées sans joints avec robinet de vidange central</p> <p>Soubassement chauffé avec 2 portes battantes</p> <p>Glissière pour plateaux rabattable en tubes rond inox côté client (arête supérieure env. 885 mm)</p> <p>Joues latérales et bandeaux des cuves revêtus à la poudre "gris pierre" (RAL 7030)</p> <p>4 roues jumelées pivotantes (ø 75 mm), dont 2 avec frein</p>
<b>Accessoires/options</b>	Voir vue d'ensemble page 14	Voir vue d'ensemble page 14	Voir vue d'ensemble page 14	Voir vue d'ensemble page 14
<b>Dimensions L x l x H env. (mm)</b>	1254 x 770 x 1305 mm Hauteur du recouvrement: 900 mm l= glissière pour plateaux rabattue (d'un côté)	1594 x 770 x 1305 mm Hauteur du recouvrement: 900 mm l= glissière pour plateaux rabattue (d'un côté)	1254 x 770 x 1305 mm Hauteur du recouvrement: 900 mm l= glissière pour plateaux rabattue (d'un côté)	1594 x 770 x 1305 mm Hauteur du recouvrement: 900 mm l= glissière pour plateaux rabattue (d'un côté)
<b>Plage de temp.</b>	Cuves: +30 °C à +95 °C	Cuves: +30 °C à +95 °C	Cuves: +30 °C à +95 °C Soubassement: +30 °C à +85 °C	Cuves: +30 °C à +95 °C Soubassement: +30 °C à +85 °C
<b>Raccordement électrique</b>	220-240 V / 1N PE / 16 A 50-60 Hz / 2,85 kW	400 V / 3N PE / 16 A 50-60 Hz / 3,8 kW	220-240 V / 1N PE / 16 A 50-60 Hz / 3,35 kW	400 V / 3N PE / 16 A 50-60 Hz / 4,3 kW
<b>Matières</b>	Acier inoxydable 18/10 avec surface microlisée Des deux côtés tôle fine galvanisée électrolytiquement (revêtue à la poudre)	Acier inoxydable 18/10 avec surface microlisée Des deux côtés tôle fine galvanisée électrolytiquement (revêtue à la poudre)	Acier inoxydable 18/10 avec surface microlisée Des deux côtés tôle fine galvanisée électrolytiquement (revêtue à la poudre)	Acier inoxydable 18/10 avec surface microlisée Des deux côtés tôle fine galvanisée électrolytiquement (revêtue à la poudre)
<b>Référence</b>	573 071	573 072	573 093	573 094

## BLANCO BASIC LINE

### Buffets froids avec réfrigération statique active/buffets froids avec réfrigération par air pulsé

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur BLANCO BASIC LINE ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Modèle	BASIC LINE SK-3	BASIC LINE SK-4	BASIC LINE UK-3	BASIC LINE UK-4
Version	Buffet froid avec réfrigération active statique	Buffet froid avec réfrigération active statique	Buffet froid avec réfrigération active à air pulsé	Buffet froid avec réfrigération active à air pulsé
Capacité	3 x GN 1/1-150	4 x GN 1/1-150	3 x GN 1/1-200	4 x GN 1/1-200
Equipement du module de base	Panneau d'éclairage en inox avec un tube fluorescent	Panneau d'éclairage en inox avec un tube fluorescent	Panneau d'éclairage en inox avec un tube fluorescent	Panneau d'éclairage en inox avec un tube fluorescent
	Protection pare-haleine en verre de sécurité côté client, hauteur passe-plat 275 mm	Protection pare-haleine en verre de sécurité côté client, hauteur passe-plat 275 mm	Protection pare-haleine en verre de sécurité côté client, hauteur passe-plat 275 mm	Protection pare-haleine en verre de sécurité côté client, hauteur passe-plat 275 mm
	Recouvrement inox avec 1 cuve GN 3/1 emboutie soudée sans joints, à réfrigération statique, avec robinet de vidange central	Recouvrement inox avec 1 cuve GN 4/1 emboutie soudée sans joints, à réfrigération statique, avec robinet de vidange central	Recouvrement inox avec 1 cuve réfrigérante GN 3/1 soudée sans joints, réfrigération à rideau d'air pulsé et évacuation centrale	Recouvrement inox avec 1 cuve réfrigérante GN 4/1 soudée sans joints, réfrigération à rideau d'air pulsé et évacuation centrale
	Glissière pour plateaux rabattable en tubes rond inox côté client (arête supérieure env. 885 mm)	Glissière pour plateaux rabattable en tubes rond inox côté client (arête supérieure env. 885 mm)	Glissière pour plateaux rabattable en tubes rond inox côté client (arête supérieure env. 885 mm)	Glissière pour plateaux rabattable en tubes rond inox côté client (arête supérieure env. 885 mm)
	Joues latérales, bandeaux des cuves et compartiment de machine frigorifique revêtus à la poudre "gris pierre" (RAL 7030)	Joues latérales, bandeaux des cuves et compartiment de machine frigorifique revêtus à la poudre "gris pierre" (RAL 7030)	Joues latérales, bandeaux des cuves et compartiment de machine frigorifique revêtus à la poudre "gris pierre" (RAL 7030)	Joues latérales, bandeaux des cuves et compartiment de machine frigorifique revêtus à la poudre "gris pierre" (RAL 7030)
	4 roues jumelées pivotantes (ø 75 mm), dont 2 avec frein	4 roues jumelées pivotantes (ø 75 mm), dont 2 avec frein	4 roues jumelées pivotantes (ø 75 mm), dont 2 avec frein	4 roues jumelées pivotantes (ø 75 mm), dont 2 avec frein
Accessoires/options	Voir vue d'ensemble pages 14/15	Voir vue d'ensemble pages 14/15	Voir vue d'ensemble pages 14/15	Voir vue d'ensemble pages 14/15
Dimensions L x l x H env. (mm)	1254 x 770 x 1305 mm Hauteur du recouvrement: 900 mm l= glissière pour plateaux rabattue (d'un côté)	1594 x 770 x 1305 mm Hauteur du recouvrement: 900 mm l= glissière pour plateaux rabattue (d'un côté)	1254 x 770 x 1305 mm Hauteur du recouvrement: 900 mm l= glissière pour plateaux rabattue (d'un côté)	1594 x 770 x 1305 mm Hauteur du recouvrement: 900 mm l= glissière pour plateaux rabattue (d'un côté)
Plage de temp.	+8 °C à +15 °C	+8 °C à +15 °C	+2 °C à +15 °C	+2 °C à +15 °C
Fluide réfrigérant	R 134a	R 134a	R 134a	R 134a
Raccordement électrique	220-240 V / 1N PE / 16 A 50 Hz/ 0,4 kW	220-240 V / 1N PE / 16 A 50 Hz/ 0,5 kW	220-240 V / 1N PE / 16 A 50 Hz/ 0,6 kW	220-240 V / 1N PE / 16 A 50 Hz/ 0,6 kW
Matières	Acier inoxydable 18/10 avec surface microlisée	Acier inoxydable 18/10 avec surface microlisée	Acier inoxydable 18/10 avec surface microlisée	Acier inoxydable 18/10 avec surface microlisée
	Des deux côtés tôle fine galvanisée électrolytiquement (revêtue à la poudre)	Des deux côtés tôle fine galvanisée électrolytiquement (revêtue à la poudre)	Des deux côtés tôle fine galvanisée électrolytiquement (revêtue à la poudre)	Des deux côtés tôle fine galvanisée électrolytiquement (revêtue à la poudre)
Référence	573 073	573 074	573 075	573 076

## BLANCO BASIC LINE

Buffets neutres/buffets neutres avec niche d'installation



Modèle	BASIC LINE N-3	BASIC LINE N-4	BASIC LINE EN-3	BASIC LINE EN-4
Version	Buffet neutre avec recouvrement lisse, continu	Buffet neutre avec recouvrement lisse, continu	Buffet neutre avec niche d'installation abaissée	Buffet neutre avec niche d'installation abaissée
Capacité	Analogue 3 x GN 1/1	Analogue 4 x GN 1/1	Dimensions de niche L x l x H env.: 1003 x 578 x 281 mm	Dimensions de niche L x l x H env.: 1343 x 578 x 281 mm
Equipement du module de base	Sans protection pare-haleine rapportée (en option, voir page 15)	Sans protection pare-haleine rapportée (en option, voir page 15)	Sans protection pare-haleine rapportée (en option, voir page 15)	Sans protection pare-haleine rapportée (en option, voir page 15)
	Recouvrement lisse continu	Recouvrement lisse continu	Recouvrement abaissé en inox, ouvert côté commande, réalisé comme niche d'installation	Recouvrement abaissé en inox, ouvert côté commande, réalisé comme niche d'installation
	Glissière pour plateaux rabattable en tubes rond inox côté client (arête supérieure env. 885 mm)	Glissière pour plateaux rabattable en tubes rond inox côté client (arête supérieure env. 885 mm)	Glissière pour plateaux rabattable en tubes rond inox côté client (arête supérieure env. 885 mm)	Glissière pour plateaux rabattable en tubes rond inox côté client (arête supérieure env. 885 mm)
	Joues latérales et bandeaux longitudinaux des cuves revêtus à la poudre "gris pierre" (RAL 7030)	Joues latérales et bandeaux longitudinaux des cuves revêtus à la poudre "gris pierre" (RAL 7030)	Joues latérales et bandeau côté client revêtus à la poudre "gris pierre" (RAL 7030)	Joues latérales et bandeau côté client revêtus à la poudre "gris pierre" (RAL 7030)
	4 roues jumelées pivotantes (ø 75 mm), dont 2 avec frein	4 roues jumelées pivotantes (ø 75 mm), dont 2 avec frein	4 roues jumelées pivotantes (ø 75 mm), dont 2 avec frein 2x prises de courant 230 V avec contact de terre latéral (SCHUKO), dans la niche d'installation	4 roues jumelées pivotantes (ø 75 mm), dont 2 avec frein 3x prises de courant 230 V avec contact de terre latéral (SCHUKO), dans la niche d'installation
Accessoires/options	Voir vue d'ensemble page 15	Voir vue d'ensemble page 15	Voir vue d'ensemble page 15	Voir vue d'ensemble page 15
Dimensions L x l x H env. (mm)	1254 x 770 x 900 mm l= avec glissière pour plateaux rabattue (d'un côté)	1594 x 770 x 900 mm l= avec glissière pour plateaux rabattue (d'un côté)	1254 x 770 x 900 mm l= avec glissière pour plateaux rabattue (d'un côté)	1594 x 770 x 900 mm l= avec glissière pour plateaux rabattue (d'un côté)
Raccordement électrique	--	--	400 V / 3N PE / 16 A max. 11 kW	400 V / 3N PE / 16 A max. 11 kW
Matières	Acier inoxydable 18/10 avec surface microlissée Des deux côtés tôle fine galvanisée électrolytiquement (revêtue à la poudre)	Acier inoxydable 18/10 avec surface microlissée Des deux côtés tôle fine galvanisée électrolytiquement (revêtue à la poudre)	Acier inoxydable 18/10 avec surface microlissée Des deux côtés tôle fine galvanisée électrolytiquement (revêtue à la poudre)	Acier inoxydable 18/10 avec surface microlissée Des deux côtés tôle fine galvanisée électrolytiquement (revêtue à la poudre)
Référence	573 077	573 078	573 079	573 080

# accessoires

Accessoires / option	Buffets chauds	Buffets chauds avec soubassement chauffé	Buffets froids avec réfrigération active statique
	BASIC LINE W-3 BASIC LINE W-4	BASIC LINE WU-3 BASIC LINE WU-4	BASIC LINE SK-3 BASIC LINE SK-4
Panneau de chauffage avec éléments thermiques céramiques commutables individuellement (chacun 250 W) et protection pare-haleine côté client (verre de sécurité trempé), hauteur passe-plat 275 mm	de série	de série	--
Eclairage par lampes halogènes BT pour le panneau de chauffage	en option	en option	--
Panneau d'éclairage avec un tube fluorescent et une protection pare-haleine côté client (verre de sécurité trempé), hauteur passe-plat 275 mm	--	--	de série
Protection pare-haleine supplémentaire (verre de sécurité trempé) du côté de la commande	en option	en option	en option
Passage pour le câble, au centre du recouvrement inox	--	--	--
Glissière pour plateaux supplémentaire rabattable en tube rond inox du côté commande	en option	en option	en option
Glissière pour plateaux montée à H = 785 mm pour restauration des enfants avec service (au lieu de H = 885 mm de série)	sans supplément de prix	sans supplément de prix	sans supplément de prix
Tablette rabattable en tube rond inox, à droite et/ou à gauche à la joue latérale, montée à H = 885 mm ou H = 785 mm (pour enfants)	en option	en option	en option
Clayettes en inox, pour la réfrigération de boissons en bouteilles	--	--	en option
2 prises de courant 230 V supplémentaires avec contact de terre latéral (SCHUKO), pour le raccordement d'appareils périphériques (la valeur de raccordement électrique du buffet passe à 400 V / 3N PE / 16 A / max. 11 kW)	en option	en option	en option
Plancher de l'appareil en inox, p. ex. pour le placement de caissons de transport de repas BLANCOTHERM 420 K/KBUH/KBRUH (ou plus petits)	en option	en option	en option
Jonctions pour modules pour la liaison fixe de deux buffets	en option	en option	en option
Revêtement à la poudre du soubassement (joues latérales, bandeaux côté service et côté client) dans une autre couleur que "gris pierre" (RAL 7030), couleurs voir p. 5	en option	en option	en option
Habillage frontal, côté client, en inox <u>ou</u> revêtu à la poudre, des deux côtés tôle fine galvanisée électrolytiquement, couleurs voir p. 5	en option	en option	en option
Habillage frontal, côté client, en panneau de particules, revêtu de stratifié RESOPAL, "Plain Colours" ou "Woodgrains" (groupe de prix 2)	en option	en option	en option
Habillage frontal, côté service, en inox <u>ou</u> revêtu à la poudre, des deux côtés tôle fine galvanisée électrolytiquement, couleurs voir p. 5	en option	--	en option
Habillage frontal, côté commande, en panneau de particules, revêtu de stratifié RESOPAL, "Plain Colours" ou "Woodgrains" (groupe de prix 2)	en option	--	en option
Vitrine réfrigérée AKV-S 116-KL, avec 4 clapets de prélèvement côté client, deux portes coulissantes côté commande, thermostat avec affichage de température numérique, éclairage, 1110 x 508 x 550 (L x P x H) mm	--	--	--
Vitrine réfrigérée AKV-S 146-KL, avec 4 clapets de prélèvement côté client, deux portes coulissantes côté commande, thermostat avec affichage de température numérique, éclairage, 1410 x 508 x 550 (L x P x H) mm	--	--	--
Vitrine réfrigérée AKV-S 147-KL, avec 4 clapets de prélèvement côté client, deux portes coulissantes côté commande, thermostat avec affichage de température numérique, éclairage, 1410 x 508 x 700 (L x P x H) mm	--	--	--

Buffets froids avec réfrigération par air pulsé <b>BASIC LINE UK-3</b> <b>BASIC LINE UK-4</b>	Buffets neutres avec recouvrement lisse <b>BASIC LINE N-3</b> <b>BASIC LINE N-4</b>	Buffets neutres avec niche d'installation <b>BASIC LINE EN-3</b> <b>BASIC LINE EN-4</b>
--	en option	en option
--	en option	en option
de série	en option	en option
en option	en option	en option
--	sans supplément de prix	--
en option	en option	en option
sans supplément de prix	sans supplément de prix	sans supplément de prix
en option	en option	en option
en option	--	--
en option	en option	en option
--	en option	en option
en option	en option	en option
en option	en option	en option
en option	en option	en option
en option	en option	en option
en option	en option	en option
en option	en option	en option
en option	en option	en option
--	en option pour BASICLINE N-3	--
--	en option pour BASICLINE N-4	--
--	en option pour BASICLINE N-4	--



## Triplement orienté sur le marché, simplement bon.

La société BLANCO CS GmbH + Co KG se concentre avec ses trois unités d'affaires Catering Systems, Medical Care Systems et Industrial Components sur les besoins des groupes visés professionnels.

Pour les grandes cuisines et la restauration de collectivités, pour les cliniques et cabinets médicaux ainsi que pour les clients de l'industrie, nous développons, produisons et commercialisons des produits de haute qualité qui sont à la pointe dans de nombreuses branches.

### Qualité dans le style de la maison.

Avec des développements innovants, une qualité de produit éprouvée et un excellent service, le domaine Catering Systems sert depuis de nombreuses années de référence dans la restauration de collectivité.

Avec pour résultat des solutions judicieuses pour une gestion de la cuisine et de la restauration efficace et basée sur la qualité.

### Chez BLANCO, vous êtes au centre de nos préoccupations.

BLANCO CS est certifié dans tous les domaines d'activité suivant DIN EN ISO 9001:2008 et vous garantit des solutions adaptées à vos besoins et d'une fiabilité maximale.

### Notre équipe vous conseillera volontiers:

BLANCO CS GmbH + Co KG  
Catering Systems  
P.O. Box 13 10  
75033 OBERDERDINGEN  
GERMANY

Phone +49 7045 44-81900  
Fax +49 7045 44-81481  
Internet [www.blanco.de](http://www.blanco.de)  
E-Mail [catering.export@blanco.de](mailto:catering.export@blanco.de)

# BLANCO

