

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

**NOWOŚĆ**  
**BC I-flex**

# BLANCO COOK

**Cennik** BLANCO COOK I-flex i BLANCO COOK classic

Obowiązuje od 21 października 2019 r.

# BLANCO COOK

**Odkryj koncepcję „FLEXILIGENCE”. Inteligentne funkcje produktu zapewniają szerokie pole działania.**

Szybko, o każdej porze, w każdym miejscu i zawsze na świeżo: to narzędzie gastronomii mobilnej daje możliwość zwiększenia obrotów. Stacje do gotowania systemu BLANCO COOK umożliwiają wdrażanie nowych koncepcji gastronomii i rozszerzanie istniejących ofert. Gotowanie odbywa się w obecności gości dzięki inteligentnemu rozwiązaniu zapewniającemu szerokie pole działania.

## **Koncepcja „Flexilidge” w zakresie wykorzystania idei**

**Idealne rozwiązanie dla Twojego pomysłu na biznes:**

system BLANCO COOK oferuje konfiguracje dostosowane do potrzeb użytkownika pod względem wielkości, klasy wydajności i wyposażenia.

## **Koncepcja „Flexilidge” w zakresie wykorzystania przestrzeni**

**Dowolność wyboru miejsca:** system BLANCO COOK łączy w sobie urządzenia do gotowania i wyciąg kuchenny.

## **Koncepcja „Flexilidge” w zakresie wykorzystania czasu**

**Zmiana oferty dań od rana do wieczora i jej ciągle uaktualnianie:** system BLANCO COOK umożliwia

dokonywanie modyfikacji wyposażenia w zależności od potrzeb i bez szczególnego wysiłku.

## **Koncepcja „Flexilidge” w zakresie projektowania**

**Aby nadać otoczeniu harmonię:** system BLANCO COOK daje użytkownikom możliwość dowolnego dostosowania pod kątem materiału i kolorystyki.

## **Koncepcja „Flexilidge” w zakresie organizacji pracy**

**Ułatwienia pracy:** dzięki starannie przemyślanej ergonomii, racjonalnemu rozplanowaniu powierzchni i praktycznym akcesoriom system BLANCO COOK zwiększa wydajność pracy.

## **Koncepcja „Flexilidge” w zakresie czyszczenia**

**Minimalny wysiłek związany z czyszczeniem:** system BLANCO COOK cechuje się powierzchniami ułatwiającymi zachowanie higieny i łatwo dostępnymi elementami, nadającymi się do mycia w zmywarce, które można wyjmować bez użycia jakichkolwiek narzędzi.

## **Koncepcja „Flexilidge” w zakresie mobilności**

**Dzisiaj tu, jutro tam:** dobrze, że system BLANCO COOK może zawsze podążać za Tobą.





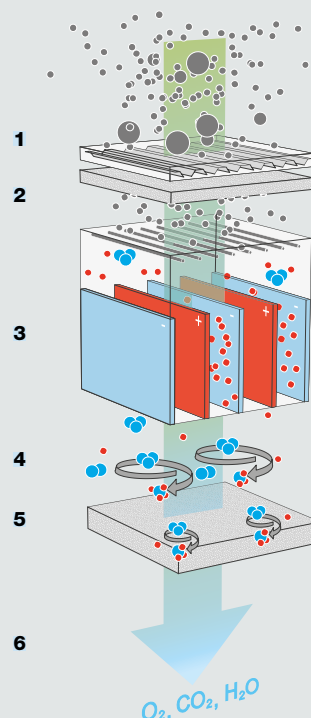
## System BLANCO COOK – porównanie: sprawdź, która seria modeli najlepiej pasuje do Twojej koncepcji.

**NOWOŚĆ**

	BLANCO COOK classic	BLANCO COOK I-flex
<b>Zalecany zakres użytkowania</b>		
Wydajność	Od średniej do wysokiej, do użytku przez cały dzień oraz serwowania posiłków w godzinach szczytu	Od małej do średniej, do użytku przez cały dzień
Asortyment posiłków	Stały asortyment posiłków w ciągu dnia lub zmienny w ciągu tygodnia	Stały lub zmienny asortyment posiłków w ciągu dnia
Mobilność i zakres stosowania	Mobilna przeznaczona do umieszczenia w dowolnym miejscu pomieszczenia, wykorzystywana głównie w sposób stacjonarny	Mobilna, kompaktowa stacja do gotowania o niewielkiej masie, również do stosowania poza obiektem bądź cateringu
<b>Urządzenia do gotowania</b>		
Strefa gotowania	Wymienne, wysokowydajne, stołowe urządzenia do gotowania	Zintegrowana płyta indukcyjna
Liczba stacji do gotowania	Do 2, 3 lub 4 stołowych urządzeń do gotowania BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Wyposażenie – 1, 2 lub 3 płyty indukcyjne BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Akcesoria do gotowania	Duży wybór: 13 różnych stołowych urządzeń do gotowania o różnej mocy i wielkości, przeznaczone do wkładania i podłączania do gniazd urządzeń	Łatwe umieszczanie akcesoriów kuchennych współpracujących z urządzeniami indukcyjnymi na płycie indukcyjnej
<b>Wersja</b>		
Przyłącze	400 V / 16 – 63 A	230 V / 16 A i 400 V / 16 A
Masa	ok. 195–225 kg (bez stołowych urządzeń do gotowania)	ok. 130 – 150 kg
Opcje instalacji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jezdna</li> <li>• Stacjonarna na regulowanych nóżkach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jezdna</li> <li>• Mobilna (do użytkowania poza obiektem) wersja to-go</li> <li>• Stacjonarna na regulowanych nóżkach Zabudowywana wersja built-in</li> </ul>
Błat roboczy	<u>Pochłaniacz</u> : dużo miejsca na przyrządzanie i wydawanie potraw <u>Strefa gotowania</u> : po lewej i prawej stronie strefy gotowania znajduje się duża ilość miejsca do odstawiania i odkładania potraw	<u>Pochłaniacz</u> : dużo miejsca na przyrządzanie i wydawanie potraw
Konstrukcja dolna	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jako przestrzeń użytkowa z półkami dolnymi</li> <li>• do współpracy z mobilną chłodziarką podblatową</li> <li>• do przechowywania ciepłych potraw w termosie typu BLANCOTHERM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• do składowania i przechowywania akcesoriów kuchennych</li> <li>• i/lub z blokiem szuflad</li> </ul>
Materiał	Pochłaniacz, blaty robocze i konstrukcja dolna wykonane w całości ze stali szlachetnej	Pochłaniacz i blaty robocze ze stali szlachetnej, konstrukcja dolna z ocynkowanej, lakierowanej proszkowo cienkiej blachy

## Technologia ION TEC filtruje dym i przedłuża trwałość węgla aktywowanego.

- 1 Na etapach filtracji wstępnej odseparowywane są większe cząsteczki, m.in. tłuszcz.
- 2 Przepływające przez jonizator cząsteczki są ładowane dodatnio dzięki elektrostatycznemu polu napięcia. Ponadto tlen przekształca się w wysoce reaktywny ozon.
- 3 Na etapie kolektora dodatnio naładowane cząsteczki przywierają do ujemnie naładowanych płytek i w ten sposób są osadzone (zwłaszcza aerozole).
- 4 W procesie utleniania ozon rozkłada nieprzyjemne zapachy i dym.
- 5 Nieodseparowane cząsteczki przywierające do węgla aktywnego reagują z pozostałością ozonu. Węgiel aktywny jest w ten sposób czyszczony, co znacznie zwiększa jego żywotność.
- 6 Tlen, dwutlenek węgla i woda są uwalniane do środowiska jako produkt końcowy.



NOWOŚĆ

# COOK I-flex

**Kompaktowe, wydajne urządzenie:** stacja do gotowania o wielu możliwościach.

Nowy BLANCO COOK I-flex oferuje szeroki zakres zastosowań dzięki wydajnym zintegrowanym urządzeniom indukcyjnym, tj. maks. trzem płytom. Akcesoria kuchenne w różnych wersjach można z łatwością umieszczać w odpowiednich miejscach i szybko wymieniać.

Asortyment potraw, które można przygotowywać w ciągu minuty od początku do końca na oczach klienta, jest tak szeroki, jak wybór sprzętu do gotowania.

Dzięki kompaktowym wymiarom i zintegrowanemu okapowi kuchennemu z wyciągiem stację tę można dobrze wkomponować nawet w ograniczoną ilość miejsca. W mobilnej wersji „to go” urządzenie BLANCO COOK I-flex nadaje się również idealnie do cateringu i stosowania poza obiektem firmy.





#### Układ sterowania BLANCO CONTROL

Wyłącznik główny, oświetlenie i układ wyciągowy mogą być sterowane za pomocą przycisków. Termin wymiany filtra wskazywany jest na wyświetlaczu cyfrowym. W tym miejscu można dokonywać takich ustawień, jak język, szybki start i częstotliwość czyszczenia.



#### Oświetlenie jako wyposażenie standardowe

Ponad płytą indukcyjną znajduje się standardowa listwa oświetleniowa LED, która w sposób optymalny oświetla tę płytę.



#### Most łączący z gościem

Dzięki wyjątkowo niewielkiej szerokości pochłaniacz nie przeszkadza w podglądaniu procesu gotowania. Jego część górna może być używana zarówno w charakterze miejsca na składniki, jak i do wydawania posiłków. Opcjonalny reling dodatkowo zabezpiecza przedmioty odkładane w tym miejscu.



#### Łatwa obsługa

Każda płyta indukcyjna składa się z 2 stref gotowania, którymi można sterować oddzielnie za pomocą pokręteł. Na życzenie klienta obie strefy gotowania mogą być również łączone ze sobą. Na wyświetlaczu wskazywane są poszczególne poziomy mocy.



#### Prawidłowa pozycja gwarantuje bezpieczeństwo

Prostokątne płyty grillowe i piekarniki utrzymywane są w prawidłowej pozycji w strefie gotowania za pomocą magnesów usytuowanych pod uchwytem. Niemniej jednak można je wyjmować bez trudu.



#### Praktyczna osłona higieniczna

Standardowa osłona higieniczna wykonana ze szkła bezpiecznego ESG może być składana, dzięki czemu czyszczenie nie nastęca trudu.



#### Standardowa przestrzeń użytkowa

Konstrukcja dolna jest podzielona na półki wyposażone w kątowniki mocujące i płytę podłogową. W tym miejscu można przechowywać sprzęt do gotowania w gotowości do szybkiego użycia.



#### Szuflady na dodatkowe wyposażenie

W opcjonalnym bloku szuflad wyposażonym w dwa elementy wysuwane można przechowywać pojemniki GN z wstępnie przygotowanymi składnikami. Wsuwane dodatkowo płyty eutektyczne utrzymują artykuły spożywcze w stanie schłodzonym, jeśli zachodzi taka potrzeba.



#### Łatwość czyszczenia filtrów

Skrzynki na filtry zawierające filtr tłuszczu i metalowy filtr siatkowy można wyjmować bez użycia narzędzi i myć w zmywarce. Tłuszcz można odprowadzać przez korek spustowy.



# COOK classic

**Wydajna i przestronna:** stacja do gotowania o maksymalnej wydajności.

Urządzenie BLANCO COOK classic jest jednym ze sprawdzonych rozwiązań w zakresie gotowania w obecności klienta. Stacje do gotowania wyposażane w dwa do czterech wysokowydajnych stołowych urządzeń do gotowania nadają się do codziennego, ciągłego użytku, jak również do pracy w godzinach szczytu.

Dzięki modułowej architekturze i szerokiemu wachlarzowi technik gotowania można zmieniać asortyment posiłków z dnia na dzień. Tym samym wdrażanie nowych trendów gastronomicznych staje się łatwe.

Zintegrowany pochłaniacz skutecznie filtruje tłuszcz i zapachy oraz zapewnia czyste powietrze w strefie przeznaczonej dla gości. Obszerne blaty robocze i przestrzenie użytkowe, jak również odpowiednio dobrane akcesoria optymalizują organizację pracy oraz ułatwiają i przyspieszają przygotowywanie potraw.



**BLANCO COOK classic 4.1**  
widok od strony obsługi, z opcjonalnym relingiem,  
mobilną półką i licznymi akcesoriami



Ilustracja z akcesoriami



#### **BLANCO CONTROL – prostota i przejrzystość**

Elektroniczny układ sterowania wyposażony w intuicyjne symbole czyni obsługę stacji dziecinnie prostą. Sygnalizator wymiany filtra automatycznie przypomina o konieczności jego wymiany lub oczyszczenia.



#### **Punkty świetlne**

Żarówki LED zintegrowane w jednej płaszczyźnie z blatem roboczym oświetlają go optymalnie w całości i prezentują potrawy w odpowiednim świetle.



#### **Obszerna półka**

Zabezpieczona relingiem powierzchnia pochłaniacza umożliwia prezentowanie, dekorowanie i wydawanie potraw.



#### **Większa powierzchnia robocza**

Po prawej i lewej stronie wnętrza znajduje się mnóstwo miejsca na odstawianie, aranżację i odkładanie potraw.



#### **Więcej przestrzeni: Rama wielofunkcyjna**

Rama wielofunkcyjna zapewnia dodatkowe miejsce do odstawiania i przechowywania potraw. Wystarczy zawiesić pojemnik GN lub włożyć szklaną półkę, aby zwiększyć powierzchnię blatu roboczego.



#### **Idealna ochrona**

Ostona higieniczna na całej powierzchni zapewnia najlepszą higienę. Do czyszczenia można ją w łatwy sposób złożyć.



#### **Przebudowa w mgnieniu oka**

Półkę na urządzenia do gotowania można łatwo wyjąć, aby np. umieścić na niej urządzenie stacjonarne.



#### **Uniwersalne szyny GN**

Wszystko, co jest do schowania bezpośrednio pod urządzeniami do gotowania, można wsunąć w tym miejscu. Artykuły spożywcze lub przybory kuchenne można umieścić w pojemnikach GN 1/1 o dowolnej głębokości.



#### **Szybka i łatwa wymiana filtrów**

Filtry tłuszczu ze zintegrowaną wanienką na tłuszcz można łatwo wyjmować i myć w zmywarce bez konieczności użycia jakichkolwiek narzędzi.

**Szybciej, cieplej, lepiej!**

## Urządzenie BLANCO COOK classic prezentuje optymalne osiągi.

Dzięki niezawodnej technologii i wysokiej wydajności klasyczne stołowe urządzenia do gotowania systemu BLANCO COOK sprawdziły się w praktyce w możliwie najwyższym stopniu. Cechują się one wysoką jakością i funkcjonalnym designem, gwarantującymi prostotę, bezpieczeństwo, higienę i maksymalną wydajność obsługi. W ogólnej liczbie 13 różnych modeli można znaleźć wszystko, czego potrzebują profesjonaliści

kucharze: od urządzeń do gotowania makaronu poprzez woki indukcyjne i płyty grillowe po frytownice. Dzięki kompaktowym wymiarom i głębokości wynoszącej jedynie 62 cm stołowe urządzenia do gotowania współpracują również ze standardowymi blatami roboczymi w różnych kombinacjach zestawianych według potrzeb.



### Płyty i woki indukcyjne

Zależnie od wymagań dostępne są płyty indukcyjne 1-strefowe, 2-strefowe i pełnowierzchniowe bądź woki indukcyjne – wydajne, niezawodne, trwałe i niezwykle szybkie.



### Płyta Ceran®

z 2 strefami gotowania, regulowanymi oddzielnie.

### Gorąca płyta

o dużej powierzchni podgrzewania.

### Urządzenie do gotowania makaronu

do energooszczędnego gotowania i gotowania na parze w koszach do makaronu lub wkładach do gotowania GN.

### Bemary

do utrzymywania potraw w stanie ciepłym i prezentacji potraw w pojemnikach GN.

### Element wielofunkcyjny BC ME

zapewnia przestrzeń użytkową do przyborów kuchennych i składników, dodatkowy blat roboczy oraz pomaga w przyrządzaniu potraw.







Tercet systemu gotowania w obecności klienta do pokazów sztuki kulinarnej dla smakoszy: wok indukcyjny, ryflowana płyta grillowa i urządzenie do gotowania makaronu.



#### Frytownica

z wychylnym elementem grzewczym i nieogrzewaną strefą zimną na dnie komory.



#### Opiekacz grillowy

można używać opcjonalnie do duszenia, grillowania lub gotowania.



#### Płyty grillowe

Jest gładka bądź ryflowana – dzięki bezspoinowemu zespawaniu, płyta utrzymuje pożądaną równomierną temperaturę. Nadmiar tłuszczu łąduje w sporych rozmiarów misce ociekowej. W przypadku płyty grillowej o podwójnej szerokości oddzielnie regulowane strefy grzewcze zwiększają wydajność po ich połączeniu.



Wyjątkowo duża  
płyta grillowa

**BLANCO COOK classic:**

**Innowacyjna technika, która zaspokoi wszelkie gusta.**


## BLANCO COOK I-flex 1

- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Zintegrowana na stałe płyta indukcyjna z 2 strefami gotowania
- BLANCO Control: elektroniczny układ sterowania pochłaniaczem i płytą indukcyjną
- Osłona higieniczna wykonana ze szkła bezpiecznego ESG, ściągana w dół do poziomu osłony od strony klienta, otwierana
- Oświetlenie LED usytuowane ponad strefą gotowania
- Przestrzeń użytkowa z prowadnicą szynową zabudowana w konstrukcji dolnej, np. do przechowywania akcesoriów kuchennych
- Konstrukcja dolna lakierowana proszkowo w kolorze szarym drogowym B RAL 7043




Ilustracja	Model	Wymiary (szer. x gł. x wys.) Masa	Przyłącze elektryczne	Nr zamówienia (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
------------	-------	--------------------------------------	-----------------------	----------------------------------	---------------------


### BLANCO COOK I-flex 1

<p>BC I-flex 1</p> 	<p><b>BC I-flex 1</b> ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w lewej części strony obsługi (na żądanie również w prawej części)</p> <p><b>urządzenie jezdne, kółka <math>\varnothing</math> 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 ze stoperem</b></p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm</p> <p>Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 1x GN 1/1</p> <p>Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V, wtyk z zestykiem ochronnym</p>	<p><b>575 025</b> <i>(384 400)</i></p>	<div style="background-color: black; color: white; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <span style="font-size: 24px; font-weight: bold;">230 V</span> </div>
--	--	--	--	--	--

### BLANCO COOK I-flex 1 to go

<p>BC I-flex1 to go</p> 	<p><b>BC I-flex 1 to go</b> ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w lewej części strony obsługi (na żądanie również w prawej części)</p> <p><b>urządzenie jezdne, kółka <math>\varnothing</math> 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 ze stoperem, narożniki ochronne, uchwyt do pchania</b></p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 1020 x 746 x 1366 mm</p> <p>Wysokość konstrukcji dolnej: 960 mm</p> <p>Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 1x GN 1/1</p> <p>Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V, wtyk z zestykiem ochronnym</p>	<p><b>575 064</b> <i>(384 400)</i></p>	<div style="background-color: black; color: white; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <span style="font-size: 24px; font-weight: bold;">230 V</span> </div>
---	---	---	--	--	--

### BLANCO COOK I-flex 1 built-in

<p>BC I-flex 1 built-in</p> 	<p><b>BC I-flex 1 built-in</b> ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w lewej części strony obsługi (na żądanie również w prawej części)</p> <p><b>Regulowane nóżki ze stali szlachetnej, 4-stronne osłony cokołowe ze stali szlachetnej, zestaw osłon ze stali szlachetnej od strony obsługi</b></p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm</p> <p>Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 1x GN 1/1</p> <p>Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V, wtyk z zestykiem ochronnym</p>	<p><b>575 026</b> <i>(384 401)</i></p>	<div style="background-color: black; color: white; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <span style="font-size: 24px; font-weight: bold;">230 V</span> </div>
---	---	--	--	--	--

Modele wyróżnione podkreśleniem dostępne są w standardowej liczbie sztuk, tradycyjnych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 48 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).


## BLANCO COOK I-flex 2

- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Dwie zintegrowane na stałe płyty indukcyjne z 4 strefami gotowania
- BLANCO Control: elektroniczny układ sterowania pochłaniaczem i płytami indukcyjnymi
- Osłona higieniczna wykonana ze szkła bezpiecznego ESG, ściągana w dół do poziomu osłony od strony klienta, otwierana
- Oświetlenie LED usytuowane ponad strefą gotowania
- Przestrzeń użytkowa z prowadnicą szynową zabudowana w konstrukcji dolnej, np. do przechowywania akcesoriów kuchennych
- Konstrukcja dolna lakierowana proszkowo w kolorze szarym drogowym B RAL 7043




Ilustracja	Model	Wymiary (szer. x gł. x wys.) Masa	Przyłącze elektryczne	Nr zamówienia (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
------------	-------	--------------------------------------	-----------------------	----------------------------------	---------------------


### BLANCO COOK I-flex 2

	<b>BC I-flex 2</b> z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania)  <b>urządzenie jezdne, kółka <math>\varnothing</math> 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 ze stoperem</b>	Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm  Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm  Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 2x GN 1/1  Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW  Wtyk CEE 16 A	<b>575 013</b>  (384 396)	
	<b>BC I-flex 2</b> jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC				<b>575 014</b>  (384 396)

### BLANCO COOK I-flex 2 to go

	<b>BC I-flex 2 to go</b> z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania)  <b>urządzenie jezdne, kółka <math>\varnothing</math> 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 ze stoperem, narożniki ochronne, uchwyt do pchania</b>	Wymiary zewnętrzne: 1020 x 746 x 1366 mm  Wysokość konstrukcji dolnej: 960 mm  Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 2x GN 1/1  Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW  Wtyk CEE 16 A	<b>575 015</b>  (384 396)	
	<b>BC I-flex 2 to go</b> jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC				<b>575 016</b>  (384 396)

### BLANCO COOK I-flex 2 built-in

	<b>BC I-flex 2 built-in</b> z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania)  <b>Regulowane nóżki ze stali szlachetnej, 4-stronne osłony cokołowe ze stali szlachetnej, zestaw osłon ze stali szlachetnej od strony obsługi</b>	Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm  Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm  Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 2x GN 1/1  Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW  Wtyk CEE 16 A	<b>575 021</b>  (384 398)	
	<b>BC I-flex 2 built-in</b> jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC				<b>575 022</b>  (384 398)




## BLANCO COOK I-flex 3

- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Zintegrowana na stałe płyta indukcyjna z 6 strefami gotowania
- BLANCO Control: elektroniczny układ sterowania pochłaniaczem i płytami indukcyjnymi
- Osłona higieniczna wykonana ze szkła bezpiecznego ESG, ściągana w dół do poziomu osłony od strony klienta, otwierana
- Oświetlenie LED usytuowane ponad strefą gotowania
- Przestrzeń użytkowa z prowadnicą szynową zabudowana w konstrukcji dolnej, np. do przechowywania akcesoriów kuchennych
- Konstrukcja dolna lakierowana proszkowo w kolorze szarym drogowym B RAL 7043




Ilustracja	Model	Wymiary (szer. x gł. x wys.) Masa	Przyłącze elektryczne	Nr zamówienia (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
------------	-------	--------------------------------------	-----------------------	----------------------------------	---------------------


### BLANCO COOK I-flex 3

	<b>BC I-flex 3</b> z trzema zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (6 stref gotowania)  <b>urządzenie jezdne, kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 ze stoperem</b>	Wymiary zewnętrzne: 1255 x 678 x 1306 mm  Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm  Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 3x GN 1/1  Masa własna: ok. 150 kg Maks. ładowność: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW  Wtyk CEE 16 A	<b>575 017</b>  (384 397)	
	<b>BC I-flex 3</b> jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC				<b>575 018</b>  (384 397)

### BLANCO COOK I-flex 3 to go

	<b>BC I-flex 3 to go</b> z trzema zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (6 stref gotowania)  <b>urządzenie jezdne, kółka ø 125 mm ze stali szlachetnej, 4 kółka skrętne, w tym 2 ze stoperem, narożniki ochronne, uchwyt do pchania</b>	Wymiary zewnętrzne: 1350 x 746 x 1366 mm  Wysokość konstrukcji dolnej: 960 mm  Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 3x GN 1/1  Masa własna: ok. 150 kg Maks. ładowność: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW  Wtyk CEE 16 A	<b>575 019</b>  (384 397)	
	<b>BC I-flex 3 to go</b> jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC				<b>575 020</b>  (384 397)


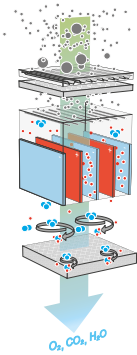




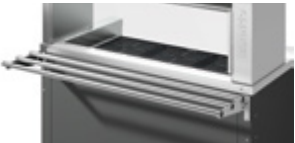

### BLANCO COOK I-flex 3 built-in

	<b>BC I-flex 3 built-in</b> z trzema zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (6 stref gotowania)  <b>Regulowane nóżki ze stali szlachetnej, 4-stronne osłony cokołowe ze stali szlachetnej, zestaw osłon ze stali szlachetnej od strony obsługi</b>	Wymiary zewnętrzne: 1255 x 678 x 1306 mm  Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm  Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 3x GN 1/1  Masa własna: ok. 150 kg Maks. ładowność: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW  Wtyk CEE 16 A	<b>575 023</b>  (384 399)	
	<b>BC I-flex 3 built-in</b> jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC				<b>575 024</b>  (384 399)

Modele wyróżnione podkreśleniem dostępne są w standardowej liczbie sztuk, tradycyjnych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 48 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).


## Opcjonalne wyposażenie urządzenia BLANCO COOK I-flex

- \*Okładziny, powierzchnie do odstawiania naczyń, talerze i ślizgi do tac z resopalu o identycznym kolorze/dekorze, pokryte warstwą laminatu Resopal w kolorach palety „Colours” lub „Woods”

Ilustracja	Nazwa	Do modeli	Cena w euro bez VAT
Kolor korpusu	<b>Kolor korpusu</b> w kolorach palety BLANCO (patrz strona 28) zamiast szarego drogowego B RAL 7043	wszystkie BC I-flex	
Front pokryty laminatem Resopal 	<b>Kolor frontu</b>	lakierowane proszkowo w kolorach palety BLANCO (patrz strona 28) zamiast szarego drogowego B RAL 7043	wszystkie BC I-flex 1, 2, z wyjątkiem wersji built-in
		wszystkie BC I-flex 3, z wyjątkiem wersji built-in	
	pokryte laminatem Resopal	wszystkie BC I-flex 1, 2, z wyjątkiem wersji built-in	
		wszystkie BC I-flex 3, z wyjątkiem wersji built-in	
ION TEC 	<b>Filtr elektrostatyczny ION TEC</b> stosowany w celu poprawy filtracji i redukcji cząsteczek zapachowych i dymu, wydłuża trwałość filtrów z węglem aktywnym	wszystkie BC I-flex	
	<b>Do wyboru: płyta od strony obsługi z lewej lub prawej strony</b>	BC I-flex 1	
Dodatkowe gniazdo wtykowe 	<b>Dodatkowe gniazdo wtykowe</b> , jednofazowe, umieszczone po stronie obsługi poniżej płyty indukcyjnej (wariant krajowy)	BC I-flex 2	
Reling 	<b>Reling</b> ze stali szlachetnej, rurka okrągła, od strony klienta i czołowej, wysokość 50 mm	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3	
Blok szuflad 	<b>Blok szuflad</b> z 2 szufladami usytuowanymi jedna nad drugą na pojemniki gastronomiczne, maks. GN 1/1-150 lub ich podział (za pomocą mostków poprzecznych i wzdłużnych). Opcjonalnie z dwiema płytami eutektycznymi do chłodzenia pasywnego, które można umieścić nad każdą szufladą za pomocą zintegrowanej przewodnicy szynowej (patrz strona 16)		
Ślizg do tac z rurki okrągłej 	<b>Ślizg do tac</b>	Rurka okrągła ze stali szlachetnej, składana	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Stal szlachetna gładka, element składany	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, element składany	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
Ślizg do talerzy gładki 	<b>Ślizg do talerzy</b>	Stal szlachetna gładka, element składany	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, element składany	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3

## Opcjonalne wyposażenie urządzenia BLANCO COOK I-flex

- \*Okładziny, powierzchnie do odstawiania naczyń, talerze i ślizgi do tac z resopalu o identycznym kolorze/dekorze, pokryte warstwą laminatu Resopal w kolorach palety „Colours” lub „Woods”

Ilustracja	Nazwa	Do modeli	Cena w euro bez VAT	
	<b>Powierzchnia do odstawiania naczyń</b> , strona czołowa część lewa/prawa	Rurka okrągła ze stali szlachetnej, składana	wszystkie BC I-flex	
		Stal szlachetna gładka, element składany		
		Resopal*, element składany		
Łączniki modułów	<b>Zestaw łączników modułów</b> do łączenia dwóch urządzeń BC I-flex na stałe lub w kombinacji z systemem BASIC LINE, z profilowaną osłoną szczeliny pomiędzy dwoma modułami	wszystkie BC I-flex		
brak ilustracji	<b>Kółka ze stali szlachetnej</b> , 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, ø 125 mm			
Regulowane nóżki i osłony cokołowe	<b>Regulowane nóżki</b> ze stali szlachetnej			
		<b>Osłony cokołowe</b> ze stali szlachetnej można zamawiać tylko w połączeniu z regulowanymi nóżkami	od strony klienta/obsługi	BC I-flex 1, 2
				BC I-flex 3
			od strony czołowej, część lewa	wszystkie BC I-flex
od strony czołowej, część prawa	wszystkie BC I-flex			

## Akcesoria do BLANCO COOK I-flex

Ilustracja	Nazwa	Nr zamówienia (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
------------	-------	----------------------------------	---------------------

### Akcesoria kuchenne

	<b>Płyta grillowa 1/1-20, gładka</b> z gładkim dnem, Wymiary: 530 x 325 x 20 mm, masa: 4,9 kg	wykonanie z odlewu aluminiowego z 4-warstwową powłoką powierzchniową wraz z ceramiczną powłoką antyadhezyjną,  grube dno zapewniające optymalne rozpraszanie i magazynowanie ciepła,  od strony czołowej posiada uchwyt ze stali szlachetnej i magnetyczną część dolną zapobiegającą ześlizgiwaniu się na płytę indukcyjną,	575 027
	<b>Płyta grillowa 1/1-20, ryflowana</b> z ryflowaniem krzyżowym, Wymiary: 530 x 325 x 20 mm, Masa: 4,9 kg	współpracuje z urządzeniami indukcyjnymi, posiada odporność na wysokie temperatury do 250 °C, nadaje się do mycia w zmywarce	575 028
	<b>Opiekacz grillowy 1/1-55</b> z gładkim dnem, Wymiary: 530 x 325 x 55 mm, Masa: 4,7 kg		575 030
	<b>Wok płaskodenny</b> Materiał 3-warstwowy (stal szlachetna z rdzeniem aluminiowym) aż do samej krawędzi, zapewniający szybkie i równomierne rozpraszanie i magazynowanie ciepła, z ergonomicznym uchwytem, ø ok. 30 cm, współpracuje z urządzeniami indukcyjnymi, Masa: 1,5 kg		575 032






Modele wyróżnione podkreśleniem dostępne są w standardowej liczbie sztuk, tradycyjnych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 48 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).




## Akcesoria do BLANCO COOK I-flex

Ilustracja	Nazwa	Nr zamówienia (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
	<b>Zestaw do gotowania makaronu</b> elementy składowe: - rama ze stali szlachetnej (530 x 325 x 95 mm), - GN 2/3-100 z materiału wielowarstwowego współpracującego z urządzeniami indukcyjnymi, posiada 2 uchwyty, - GN 1/3-65, - rama do zawieszania koszy do makaronu, - 4 kosze: ok. 1/6-100 z izolowanymi uchwytami	575 034	
	<b>Brytfanna</b> z odlewu aluminiowego pokrytego 4-warstwową powłoką, grube, pozbawione krzywizn dno zapewniające optymalne kumulowanie i rozprowadzanie ciepła oraz energooszczędne gotowanie, posiada ergonomiczny uchwyt z tworzywa sztucznego, ceramiczną powłoką antyadhezyjną, nadaje się do gotowania na kuchence indukcyjnej, odporna na wysoką temperaturę do 250 °C, nadaje się do mycia w zmywarce, wysokość krawędzi ok. 50 mm	ø 20 cm ø 24 cm ø 26 cm ø 28 cm	575 035 575 036 575 037 575 038
	<b>Element wielofunkcyjny 1/1</b> ze stali szlachetnej, służący do przygotowywania i przyrządzania potraw lub jako miejsce do przechowywania przyborów kuchennych i składników, pojemność: maks. GN 1/1-65 lub jego podział, wymiary: 544 x 330 x 93 mm		575 041
	<b>Element wielofunkcyjny 1/3</b> ze stali szlachetnej, służący jako miejsce do przechowywania przyborów kuchennych i składników, pojemność: maks. GN 1/3-65 lub jego podział, wymiary: 190 x 330 x 93 mm		575 042

### Akcesoria do gotowania

	<b>Łopatka do patelni</b>	z silikonu, z uchwytem ze stali szlachetnej, odporna na wysoką temperaturę do 240 °C, nadaje się do mycia w zmywarce, nadaje się idealnie do obsługi powlekanych płyt grillowych i patelni	575 067
	<b>Łyżka do patelni</b>		575 068
	<b>Szczypce do grilla</b>		575 069
	<b>Kosze do makaronu</b> elementy składowe: - rama do zawieszania koszy do makaronu - 4 kosze: ok. 1/6-100 z izolowanymi uchwytami		575 070
	<b>Skrobak do płyt z Ceranu®</b>		568 489

### Akcesoria

	<b>Deska do krojenia z tworzywa sztucznego,</b> z okalającą rynienką na soki, optymalnie dostosowana do wielkości płyty grzewczej, wymiary: 530 x 325 x 20 mm		575 057
---	--	--	---------

## Akcesoria do BLANCO COOK I-flex

Ilustracja	Nazwa	Nr zamówienia (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
<p>Pojemnik na sztućce Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p><b>Pojemnik na sztućce,</b> rama ze stali szlachetnej do mocowania na korpusie po stronie obsługi, zdejmowana do celów czyszczenia, wraz z GN 1/6-200</p>	575 058	
<p>Uchwyt noża Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p><b>Uchwyt noża</b> wykonany z tworzywa sztucznego – do pojemników na sztućce, do montażu na GN 1/6</p>	574 774	
<p>Rama na pojemniki GN Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p><b>Rama na pojemniki GN,</b> ze stali szlachetnej, do mocowania od strony czołowej korpusu, składana, do zamocowania 3x GN 1/6 lub 1x GN 2/4</p>	575 059	
<p>Uchwyt na ścierki do naczyń Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p><b>Uchwyt na ścierki do naczyń,</b> wykonany ze stali szlachetnej, do mocowania od strony czołowej korpusu</p>	575 060	
<p>Uchwyt na rolki ręczników papierowych Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p><b>Uchwyt na rolki ręczników papierowych</b> – do ram na pojemniki GN i uchwytów na ścierki do naczyń, wykonanych ze stali szlachetnej</p>	575 062	
<p>Rama wielofunkcyjna Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p><b>Rama wielofunkcyjna,</b> ze stali szlachetnej, do mocowania na czołowej powierzchni do odstawiania naczyń wykonanych z CNS lub resopalu, do zamocowania pojemnika GN 1/3, może być zdejmowana do celów czyszczenia, wraz z uchwytem na rolkę ręczników papierowych</p>	575 061	
<p>Półka wsuwana</p> 	<p><b>Półka wsuwana</b> ze szkła, wsuwana w ramę wielofunkcyjną jako dodatkowe miejsce do odkładania potraw</p>	573 978	
<p>Uchwyt do pchania</p> 	<p><b>Uchwyt do pchania</b> do mocowania od strony czołowej korpusu</p>	575 063	
<p>Płyta eutektyczna</p> 	<p><b>Płyta eutektyczna</b> (-3 °C) z tworzywa sztucznego, wymiary normowane: 530 x 325 x 30 mm, masa: 4,2 kg</p>	568 136	
	<p><b>Płyta eutektyczna</b> (-12 C) z tworzywa sztucznego, wymiary normowane: 530 x 325 x 30 mm Masa: 4,2 kg</p>	573 332	
<p>Maty filtrujące z węglem aktywnym</p> 	<p><b>Maty filtrujące z węglem aktywnym</b> 1 zestaw = 2 szt.</p>	380 477	



## BLANCO COOK classic

- Obsługuje 2, 3 lub 4 stołowe urządzenia do gotowania BLANCO COOK
- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Wysokowydajny system filtracji
- Sterownik elektroniczny z sygnalizatorem wymiany filtra
- Dużo miejsca do odkładania potraw na skrzynce na filtry zapachów
- Wolna przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia
- Wersja kół: Kółka pełne z tworzywa sztucznego, ø 75 mm, 8 kółek skrętnych, w tym 2 z hamulcami



Ilustr. z akcesoriami

### BLANCO COOK classic

Ilustracja	Model	Wymiary szer. x gł. x wys (mm)	Gniazda/moc/przyłącze elektryczne	Nr zamówienia (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
	<p><b>BC classic 2.1</b> z wyjmowaną półką na urządzenia</p> <p>maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg</p> <p>Obsługuje 2 stołowe urządzenia do gotowania BLANCO COOK</p>	<p><u>Wymiary zewnętrzne:</u> 1544 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Wysokość konstrukcji dolnej:</u> 900 mm</p> <p><u>Wnęka:</u> 806 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia:</u> 830 x 648 x 575 mm</p>	<p>2 gniazda z zestykiem ochronnym 230 V</p> <p>2 gniazda CEE 400 V (maks. 10 kW)</p> <p>Wtyk CEE 16 A</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p>	<p><b>574 400</b></p> <p>(380 235)</p>	
	<p><b>BC classic 3.1</b> z wyjmowaną półką na urządzenia</p> <p>maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg</p> <p>Obsługuje 3 stołowe urządzenia do gotowania BLANCO COOK</p>	<p><u>Wymiary zewnętrzne:</u> 1949 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Wysokość konstrukcji dolnej:</u> 900 mm</p> <p><u>Wnęka:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>	<p>3 gniazda z zestykiem ochronnym 230 V</p> <p>3 gniazda CEE 400 V (maks. 20 kW)</p> <p>Wtyk CEE 32 A</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p>	<p><b>574 401</b></p> <p>(380 236)</p>	
	<p><b>BC classic 3.1 BHG</b> z wyjmowaną półką na urządzenia, oświetleniem, zamkniętą osłoną higieniczną i relingiem</p> <p>maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg</p> <p>Obsługuje 3 stołowe urządzenia do gotowania BLANCO COOK</p>			<p><b>574 405</b></p> <p>(380 236)</p>	
	<p><b>BC classic 3.1 BHG-I</b> z wyjmowaną półką na urządzenia, oświetleniem, zamkniętą osłoną higieniczną, relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC</p> <p>maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg</p> <p>Obsługuje 3 stołowe urządzenia do gotowania BLANCO COOK</p>			<p><b>574 406</b></p> <p>(380 236)</p>	




## BLANCO COOK classic

- Obsługuje 2, 3 lub 4 stołowe urządzenia do gotowania BLANCO COOK
- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Wysokowydajny system filtracji
- Sterownik elektroniczny z sygnalizatorem wymiany filtra
- Dużo miejsca do odkładania potraw na skryncie na filtry zapachów
- Wolna przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia
- Wersja kół: Kółka pełne z tworzywa sztucznego,  $\varnothing$  75 mm, 8 kółek skrętnych, w tym 2 z hamulcami

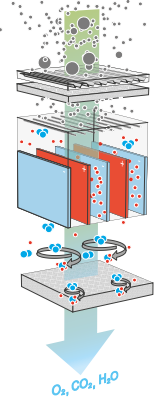


Ilustr. z akcesoriami

### BLANCO COOK classic

Ilustracja	Model	Wymiary szer. x gł. x wys (mm)	Gniazda/moc/ przyłącze elektryczne	Nr zamówienia (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
	<b>BC classic 4.1</b> z wyjmowaną półką na urządzenia, oświetleniem i zamkniętą osłoną higieniczną  maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg  Obsługuje 4 stołowe urządzenia do gotowania BLANCO COOK	<u>Wymiary zewnętrzne:</u> 2354 x 756 x 1362 mm <u>Wysokość konstrukcji dolnej:</u> 900 mm <u>Wnęka:</u> 1616 x 648 x 300 mm <u>Przeźródłość użytkowa pod półką na urządzenia:</u> 1640 x 648 x 575 mm	4 gniazda z zestykiem ochronnym 230 V 4 gniazda CEE 400 V (maks. 20 kW)  Wtyk CEE 32 A  400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	<b>574 402</b>  (380 237)	

### Opcjonalne wyposażenie urządzenia BC classic

Ilustracja	Nazwa	Do modeli	Nr art.	Cena w euro bez VAT
	<b>Filtr elektrostatyczny ION TEC</b> stosowany w celu poprawy filtracji i redukcji cząsteczek zapachowych i dymu, wydłuża trwałość filtrów z węglem aktywnym	wszystkie urządzenia BC classic		

### Przyłącza elektryczne

Ilustracja	Nazwa	Do modeli	Nr art.	Cena w euro bez VAT
brak ilustracji	<b>Przyłącze elektryczne</b> Wtyk CEE 16 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1		
	Wtyk CEE 32 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1		
	Wtyk CEE 63 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1		

# Opcjonalne wyposażenie urządzenia BLANCO COOK classic

## Opcjonalne wyposażenie urządzenia BC classic



Ilustracja	Nazwa	Do modeli		Cena w euro bez VAT
Ilustr. z półką 	<b>Mobilna półka</b> do wsuwania i wysuwania stołowych urządzeń do gotowania w stację BLANCO COOK classic w miejscu półki na urządzeniu	BC classic 2.1		
	<b>Półka dolna</b> do wkładania w stół nastawny w charakterze dodatkowej powierzchni do odkładania potraw	BC classic 2.1		
brak ilustracji	<b>Dodatkowe gniazda wtykowe</b> 2 gniazda z zestykiem ochronnym 230 V usytuowane w przestrzeni użytkowej pod półką na urządzeniu po prawej i lewej stronie	wszystkie urządzenia BC classic		
	<b>Oświetlenie</b> za pomocą punktów świetlnych LED (po 4 W), umieszczonych ponad urządzeniami do gotowania	5 punktów świetlnych, 20 W	BC classic 2.1	
		7 punktów świetlnych, 28 W	BC classic 3.1	
		9 punktów świetlnych, 36 W	BC classic 4.1	
	<b>Oslona higieniczna</b> ze szkła bezpiecznego (ESG) zamknięta od strony klienta, otwierana do celów czyszczenia	BC classic 2.1		
		BC classic 3.1		
		BC classic 4.1		
	<b>Reling</b> , z rurki ze stali szlachetnej okrągłej, od strony klienta i czołowej, wysokość 50 mm	BC classic 2.1		
		BC classic 3.1		
		BC classic 4.1		
	<b>Ślizg do tac</b> z rurki ze stali szlachetnej okrągłej, składany, od strony klienta	Wysokość 885 mm średnica kółek 75 mm, odpowiada normalnej wysokości ślizgu do tac systemu BASIC LINE	BC classic 2.1	
		<b>lub</b>	BC classic 3.1	
		BC classic 4.1		
	<b>Ślizg do tac</b> , z resopalu, składany, płyta multipleksowa od strony klienta pokryta laminatem Resopal w kolorach palety „Colours” lub „Woods”	Wysokość 850 mm średnica kółek 75 mm, odpowiada wysokości ślizgu do tac systemu MANHATTAN	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1		
		BC classic 4.1		
brak ilustracji	<b>Półka dolna</b> ze stali szlachetnej, wyjmowana, maks. obciążenie: 80 kg	BC classic 2.1		
		BC classic 3.1		
		BC classic 4.1		
	<b>Kółka ze stali szlachetnej</b> , 8 kółek skrętnych, w tym 2 z hamulcami, <b>ø 125 mm</b> , wysokość całkowita większa się o 60 mm, wysokość konstrukcji dolnej wynosi wówczas 960 mm	wszystkie urządzenia BC classic		
	<b>Regulowane nóżki</b> ze stali szlachetnej	wszystkie urządzenia BC classic		
<b>Oslony cokołowe</b> ze stali szlachetnej, od strony klienta, można zamawiać tylko w połączeniu z regulowanymi nóżkami	BC classic 2.1			
	BC classic 3.1			
	BC classic 4.1			

## Akcesoria do urządzenia BLANCO COOK classic

### Akcesoria

Ilustracja	Nazwa	Do modeli	Nr zamówienia (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
Ilustr. z półką 	<b>Mobilna półka</b> do wsuwania i wysuwania stołowych urządzeń do gotowania stacji BLANCO COOK classic	BC classic 2.1	574 309	
		BC classic 3.1	574 310	
		BC classic 4.1	574 311	
	<b>Półka dolna</b> do wkładania w stół nastawny w charakterze dodatkowej powierzchni do odkładania potraw	BC classic 2.1	574 379	
		BC classic 3.1	574 380	
		BC classic 4.1	574 381	
Ilustr. z akcesoriami 	<b>Rama wielofunkcyjna z uchwytem</b> ze stali szlachetnej do mocowania po stronie obsługi na skrzynkach na filtry zapachów, do zamocowania pojemnika GN 1/3 lub jego podziału, wraz z uchwytem na rolkę ręcznika papierowego	wszystkie urządzenia BC classic	573 977	
	<b>Półka wsuwana</b> ze szkła do wsuwania w ramę wielofunkcyjną w charakterze dodatkowej powierzchni do odkładania potraw	Rama wielofunkcyjna	573 978	
	<b>Wózek transportowy BC ROL 6x4</b> do wsuwania urządzenia BLANCOTHERM 420 w wolną przestrzeń użytkową, kółka z tworzywa sztucznego, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, ø 50 mm, nośność: ok. 100 kg	wszystkie urządzenia BC classic	573 570	
	<b>BLT 420 KBRUH</b> Pojemnik do transportu potraw BLANCOTHERM wykonany z tworzywa sztucznego, podgrzewany obiegowo, z <u>cyfrowym, stopniowym regulatorem temperatury</u> wewnętrznej w zakresie +40 do +85 °C, z drzwiami uchylnymi, pojemność: 2x GN 1/1-150 lub ich podziały, 11 par przewodnic rowkowych, odstęp 31 mm	Kolor okuć: szary 573 516 niebieski 574 575 czerwony 574 576 zielony 574 577 żółty 574 578  (380 904)		
Ilustr. z akcesoriami 	<b>Zestaw przewodnic do szuflad</b> składający się z dwóch przewodnic pojemnika GN 1/1, do montażu po dolnej stronie półki na urządzenia	wszystkie urządzenia BC classic	573 979	
brak ilustracji	<b>Instruktaż dot. systemu BLANCO COOK classic</b> Instruktaż techniczny (czyszczenie, wymiana filtra) w zakresie obsługi gotowej do pacy, zainstalowanej stacji systemu gotowania w obecności klienta BLANCO COOK classic oraz stołowych urządzeń do gotowania systemu BLANCO COOK. Termin do uzgodnienia.	wszystkie urządzenia BC classic	999 125	

### Materiały eksploatacyjne/części zamienne (sprzedawane przez dział serwisu firmy BLANCO Professional)



	<b>Maty filtracyjne z włókniny</b> 1 opakowanie jednostkowe = 25 szt.		107 213	
	<b>Maty filtrujące z węglem aktywnym</b> 1 zestaw = 2 szt.		380 477	

Modele wyróżnione podkreśleniem dostępne są w standardowej liczbie sztuk, tradycyjnych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 48 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

## Okładzina urządzenia BLANCO COOK classic

- Do późniejszego montażu
- Możliwa jest również bezpośrednia konfiguracja wraz z urządzeniem BC classic

### Okładzina urządzenia BC classic (również do późniejszego montażu)

Ilustracja	Nazwa	Do modeli	Nr art.	Cena w euro bez VAT
	<b>3-stronna okładzina</b>	od strony klienta i czołowej <b>lakierowana proszkowo</b> , możliwość projektowania w różnych kolorach	BC classic 2.1	<b>380 086</b>
			BC classic 3.1	<b>380 087</b>
			BC classic 4.1	<b>380 088</b>
		pokrycie od strony klienta <b>laminatem Resopal</b> (kolory/dekory Resopal: w paletach „Colours”, „Woods”), powierzchnie czołowe lakierowane proszkowo	BC classic 2.1	<b>380 089</b>
			BC classic 3.1	<b>380 090</b>
			BC classic 4.1	<b>380 091</b>
	<b>Okładzina przednia</b>	od strony klienta, <b>osłona całej powierzchni wykonana z HPL</b> (laminatu wysokociśnieniowego, ang. High Pressure Laminate), grubość materiału: 4 mm, pokrycie laminatem Resopal (kolory/dekory Resopal: w paletach „Colours”, „Woods”)	BC classic 2.1	<b>380 096</b>
			BC classic 3.1	<b>380 097</b>
			BC classic 4.1	<b>380 098</b>
	<b>Okładzina wsporników</b> lakierowana proszkowo, zestaw składający się z lewej i prawej strony wraz z materiałem mocującym kanały odprowadzające powietrze	wszystkie urządzenia BC classic	<b>380 794</b>	





## Akcesoria do urządzenia BLANCO COOK classic

- Aktywne chłodzenie obiegowe regulowane w zakresie  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$  (w temperaturze otoczenia  $+43\text{ }^{\circ}\text{C}$  i wilgotności względnej 40%)
- Gotowe do podłączenia do gniazda urządzenia chłodniczego (możliwe jest podłączenie wtyczki specyficznej dla danego kraju)
- Obudowa parownika wykonana ze stali szlachetnej, parownik lamelowy wraz z rurami i żebrami całkowicie pokryty tworzywem sztucznym, dzięki czemu jest odporny na korozję i bezwonny
- Czynnik chłodniczy R 134 a, bezfreonowy
- Wersja kół:  $\varnothing 50\text{ mm}$ , 4 kółka skrętne, w tym 2 ze stoperem



### Chłodziarka podblatowa do BLANCO COOK classic BC classic 3.1, BC classic 4.1





Ilustracja	Model	Wymiary szer. x gł. x wys (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.	Cena w euro bez VAT
	<p><b>BC UCT 2D</b>  <b>Chłodziarka podblatowa z 2 drzwiami dwuskrzydłowymi</b>                      2 drzwi dwuskrzydłowych, wypełnienie z pianki termoizolacyjnej, uchylne z magnetyczną ramą uszczelniającą, 2 prowadnice rowkowe o regulowanej wysokości do każdych drzwi, do pojemników gastronomicznych GN 1/1</p>	1192 x 650 x 567 mm	220 – 240 V 1N PE 50 – 60 Hz 0,32 kW	<b>574 392</b>	
	<p><b>BC UCT 4E</b>  <b>Chłodziarka podblatowa, po 2 całkowicie wysuwane szuflady</b>                      2 całkowicie wysuwane szuflady z każdej strony, wypełnienie z pianki termoizolacyjnej, z magnetyczną ramą uszczelniającą, do pojemników gastronomicznych GN 1/1 lub podziałem użytecznym za pomocą mostków poprzecznych i wzdłużnych, maksymalna głębokość GN wynosi 100 mm</p>	1192 x 650 x 567 mm	220 – 240 V 1N PE 50 – 60 Hz 0,32 kW	<b>574 393</b>	

## Stołowe urządzenia do gotowania systemu BLANCO COOK

- Gładka powierzchnia z Ceranu
- Sterowany mikroprocesorem wysokowydajny generator indukcyjny produkcji firmy E.G.O.
- Pokrętko stopniowej regulacji mocy, kontrolka sygnalizacji stanu urządzenia i kodów błędów w razie wystąpienia usterek
- Wysoka sprawność
- Filtr powietrza w dnie urządzenia
- Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości, kabel sieciowy (1,5 m)



### Płyta indukcyjna

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.	Cena w euro bez VAT
	<b>BC IH 3500</b> <b>Płyta indukcyjna,</b> automatyczny system rozpoznawania garnka od $\varnothing$ 120 mm	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm Strefa gotowania: $\varnothing$ 220 mm Masa: 19 kg	220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 3,5 kW	<b>574 197</b>	
	<b>BC IH 5000</b> <b>Płyta indukcyjna,</b> automatyczny system rozpoznawania garnka od $\varnothing$ 120 mm	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm Strefa gotowania: $\varnothing$ 220 mm Masa: 19 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 5,0 kW	<b>574 198</b>	
	<b>BC IH 2Z 5000</b> <b>2-strefowa płyta indukcyjna,</b> 2 oddzielne, niezależnie regulowane strefy grzewcze (2 cewki $\varnothing$ 220 mm każda), automatyczny system rozpoznawania garnka od $\varnothing$ 120 mm	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm 2 strefy gotowania: każda $\varnothing$ 220 mm Masa: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 2 x 2,5 kW (5,0 kW)	<b>574 199</b>	
	<b>BC SIH 5000</b> <b>Pełnowierzchniowa płyta indukcyjna,</b> 1 prostokątna strefa gotowania (1 strefa grzewcza 447 x 220 mm), automatyczny system rozpoznawania garnka od $\varnothing$ 120 mm	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm Strefa gotowania: 447 x 220 mm Masa: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 5,0 kW (2 x 2,5 kW)	<b>574 200</b>	

### Wok indukcyjny




	<b>BC IW 3500</b> <b>Wok indukcyjny</b>	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Kuweta: $\varnothing$ 300 mm Masa: 18 kg	220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 3,5 kW	<b>574 201</b>	
	<b>BC IW 5000</b> <b>Wok indukcyjny</b>	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Kuweta: $\varnothing$ 300 mm Masa: 18 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 5,0 kW	<b>574 202</b>	

## Stołowe urządzenia do gotowania systemu BLANCO COOK


- Powierzchnia grillowa o grubości 15 mm z zaokrąglonymi narożnikami, bezszwowa spawana dookoła celem zapewnienia optymalnej higieny i równomiernego, rozpraszania ciepła po całej powierzchni przez rurowe elementy grzejne
- Nieogrzewana strefa martwa (70 mm) po stronie obsługi
- Bezstopniowa regulacja temperatury za pomocą pokręteł
- Kontrolki do sygnalizacji stanu urządzenia i fazy nagrzewania
- Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości, kabel sieciowy (1,5 m)



### Płyta grillowa

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.	Cena w euro bez VAT
	<b>BC GF 3500</b> <b>Płyta grillowa, gładka</b> z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wysoka wydajność w zakresie temperatur od +80 do +250 °C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm w tym podgrzewana 435 x 304 mm Masa: 34 kg	220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 3,5 kW	<b>574 203</b>	
	<b>BC GF 4200</b> <b>Płyta grillowa, gładka</b> z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wysoka wydajność w zakresie temperatur od +80 do +250 °C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm w tym podgrzewana 435 x 304 mm Masa: 34 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,2 kW	<b>574 204</b>	
	<b>BC GF 8400</b> <b>Płyta grillowa, gładka</b> z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wysoka wydajność w zakresie temperatur od +80 do +250 °C 2 oddzielnie regulowane strefy grzewcze	Wymiary zewnętrzne: 620 x 800 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 704 mm w tym podgrzewana 435 x 704 mm Masa: 69 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 8,4 kW (2 x 4,2 kW na każdą strefę grzewczą)	<b>574 205</b>	
	<b>BC GR 3500</b> <b>Płyta grillowa, ryflowana</b> z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajna w zakresie temperatur od +80 do +250 °C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm w tym podgrzewana 435 x 304 mm Masa: 31 kg	220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 3,5 kW	<b>574 206</b>	
	<b>BC GR 4200</b> <b>Płyta grillowa, ryflowana</b> z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajna w zakresie temperatur od +80 do +250 °C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm w tym podgrzewana 435 x 304 mm Masa: 31 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,2 kW	<b>574 207</b>	

### Opiekacz grillowy

	<b>BC DG 4200</b> <b>Opiekacz grillowy</b> z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajny w zakresie temperatur od +80 do +250 °C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm Pojemność: 7 l Głębokość zlewozmywaka: 65 mm Masa: 33 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,2 kW	<b>574 208</b>	
---	--	--	--	----------------	--


Modele wyróżnione podkreśleniem dostępne są w standardowej liczbie sztuk, tradycyjnych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 48 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

# Stołowe urządzenia do gotowania systemu BLANCO COOK

- Bezstopniowa regulacja temperatury za pomocą pokręteł
- Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości
- Kabel sieciowy (1,5 m)



## Płyta Ceran®

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.	Cena w euro bez VAT
	<b>BC CH 4300</b> <b>Płyta Ceran®</b> , Kontrolki wskazujące stan urządzenia	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm Strefa gotowania: ø 170 mm i ø 230 mm Masa: 12 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,3 kW	<b>574 209</b>	

## Urządzenie do gotowania makaronu

 (Ilustr. z akcesoriami)	<b>BC PC 4800</b> <b>Urządzenie do gotowania makaronu</b> Komora tłoczona wgłębnie bez szwów do zamocowania pojemników GN lub koszy do makaronu o głębokości do 150 mm, kontrolka wskazująca stan urządzenia i fazę nagrzewania	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 509 x 304 mm Pojemność: 20 l Masa: 14 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,8 kW	<b>574 210</b>	
	<b>Zestaw koszy do makaronu</b> Kosze z izolowanymi uchwytami i wkładaną ramą	6 koszy: ok. GN 1/6-100		<b>574 254</b>	
	<b>Zestaw koszy do makaronu</b> Kosze z izolowanymi uchwytami i wkładaną ramą	2 kosze: ok. GN 1/3-100 oraz 2 kosze: ok. GN 1/6-100		<b>574 255</b>	
	<b>Gastronomiczny wkład do gotowania G-KEN G 1/1-95</b> perforowany, ze składanymi uchwytami			<b>550 971</b>	
	<b>Pokrywa z zagłębionym uchwytem GD 1/1</b> do przykrywania			<b>550 658</b>	






## Stołowe urządzenia do gotowania systemu BLANCO COOK


- Bezstopniowa regulacja temperatury za pomocą pokręteł
- Kontrolki do sygnalizacji stanu urządzenia i fazy nagrzewania
- Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości, kabel sieciowy (1,5 m)




### Frytownica

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.	Cena w euro bez VAT
 <p>BC DF 5000 (Ilustr. z akcesoriami)</p>	<p><b>BC DF 5000</b> <b>Frytownica</b> komora tłoczona wglębnie bez szwów, strefa zimna na dnie komory, wychyłany, położony wewnątrz element grzewczy, wraz z pokrywą zbiornika frytownicy</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 346 x 238 mm Pojemność: min. 5 l, maks. 6,5 l Masa: 16 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 5,0 kW</p>	574 211	
	<p><b>Zestaw koszy do frytownicy</b> (2 szt.) z izolowanymi uchwytami</p>	po 260 x 95 x 110 mm		574 258	
	<p><b>Kosz do frytownicy</b> z izolowanym uchwytem</p>	260 x 220 x 110 mm		574 259	

### Bemar

 <p>BC BM 700</p>	<p><b>BC BM 700</b> <b>Bemar</b> komora tłoczona wglębnie bez szwów, odpowiedni do pojemników i pokryw GN ze stali szlachetnej, podgrzewany w zakresie temperatur od +45 do +95 °C</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 509 x 304 mm Pojemność: max. 1 x GN 1/1-150 Masa: 15,5 kg</p>	<p>220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 0,7 kW</p>	574 212	
--	--	--	---	---------	--

### Gorąca płyta

 <p>BC HP 700</p>	<p><b>BC HP 700</b> <b>Gorąca płyta</b> Gorąca płyta z odseparowaną termicznie powierzchnią podgrzewania, powlekana silikonem, powierzchnia do utrzymywania w stanie ciepłym ze stali chromowo-niklowej 18/10, zakres temperatur: +55 do +120 °C</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 565 x 340 mm Masa: 18 kg</p>	<p>220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 0,7 kW</p>	574 213	
--	--	---	---	---------	--


Modele wyróżnione podkreśleniem dostępne są w standardowej liczbie sztuk, tradycyjnych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 48 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

# Stołowe urządzenia do gotowania systemu BLANCO COOK

- Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości



## Element wielofunkcyjny

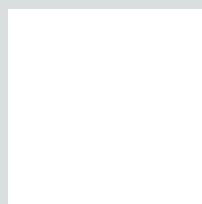
Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.	Cena w euro bez VAT
	<b>BC ME</b> <b>Element wielofunkcyjny</b>	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Pojemność: Część górna: maks. GN 1/1-150 (zależnie od głębokości pojemnika pod spodem) Część dolna: maks. GN 1/1-100 (wówczas część górna maks. GN 1/1- 65) Masa: 7 kg		573 458	

## Akcesoria stołowych urządzeń do gotowania systemu BLANCO COOK

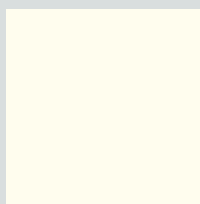
### Akcesoria

Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Nr art.	Cena w euro bez VAT
	<b>Skrobak do płyt z Ceranu®</b>	Do płyty indukcyjnej BC IH, płyta Ceran® BC CH	568 489	
	<b>Wok z okrągłym dnem</b> ze stali szlachetnej, ø 360 mm, pojemność maks. 5,5 l, masa 1,2 kg	Do woka indukcyjnego BC IW	573 513	
	<b>Zestaw koszy do makaronu,</b> kosze z izolowanymi uchwytyami i wkładaną ramą	6 koszy: ok. GN 1/6-100	Do urządzenia do gotowania makaronu BC PC	574 254
		2 kosze: ok. GN 1/3-100 oraz		574 255
		2 kosze: ok. GN 1/6-100		
	<b>Gastronomiczny wkład do gotowania G-KEN G 1/1-95</b> perforowany, ze składanymi uchwytyami	Do urządzenia do gotowania makaronu BC PC	550 971	
	<b>Pokrywa z zagłębionym uchwytem GD 1/1</b> do przykrywania	Do urządzenia do gotowania makaronu BC PC	550 658	
	<b>Skrobak do grilla, gładki</b>	Do opiekacza grillowego BC DG, do płyty grillowej BC GF, gładkiej	573 252	
brak ilustracji	<b>Skrobak do grilla, ryflowany</b>	Do płyty grillowej BC GR, ryflowanej	574 306	
	<b>Oslona przed pryskaniem</b>	Do płyty grillowej BC GF, BC GR (za wyjątkiem BC GF 8400)	574 256	
		Do płyty grillowej BC GF 8400	574 257	
brak ilustracji	<b>Środek antyadhezyjny BLANCO COOK classic</b> 500 ml, pielęgnuje i chroni powierzchnię grilla oraz uniemożliwia przywieranie do niej produktów	Do płyt i opiekaczy grillowych	574 302	
	<b>Zestaw koszy do frytownicy</b> (2 szt.) z izolowanymi uchwytyami po 260 x 95 x 110 mm (dł. x szer. x wys.)	Do frytownicy BC DF	574 258	
	<b>Kosz do frytownicy</b> z izolowanym uchwytem 260 x 220 x 110 mm (dł. x szer. x wys.)	Do frytownicy BC DF	574 259	
	<b>Mostek zaciskowy</b> ze stali chromowo-niklowej 18/10 do zakrywania szczeliny między dwoma stołowymi urządzeniami do gotowania systemu BLANCO COOK	Do wszystkich modeli	574 298	

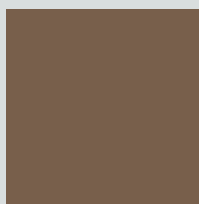
## Kolory palety BLANCO



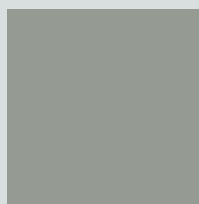
biały sygnalizacyjny  
RAL 9003



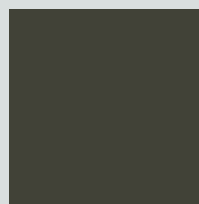
biały perłowy  
RAL 1013



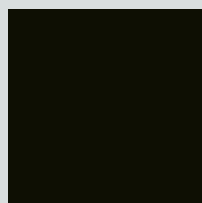
brązowy błady  
RAL 8025



szary kamienisty  
RAL 7030



szary ambrowy  
RAL 7022



czarny grafitowy  
RAL 9011



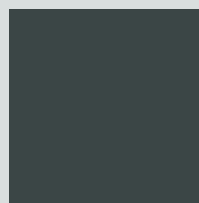
zółty janowcowy  
RAL 1032



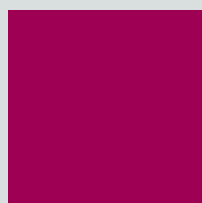
czerwony sygnalizacyjny  
RAL 3002



niebieski szafirowy  
RAL 5003



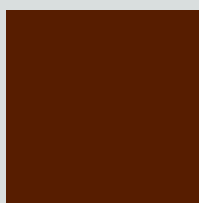
szary drogowy B  
RAL 7043



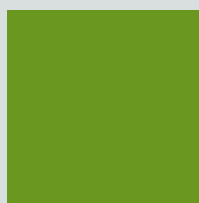
jeżyna  
Pantone 228 C



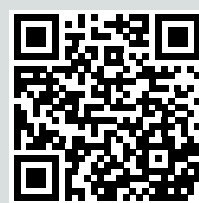
limonkowy  
Pantone 382 C



espresso  
Pantone 4695 C



granny  
Pantone 370 C



Więcej informacji na temat kolorów  
i dekorów Resopal podano na stronie  
[www.blanco-professional.com/de/resopal](http://www.blanco-professional.com/de/resopal)

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
P.O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
Phone +49 7045 44-81900  
Fax +49 7045 44-81212  
[catering@blanco.de](mailto:catering@blanco.de)  
[www.blanco-professional.com](http://www.blanco-professional.com)

**BLANCO**  
PROFESSIONAL