



**BLANCO**  
PROFESSIONAL


# MISTRZOWSKI POZIOM

Frontcooking to doskonałe uzupełnienie sklepu z pieczywem.  
Rozszerz ofertę, popraw atrakcyjność prezentacji produktów  
i zwiększ sprzedaż.



# PRZEPYSZNY POMYSŁ





**Nie samym chlebem człowiek żyje.  
Rozszerz swoją ofertę o gorące posiłki.  
Świeże koncepcje, które zagwarantują wzrost sprzedaży.**

# GORĄCE UCZUCIE

**BLANCO COOK – uniwersalna stacja do gotowania na oczach klienta, rozszerzająca ofertę sprzedaży o dodatkowe produkty.**

Wiele piekarni posiada już w swojej ofercie szeroki wybór kanapek, pizzerek czy zapiekanek. Lecz samo to nie wystarczy, aby się wyróżnić spośród konkurencji – serwowane na gorąco świeże potrawy tworzą dodatkowy smakowity element. W ten sposób przez cały dzień można wprawiać w zachwyt zarówno swoich dotychczasowych, jak i nowych klientów.



To prostsze niż się wydaje: chętnie przystosujemy również Państwa piekarnię do systemu BLANCO COOK.

Umieszczone nad stanowiskiem do gotowania bardzo wydajne urządzenie odsysające i filtrujące napelni Państwa sklep zapachem świeżego pieczywa.

## **Brzmi skomplikowanie?**

### **To jednak bardzo proste.**

Jedyny w swoim rodzaju system BLANCO COOK daje możliwość dokonywania rzeczy wielkich na małej powierzchni:

- rozwiązanie dostosowane w sposób elastyczny do Państwa przepisów
- stworzone w celu szybszego przyrządzania potraw

**Potrawy przyrządzane na świeżo przy użyciu systemu BLANCO COOK zwiększą ruch w interesie i zapewnią bardziej dynamiczny obrót.**







Pojemniki  
GN Buffet Line



Wózki do  
zdawania tac  
z kolorową  
osłoną i  
drzwiami



Wózki do serwowania potraw  
i zdawania naczyń z koloro-  
wymi osłonami i drzwiami

**Zaufaj sprawdzonej jakości, której nie musisz się wstydzić.** Jako producent z ponad 90-letnim doświadczeniem BLANCO Professional oferuje wszystko, co niezbędne do wdrożenia zyskowej koncepcji.

Atrakcyjny sposób prezentacji potraw dostosowany jest do designu Państwa placówki.

**Rozwiązanie kompleksowo przemysłane i całkowicie bezproblemowe.**



Dystrybutory talerzy  
z kolorowym korpusem



Wózki do sztućców  
i tac



Pojemniki  
gastronomiczne



Wózki regałowe



Zlewozmywaki  
przemysłowe





**Stacja do gotowania w obecności  
klienta BLANCO COOK**

Wszelkie informacje na temat systemów frontcooking stosowanych w piekarniach można znaleźć pod adresem [www.frontcooking.com](http://www.frontcooking.com)



BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
P. O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
Germany  
Phone +49 7045 44-81900  
Fax +49 7045 44-81481  
[catering.export@blanco.de](mailto:catering.export@blanco.de)  
[www.blanco-professional.com](http://www.blanco-professional.com)

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

## GRUPA BLANCO PROFESSIONAL.

Nasi klienci są tak różnorodni jak nasza oferta.

Chcąc każdemu z nich zaoferować najlepsze produkty wykorzystujemy naszą wiedzę specjalistyczną i zdolności produkcyjne gromadzone w czterech wysoko wyspecjalizowanych jednostkach handlowych: Catering – produkty i systemy do profesjonalnych kuchni przemysłowych, Medical – medyczne wyposażenie funkcyjne do oddziałów medycznych w klinikach, gabinetach lekarskich i ambulatoriach, Industrial – wykonywane na indywidualne zamówienie precyzyjne elementy ze stali szlachetnej, aluminium i tworzyw sztucznych dla przemysłu, oraz Railway – wyposażenie kuchni pokładowych i bistro w pociągach pośpiesznych.

Wszystkie działy produkcji firmy BLANCO Professional posiadają certyfikat DIN EN ISO 9001:2008, co gwarantuje najwyższą niezawodność i orientację na potrzeby klienta.