



**BLANCO**  
PROFESSIONAL

# PRZEPIS NA SUKCES

Zwiększ obroty dzięki systemowi frontcooking.  
Sprawdź, jak zachwycająca może być gastronomia która  
pobudza wszystkie zmysły.

A woman with long, wavy blonde hair, wearing a black blazer, is shown in profile from the waist up. She is holding a white plate of food with both hands, presenting it towards the right. The plate contains a variety of items including green vegetables, a tomato slice, a white sauce, and a large piece of meat. The background is a kitchen with stainless steel equipment and a blue wall. The lighting is warm and focused on the woman and the plate.

# UCZTA DLA ZMYSŁÓW



**Restauracja, która oferuje coś więcej: system frontcooking to prawdziwy kulinarny show w przejrzystej oprawie. Dzięki niemu goście będą mogli chłonąć świeżość i jakość potraw wszystkimi zmysłami.**

# MOCNA KONCEPCJA

## BLANCO COOK – uniwersalna stacja do gotowania na żywo to profesjonalny pokaz sztuki kulinarnej

W systemie frontcooking istnieje możliwość prezentowania na pierwszym planie kulinarnego kunsztu i zręczności. Świeżość i jakość stosowanych produktów spożywczych rzuca się od razu w oczy. Talent kulinarny kucharza stanie się dla Państwa klientów głębokim przeżyciem. Zwiększy to wiarygodność i zaufanie. Pytania dotyczące przyrządzenia potraw, osobiste upodobania i bezpośrednie sugestie klientów będą wówczas mile widziane.



Korzyści: przyrządzanie świeżych potraw na bieżąco zapewni optymalne wykorzystanie produktów. System frontcooking sprawdzi się również doskonale podczas obsługi gości na tarasie bądź różnorodnych eventów.

Umieszczony bezpośrednio nad stacją do gotowania mostek z wbudowanym urządzeniem odsysającym i filtrującym zapewnią odpowiedni klimat w otoczeniu gości, niezależnie od stacjonarnych pochlaniaczy.

### Brzmi skomplikowanie?

#### To jednak bardzo proste.

System gotowania na żywo BLANCO COOK daje możliwość dokonywania cudów kulinarnych na ograniczonej powierzchni:

- Krótki czas przyrządzenia potraw zwiększy Państwa obrót
- Zawsze dostosowany elastycznie do Państwa menu
- Widowiskowa prezentacja sztuki kulinarnej

Chętnie pomożemy w realizacji dowolnej koncepcji i przeszkolimy Państwa pracowników w zakresie obsługi gości.

**Przyrządzanie świeżych potraw w systemie BLANCO COOK to sprawdzony przepis na sukces ekonomiczny.**





Pojemniki GN  
Buffet Line



Statywy na talerze  
SERVISTAR



Dyspensery do talerzy z  
kolorowym korpusem



Wózki do serwowania  
potraw i zdawania naczyń  
z kolorowymi osłonami  
i drzwiami

**Zaufaj sprawdzonej jakości,  
której nie musisz się wstydzić.**

Jako producent z ponad 90-letnim doświadczeniem, firma BLANCO Professional oferuje wszystko, co niezbędne do wdrożenia koncepcji zwiększającej Państwa obroty.

Atrakcyjny sposób prezentacji potraw dostosowany jest do Państwa koncepcji oraz klimatu lokalu.

**Rozwiązanie kompleksowo  
przemysłane i całkowicie  
bezproblemowe.**



Pojemniki BLANCOTHERM ze  
stali szlachetnej do transportu  
potraw



Pojemniki BLANCOTHERM z  
tworzywa sztucznego do  
transportu potraw



Pojemniki  
gastronomiczne



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



Wózki do zdawania tac  
z kolorową osłoną



Wózki regałowe



Wózki transportowe do  
wydawania/transportu  
potraw



Zlewozmywaki  
przemysłowe

Wszelkie informacje na temat systemów frontcooking stosowanych w gastronomii 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.