



BLANCO
PROFESSIONAL

KONCEPCJA ŚWIEŻOŚCI

Ponieważ świeże jest lepsze – dzięki systemowi frontcooking odniesiesz sukces i zwiększysz obroty.



ŚWIAT SMAKÓW

Zakupy, przechadzki i przekąski – rozkosz dla ducha i ciała.

Skłoń swoich klientów do zrobienia małej przerwy na przekąskę przy stanowisku gotowania na żywo **BLANCO COOK**.



GORĄCE UCZUCIE

Przyciąga i pobudza apetyt: system BLANCO COOK do gotowania w obecności klienta. Przekonująca świeżość i krótki czas przygotowania pobudzają zmysł smaku.

Z pomocą systemu frontcooking można umiejętnie połączyć prezentację przekąsek, kuchni regionalnej i innych specjałów. Gotowanie na żywo przy użyciu systemu BLANCO COOK to prawdziwa uczta dla wszystkich zmysłów. Świeże dodatki przyrządzane w obecności gości oczarują ich swoją różnorodnością i apetycznym wyglądem.

Koncepcja kulinarna BLANCO COOK opiera się dokładnie na tym samym skutecznym pomysśle, co niezależne stoiska z przekąskami, które można spotkać w centrach handlowych.

Niezależnie od tego, czy chodzi o swojskie burgery domowej roboty, czy też egzotyczną kuchnię azjatycką ze świeżymi warzywami prosto z woka – wszelka pomysłowość nie zna granic.



Przy wdrażaniu koncepcji BLANCO COOK oferujemy Państwu pomoc począwszy od podstawowego instruktażu aż po indywidualne szkolenie Państwa pracowników.

Umieszczony bezpośrednio nad stacją do gotowania okap kuchenny wraz z urządzeniem odsysającym i filtrującym zapewnią odpowiedni klimat w otoczeniu klienta, niezależnie od stacjonarnych pochłaniaczy.

**Przyciągający, żywy, atrakcyjny:
system frontcooking to gotowy
przepis na sukces w gastronomii.**

MIT ZARTEM PULLED PORK ODER CHICKEN
 Spicy mariniert, mit BBQ Sauce
 und feurigen Jalapeños

PULLED PORK **5,90** | PULLED CHICKEN **6,90**

BRUDER WUTZ™
SAFTIGER KASLERNACKEN
 mit Kraut und Senf, im offen-
 frischen Bäckerbrötchen

3,90

1,80 **100% VEGETARISCH**
VEGGIE BURGER™
 Gemüsepatty

mit Käse **3,80**



Coca-Cola
 Currywurst mit Weck
 Currywurst mit Weck
 mit Pickles

Sauwagen mit Weck **1,50**





Wózki z osłoną do serwowania potraw i zdawania naczyń



Pojemniki GN Buffet Line



Pojemniki BLANCOTHERM z tworzywa sztucznego do przechowywania i transportu potraw

Zaufaj sprawdzonej jakości, której nie musisz się wstydzić.

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

Atrakcyjny sposób prezentacji potraw dostosowany jest do designu Twojej placówki.

Rozwiązanie kompleksowo przemyślane i całkowicie bezproblemowe.



Wózki do zdawania tac z kolorową osłoną



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 można znaleźć pod adresem
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
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.