

**BLANCO**

**BLANCO BANKETTWAGEN**

Perfekt parken,  
punktgenau servieren.

bankettwagen



## INHALT

BLANCO Bankettwagenfamilie . . . . .	4
Für warme und kalte Speisen . . . . .	6
Bestückungsbeispiele . . . . .	8
Energieeffizienz . . . . .	9
Qualität im Detail . . . . .	10

## PRODUKTÜBERSICHT

BLANCO Bankettwagen,	
– gekühlt . . . . .	12
– beheizt . . . . .	13
Zubehör und Optionen . . . . .	14
Maximal-Bestückung . . . . .	15





Zur richtigen Zeit am richtigen Ort:  
**BLANCO Bankettwagen sind immer willkommen.**

Auf dem Weg von der Küche bis zum Gast vergeht oft eine Menge Zeit. Die größte Herausforderung ist dabei das Beibehalten der Speisenqualität.

Gut, wenn Ihnen dann die ausgereifte Technik der Bankettwagen von BLANCO zur Seite steht.

BLANCO Bankettwagen verfügen über zuverlässige Umlufttechnik zum Warm- und Kalthalten, die auch im Dauereinsatz Höchstleistungen bringt.

**Heiß oder kalt: Mit BLANCO Bankettwagen kommt's an wie frisch aus der Küche.**

## Zuverlässig, robust, schön: Qualität von BLANCO ist unverwechselbar.

Die Bankettwagen-Familie von BLANCO erfüllt höchste Ansprüche an Design, Funktionalität und Ergonomie.

Schon der Anblick macht Appetit: Mit ihrem zeitgemäßen Design und dem souveränen Erscheinungsbild machen die Bankettwagen von BLANCO in jedem Ambiente eine gute Figur.

BLANCO Bankettwagen sehen nicht nur unverschämt gut aus. Dank ihrer gradgenauen Temperatur-Regulierung und den exzellenten Isoliereigenschaften sorgen sie für bestmögliche Speisenqualität – selbst bei längeren Standzeiten.

So können Sie mit Ihren Speisen allzeit einen appetitlichen Auftritt hinlegen. Egal, ob beim festlichen Tellerbankett oder beim Einsatz von GN-Behältern im Kantinen- und Bufettbetrieb.

Ergonomische  
Schiebegriffe



Extrabreiter  
Stoßschutz



## Praxisorientierte Technik: In jeder Hinsicht auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

Die ergonomischen Details der BLANCO Bankettwagen machen täglich die Arbeit leichter.

» Die extra langen Schiebegriffe bieten beste Manövrierfähigkeit für jede Körpergröße. Mit ihrem großzügigen Griffdurchmesser liegen sie besonders gut in der Hand.

» Das benutzerfreundliche Design des digitalen Reglers macht das Einstellen und Überwachen der Temperatur ganz einfach.

» Die breiten Stoßleisten an den Stirnseiten der Bankettwagen schützen die Hände beim Durchfahren von Türen und schmalen Gängen.

Mit BLANCO Bankettwagen treffen Sie eine klare Entscheidung für Qualität. Das werden auch Ihre Gäste schätzen.

» Die leistungsstarke, gradgenau regelbare Umluft-Kühlung bzw. Umluft-Heizung gibt Ihnen zuverlässige Kontrolle über die Temperatur. Und damit über den Erhalt der Speisqualität.

» Abstandhalter an der Rückwand sorgen dafür, dass die Umluft im Innenraum der Bankettwagen rundum zirkulieren kann. So wird eine möglichst gleichmäßige Temperaturverteilung erreicht.

» Die umluftbeheizten BLANCO Bankettwagen können trocken oder mit Feuchtluft eingesetzt werden. Je nachdem, was das Beste für Ihre Speisen ist.



**reddot design award**  
winner 2011

Funktion und Form, die überzeugen:  
Die BLANCO Bankettwagen wurden mit dem begehrten „red dot design award“ ausgezeichnet



Leicht zu bedienendes  
Display

## Kaltes bleibt frisch: BLANCO Bankettwagen mit Umluft-Kühlung.



Ob Salat oder Pudding, Sorbet oder Parfait: Dank des großen, gradgenau regelbaren Kühltemperatur-Bereichs von +8 °C bis -10 °C können

Sie sich auf jede Kühlanforderung perfekt einstellen. Die gleichmäßige, leistungsstarke Umluftkühlung sorgt dabei für die zuverlässige Einhaltung der nach HACCP geforderten Temperaturen.

Erstklassig ist auch der Verbrauch: Die umluftgekühlten Bankettwagen von BLANCO benötigen rund 30 % weniger Strom als die vergleichbaren Vorgängermodelle.



### Intelligente Technik, clever verpackt:

Die kleine, hocheffiziente Kühlmaschine ist sicher im Wageninneren integriert. So haben Sie beim Transport maximale Bodenfreiheit und die Technik ist sicher geschützt – sogar beim Überfahren von Schwellen und Bodenunebenheiten.

## Warmes bleibt lecker: BLANCO Bankettwagen mit Umluft-Heizung.



Suppen, Nudeln, Fisch,  
Gemüse – jedes warme Ge-  
richt benötigt eine andere

Temperatur, um appetitlich und frisch  
zu bleiben. Das geschlossene Umluft-  
Heizsystem der BLANCO Bankettwa-  
gen lässt sich gradgenau von +30°C  
bis +90°C auf jede Speise einstellen.

Mit der leistungsstarken Umluftheizung  
erreichen Sie in nur 15 Minuten +90°C.

Die Wagen können wahlweise trocken  
oder feucht beheizt werden.

Die Feuchtluftbeheizung schafft ein  
thermostatisch geregeltes Innenraum-  
klima und optimiert die Wärmeübertra-  
gung auf die Speisen. Das Austrocknen  
kann verhindert werden. Der Wasser-  
tank hält für ca. 5 bis 6 Stunden. Er

kann schnell und einfach nachgefüllt  
werden. Die umluftbeheizten Modelle  
BW 22 und BW 36 können Sie mit oder  
ohne Mittelwand verwenden – genau  
so, wie Sie es gerade brauchen.



**INNOVATION!**

### Maximale Flexibilität bei der Bestückung:

Die einzigartige, halbhohle Mittelwand  
ermöglicht Ihnen den gleichzeitigen  
Einsatz von durchgehenden Rosten  
(1084 x 650 mm) und GN-Behältern  
oder kleineren Gastronorm-Rosten.

## Heiß oder kalt: Die Bestückung ist immer à la carte.

Ob Sie Ihren Bankettwagen mit Rosten für das Einstellen von Tellern oder Schüsseln verwenden oder zum Zwischenlagern von Speisen in GN-Behältern:

Alle BLANCO Bankettwagen erhalten Sie wahlweise mit 75 mm oder 115 mm Sickenabstand – so stehen Ihnen bei gleicher Gerätegröße unterschiedliche Kapazitäten zur Auswahl.

### Maximalbestückung im Überblick:

Auf Seite 15 finden Sie eine praktische Übersicht über die möglichen Maximalbestückungen mit Tellern oder GN-Behältern aller BLANCO Bankettwagen-Modelle.



Beispiel für Bestückung mit GN-Behältern und durchgehenden Rosten im umluftbeheizten Bankettwagen BW 36.



Beispiel für Maximalbestückung mit Tellern inklusive Clochen im beheizten Bankettwagen BW 18.



## Weniger Verbrauch bei gleicher Leistung: Mit BLANCO Bankettwagen Energie effizient nutzen.

Mit den Bankettwagen von BLANCO holen Sie das Beste aus jeder Kilowattstunde.

Der Korpus ist doppelwandig konstruiert und durchgehend isoliert. Zusammen mit dem Dichtungsrahmen in der Tür ist so bestens dafür gesorgt, dass keine Warm- bzw. Kaltluft entweichen kann. Kein Temperaturverlust, keine unnötig verbrauchte Energie.

Sowohl bei Korpus als auch Türen sind die äußere und die innere Edelstahlhülle thermisch vollständig voneinander getrennt. Die eingesetzte Energie kann optimal zum Warm- bzw. Kalthalten der Speisen genutzt werden.

Bei den umluftgekühlten Modellen sorgt ein Türkontaktschalter zusätzlich dafür, dass die Kühlung sich bei länger offener Tür automatisch

abschaltet. Das spart Strom und bietet gleichzeitig Schutz vor Vereisung.



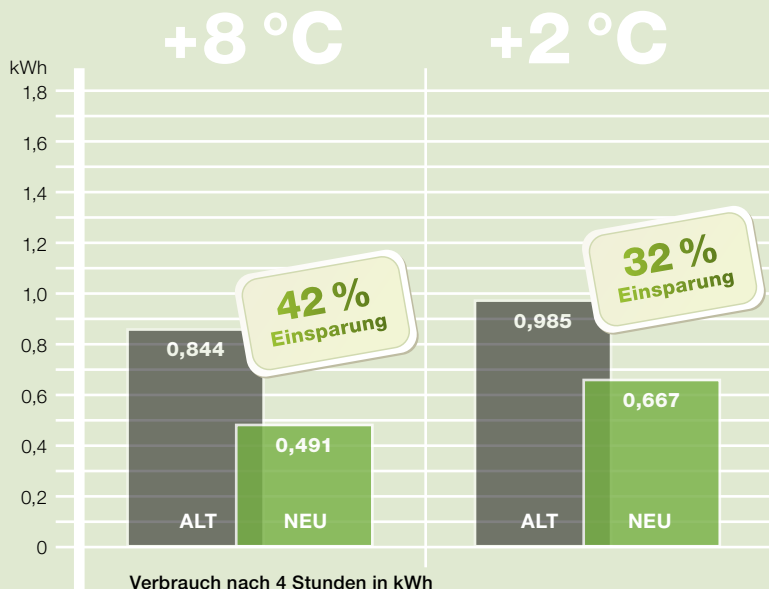
**Wir entwickeln weiter  
– damit Sie sparen und auch die  
Umwelt auf ihre Kosten kommt.**

**Dank Top-Isolierung, kluger Konstruktion und effizienter Technik verbrauchen die neuen BLANCO Bankettwagen deutlich weniger Energie als ihre Vorgänger.**



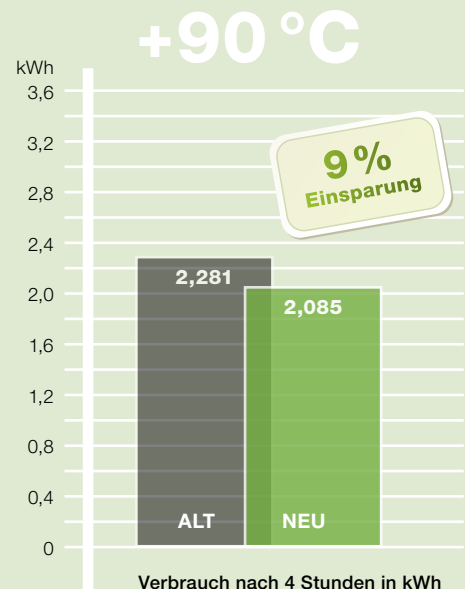
### Umluftgekühlter Bankettwagen BW-UK 15

Energieverbrauch bei 4 Stunden Kühldauer (ohne Inhalt) und einer Innenraum-Temperatur von +8 °C bzw. +2 °C.



### Umluftbeheizter Bankettwagen BW 18

Energieverbrauch bei 4 Stunden Heizleistung (ohne Inhalt) und einer Innenraum-Temperatur von +90 °C.



energiesparend

## Überzeugend bis ins kleinste Detail: Qualität der Marke BLANCO.

Für Gemeinschaftsverpflegung und Gourmetküche, Buffet und Party-service: BLANCO Bankettwagen überzeugen durch ausgereifte Technik und Liebe zum Detail. Sie ermöglichen für jeden Anlass den perfekten Service – fit, flexibel, souverän.



### Hochwertige Materialien

BLANCO Bankettwagen werden aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die superglatte, mikrolierte Oberfläche ist besonders hygienisch. Die Kunststoffteile bestehen aus strapazierfähigem Polyethylen und Polyamid.

### Tiefgezogenen Auflagesicken

Fertigungs-Knowhow von BLANCO für eine perfekte Innenausstattung – ohne Schmutzfugen, ohne scharfe Ecken und Kanten. Das erleichtert die Reinigung und schafft zusätzliche Arbeitssicherheit für das Personal.



### Robuster Stoßschutz

Hält mehr aus und hält länger: Der umlaufend geschlossene und extrabreite Stoßschutz schont Wagen, Wände und Mobiliar.

### Umlaufende Dichtungsrahmen

Die umlaufenden Dichtungsrahmen stellen sicher, dass die beheizte oder gekühlte Luft dort bleibt, wo sie hingehört: im Inneren der Wagen. Sie können einfach ohne Werkzeug herausgenommen werden – servicefreundlich und hygienisch.

### Mit Sicherheit gut untergebracht

Die praktische Kabelführung sorgt dafür, dass Ihnen das Kabel auch im eingesteckten Zustand nicht im Weg ist. Das Kabel wird sicher unterhalb des Scharniers geführt und ist damit vor dem Einklemmen beim Öffnen der Türen geschützt.



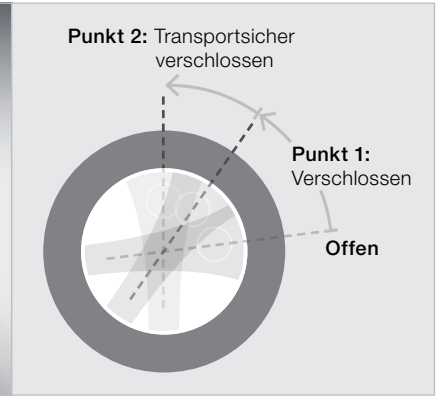
### Mehr Bewegungsfreiheit

Allzeit manövrierbereit: Die Türen sind so angebracht, dass die Schiebegriffe auch bei geöffneter Tür leicht zugänglich sind. Die robusten Scharniere ermöglichen eine Türöffnung bis zu 268°, die Türen lassen sich mittels Magneten schnell und einfach arretieren.



### Sichere Türen

Alle BLANCO Bankettwagen haben Türen mit einer 2-Punkt-Verriegelung. Bei zweifacher Verriegelung sind die Türen damit absolut transportsicher verschlossen. Beim einfachen Schließen können die Türen im Notfall auch von innen ganz leicht geöffnet werden. Sie erfüllen damit alle Sicherheitsanforderungen nach DIN EN 60335-2-89.



## Intelligente Lösungen für bestes Handling: Die beheizbaren BLANCO Bankettwagen.



### Heizmodul herausnehmbar

Mit seinem ergonomischen Griff ist das Umluftheizmodul besonders leicht herausnehmbar. Und auch der Wassertank für die Feuchtluftbeheizung lässt sich bequem entnehmen. Beste Voraussetzungen für schnelle Reinigung und optimale Sauberkeit und Hygiene (Schutzart IP X4).



### Nichts im Weg und trotzdem dicht

Durch clever angebrachte Dichtungen dichten sich die beiden Türen gegenseitig ab – auch ohne Mittelwand, die Ihnen beim Hantieren mit großen Rosten oder Platten im Weg ist. Praktisch: Die Türen können unabhängig voneinander geöffnet werden. Das erleichtert die Arbeit, schützt vor unnötigem Temperaturverlust und hilft, Energie zu sparen.



### Mit oder ohne Mittelwand

Die umluftbeheizten Modelle BW 22 und BW 36 können Sie mit oder ohne Mittelwand verwenden – je nachdem, ob Sie mit GN-Behältern oder mit Rosten arbeiten. Eine Innovation von BLANCO ist die halbohohe Mittelwand für den kombinierten Einsatz von Rosten und GN-Behältern in einem Wagen.

# BLANCO Bankettwagen, umluftgekühlt



Modell	BW-UK 10 Bankettwagen, umluftgekühlt	BW-UK 15 Bankettwagen, umluftgekühlt
Korpus-Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Doppelwandig und isoliert</li> <li>» Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung</li> </ul>	
Kühlung	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Aktiv umluftgekühlt</li> <li>» Gradgenau regelbar von -10 °C bis +8 °C</li> <li>» Anzeige mit LED-Display</li> <li>» Abstandhalter an der Rückwand zur optimalen Kaltluftverteilung</li> <li>» Revisionsblende an der Geräterückseite</li> </ul>	
Vorkühlzeit	» Von +25 °C auf +2 °C: ca. 15 Minuten	
Kältemittel	» R 404A	
Elektr. Anschluss	» 220–240 V AC/50 Hz oder 60 Hz/0,5 kW	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Schiebegriffe auch bei geöffneten Türen zugänglich</li> <li>» Tür doppelwandig, isoliert und thermisch getrennt, mit umlaufendem, herausnehmbarem Dichtungsprofil</li> <li>» Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar</li> <li>» Vollständig geöffnete Tür arretierbar</li> <li>» Innenraum: Hygieneausführung HS</li> <li>» Schutzart: IP X4</li> </ul>	
Rollenausführung	» 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt, ø 160 mm	
Material	» CNS 18/10, Polyethylen, Polyamid	

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

Modell	BW-UK 10	BW-UK 15
Bezeichnung	Bankettwagen BW-UK 10 umluftgekühlt	Bankettwagen BW-UK 15 umluftgekühlt
Tür	1 Flügeltür	1 Flügeltür
Schrank-Innenraum	10 Paar tiefgezogene Auflegesicken Sickenabstand: 115 mm 1 Schrankfach	15 Paar tiefgezogene Auflegesicken Sickenabstand: 75 mm 1 Schrankfach
Max. Anzahl GN-Behälter*	10 GN 2/1-100	15 GN 2/1-65
Max. Anzahl Roste*	9 GR 2/1 » 36 Teller » 18 Teller	14 GR 2/1 » 56 Teller » 28 Teller
Maße (L x B x H)	840 x 945 x 1920 mm	840 x 945 x 1920 mm
Gewicht	180 kg	180 kg
Max. Tragfähigkeit	200 kg	200 kg
Best.-Nr.	<b>573 578</b>	<b>573 579</b>

\* Maximalbestückung: Siehe letzte Seite

# BLANCO Bankettwagen, beheizt



Modell	BW 11 Bankettwagen, beheizt	BW 18 Bankettwagen, beheizt	BW 22 Bankettwagen, beheizt	BW 36 Bankettwagen, beheizt
Korpus-Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Doppelwandig und isoliert</li> <li>» Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung</li> </ul>			
Heizung	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Umluftbeheizt</li> <li>» Gradgenau regelbar von +30 °C bis +90 °C</li> <li>» Anzeige mit LED-Display</li> <li>» Mit oder ohne Feuchtluft beheizbar</li> <li>» Abstandhalter an der Rückwand zur optimalen Warmluftverteilung</li> <li>» Heizeinschub herausnehmbar</li> </ul>			
Aufheizzeit	» ca. 15 Minuten			
Elektr. Anschluss	» 220–240 V AC/50–60 Hz/2,2 kW			
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Schiebegriffe auch bei geöffneten Türen zugänglich</li> <li>» Tür doppelwandig, isoliert und thermisch getrennt, mit umlaufendem, herausnehmbarem Dichtungsprofil</li> <li>» Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar</li> <li>» Vollständig geöffnete Tür arretierbar</li> <li>» Innenraum: Hygieneausführung HS</li> <li>» Schutzart: IP X4</li> </ul>			
Material	» CNS 18/10, Polyethylen, Polyamid			

Modell	BW 11	BW 18	BW 22	BW 36
Bezeichnung	Bankettwagen BW 11 beheizt	Bankettwagen BW 18 beheizt	Bankettwagen BW 22 beheizt	Bankettwagen BW 36 beheizt
Tür	1 Flügeltür	1 Flügeltür	2 Flügeltüren	2 Flügeltüren
Schrank-Innenraum	11 Paar tiefgezogene Auflagesicken Sickenabstand: 115 mm 1 Schrankfach	18 Paar tiefgezogene Auflagesicken Sickenabstand: 75 mm 1 Schrankfach	11 Paar tiefgezogene Auflagesicken ohne Mittelwand Sickenabstand: 115 mm Je nach Mittelwand 1–2 Schrankfächer	18 Paar tiefgezogene Auflagesicken ohne Mittelwand Sickenabstand: 75 mm Je nach Mittelwand 1–2 Schrankfächer
Max. Anzahl GN-Behälter*	11 GN 2/1-100	18 GN 2/1-65	Ohne Mittelwand keine GN	Ohne Mittelwand keine GN
Max. Anzahl Roste* » Teller ø 24–26 cm » Teller ø 28–32 cm (nicht gestapelt)	11 Roste GR 2/1 » 44 Teller » 22 Teller	17 Roste GR 2/1 » 68 Teller » 34 Teller	Ohne Mittelwand 11 Roste (1084 x 650) » 88 Teller » 66 Teller	Ohne Mittelwand 17 Roste (1084 x 650) » 136 Teller » 102 Teller
Rollenausführung	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt, ø 160 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt, ø 160 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt, ø 160 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt, ø 160 mm
Maße (L x B x H)	840 x 945 x 1920 mm	840 x 945 x 1920 mm	1390 x 945 x 1920 mm	1390 x 945 x 1920 mm
Gewicht	146 kg	146 kg	225 kg	225 kg
Max. Tragfähigkeit	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Best.-Nr.	<b>573 574</b>	<b>573 575</b>	<b>573 576</b>	<b>573 577</b>

\* Maximalbestückung: Siehe letzte Seite

## Zubehör Bankettwagen

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße Kapazität	Best.-Nr.
	<b>Hohe Mittelwand</b> herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22	--	<b>573 580</b>
		BW 36		<b>573 581</b>
	<b>Halbhocher Mittelwand</b> herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22	--	<b>573 582</b>
		BW 36		<b>573 583</b>
	<b>Gastronorm-Roste GR 2/1</b>	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * nur in Verbindung mit einer Mittelwand	650 x 530 mm	<b>550 266</b>
	<b>Rost aus CNS</b>	BW 22, BW 36 (nur ohne hohe Mittelwand)	1084 x 650 mm	<b>146 646</b>
	<b>Tellerträger aus CNS</b> zum Transport von max. 8 Tellern bis zu 31 cm ø. Die Tellerträger können ohne Roste direkt in die Auflagesicken des Schrankfachs eingeschoben werden.		650 x 530 x 310 mm	<b>566 653</b>
		BW 11, BW 18,	max. 3 Stück	
		BW-UK 10, BW-UK 15,	max. 2 Stück	
	<b>Cioche aus CNS</b> mit Griffloch, einwandig	alle BW	ø 260 mm 49 mm hoch	<b>572 979</b>
Rollenanordnung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Rollendurchmesser	
Anordnung A 	<b>Stahlverzinkte Rollen</b> wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle Modelle	<b>Ø 160 mm</b>	
		alle Modelle	<b>Ø 200 mm</b>	
Anordnung A 	<b>Edelstahlrollen mit Elastikbereifung</b> wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle Modelle	<b>Ø 160 mm</b>	
		alle Modelle	<b>Ø 200 mm</b>	
<b>Rollen in Anordnungen D für BW 22 und BW 36 auf Anfrage möglich</b>				
Anordnung D 				

zubehör

# Maximalbestückung Bankettwagen

a: ohne Mittelwand, b: mit halbohoher Mittelwand, c: mit hoher Mittelwand

Modell	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15
Anordnung der Schrankfächer										
Sickenabstand in mm	115	75	a	b	c	a	b	c	115	75
<b>Mit GN-Behältern</b>										
GN 2/1-100	11	9	-	12	22	-	8	18	10	7
GN 2/1-65	11	18	-	12	22	-	18	36	10	15
GN 1/1-100	22	18	-	24	44	-	16	36	20	14
GN 1/1-65	22	36	-	24	44	-	36	72	20	30
<b>Mit GN-Rosten GR 2/1 (650 x 530 mm) und nicht gestapelten Tellern</b>										
GN-Roste GR 2/1	11	17	-	12	22	-	16	34	9	14
Teller ø 24 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
Teller ø 26 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
Teller ø 28 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
Teller ø 30 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
Teller ø 31 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
<b>Mit Rosten (1084 x 650 mm) und nicht gestapelten Tellern</b>										
Roste 1084 x 650 mm	-	-	11	5	-	17	8	-	-	-
Teller ø 24 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
Teller ø 26 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
Teller ø 28 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
Teller ø 30 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
Teller ø 31 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
<b>Mit Rosten und gestapelten Tellern mit Clochen abgedeckt</b>										
<b>Max. 3 Teller mit Clochen übereinander (Höhe je Teller mit Cloche: ca. 65 mm)</b>										
GN-Roste GR 2/1	6	6	-	6	12	-	4	12	5	5
Roste 1084 x 650 mm	-	-	6	3	-	6	3	-	-	-
Teller ø 26 cm	64	68	128	128	128	136	112	136	56	60



# maximalbestückung

## Die BLANCO CS Gruppe: Dreifach marktorientiert, einfach gut.

**BLANCO CS** (Customized Solutions) konzentriert sich mit den drei Geschäftseinheiten Catering Systeme, Medical Care Systeme und Industrial Components auf die Bedürfnisse professioneller Zielgruppen.

Für Großküche und Gemeinschaftsverpflegung, für Kliniken und Praxen sowie für Kunden aus der Industrie entwickeln, produzieren und vermarkten wir hochwertige Produkte, die in vielen Bereichen führend sind.

### Bei BLANCO CS steht der Mensch im Mittelpunkt.

BLANCO CS setzt sich stark für ökologische und soziale Ziele ein. Dieses Engagement dokumentieren wir in unserem Nachhaltigkeitsbericht, den Unternehmens- und Umweltleitlinien. Als Mitglied des Caux Round Table verpflichten wir uns zur Achtung ethischer Geschäftsprinzipien.

BLANCO CS wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

**Catering Systeme** setzt mit innovativen Entwicklungen, bewährter Produktqualität und hervorragendem Service seit vielen Jahren Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung.

Das Ergebnis sind sinnvolle Lösungen, die ein effizientes und qualitätsbewusstes Küchen- und Verpflegungsmanagement ermöglichen.



### Unser Team berät Sie gerne:

BLANCO CS GmbH + Co KG  
Catering Systeme  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
Internet [www.blanco.de](http://www.blanco.de)  
E-Mail [cs@blanco.de](mailto:cs@blanco.de)

# BLANCO