



**BLANCO**  
PROFESSIONAL

# VERS IS MEERWAARDE

Met **frontcooking** voor een gezond en aantrekkelijk aanbod aan gerechten in de bedrijfsgastronomie.



# BELEVENIS- GASTRONOMIE



**Vers bereid smaakt gewoon het lekkerste en wie goed eet, heeft nog meer energie en gaat vol power weer aan de slag. Uw gasten zullen er dol op zijn en de omzet klopt ook.**

# WARM AANBEVOLEN

**BLANCO COOK, het flexibele frontcookingstation voor verse en afwisselende gerechten.**

De gezondheid van de medewerkers is een belangrijk thema voor bedrijven. Versheid en kwaliteit staan in het middelpunt bij bedrijfsrestaurants. Frontcooking is de ideale aanvulling op de voedseluitgifte. Verse ingrediënten, korte bereidingstijden en attractief gepresenteerde gerechten zorgen voor goed gehumeurd personeel en maken van de middagpauze een belevenis.

De direct boven de kookplaat aangebrachte efficiënte afzuig- en filtertechniek zorgt voor een optimaal klimaat in het gedeelte voor de gasten en maakt onafhankelijk van vaste afzuigkappen.



**Klinkt ingewikkeld?**

**Is heel eenvoudig.**

Het frontcookingstelsel BLANCO COOK biedt u de mogelijkheid op een klein oppervlak culinaire hoogstandjes te leveren:

- Toebereiding à la minute zorgt voor een betere inzet van producten
- Altijd flexibel afgestemd op het aanbod aan gerechten
- Korte bereidingstijden voor meer omzet

We ondersteunen u graag bij uw concept voor de bedrijfsgastronomie en trainen het team dat u inzet bij de BLANCO COOK.





**GN-inzetbakken  
Buffet Line**



**Voedseluitgifte  
MANHATTAN**



**Serveer- en afruim-  
wagens met gekleurde  
afwerkingssets en  
deuren**

**Vertrouw op bewezen kwaliteit, die gezien mag worden.** Als fabrikant met meer dan 90 jaar ervaring biedt BLANCO Professional alles voor de realisatie van uw winstgevend concept.

Voor een visueel aantrekkelijke presentatie van gerechten, afgestemd op uw concept en uw sfeer.

**Aan alles gedacht,  
zonder zorgen.**



**Bordenstapelaars met  
gekleurd corpus**



**Voedseltransportboxen  
BLANCOTHERM rvs**



**Onderbouwkoeltafel voor  
BLANCO COOK**



**Gastronom-  
inzetbakken**



Frontcookingstation BLANCO COOK



Dienbladenafruimwagens met gekleurde afwerkingssets



Regaalwagens



Voedseluitgifte-/transportwagens



Handenwas-spoelbak-combinatie

Alles over frontcooking in de  
bedrijfsgastronomie vindt u onder  
[www.frontcooking.com](http://www.frontcooking.com)



BLANCO Professional Benelux bvba  
Industrieterrein 1, 8 bis  
3290 Diest  
Belgie  
Telefoon 0 800 023 12 04 (NL)  
Telefax 0 800 023 12 27 (NL)  
Téléphone +32 13 35 37 35 (BE)  
Téléfax +32 13 35 37 39 (BE)  
E-Mail [catering@blanco.be](mailto:catering@blanco.be)  
[www.blanco-professional.com](http://www.blanco-professional.com)

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

## DE BLANCO PROFESSIONAL-GROEP.

Onze klanten zijn zo divers en veelzijdig als ons aanbod. Om elk het juiste te kunnen bieden, bundelen wij onze competenties en capaciteiten in vier sterk gespecialiseerde business units: Catering – producten en systemen voor professionele grootkeukens. Medical – functioneel medisch meubilair voor ziekenhuizen, praktijken en poliklinieken. Industrial – individueel gemaakte precisiedelen van roestvrij staal, aluminium en kunststof voor de industrie. En Railway – uitrusting van boordkeukens en bistro's in hogesnelheidstreinen.

BLANCO Professional is volledig gecertificeerd conform EN-ISO 9001:2008 en garandeert u maximale betrouwbaarheid en klanttevredenheid.

Catering

Medical

Industrial

Railway