



MERCURA[®]
INDUSTRIES SUISSE SA

BLANCO
PROFESSIONAL



BLANCOTHERM E

Extra noble. Extra grand. Caissons de transport de repas en inox.

SOMMAIRE

Le système BLANCOTHERM E	4
Une longueur d'avance grâce à la technique	5
Détails: famille système BLANCOTHERM E	6
Détails: BLANCOTHERM EUK	8
Tout convient: Vue d'ensemble des modèles	10

APERCU DES PRODUITS

BLANCOTHERM E, isotherme	12
BLANCOTHERM E, chauffant	13
BLANCOTHERM EUK, réfrigéré par air pulsé	14
Accessoires	15



INOX

Quantité avec qualité lors du transport de repas

Le transport de grandes quantités de repas doit répondre à des exigences particulières. Le système BLANCOTHERM E en inox répond à toutes les contraintes que vous pouvez rencontrer. Il allie design moderne, matériaux nobles, technologie éprouvée et confort d'utilisation maximum.

Il est disponible en trois différentes tailles, isotherme et chauffant par air pulsé. Vient s'ajouter les BLANCOTHERM EUK avec réfrigération active par air pulsé. Tous les modèles sont compatibles avec la gamme BLANCOTHERM polypropylène et vous séduiront par la qualité

5 étoiles de BLANCOTHERM : Technique, design, matériau, fonctionnalité et accessoires – le fin du fin au juste prix. Vedette des modèles chauffants c'est le caisson aux talents multiples BLANCOTHERM 820 EBTF. Doté d'un choix de chargement supplémentaire, il peut être chargé par l'avant et par le haut et convient tant au transport et à la mise à disposition de repas qu'à leur distribution.

**Le système BLANCOTHERM.
Toujours une innovation d'avance.**



CHAMPION

Elégant, robuste et compatible :
Le système BLANCOTHERM E Inox.

Un petit plus fait quelquefois toute la différence. Le système BLANCOTHERM vous propose le choix parfait :

Les modèles éprouvés en polypropylène facilitent le travail. La génération en inox garantit stabilité et sécurité. Mais ce n'est pas tout. Ils peuvent être combinés librement et vous permettent de composer, en fonction du domaine d'application, un ensemble optimal pour la distribution de vos préparations froides et chaudes dans le respect de la législation.

Les modèles de la génération en inox sont prêts à tout.

Variété pour tous les cas : A chargement frontal, frontal et par le haut, ils sont disponibles isothermes ou avec chauffage à air pulsé. Un vaste programme d'accessoires vient compléter intelligemment la gamme.

Le **corps intérieur étanche à l'eau** sans joints susceptibles de s'encrasser garantit une hygiène optimale (version Hygiène H1, protection contre les projections d'eau).

Le **corps inox à double paroi** et la **remarquable isolation** en mousse de polyuréthane exempte de CFC assurent une répartition uniforme de la température. Les repas froids conservent leur fraîcheur et les repas chauds leur aspect appétissant des heures durant.

Mobilité : Fixation robuste des roues sur le fond de sol sur tous les modèles.

Davantage de sécurité, Davantage de confort.

Le système BLANCOTHERM E Inox a tout ce dont vous avez besoin. Restaurants d'entreprise, restauration pour les services sociaux, cantines, restaurants universitaires ou service traiteur à l'occasion d'événements et de manifestations – toujours une solution parfaite.



**Tout inox ?
 Inox et polypropylène ?
 A vous de choisir.**

Le système BLANCOTHERM joue la carte de la compatibilité.



BLT 820 EBTF

Il a tout, il peut tout : Chargement par le haut, chargement frontal, chauffage à air pulsé, choix de chargement. Le BLANCOTHERM 820 EBTF aux multiples talents pour le transport, la mise à disposition et la distribution de repas.

Une longueur d'avance grâce à la technique : Raffinement et qualité des repas.

BLANCOTHERM E allie à la perfection esthétique et technique. La génération en inox recèle de nombreux détails astucieux, que vous ne trouverez nulle part ailleurs. Le résultat dans l'assiette n'est-il pas une question de technique?

Régulation automatique de la vapeur. Les repas chauds dégagent de l'humidité qui se transforme en vapeur. Il se forme une surpression qui nuit aux aliments. Cet inconvénient n'existe pas chez BLANCO. Car le mécanisme à clapets garantit une compensation de pression. Il s'actionne manuellement ou réagit automatiquement en cas de surpression intérieure.

Unique : Collecteur de condensat. Il recueille l'eau de condensation et empêche qu'elle ne se répande sur le sol à l'ouverture de la porte. Atout sécurité, il évite les risques de chutes et, par conséquent, de blessures. Règle numéro un : Qualité à l'intérieur, sécurité à l'extérieur.

Fiable : Corps intérieur étanche à l'eau. La construction minutieuse du corps intérieur, sans joints susceptibles de s'encrasser, garantit, dans la version Hygiène H1 proposée de série, une protection fiable contre les projections d'eau.

Qualité à l'intérieur, qualité à l'extérieur, la qualité partout. BLANCOTHERM E, la perfection tout simplement.

LE TOP DU TOP

Esthétique, élégant, technique robuste :

BLANCOTHERM E Inox pose de nouveaux critères.

Des matériaux haut de gamme, un usinage remarquable et une technique mûrement réfléchie jusque dans les moindres détails : Portes avec fermeture à verrouillage rapide, régulation automatique de l'humidité, affichage de la température intérieure, collecteur de condensat, tous ces détails ingénieux et bien d'autres encore sont disponibles de série dans la gamme BLANCO.

Les caissons de transport de repas BLANCOTHERM E Inox sont **fabriqués sans CFC.**

Sans risque physiologique et de qualité alimentaire, ils sont réalisés en matériaux **respectueux de l'environnement.**

Les caissons de transport de repas BLANCOTHERM E Inox vous séduiront par une **qualité irréprochable** sur toute la ligne. Si une réparation ou une intervention du service après-vente devait néanmoins être nécessaire, les pièces d'usure, par exemple les roues et les poignées, peuvent être remplacées sans problème.



Régulation de l'humidité

Ouverture automatique ou manuelle des clapets en cas de surpression due à la vapeur intérieure. La compensation de pression immédiate prolonge la durée de vie du produit et garantit une qualité irréprochable des repas. *Le poulet rôti, les frites et les escalopes panées restent croustillants.*



Corps intérieur étanche à l'eau

Pas d'arêtes qui s'encrassent, pas de joints qui retiennent la saleté, pour une hygiène optimale. Les bords rayonnés facilitent le nettoyage. Version Hygiène H1 et protection contre les projections d'eau.



Affichage de la température intérieure

Confort de commande élevé pour les modèles chauffés et non chauffés grâce à une lecture simple de la température intérieure: sans bloc d'alimentation, sans ouverture de la porte du caisson, sans perte de température.



Collecteur de condensat

L'eau s'écoule à l'ouverture de la porte ? Pas chez BLANCO. Un collecteur spécial recueille l'eau de condensation. Les risques de chutes et de blessures sont minimisés.



Fermeture à verrouillage rapide

Manipulation optimale grâce à la fermeture à verrouillage, qui s'ouvre et se ferme en un tour de main.



Poignée ergonomique

Hauteur ergonomique optimisée et diamètre agréable de la poignée pour une manœuvre sans fatigue. Les butoirs d'angles périphériques garantissent un maximum de sécurité.



Module chauffant très fonctionnel, contrôlé conformément à VDE, IP X5

Facile à manœuvrer, facile à retirer et facile à nettoyer. La fiche électrique est protégée contre les chocs, le câble spiralé extensible n'a pas de contact au sol. Optimal pour l'hygiène, la sécurité et la longévité. (Module chauffant seulement sur les modèles chauffants)



Circulation idéale de l'air chaud

La nouveauté technique : des estampages dans la paroi arrière du corps intérieur assurent une circulation optimale de l'air chaud, d'où une qualité irréprochable des repas grâce à une répartition homogène de la température.



Norme DIN de série

Le top en matière de norme et de forme. Dès l'équipement de base, les roues polyamides (2 roues avec frein à double blocage) robustes sont conformes à toutes les exigences, conformes à la norme DIN 18867 (partie 8).



Son point fort: Stabilité

La plaque de sol robuste en matière plastique offre une protection optimale contre les chocs, les logements de roue solides et le large entraxe assurent une stabilité et une sécurité antibasculement élevées – également lors du transport par camion.



Surface microlissée

Macroqualité: Hygiène optimale et facilité de nettoyage grâce à la surface microlissée en acier inoxydable 18/10.

TYPE COOL

Caisson de transport de repas BLANCOTHERM EUK

– avec réfrigération active par air pulsé.



La mousse doit rester fraîche et appétissante après plusieurs heures? Les conditionnements réfrigérés de la cuisine centrale doivent être entreposés jusqu'à la régénération?

Aucun problème avec les nouveaux modèles BLANCOTHERM EUK (en acier inoxydable, avec réfrigération active par air pulsé). La réfrigération active par air pulsé assure un maintien au froid conforme HACCP des repas. Qu'il s'agisse de liaison chaude ou liaison froide.

Avec les nouveaux BLANCOTHERM EUK, vous êtes parfaitement équipé pour le transport sécurisé et le stockage de repas réfrigérés dans le respect de la norme HACCP.



Réfrigération homogène et uniforme

Un déflecteur d'air spécial assure une température de réfrigération homogène dans le caisson, en partie haute, en partie basse, qu'il soit chargé à moitié ou rempli. Il est facile à enlever et simple à nettoyer.

Une Solution intelligente – le déflecteur d'air pour une réfrigération homogène. La ventilation étudiée de l'air froid est le point fort des nouveaux BLANCOTHERM EUK:

La réfrigération active par air pulsé génère un flux d'air réfrigéré en mouvement permanent. Grâce au déflecteur d'air, l'air froid est réparti de manière particulièrement homogène à l'intérieur de l'appareil et forme un rideau réfrigérant sur les repas.

Cette solution intelligente assure des résultats de réfrigération optimum dans la partie haute comme dans la partie basse du BLANCOTHERM EUK. Que l'espace utile soit à moitié ou entièrement utilisé.



Pas de condensation dans le caisson

Grâce à la réfrigération par air pulsé, la condensation se forme uniquement sur l'évaporateur – qui est complètement séparé du corps intérieur – et est collectée dans bac de récupération de condensât amovible.



Régulateur de température avec affichage digital

Convivial grâce à l'affichage digital à hauteur des yeux. Interrupteur marche-arrêt intégré. La température peut être réglée et contrôlée au degré près de +2 °C à +15 °C.



Garde au sol élevée

Franchissement de seuils? Inégalités? Nettoyage à l'eau? Aucun problème! Le groupe frigorifique protégée contre les projections d'eau (IPX4) est au-dessus de la construction de sol et est ainsi en dehors de la zone de danger.

Ces modèles sont gagnants à tous les coups.

Plus rapides: Le même volume est réfrigéré deux fois plus vite de +25 °C à +2 °C que pour les modèles comparables avec réfrigération active statique.

Plus sûrs: Lors de la réfrigération active par air pulsé, il ne peut pas se former d'eau de condensation sur les parois extérieures et intérieures des récipients. Pas d'eau, pas de glissade, pas de risque d'accident! Et simplement meilleur pour la qualité des repas.

Plus fiables: Avec le dégivrage automatique intégré, les nouveaux BLANCOTHERM EUK conviennent parfaitement pour une utilisation discontinue. Pas de givrage, pas d'inconvénients!

Economisent l'énergie: Le contact de porte intégré coupe automatiquement la réfrigération à l'ouverture de la porte.



Prise de rangement pour le cordon électrique

Le robuste cordon électrique à spirale pour le raccordement secteur est extrêmement extensible et résiste à des sollicitations élevées. Il est solidement ancré dans le corps et ne peut être ni perdu ni oublié.

DES IDÉES, UN SYST

Tout s'harmonise. Tout se marie.

La nouvelle génération en inox s'intègre à la perfection au système BLANCOTHERM. Elle est compatible avec tous les caissons de transport en polypropylène. Les dessus de caissons avec profils permettent le gerbage et facilitent la manipulation.

Inox plus polypropylène, polypropylène sur inox – tout s'harmonise à la perfection.



Aperçu des modèles BLANCOTHERM E (en inox)

	Isothermes	Chauffants (Umluft) und regelbar mit Temperaturanzeige	gekühlt (Umluft) und regelbar mit Temperaturanzeige
Chargement frontal	BLT 820 E BLT 1020 E BLT 1220 E	BLT 820 EB BLT 1020 EB BLT 1220 EB	BLT 1020 EUK BLT 1220 EUK
Chargement frontal/ par le haut	--	BLT 820 EBTF	--

DESIGNATION DES MODELES

BLT = BLANCOTHERM
E = Inox
EB = Inox, chauffant
EUK = Inox, avec réfrigération active par air pulsé
TF = Chargement frontal et par le haut

BLT E – isotherme



TÈME

Equipement maximal

	BLT 820 E / EB / EBTF		BLT 1020 E / EB / EUK		BLT 1220 E / EB / EUK	
Equipement avec GN 1/1-55	max. conforme	11 pièces 79,2 litres	max. conforme	14 pièces 100,8 litres	max. conforme	20 pièces 144,0 litres
Equipement avec GN 1/1-65	max. conforme	6 pièces 51 litres	max. conforme	7 pièces 59,5 litres	max. conforme	10 pièces 85,0 litres
Equipement avec GN 1/1-100	max. conforme	5 pièces 66,5 litres	max. conforme	7 pièces 93,1 litres	max. conforme	10 pièces 133,0 litres
Equipement avec GN 1/1-150	max. conforme	3 pièces 60,0 litres	max. conforme	4 pièces 80,0 litres	max. conforme	6 pièces 120,0 litres

Equipement maximal des caissons de transport de repas en inox BLANCOTHERM E avec récipients GN 1/1 de BLANCO

BLT EUK – réfrigéré par air pulsé



BLT 1020 EUK



BLT 1220 EUK

BLT EB – chauffant



BLT 820 EB



BLT 820 EBTF



BLT 1020 EB



BLT 1220 EB

BLANCOTHERM E, ISOTHERME



Pour plus de renseignements sur les produits BLANCO et notamment sur l'autre gamme de caissons de transport de repas, les BLANCOTHERM K, en polypropylène, ainsi que les tarifs complets de BLANCO, n'hésitez pas à nous contacter. Nous nous ferons un plaisir de vous les faire parvenir gratuitement.

Modèle	BLT 820 E	BLT 1020 E	BLT 1220 E
Désignation	BLANCOTHERM 820 E	BLANCOTHERM 1020 E	BLANCOTHERM 1220 E
Exécution	Isotherme, chargement frontal	Isotherme, chargement frontal	Isotherme, chargement frontal
Dimensions (L x l x h)	540 x 815 x 977 mm	540 x 815 x 1150 mm	540 x 815 x 1495 mm
Capacité	Récipients GN 3 x GN 1/1-200 maxi	Récipients GN 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100 maxi	Récipients GN 5 x GN 1/1-200 maxi
Contenance avec récipients GN	79,5 litres maxi	92,8 litres maxi	132,5 litres maxi
Poids	56 kg	63 kg	83 kg
Raccordement électrique	--		
Chauffage et plage de températures	--		
Temps de montée en température	--		
Fermeture Porte / Couverture	<ul style="list-style-type: none"> - Fermeture frontale : porte battante à charnières avec système de fermeture à genouillère - Ouverture de la porte à 180°, porte amovible 		
Intérieur du caisson	11 paires de glissières embouties, espacées de 57,5 mm pour récipients GN	14 paires de glissières embouties, espacées de 57,5 mm pour récipients GN	20 paires de glissières embouties, espacées de 57,5 mm pour récipients GN
Particularités	<ul style="list-style-type: none"> - Corps intérieur étanche à l'eau en exécution Hygiène H1 - Estampage dans la paroi arrière pour optimiser la circulation d'air chaud - Avec collecteur de condensat - Caisson mobile (2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, Norme DIN 18867-8) 		
Matériau	Inox 18/10, polyamide	Inox 18/10, polyamide	Inox 18/10, polyamide
Référence	572 515	572 518	572 520

BLANCOTHERM EB, CHAUFFANT



Modèle	BLT 820 EB	BLT 820 EBTF	BLT 1020 EB	BLT 1220 EB
Désignation	BLANCOTHERM 820 EB	BLANCOTHERM 820 EBTF	BLANCOTHERM 1020 EB	BLANCOTHERM 1220 EB
Exécution	Chauffant, chargement frontal	Chauffant, chargement frontal et par le haut	Chauffant, chargement frontal	Chauffant, chargement frontal
Dimensions (L x l x h)	540 x 815 x 977 mm	540 x 815 x 1060 mm	540 x 815 x 1150 mm	540 x 815 x 1495 mm
Capacité	Récipients GN 3 x GN 1/1-200 maxi	Récipients GN 3 x GN 1/1-200 maxi	Récipients GN 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100 maxi	Récipients GN 5 x GN 1/1-200 maxi
Contenance avec récipients GN	79,5 litres maxi	88,0 litres maxi	92,8 litres maxi	132,5 litres maxi
Poids	59 kg	61 kg	66 kg	86 kg
Raccordement électrique *	220-240 V / 50-60 Hz / 0,38 kW	220-240 V / 50-60 Hz / 0,38 kW	220-240 V / 50-60 Hz / 0,38 kW	220-240 V / 50-60 Hz / 0,76 kW
Chauffage et plage de température	Chauffage à air pulsé, plage de température : +30 °C à +90 °C, réglable en continu			
Temps de montée en température	25 minutes			
Fermeture Porte / Couvercle	- Fermeture frontale : porte battante à charnières avec système de fermeture à genouillère - Ouverture de la porte à 180°, porte amovible			
	--	Fermeture en partie haute (couvercle) : fermeture à étriers	--	--
Intérieur du caisson	11 paires de glissières embouties, espacées de 57,5 mm pour récipients GN	11 paires de glissières embouties, espacées de 57,5 mm pour récipients GN	14 paires de glissières embouties, espacées de 57,5 mm pour récipients GN	20 paires de glissières embouties, espacées de 57,5 mm pour récipients GN
Particularités	- Corps intérieur étanche à l'eau en exécution Hygiène H1 - Estampage dans la paroi arrière pour optimiser la circulation d'air chaud - Avec collecteur de condensat - Caisson mobile (2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, Norme DIN 18867-8)			
Matériau	Inox 18/10, polyamide	Inox 18/10, polyamide, polypropylène	Inox 18/10, polyamide	Inox 18/10, polyamide
Référence	572 516	572 517	572 519	572 521

* Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).






BLANCOTHERM EUK, RÉFRIGÉRÉ PAR AIR PULSÉ



Modèle	BLT 1020 EUK	BLT 1220 EUK
Désignation	BLANCOTHERM 1020 EUK	BLANCOTHERM 1220 EUK
Version	réfrigéré (air pulsé), chargement frontal	réfrigéré (air pulsé), chargement frontal
Dimensions L x l x H	540 x 845 x 1430 mm	540 x 845 x 1775 mm
Capacité	Récipients GN jusqu'à max. 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100	Récipients GN jusqu'à max. 5 x GN 1/1-200
Capacité avec des récipients GN	max. 92,8 litres	max. 132,5 litres
Poids	100 kg	120 kg
Raccordement électrique *	220-240 V AC / 50 Hz / 0,3 kW	
Réfrigération, fluide réfrigérant et plage de température	- Réfrigération active par air pulsé, fluide réfrigérant R 134a, - Régulation au degré près de +2 °C à +15 °C (pour une température ambiante de +32 °C)	
Puissance frigorifique	0,37 kW à t ₀ = -10 °C (température de vaporisation) et t _u = +32 °C (température ambiante)	
Temps de refroidissement à +2 °C	25 min (pour une température ambiante de +25 °C)	30 min (pour une température ambiante de +25 °C)
Fermeture/ couvercle	- Fermeture frontale: porte avec charnières et mécanisme de fermeture à genouillère - Porte pivotant à 150°, complètement amovible	
Corps intérieur	14 paires de glissières embouties pour insérer les récipients GN, espacement des glissières 57,5 mm	20 paires de glissières embouties pour insérer les récipients GN, espacement des glissières 57,5 mm
Particularité	- Puissante réfrigération active à air pulsé - Répartition homogène horizontale et verticale du froid par un guidage spécial de l'air dans la porte - Groupe frigorifique au-dessus de la construction de sol pour une garde au sol et une hygiène maximales - Corps intérieur étanche à l'eau exécution hygiène H1 - Mobile (2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, selon DIN 18867-8, en polyamide)	
Protection à l'eau	IP X4	IP X4
Matériau	Acier inoxydable 18/10, matière plastique	
Référence	572 862	572 863

* Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

ACCESSOIRES

Illustration	Modèle Désignation	Dimensions	Poids (kg)	Référence
	Support pour carte menu sur porte côté frontal (Illustration avec carte menu BLT E)	--	--	A indiquer à la commande.
	Carte menu BLT E En combinaison avec le support pour cartes menu	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	572 513
	Marqueur Marqueur effaçable pour cartes menu	--	--	564 361
	Box pour cartes menu Boîte de rangement pour cartes menu BLANCOTHERM, capacité : 25 cartes	--	--	564 355
	Cadre à insérer en Inox 18/10 pour récipients Gastronorme jusqu'à une profondeur de 150 mm	L x l x h (mm) 530 x 325 x 156	--	564 352
	ST 3 Barrette GN en Inox 18/10 pour assemblage de récipients, nécessaire pour GN 1/4, 1/6 et 1/9	Longueur : 325 mm	--	550 650
	ST 5 Barrette GN en Inox 18/10, avec arrêt à ressort pour assemblage de récipients, nécessaire pour GN 1/4, 1/6 et 1/9	Longueur : 530 mm	--	550 651
	Plaques eutectique (-3°C) en plastique, pour récipients Gastronorme	L x l x h (mm) : 530 x 325 x 30	4,20	568 136
	Plaques eutectique (-12 °C) en plastique, pour récipients Gastronorme	L x l x h (mm) : 530 x 325 x 30	4,20	573 332
sans illustration	Poignée de poussée poignée de poussée supplémentaire à l'arrière de l'appareil	ø 32 mm	--	A indiquer à la commande.
sans illustration	Roues antistatiques, ø 125 mm 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein, inoxydables suivant DIN 18867-8, matière plastique, (en liaison avec plaque de sol 540 x 815 mm)	ø 125 mm	--	A indiquer à la commande.
	Roues en acier inoxydable, ø 125 mm 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein, (en liaison avec plaque de sol 540 x 815 mm)	ø 125 mm	--	A indiquer à la commande.
	Roues en acier inoxydable, ø 160 mm 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein, (en liaison avec plaque de sol 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	A indiquer à la commande.
	Roues en acier inoxydable, ø 160 mm, avec bandages creux 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein, (en liaison avec plaque de sol 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	A indiquer à la commande.
	Roues en acier galvanisé, ø 160 mm 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein, (en liaison avec plaque de sol 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	A indiquer à la commande.
	Roues en acier galvanisé, ø 160 mm, avec bandages creux 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein, (en liaison avec plaque de sol 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	A indiquer à la commande.

LE GROUPE BLANCO PROFESSIONAL.

Nos clients sont aussi variés et nombreux que notre gamme. Afin de pouvoir fournir à chacun la meilleure solution, nous regroupons nos compétences et capacités dans quatre unités d'affaires hautement spécialisées: Catering – produits et systèmes complets pour les grandes cuisines professionnelles. Railway – équipements pour les cuisines de bord et bistros dans les trains rapides. Medical – mobilier fonctionnel pour applications médicales pour les hôpitaux, cabinets médicaux et consultations. Et Industrial – éléments de précision fabriqués individuellement en acier inoxydable, aluminium et matières plastiques pour l'industrie.

BLANCO Professional est certifié dans tous les domaines d'activité suivant DIN EN ISO 9001:2008 et vous garantit des solutions adaptées à vos besoins et d'une fiabilité maximale.



MERCURA INDUSTRIES SUISSE SA
Chemin de Cuard 5
CH - 2022 BEVAIX
Tel : +41 26 677 18 09
info@mercure-industries.ch
www.mercure-industries.ch

BLANCO
PROFESSIONAL

Catering

Railway

Medical

Industrial