



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO COOK

Mobilne stanowiska do gotowania COOK I-flex i COOK classic

B.PRO COOK

Odkryj koncepcję „FLEXILIGENCE”: inteligentne funkcje produktu zapewniają szerokie pole działania.

Szybko, o każdej porze, w każdym miejscu i zawsze na świeżo: to narzędzie gastronomii mobilnej stanowi interesującą możliwość zwiększenia obrotów. Stacje do gotowania systemu B.PRO COOK umożliwiają wdrażanie nowych koncepcji gastronomii i rozszerzanie istniejących ofert. Gotowanie odbywa się w obecności gości dzięki inteligentnemu rozwiązaniu zapewniającemu szerokie pole działania.

Koncepcja „Flexiligkeit” w zakresie wykorzystania idei

Idealne rozwiązanie dla Twojego pomysłu na biznes:

System B.PRO COOK oferuje konfiguracje dostosowane do wielkości, klasy wydajności i wyposażenia.

Koncepcja „Flexiligkeit” w zakresie wykorzystania przestrzeni

Dowolność wyboru miejsca: System B.PRO COOK łączy w sobie urządzenia do gotowania i wyciąg kuchenny.

Koncepcja „Flexiligkeit” w zakresie wykorzystania czasu

Zmiana oferty dań od rana do wieczora i jej ciągłe uaktualnianie:

System B.PRO COOK umożliwia dokonywanie modyfikacji wyposażenia w zależności od potrzeb i bez szczególnego wysiłku.

Koncepcja „Flexiligkeit” w zakresie projektowania

Aby nadać otoczeniu harmonię: System B.PRO COOK daje użytkownikom możliwość dowolnego dostosowania pod kątem materiału i kolorystyki.

Koncepcja „Flexiligkeit” w zakresie organizacji pracy

Ułatwienia pracy: Dzięki starannie przemyślanej ergonomii, racjonalnemu rozplanowaniu powierzchni i praktycznym akcesoriom system B.PRO COOK zwiększa wydajność pracy.

Koncepcja „Flexiligkeit” w zakresie czyszczenia

Minimalny wysiłek związany z czyszczeniem: System B.PRO COOK cechuje się powierzchniami ułatwiającymi zachowanie higieny i łatwo dostępnymi elementami, nadającymi się do mycia w zmywarce, które można wyjmować bez użycia jakichkolwiek narzędzi.

Koncepcja „Flexiligkeit” w zakresie mobilności

Dzisiaj tu, jutro tam: Dobrze, że system B.PRO COOK może zawsze podążać za Tobą.

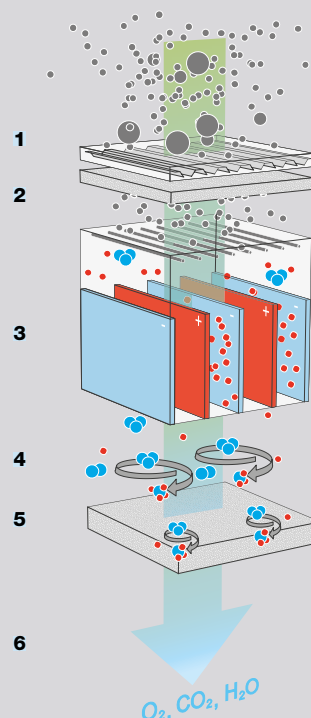


System B.PRO COOK – porównanie: porównanie: sprawdź, która seria modeli najlepiej pasuje do Twojej koncepcji.

	B.PRO COOK classic	B.PRO COOK I-flex
Zalecany zakres użytkowania		
Wydajność	Od średniej po wysoką, do użytku przez cały dzień oraz serwowania posiłków w godzinach szczytu	Od małej po średnią, do użytku przez cały dzień
Asortyment posiłków	Stąły asortyment potraw w ciągu dnia lub zmienny w ciągu tygodnia	Stąły lub zmienny asortyment potraw w ciągu dnia
Mobilność i zakres stosowania	Mobilna stacja do gotowania, przeznaczona do umiejscowienia w dowolnym miejscu pomieszczenia, wykorzystywana głównie w sposób stacjonarny	Mobilna, kompaktowa stacja do gotowania o niewielkiej masie, również do stosowania poza obiektem bądź cateringu
Urządzenia do gotowania		
Strefa gotowania	Wymienne, wysokowydajne, stołowe urządzenia do gotowania	Zintegrowana płyta indukcyjna
Liczba stacji do gotowania	Obsługuje 2, 3 lub 4 stołowe urządzenia do gotowania BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Posiada 1, 2 lub 3 płyty indukcyjne BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Akcesoria do gotowania	Duży wybór: 13 różnych stołowych urządzeń do gotowania o różnej mocy i wielkości, przeznaczonych do wkładania i podłączania do gniazd urządzeń	Łatwe umieszczanie akcesoriów kuchennych współpracujących z urządzeniami indukcyjnymi na płycie indukcyjnej
Wersja		
Przyłącze	400 V / 16 – 63 A	230 V / 16 A i 400 V / 16 A
Masa	ok. 195–225 kg (bez stołowych urządzeń do gotowania)	ok. 130 – 150 kg
Opcje montażu	<ul style="list-style-type: none"> • Na kółkach • Stacjonarna na regulowanych nóżkach 	<ul style="list-style-type: none"> • Na kółkach • Mobilna (poza obiektem) – wariant to-go • Stacjonarna na regulowanych nóżkach • Do zabudowy – wariant built-in
Błat roboczy	<u>Pochłaniacz</u> : dużo miejsca na przyrządzenie i wydawanie potraw <u>Strefa gotowania</u> : zarówno po lewej jak i po prawej stronie dużo miejsca do odstawiania potraw i akcesoriów kuchennych	<u>Pochłaniacz</u> : dużo miejsca na przyrządzenie i wydawanie potraw
Konstrukcja dolna	<ul style="list-style-type: none"> • jako przestrzeń użytkowa z półkami dolnymi • do współpracy z mobilną chłodziarką podblatową • do przechowywania ciepłych potraw w termosie typu B.PROTHERM 	<ul style="list-style-type: none"> • do składowania i przechowywania akcesoriów kuchennych • i/lub z blokiem szuflad
Materiał	Pochłaniacz, blaty robocze i konstrukcja dolna wykonane w całości ze stali szlachetnej	Pochłaniacz i blaty robocze ze stali szlachetnej, konstrukcja dolna z ocynkowanej, lakierowanej proszkowo cienkiej blachy

Technologia ION TEC filtruje dym i przedłuża trwałość węgla aktywowanego.

- 1 Na etapach filtracji wstępnej odseparowywane są większe cząsteczki, m.in. tłuszcz.
- 2 Przepływające przez jonizator cząsteczki są ładowane dodatnio dzięki elektrostatycznemu polu napięcia. Ponadto tlen przekształca się w wysoce reaktywny ozon.
- 3 Na etapie kolektora dodatnio naładowane cząsteczki przywierają do ujemnie naładowanych płytek i w ten sposób są osadzone (zwłaszcza aerozole).
- 4 W procesie utleniania ozon rozkłada nieprzyjemne zapachy i dym.
- 5 Nieodseparowane cząsteczki przywierające do węgla aktywnego reagują z pozostałością ozonu. Węgiel aktywny jest w ten sposób czyszczony, co znacznie zwiększa jego żywotność.
- 6 Tlen, dwutlenek węgla i woda są uwalniane do środowiska jako produkt końcowy.



COOK I-flex

Kompaktowe, wydajne urządzenie: stacja do gotowania o wielu możliwościach.

Urządzenie B.PRO COOK I-flex oferuje szeroki zakres zastosowań dzięki wydajnym zintegrowanym urządzeniom indukcyjnym, tj. maks. trzem płytom. Akcesoria kuchenne w różnych wersjach można z łatwością umieszczać w odpowiednich miejscach i szybko wymieniać.

Asortyment potraw, które można przygotowywać w ciągu minuty od początku do końca przed oczyma klienta, jest tak szeroki, jak wybór sprzętu do gotowania.

Dzięki kompaktowym wymiarom i zintegrowanemu okopowi kuchennemu z wyciągiem stację tę można dobrze wkomponować nawet w ograniczoną ilość miejsca. W mobilnej wersji „to go” urządzenie B.PRO COOK I-flex nadaje się również idealnie do cateringu i stosowania poza obiektem firmy.





Układ sterowania B.PRO CONTROL

Wyłącznik główny, oświetlenie i układ wyciągowy mogą być sterowane za pomocą przycisków. Termin wymiany filtra wskazywany jest na wyświetlaczu cyfrowym. W tym miejscu można dokonywać takich ustawień, jak język, szybki start i częstotliwość czyszczenia.



Oświetlenie jako wyposażenie standardowe

Ponad płytą indukcyjną znajduje się standardowa listwa oświetleniowa LED, która w sposób optymalny oświetla tę płytę.



Most łączący z gościem

Dzięki wyjątkowo niewielkiej szerokości pochłaniacz nie przeszkadza w podglądaniu procesu gotowania. Jego część górna może być używana zarówno w charakterze miejsca na składniki, jak i do wydawania posiłków. Opcjonalny reling dodatkowo zabezpiecza przedmioty odkładane w tym miejscu.



Łatwa obsługa

Każda płyta indukcyjna składa się z 2 stref gotowania, którymi można sterować oddzielnie za pomocą pokręteł. Na życzenie klienta obie strefy gotowania mogą być również łączone ze sobą. Na wyświetlaczu wskazywane są poszczególne poziomy mocy.



Prawidłowa pozycja gwarantuje bezpieczeństwo

Prostokątne płyty grillowe i piekarniki utrzymywane są w prawidłowej pozycji w strefie gotowania za pomocą magnesów usytuowanych pod uchwytem. Niemniej jednak można je wyjmować bez trudu.



Praktyczna osłona higieniczna

Standardowa osłona higieniczna wykonana ze szkła bezpiecznego ESG może być składana, dzięki czemu czyszczenie nie nastręcza trudności.



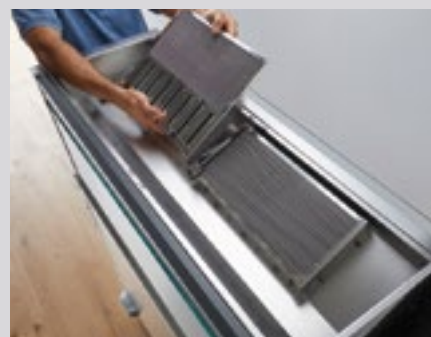
Standardowa przestrzeń użytkowa

Konstrukcja dolna jest podzielona na półki wyposażone w kątowniki mocujące i płytę podłogową. W tym miejscu można przechowywać sprzęt do gotowania w gotowości do szybkiego użycia.



Szuflady na dodatkowe wyposażenie

W opcjonalnym bloku szuflad wyposażonym w dwa elementy wysuwane można przechowywać pojemniki GN z wstępnie przygotowanymi składnikami. Wsuwane dodatkowo płyty eutektyczne utrzymują artykuły spożywcze w stanie schłodzonym, jeśli zachodzi taka potrzeba.



Łatwość czyszczenia filtrów

Skrzynki na filtry zawierające filtr tłuszczu i metalowy filtr siatkowy można wyjmować bez użycia narzędzi i myć w zmywarce. Tłuszcz można odprowadzać przez korek spustowy.

Wydajna i przestronna: stacja do gotowania o maksymalnej wydajności.

Urządzenie B.PRO COOK classic jest jednym ze sprawdzonych rozwiązań w zakresie gotowania w obecności klienta. Stacje do gotowania wyposażane w dwa do czterech wysokowydajnych stołowych urządzeń do gotowania nadają się do codziennego, ciągłego użytku, jak również do pracy w godzinach szczytu.

Dzięki modułowej architekturze i szerokiemu wachlarzowi technik gotowania można zmieniać asortyment posiłków z dnia na dzień. Tym samym wdrażanie nowych trendów gastronomicznych staje się łatwe.

Zintegrowany pochłaniacz skutecznie filtruje tłuszcz i zapachy oraz zapewnia czyste powietrze w strefie przeznaczonej dla gości. Obszerne blaty robocze i przestrzenie użytkowe, jak również odpowiednio dobrane akcesoria optymalizują organizację pracy oraz ułatwiają i przyspieszają przygotowywanie potraw.



B.PRO COOK classic 4.1

Widok od strony obsługi, z opcjonalnym relingiem, mobilną półką i licznymi akcesoriami



Ilustracja z akcesoriami



B.PRO CONTROL – prostota i przejrzystość

Elektroniczny układ sterowania wyposażony w intuicyjne symbole czyni obsługę stacji dziecinnie prostą. Sygnalizator wymiany filtra automatycznie przypomina o konieczności jego wymiany lub oczyszczenia.



Punkty świetlne

Żarówki LED zintegrowane w jednej płaszczyźnie z blatem roboczym oświetlają go optymalnie w całości i prezentują potrawy w odpowiednim świetle.



Obszerna półka

Zabezpieczona relingiem powierzchnia pochłaniacza umożliwia prezentowanie, dekorowanie i wydawanie potraw.



Większa powierzchnia robocza

Po prawej i lewej stronie wnęki znajduje się mnóstwo miejsca na odstawianie, aranżację i odkładanie potraw.



Więcej przestrzeni: rama wielofunkcyjna

Rama wielofunkcyjna zapewnia dodatkowe miejsce do odstawiania i przechowywania potraw. Wystarczy zawiesić pojemnik GN lub włożyć szklaną półkę, aby zwiększyć powierzchnię blatu roboczego.



Idealna ochrona

Osłona higieniczna na całej powierzchni zapewnia najlepszą higienę. Do czyszczenia można ją w łatwy sposób złożyć.



Przebudowa w mgnieniu oka

Półkę na urządzenia do gotowania można łatwo wyjąć, aby np. umieścić na niej urządzenie stacjonarne.



Uniwersalne szyny GN

Wszystko, co jest do schowania bezpośrednio pod urządzeniami do gotowania, można wsunąć w tym miejscu. Artykuły spożywcze lub przybory kuchenne można umieścić w pojemnikach GN 1/1 o dowolnej głębokości.



Szybka i łatwa wymiana filtrów

Filtry tłuszczu ze zintegrowaną wanienką na tłuszcz można łatwo wyjmować i myć w zmywarce bez konieczności użycia jakichkolwiek narzędzi.

Szybciej, cieplej, lepiej!

Urządzenie B.PRO COOK classic prezentuje optymalne osiągi.

Dzięki niezawodnej technologii i wysokiej wydajności klasyczne stołowe urządzenia do gotowania systemu B.PRO COOK sprawdziły się w praktyce w możliwie najwyższym stopniu. Cechują się one wysoką jakością i funkcjonalnym designem, gwarantującymi prostotę, bezpieczeństwo, higienę i maksymalną wydajność obsługi.

W ogólnej liczbie 13 różnych modeli można znaleźć wszystko, czego potrzebują profesjonalni kucharze: od urządzeń do gotowania makaronu poprzez woki indukcyjne i płyty grillowe po frytownice. Dzięki kompaktowym wymiarom i głębokości wynoszącej jedynie 62 cm stołowe urządzenia do gotowania współpracują również ze standardowymi blatami roboczymi w różnych kombinacjach zestawianych według potrzeb.

2-strefowa
płyta indukcyjna

Pełnowierzchniowa
płyta indukcyjna



Płyty i woki indukcyjne

Zależnie od wymagań dostępne są płyty indukcyjne 1-strefowe, 2-strefowe i pełnowierzchniowe bądź woki indukcyjne – wydajne, niezawodne, trwałe i niezwykle szybkie.



Płyta Ceran®

z 2 strefami gotowania, regulowanymi oddzielnie.

Płyta grzewcza

o dużej powierzchni podgrzewania.

Urządzenie do gotowania makaronu

do energooszczędnego gotowania i gotowania na parze w koszach do makaronu lub wkładach do gotowania GN.

Bemary

do utrzymywania potraw w stanie ciepłym i prezentacji potraw w pojemnikach GN.

Element wielofunkcyjny BC ME

zapewnia przestrzeń użytkową do przyborów kuchennych i składników, dodatkowy blat roboczy oraz pomaga w przyrządzaniu potraw.





Tercet systemu gotowania w obecności klienta do pokazów sztuki kulinarnej dla smakoszy:

Wok indukcyjny, ryflowana płyta grillowa i urządzenie do gotowania makaronu.



Frytownica

z wychylnym elementem grzewczym i nieogrzewaną strefą zimną na dnie komory.



Opiekacz grillowy

można używać opcjonalnie do duszenia, grillowania lub gotowania.



**Wyjątkowo duża
płyta grillowa**

Płyty grillowe

Jest gładka bądź ryflowana – dzięki bezspoinowemu zespawaniu, płyta utrzymuje pożądaną równomierną temperaturę. Nadmiar tłuszczu łąduje w sporych rozmiarów misce ociekowej. W przypadku płyty grillowej o podwójnej szerokości oddzielnie regulowane strefy grzewcze zwiększają wydajność po ich połączeniu.

B.PRO COOK classic:

Innowacyjna technika, która zaspokoi wszelkie gusta.


B.PRO COOK I-flex 1

- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Zintegrowana na stałe płyta indukcyjna z 2 strefami gotowania
- B.PRO Control: elektroniczny układ sterowania pochłaniaczem i płytą indukcyjną
- Osłona higieniczna wykonana ze szkła bezpiecznego ESG, ściągana w dół do poziomu osłony od strony klienta, otwierana
- Oświetlenie LED usytuowane ponad strefą gotowania
- Przestrzeń użytkowa z prowadnicą szynową zabudowana w konstrukcji dolnej, np. do przechowywania akcesoriów kuchennych
- Konstrukcja dolna lakierowana proszkowo w kolorze szarym drogowym B RAL 7043




Ilustracja	Model	Wymiary (szer. x gł. x wys.) Masa	Przyłącze elektryczne	Nr art. (model podstawowy)
------------	-------	--------------------------------------	-----------------------	-------------------------------

B.PRO COOK I-flex 1

<p>BC I-flex 1</p> 	<p>BC I-flex 1 ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w lewej części strony obsługi (na żądanie również w prawej części)</p> <p>Kółka jezdne \varnothing 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm</p> <p>Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: 2x GN 1/1, w tym 1x GN 1/1 podgrzewanie</p> <p>Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V, wtyk z zestykiem ochronnym</p>	<p>575 025 (384 400)</p>
--	---	--	--	--


230 V

B.PRO COOK I-flex 1 to go

<p>BC I-flex1 to go</p> 	<p>BC I-flex 1 to go ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w lewej części strony obsługi (na żądanie również w prawej części)</p> <p>Kółka jezdne ze stali szlachetnej \varnothing 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, narożniki ochronne, uchwyt do pchania</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 1020 x 746 x 1366 mm</p> <p>Wysokość konstrukcji dolnej: 960 mm</p> <p>Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: 2x GN 1/1, w tym 1x GN 1/1 podgrzewanie</p> <p>Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V, wtyk z zestykiem ochronnym</p>	<p>575 064 (384 400)</p>
---	---	---	--	--

230 V

B.PRO COOK I-flex 1 built-in

<p>BC I-flex 1 built-in</p> 	<p>BC I-flex 1 built-in ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w lewej części strony obsługi (na żądanie również w prawej części)</p> <p>Regulowane nóżki ze stali szlachetnej, 4-stronne osłony cokołowe ze stali szlachetnej, zestaw osłon ze stali szlachetnej od strony obsługi</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm</p> <p>Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: 2x GN 1/1, w tym 1x GN 1/1 podgrzewanie</p> <p>Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V, wtyk z zestykiem ochronnym</p>	<p>575 026 (384 401)</p>
---	---	--	--	--

230 V

B.PRO COOK I-flex 2

- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Dwie zintegrowane na stałe płyty indukcyjne z 4 strefami gotowania
- B.PRO Control: elektroniczny układ sterowania pochłaniaczem i płytami indukcyjnymi
- Osłona higieniczna wykonana ze szkła bezpiecznego ESG, ściągana w dół do poziomu osłony od strony klienta, otwierana
- Oświetlenie LED usytuowane ponad strefą gotowania
- Przestrzeń użytkowa z prowadnicą szynową zabudowana w konstrukcji dolnej, np. do przechowywania akcesoriów kuchennych
- Konstrukcja dolna lakierowana proszkowo w kolorze szarym drogowym B RAL 7043



Ilustracja	Model	Wymiary (szer. x gł. x wys.) Masa	Przyłącze elektryczne	Nr art. (model podstawowy)
------------	-------	--------------------------------------	-----------------------	-------------------------------

B.PRO COOK I-flex 2

	<p>BC I-flex 2 z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania)</p> <p>Kółka jezdne \varnothing 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm</p> <p>Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 2x GN 1/1</p> <p>Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW</p> <p>Wtyk CEE 16 A</p>	<p>575 013 (384 396)</p>
	<p>BC I-flex 2 jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC</p>	<p>Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg</p>	<p>Wtyk CEE 16 A</p>	<p>575 014 (384 396)</p>

B.PRO COOK I-flex 2 to go

	<p>BC I-flex 2 to go z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania)</p> <p>Kółka jezdne ze stali szlachetnej \varnothing 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, narożniki ochronne, uchwyt do pchania</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 1020 x 746 x 1366 mm</p> <p>Wysokość konstrukcji dolnej: 960 mm</p> <p>Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 2x GN 1/1</p> <p>Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW</p> <p>Wtyk CEE 16 A</p>	<p>575 015 (384 396)</p>
	<p>BC I-flex 2 to go jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC</p>	<p>Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg</p>	<p>Wtyk CEE 16 A</p>	<p>575 016 (384 396)</p>

B.PRO COOK I-flex 2 built-in

	<p>BC I-flex 2 built-in z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania)</p> <p>Regulowane nóżki ze stali szlachetnej, 4-stronne osłony cokołowe ze stali szlachetnej, zestaw osłon ze stali szlachetnej od strony obsługi</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm</p> <p>Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 2x GN 1/1</p> <p>Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW</p> <p>Wtyk CEE 16 A</p>	<p>575 021 (384 398)</p>
	<p>BC I-flex 2 built-in jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC</p>	<p>Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg</p>	<p>Wtyk CEE 16 A</p>	<p>575 022 (384 398)</p>


B.PRO COOK I-flex 3

- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Zintegrowana na stałe płyta indukcyjna z 6 strefami gotowania
- B.PRO Control: elektroniczny układ sterowania pochłaniaczem i płytami indukcyjnymi
- Osłona higieniczna wykonana ze szkła bezpiecznego ESG, ściągana w dół do poziomu osłony od strony klienta, otwierana
- Oświetlenie LED usytuowane ponad strefą gotowania
- Przestrzeń użytkowa z prowadnicą szynową zabudowana w konstrukcji dolnej, np. do przechowywania akcesoriów kuchennych
- Konstrukcja dolna lakierowana proszkowo w kolorze szarym drogowym B RAL 7043




Ilustracja	Model	Wymiary (szer. x gł. x wys.) Masa	Przyłącze elektryczne	Nr art. (model podstawowy)
------------	-------	--------------------------------------	-----------------------	-------------------------------


B.PRO COOK I-flex 3

	<p>BC I-flex 3 z trzema zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (6 stref gotowania)</p> <p>Kółka jezdne \varnothing 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 1255 x 678 x 1306 mm</p> <p>Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm</p> <p>Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 3x GN 1/1</p> <p>Masa własna: ok. 150 kg Maks. ładowność: 85 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW</p> <p>Wtyk CEE 16 A</p>	<p>575 017 (384 397)</p>
	<p>BC I-flex 3 jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC</p>			

B.PRO COOK I-flex 3 to go


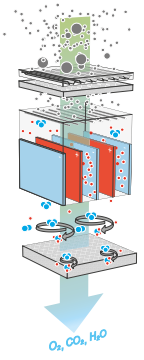

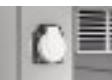


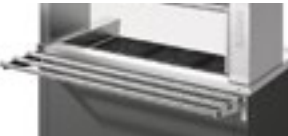

	<p>BC I-flex 3 to go z trzema zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (6 stref gotowania)</p> <p>Kółka jezdne ze stali szlachetnej \varnothing 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, narożniki ochronne, uchwyt do pchania</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 1350 x 746 x 1366 mm</p> <p>Wysokość konstrukcji dolnej: 960 mm</p> <p>Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 3x GN 1/1</p> <p>Masa własna: ok. 150 kg Maks. ładowność: 85 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW</p> <p>Wtyk CEE 16 A</p>	<p>575 019 (384 397)</p>
	<p>BC I-flex 3 to go jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC</p>			

B.PRO COOK I-flex 3 built-in

	<p>BC I-flex 3 built-in z trzema zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (6 stref gotowania)</p> <p>Regulowane nóżki ze stali szlachetnej, 4-stronne osłony cokołowe ze stali szlachetnej, zestaw osłon ze stali szlachetnej od strony obsługi</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 1255 x 678 x 1306 mm</p> <p>Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm</p> <p>Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 3x GN 1/1</p> <p>Masa własna: ok. 150 kg Maks. ładowność: 85 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW</p> <p>Wtyk CEE 16 A</p>	<p>575 023 (384 399)</p>
	<p>BC I-flex 3 built-in jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC</p>			

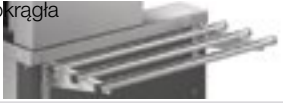
Opcjonalne wyposażenie urządzenia B.PRO COOK I-flex

- *Okładziny, półki do odstawiania naczyń, talerze i ślizgi do tac z resopalu o identycznym kolorze/dekorze, pokryte warstwą laminatu Resopal w kolorach palety „Colours” lub „Woods”





Ilustracja	Nazwa	Do modeli	
Kolor korpusu	Kolor korpusu w kolorach B.PRO (patrz strona 28) zamiast szarego drogowego B RAL 7043	wszystkie BC I-flex	
Front pokryty laminatem Resopal 	Kolor frontu	Lakierowane proszkowo w kolorach palety B.PRO (patrz strona 28) zamiast szarego drogowego B RAL 7043	wszystkie BC I-flex 1, 2, z wyjątkiem wersji built-in
		wszystkie BC I-flex 3, z wyjątkiem wersji built-in	
	Pokryte laminatem Resopal	wszystkie BC I-flex 1, 2, z wyjątkiem wersji built-in	
		wszystkie BC I-flex 3, z wyjątkiem wersji built-in	
ION TEC 	Filtr elektrostatyczny ION TEC Stosowany w celu poprawy filtracji i redukcji cząsteczek zapachowych i dymu, wydłuża trwałość filtrów z węglem aktywnym	wszystkie BC I-flex	
	Przygotowanie pod system filtracji elektrostatycznej ION TEC BC I-flex jest przygotowany od strony urządzenia do montażu w razie potrzeby filtra ION TEC.	wszystkie BC I-flex	
	Do wyboru: płyta od strony obsługi z lewej lub prawej strony	BC I-flex 1	
Dodatkowe gniazdo wtykowe 	Dodatkowe gniazdo wtykowe , jednofazowe, umieszczone po stronie obsługi poniżej płyty indukcyjnej (wariant krajowy)	BC I-flex 2	
Reling 	Reling ze stali szlachetnej, rurka okrągła, od strony klienta i czołowej, wysokość 50 mm	BC I-flex 1, 2	
		BC I-flex 3	
Blok szuflad 	Blok szuflad z 2 szufladami usytuowanymi jedna nad drugą na pojemniki Gastronorm, maks. GN 1/1-150 lub ich podział (za pomocą mostków poprzecznymi i wzdłużnymi). Opcjonalnie z dwiema płytami eutektycznymi do chłodzenia pasywnego, które można umieścić nad każdą szufladą za pomocą zintegrowanej przewodnicy szynowej (patrz strona 7)		
Ślizg do tac z rurki okrągłej 	Ślizg do tac	Rurka okrągła ze stali szlachetnej, składana	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Stal szlachetna gładka, element składany	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, element składany	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
Ślizg do talerzy gładki 	Ślizg do talerzy	Stal szlachetna gładka, element składany	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, element składany	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3

Opcjonalne wyposażenie urządzenia B.PRO COOK I-flex




- *Okładziny, półki do odstawiania naczyń, talerze i ślizgi do tac z resopalu o identycznym kolorze/dekorze, pokryte warstwą laminatu Resopal w kolorach palety „Colours” lub „Woods”

Ilustracja	Nazwa	Do modeli	
	Półka do odstawiania naczyń , strona czołowa część lewa/prawa	Rurka okrągła ze stali szlachetnej, składana Stal szlachetna gładka, element składany Resopal*, element składany	wszystkie BC I-flex
brak ilustracji	Zestaw łączników modułów do łączenia dwóch urządzeń BC I-flex na stałe lub w kombinacji z systemem B.PRO BASIC LINE, z profilowaną osłoną szczeliny pomiędzy dwoma modułami		wszystkie BC I-flex
brak ilustracji	Kółka ze stali szlachetnej , 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, ø 125 mm		
brak ilustracji	Regulowane nóżki ze stali szlachetnej		
	Oslony cokołowe ze stali szlachetnej, możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami	od strony klienta/obsługi	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		od strony czołowej, część lewa	wszystkie BC I-flex
		od strony czołowej, część prawa	wszystkie BC I-flex






Akcesoria do B.PRO COOK I-flex

Ilustracja	Nazwa	Nr art. (model podstawowy)	
Akcesoria kuchenne			
	Płyta grillowa 1/1-20, gładka z gładkim dnem, wymiary: 530 x 325 x 20 mm, masa: 4,9 kg	z odlewu aluminiowego z 4-warstwową powłoką powierzchniową wraz z ceramiczną powłoką antyadhezyjną, grube dno zapewniające optymalne rozpraszanie i magazynowanie ciepła, od strony czołowej posiada uchwyt ze stali szlachetnej i magnetyczną część dolną zapobiegającą ześlizgnięciu się na płytę indukcyjną,	575 027
	Płyta grillowa 1/1-20, ryflowana z ryflowaniem krzyżowym, wymiary: 530 x 325 x 20 mm, masa: 4,9 kg	współpracuje z urządzeniami indukcyjnymi, posiada odporność na wysokie temperatury do 250 °C, nadaje się do mycia w zmywarce	575 028
	Opiekacz grillowy 1/1-55 z gładkim dnem, wymiary: 530 x 325 x 55 mm, masa: 4,7 kg		575 030
	Wok płaskodenny Materiał 3-warstwowy (stal szlachetna z rdzeniem aluminiowym) aż do samej krawędzi, zapewniający szybkie i równomierne rozpraszanie i magazynowanie ciepła, z ergonomicznym uchwytem, ø ok. 30 cm, współpracuje z urządzeniami indukcyjnymi, masa: 1,5 kg		575 032

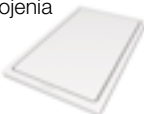

Akcesoria do B.PRO COOK I-flex

Ilustracja	Nazwa	Nr art. (model podstawowy)
	Zestaw do gotowania makaronu elementy składowe: - rama ze stali szlachetnej - GN 2/3-100 z materiału wielowarstwowego współpracującego z urządzeniami indukcyjnymi, posiada 2 uchwyty, - GN 1/3-65, - rama do zawieszania koszy do makaronu, - 4 kosze: ok. 1/6-100 z izolowanymi uchwytami	575 034
	Brytfanna z odlewu aluminiowego pokrytego 4-warstwową powłoką, grube, pozbawione krzywizn dno zapewniające optymalne kumulowanie i rozprowadzanie ciepła oraz energooszczędne gotowanie, posiada ergonomiczny uchwyt z tworzywa sztucznego, ceramiczną powłoką antyadhezyjną, nadaje się do gotowania na kuchenke indukcyjnej, odporna na wysoką temperaturę do 250 °C, nadaje się do mycia w zmywarce, wysokość krawędzi ok. 50 mm	ø 20 cm 575 035
		ø 24 cm 575 036
		ø 26 cm 575 037
		ø 28 cm 575 038
	Element wielofunkcyjny 1/1 ze stali szlachetnej, służący do przygotowywania i przyrządzania potraw lub jako miejsce do przechowywania przyborów kuchennych i składników, pojemność: maks. GN 1/1-65 lub jego podział, wymiary: 544 x 330 x 93 mm	575 041
	Element wielofunkcyjny 1/3 ze stali szlachetnej, przestrzeń do przechowywania przyborów kuchennych i składników, pojemność maks. GN 1/3-65 lub ich podział, wymiary: 190 x 330 x 93 mm	575 042

Akcesoria do gotowania

	Łopatka do patelni z silikonu, z uchwytem ze stali szlachetnej, odporna na wysoką temperaturę do 240 °C, nadaje się do mycia w zmywarce, nadaje się idealnie do obsługi powlekanych płyt grillowych i patelni	575 067
	Łyżka do patelni	575 068
	Szczypce do grilla	575 069
	Kosze do makaronu elementy składowe: - rama do zawieszania koszy do makaronu - 4 kosze: ok. 1/6-100 z izolowanymi uchwytami	575 070
	Skrobak do płyt z Ceranu®	568 489

Akcesoria

	Deska do krojenia z tworzywa sztucznego z okalającą rylnięką ociekową, optymalne dopasowanie do rozmiaru płyty do gotowania, wymiary: 530 x 325 x 20 mm	575 057
	Mostek z ochroną higieniczną Możliwość prostego i szybkiego doposażenia w dodatkową ochronę higieniczną powyżej pochłaniacza/nadstawki z oknem do podawania talerzy (wysokość ok. 18 cm), zestaw doposażenia złożony z elementów dodatkowych z CNS, szkła bezpiecznego ESG i materiału mocującego	BC I-flex 1, 2 575 136
		BC I-flex 3 575 137

Akcesoria do B.PRO COOK I-flex

Ilustracja	Nazwa	Nr art. (model podstawowy)
<p>Pojemnik na sztućce Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p>Pojemnik na sztućce Rama ze stali szlachetnej do mocowania na korpusie po stronie obsługi, zdejmowana do celów czyszczenia, wraz z GN 1/6-200</p>	575 058
<p>Uchwyt noża Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p>Uchwyt na noże z tworzywa sztucznego – do pojemnika na sztućce, do montażu na GN 1/6</p>	574 774
<p>Rama na pojemniki GN Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p>Rama na pojemniki GN ze stali szlachetnej, do mocowania od strony czołowej korpusu, składana, do zamocowania 3x GN 1/6 lub 1x GN 2/4</p>	575 059
<p>Uchwyt na ścierki do naczyń Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p>Uchwyt na ścierki do naczyń ze stali szlachetnej, do mocowania od strony czołowej korpusu</p>	575 060
<p>Uchwyt na rolki ręczników papierowych Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p>Uchwyt na rolki ręczników papierowych – do ram na pojemniki GN i uchwytów na ścierki do naczyń ze stali szlachetnej</p>	575 062
<p>Rama wielofunkcyjna Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p>Rama wielofunkcyjna ze stali szlachetnej, do mocowania na czołowej półce do odstawiania naczyń wykonanych z CNS lub resopalu, do zamocowania pojemnika GN 1/3, może być zdejmowana do celów czyszczenia, wraz z uchwytem na rolkę ręczników papierowych</p>	575 061
<p>Półka wsuwana</p> 	<p>Półka wsuwana ze szkła, wsuwana w ramę wielofunkcyjną jako dodatkowe miejsce do odkładania potraw</p>	573 978
<p>Uchwyt do pchania</p> 	<p>Uchwyt do pchania do mocowania od strony czołowej korpusu</p>	575 063
<p>brak ilustracji</p>	<p>Instruktaż dot. systemu B.PRO COOK I-flex Instruktaż techniczny (czyszczenie, wymiana filtra) w zakresie obsługi gotowej do pracy, zainstalowanej stacji B.PRO COOK, termin do uzgodnienia.</p>	999 125
<p>Płyta eutektyczna</p> 	<p>Płyta eutektyczna (-3 °C) z tworzywa sztucznego, wymiary normowane: 530 x 325 x 30 mm, masa: 4,2 kg</p>	568 136
	<p>Płyta eutektyczna (-12 °C) z tworzywa sztucznego, wymiary normowane: 530 x 325 x 30 mm, masa: 4,2 kg</p>	573 332
<p>Mata filtrująca z węglem aktywnym</p> 	<p>Mata filtrująca z węglem aktywnym</p>	380 477

B.PRO COOK classic

- Obsługuje 2, 3 lub 4 stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK
- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Wysokowydajny system filtracji
- Sterownik elektroniczny z sygnalizatorem wymiany filtra
- Dużo miejsca do odkładania potraw na skrzynce na filtry zapachów
- Wolna przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia
- Wersja kół: kółka pełne z tworzywa sztucznego, \varnothing 75 mm, 8 kółek skrętnych, w tym 2 z hamulcami



Ilustr. z akcesoriami

B.PRO COOK classic

Ilustracja	Model	Wymiary szer. x gł. x wys (mm)	Gniazda/moc/przyłącze elektryczne	Nr art. (model podstawowy)
	<p>BC classic 2.1 z wyjmowaną półką na urządzenia</p> <p>maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg</p> <p>Obsługuje 2 stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK</p>	<p><u>Wymiary zewnętrzne:</u> 1544 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Wysokość konstrukcji dolnej:</u> 900 mm</p> <p><u>Wnęka:</u> 806 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia:</u> 830 x 648 x 575 mm</p>	<p>2 gniazda z zestykiem ochronnym 230 V 2 gniazda CEE 400 V (maks. 10 kW)</p> <p>Wtyk CEE 16 A</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p>	<p>574 400 <i>(380 235)</i></p>
	<p>BC classic 3.1 z wyjmowaną półką na urządzenia</p> <p>maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg</p> <p>Obsługuje 3 stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK</p>	<p><u>Wymiary zewnętrzne:</u> 1949 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Wysokość konstrukcji dolnej:</u> 900 mm</p> <p><u>Wnęka:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>	<p>3 gniazda z zestykiem ochronnym 230 V 3 gniazda CEE 400 V (maks. 20 kW)</p> <p>Wtyk CEE 32 A</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p>	<p>574 401 <i>(380 236)</i></p>
	<p>BC classic 3.1 BHG z wyjmowaną półką na urządzenia, oświetleniem, zamkniętą osłoną higieniczną i relingiem</p> <p>maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg</p> <p>Obsługuje 3 stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK</p>	<p><u>Wymiary zewnętrzne:</u> 1949 x 756 x 1407 mm</p> <p><u>Wysokość konstrukcji dolnej:</u> 900 mm</p> <p><u>Wnęka:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>		<p>574 405 <i>(380 236)</i></p>
	<p>BC classic 3.1 BHG-I z wyjmowaną półką na urządzenia, oświetleniem, zamkniętą osłoną higieniczną, relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC</p> <p>maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg</p> <p>Obsługuje 3 stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK</p>	<p><u>Wymiary zewnętrzne:</u> 1949 x 756 x 1407 mm</p> <p><u>Wysokość konstrukcji dolnej:</u> 900 mm</p> <p><u>Wnęka:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>		<p>574 406 <i>(380 236)</i></p>


B.PRO COOK classic

- Obsługuje 2, 3 lub 4 stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK
- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Wysokowydajny system filtracji
- Sterownik elektroniczny z sygnalizatorem wymiany filtra
- Dużo miejsca do odkładania potraw na skrzynce na filtry zapachów
- Wolna przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia
- Wersja kół: kółka pełne z tworzywa sztucznego, \varnothing 75 mm, 8 kółek skrętnych, w tym 2 z hamulcami

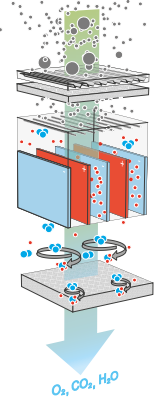


Ilustr. z akcesoriami

B.PRO COOK classic

Ilustracja	Model	Wymiary szer. x gł. x wys (mm)	Gniazda/moc/ przyłącze elektryczne	Nr art. (model podstawowy)
	<p>BC classic 4.1 z wyjmowaną półką na urządzenia, oświetleniem i zamkniętą osłoną higieniczną</p> <p>maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg</p> <p>Obsługuje 4 stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK</p>	<p><u>Wymiary zewnętrzne:</u> 2354 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Wysokość konstrukcji dolnej:</u> 900 mm</p> <p><u>Wnęka:</u> 1616 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Przeźreń użytkowa pod półką na urządzenia:</u> 1640 x 648 x 575 mm</p>	<p>4 gniazda z zestykiem ochronnym 230 V</p> <p>4 gniazda CEE 400 V (maks. 20 kW)</p> <p>Wtyk CEE 32 A</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p>	<p>574 402</p> <p>(380 237)</p>

Opcjonalne wyposażenie urządzenia BC classic

Ilustracja	Nazwa	Do modeli
	<p>Filtr elektrostatyczny ION TEC stosowany w celu poprawy filtracji i redukcji cząsteczek zapachowych i dymu, wydłuża trwałość filtrów z węglem aktywnym</p>	wszystkie urządzenia BC classic
	<p>Przygotowanie pod system filtracji elektrostatycznej ION TEC BC classic jest przygotowany od strony urządzenia do montażu w razie potrzeby filtra ION TEC.</p>	wszystkie urządzenia BC classic

Przyłącza elektryczne

Ilustracja	Nazwa	Do modeli
brak ilustracji	<p>Przyłącze elektryczne Wtyk CEE 16 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p>	BC classic 3.1
	Wtyk CEE 32 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1
	Wtyk CEE 63 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1

Opcjonalne wyposażenie urządzenia B.PRO COOK classic

Opcjonalne wyposażenie urządzenia BC classic



Ilustracja	Nazwa	Do modeli 
Ilustr. z półką 	<p>Mobilna półka do wsuwania i wysuwania stołowych urządzeń do gotowania w stację B.PRO COOK classic w miejscu półki na urządzeniu</p> <p>Półka dolna do wkładania w stolik nastawny w charakterze dodatkowej powierzchni do odkładania potraw</p>	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1 BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
brak ilustracji	<p>Dodatkowe gniazda wtykowe 2 gniazda z zestykiem ochronnym 230 V usytuowane w przestrzeni użytkowej pod półką na urządzeniu po prawej i lewej stronie</p>	wszystkie urządzenia BC classic
	<p>Oświetlenie za pomocą punktów świetlnych LED (po 4 W), umieszczonych ponad urządzeniami do gotowania</p>	5 punktów świetlnych, 20 W BC classic 2.1 7 punktów świetlnych, 28 W BC classic 3.1 9 punktów świetlnych, 36 W BC classic 4.1
	<p>Osłona higieniczna ze szkła bezpiecznego (ESG) zamknięta od strony klienta, otwierana w celu oczyszczenia</p>	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	<p>Reling, z rurki ze stali szlachetnej okrągłej, od strony klienta i czołowej, wysokość 50 mm</p>	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	<p>Ślizg do tac z rurki ze stali szlachetnej okrągłej, składany, od strony klienta</p>	Wysokość 885 mm średnica kółek 75 mm, odpowiada normalnej wysokości ślizgu do tac systemu B.PRO BASIC LINE lub BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	<p>Ślizg do tac, z resopalu, składany, płyta multipleksowa od strony klienta pokryta laminatem Resopal w kolorach palety „Colours” lub „Woods”</p>	Wysokość 850 mm średnica kółek 75 mm, odpowiada wysokości ślizgu do tac systemu B.PRO MANHATTAN BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
brak ilustracji	<p>Półka dolna ze stali szlachetnej, wyjmowana, maks. obciążenie: 80 kg</p> <p>Kółka ze stali szlachetnej, 8 kółek skrętnych, w tym 2 z hamulcem, ø 125 mm, Wysokość całkowita zwiększa się o 60 mm, Wysokość konstrukcji dolnej wynosi wówczas 960 mm</p> <p>Regulowane nóżki ze stali szlachetnej</p> <p>Oslony cokołowe ze stali szlachetnej, od strony klienta, możliwość zamawiania tylko w połączeniu z regulowanymi nóżkami</p>	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1 wszystkie urządzenia BC classic wszystkie urządzenia BC classic BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1

Akcesoria do urządzenia B.PRO COOK classic

Akcesoria

Ilustracja	Nazwa	Do modeli	Nr art. (model podstawowy)
Ilustr. z półką 	Mobilna półka do wsuwania i wysuwania stołowych urządzeń do gotowania stacji B.PRO COOK classic	BC classic 2.1	574 309
		BC classic 3.1	574 310
		BC classic 4.1	574 311
	Półka dolna do wkładania w stół nastawny w charakterze dodatkowej powierzchni do odkładania potraw	BC classic 2.1	574 379
		BC classic 3.1	574 380
		BC classic 4.1	574 381
Ilustr. z akcesoriami 	Rama wielofunkcyjna z uchwytem ze stali szlachetnej do mocowania po stronie obsługi na skrzynkach na filtry zapachów, do zamocowania pojemnika GN 1/3, lub jego podziału, wraz z uchwytem na rolkę ręcznika papierowego	wszystkie urządzenia BC classic	573 977
	Półka wsuwana ze szkła do wsuwania w ramę wielofunkcyjną w charakterze dodatkowej powierzchni do odkładania potraw	Rama wielofunkcyjna	573 978
	Wózek transportowy BC ROL 6x4 do wsuwania urządzenia BLANCOTHERM 420 w wolną przestrzeń użytkową, kółka z tworzywa sztucznego, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, ø 50 mm Nośność: ok. 100 kg	wszystkie urządzenia BC classic	573 570
	BLT 420 KBRUH Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM wykonany z tworzywa sztucznego, podgrzewany obiegowo, z <u>cyfrowym, stopniowym regulatorem temperatury wewnętrznej</u> w zakresie +40 do +85 °C, z drzwiami uchylnymi, pojemność: 2x GN 1/1-150 lub ich podziały, 11 par przewodnic rowkowych, odstęp 31 mm	Kolor okuć: szary niebieski czerwony zielony żółty	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578 (380 904)
Ilustr. z akcesoriami 	Zestaw przewodnic do szuflad Złożony z dwóch szyn do mocowania GN 1/1, do zamocowania w dolnej części półki na urządzenia	wszystkie urządzenia BC classic	573 979
brak ilustracji	Instruktaż dot. systemu B.PRO COOK classic Instruktaż techniczny (czyszczenie, wymiana filtra) w zakresie obsługi gotowej do pracy, zainstalowanej stacji systemu gotowania w obecności klienta B.PRO COOK classic oraz stołowych urządzeń do gotowania systemu B.PRO COOK. Termin do uzgodnienia.	wszystkie urządzenia BC classic	999 125





Materiały eksploatacyjne/części zamienne (sprzedawane przez dział serwisu firmy B.PRO)

	Maty filtracyjne z włókniny 1 opakowanie jednostkowe = 25 szt.		107 213
	Maty filtrujące z węglem aktywnym 1 zestaw (1 zestaw = 2 szt.)		134 046

Okładzina urządzenia B.PRO COOK classic

- Do późniejszego montażu
- Możliwa jest również bezpośrednia konfiguracja wraz z urządzeniem BC classic
- Kolory B.PRO (patrz strona 28)

Okładzina urządzenia BC classic (również do późniejszego montażu)

Ilustracja	Nazwa	Do modeli	Nr art.
	3-stronna okładzina po stronie klienta i stronie przedniej lakierowana proszkowo , części po stronie klienta i przedniej można konfigurować w dowolnych kolorach	BC classic 2.1	380 086
		BC classic 3.1	380 087
		BC classic 4.1	380 088
	pokrycie od strony klienta laminatem Resopal (kolory/dekory Resopal: w paletach „Colours”, „Woods”), części przednie lakierowane proszkowo	BC classic 2.1	380 089
		BC classic 3.1	380 090
		BC classic 4.1	380 091
	Dekory: w paletach „Colours”, „Woods”	BC classic 2.1	380 096
		BC classic 3.1	380 097
		BC classic 4.1	380 098
	Okładzina wsporników lakierowana proszkowo, zestaw składający się z lewej i prawej strony wraz z materiałem mocującym kanały odprowadzające powietrze	wszystkie urządzenia BC classic	380 794

Akcesoria do urządzenia B.PRO COOK classic

- Aktywne chłodzenie obiegowe regulowane w zakresie $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ (w temperaturze otoczenia $+43\text{ }^{\circ}\text{C}$ i wilgotności względnej 40%)
- Gotowe do podłączenia do gniazda urządzenia chłodniczego (możliwe jest podłączenie wtyczki specyficznej dla danego kraju)
- Obudowa parownika wykonana ze stali szlachetnej, parownik lamelowy wraz z rurami i żebrami całkowicie pokryty tworzywem sztucznym, dzięki czemu jest odporny na korozję i bezwonny
- Czynnik chłodniczy R 134 a, bezfreonowy
- Wersja kółek: $\varnothing 50\text{ mm}$, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem



Chłodziarka podblatowa do BC classic 3.1, BC classic 4.1



Ilustracja	Model	Wymiary szer. x gł. x wys (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.
	<p>BC UCT 2D Chłodziarka podblatowa z 2 drzwiami dwuskrzydłowymi 2 drzwi dwuskrzydłowych o podwójnych ściankach, wypełnienie z pianki termoizolacyjnej, uchylne z magnetyczną ramą uszczelniającą, na każdą przegródkę szafki dwie pary szyn podporowych o regulowanej wysokości do wsuwania do pojemników Gastronorm GN 1/1</p>	1192 x 650 x 567 mm	220 – 240 V 1N PE 50 – 60 Hz 0,32 kW	574 392
	<p>BC UCT 4E Chłodziarka podblatowa, po 2 całkowicie wysuwane szuflady 2 całkowicie wysuwane szuflady z każdej strony, wypełnienie z pianki termoizolacyjnej, z magnetyczną ramą uszczelniającą, do pojemników Gastronorm GN 1/1 lub podziałem użytecznym za pomocą mostków poprzecznych i wzdłużnych, maksymalna głębokość GN wynosi 100 mm</p>	1192 x 650 x 567 mm	220 – 240 V 1N PE 50 – 60 Hz 0,32 kW	574 393

Stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK

- Gładka powierzchnia z Ceranu
- Sterowany mikroprocesorem wysokowydajny generator indukcyjny produkcji firmy E.G.O.
- Pokrętko stopniowej regulacji mocy, kontrolka sygnalizacji stanu urządzenia i kodów błędów w razie wystąpienia usterek
- Wysoka sprawność
- Filtr powietrza w dnie urządzenia
- Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości, kabel sieciowy (1,5 m)



Płyta indukcyjna

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.
	BC IH 3500 Płyta indukcyjna, automatyczny system rozpoznawania garnka od \varnothing 120 mm	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm Strefa gotowania: \varnothing 220 mm Masa: 19 kg	220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 3,5 kW	574 197
	BC IH 5000 Płyta indukcyjna, automatyczny system rozpoznawania garnka od \varnothing 120 mm	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm Strefa gotowania: \varnothing 220 mm Masa: 19 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 5,0 kW	574 198
	BC IH 2Z 5000 2-strefowa płyta indukcyjna, 2 oddzielne, niezależnie regulowane strefy grzewcze (2 cewki \varnothing 220 mm każda), automatyczny system rozpoznawania garnka od \varnothing 120 mm	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm 2 strefy gotowania: każda \varnothing 220 mm Masa: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 2 x 2,5 kW (5,0 kW)	574 199
	BC SIH 5000 Pełnowierzchniowa płyta indukcyjna, 1 prostokątna strefa gotowania (1 strefa grzewcza 447 x 220 mm), automatyczny system rozpoznawania garnka od \varnothing 120 mm	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm Strefa gotowania: 447 x 220 mm Masa: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 5,0 kW (2 x 2,5 kW)	574 200

Wok indukcyjny

	BC IW 3500 Wok indukcyjny	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Kuweta: \varnothing 300 mm Masa: 18 kg	220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 3,5 kW	574 201
	BC IW 5000 Wok indukcyjny	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Kuweta: \varnothing 300 mm Masa: 18 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 5,0 kW	574 202

Stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK


- Powierzchnia grillowa o grubości 15 mm z zaokrąglonymi narożnikami, bezszwowa spawana dookoła celem zapewnienia optymalnej higieny i równomiernego, rozprzodzenia ciepła po całej powierzchni przez rurowe elementy grzejne
- Nieogrzewana strefa martwa (70 mm) po stronie obsługi
- Bezstopniowa regulacja temperatury za pomocą pokręteł
- Kontrolki do sygnalizacji stanu urządzenia i fazy nagrzewania
- Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości, kabel sieciowy (1,5 m)



Płyta grillowa

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.
	BC GF 3500 Płyta grillowa, gładka z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajna od +80 do +250 °C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm w tym podgrzewana 435 x 304 mm Masa: 34 kg	220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 3,5 kW	574 203
	BC GF 4200 Płyta grillowa, gładka z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajna od +80 do +250 °C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm w tym podgrzewana 435 x 304 mm Masa: 34 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,2 kW	574 204
	BC GF 8400 Płyta grillowa, gładka z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajna od +80 do +250 °C, 2 oddzielne, regulowane strefy grzewcze	Wymiary zewnętrzne: 620 x 800 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 704 mm w tym podgrzewana 435 x 704 mm Masa: 69 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 8,4 kW (2 x 4,2 kW na każdą strefę grzewczą)	574 205
	BC GR 3500 Płyta grillowa, ryflowana z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajna od +80 do +250 °C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm w tym podgrzewana 435 x 304 mm Masa: 31 kg	220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 3,5 kW	574 206
	BC GR 4200 Płyta grillowa, ryflowana z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajna od +80 do +250 °C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm w tym podgrzewana 435 x 304 mm Masa: 31 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,2 kW	574 207

Opiekacz grillowy


	BC DG 4200 Opiekacz grillowy z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajna od +80 do +250 °C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm Pojemność: 7 l Głębokość zlewozmywaka: 65 mm Masa: 33 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,2 kW	574 208
---	---	--	--	----------------

Stółowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK

- Bezstopniowa regulacja temperatury za pomocą pokręteł
- Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości
- Kabel sieciowy (1,5 m)



Płyta Ceran®

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.
 <p>BC CH 4300</p>	<p>BC CH 4300 Płyta Ceran® Kontrolki do sygnalizacji trybu pracy</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm Strefa gotowania: ø 170 mm i ø 230 mm Masa: 12 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,3 kW</p>	574 209

Urządzenie do gotowania makaronu




 <p>BC PC 4800 (Ilustr. z akcesoriami)</p>	<p>BC PC 4800 Urządzenie do gotowania makaronu Głęboka komora do wkładania pojemników Gastronorm GN lub koszy do makaronu o tloczona do 150 mm, Kontrolka do sygnalizacji stanu urządzenia i fazy nagrzewania</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 509 x 304 mm Pojemność: 20 l Masa: 14 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,8 kW</p>	574 210
	<p>Zestaw koszy do makaronu Kosze z izolowanymi uchwytemi i wkładaną ramą</p>	6 koszy: ok. GN 1/6-100		574 254
	<p>Zestaw koszy do makaronu Kosze z izolowanymi uchwytemi i wkładaną ramą</p>	2 kosze: ok. GN 1/3-100 oraz 2 kosze: ok. GN 1/6-100		574 255
	<p>Wkład do gotowania Gastronorm G-KEN G 1/1-95 perforowany, ze składanymi uchwytemi</p>			550 971
	<p>Pokrywa z zagłębionym uchwytem GD 1/1 do przykrywania</p>			550 658

Stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK


- Bezstopniowa regulacja temperatury za pomocą pokręteł
- Kontrolki do sygnalizacji stanu urządzenia i fazy nagrzewania
- Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości, kabel sieciowy (1,5 m)




Frytownica

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.
 <p>BC DF 5000 (Ilustr. z akcesoriami)</p>	<p>BC DF 5000 Frytownica komora tłoczona włącznie bez szwów, strefa zimna na dnie komory, wychyłany, położony wewnątrz element grzewczy, wraz z pokrywą zbiornika frytownicy</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 346 x 238 mm Pojemność: min. 5 l, maks. 6,5 l Masa: 16 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 5,0 kW</p>	574 211
	<p>Zestaw koszy do frytownicy (2 szt.) z izolowanymi uchwytami</p>	po 260 x 95 x 110 mm		574 258
	<p>Kosz do frytownicy z izolowanym uchwytem</p>	260 x 220 x 110 mm		574 259

Bemar

 <p>BC BM 700</p>	<p>BC BM 700 Bemar komora tłoczona włącznie bez szwów, odpowiedni do pojemników i pokryw GN ze stali szlachetnej, podgrzewany w zakresie temperatur od +45 do +95 °C</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 509 x 304 mm Pojemność: max. 1 x GN 1/1-150 Masa: 15,5 kg</p>	<p>220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 0,7 kW</p>	574 212
--	--	--	---	---------

Płyta grzewcza


 <p>BC HP 700</p>	<p>BC HP 700 Płyta grzewcza Płyta grzewcza z odseparowaną termicznie powierzchnią podgrzewania, powlekana silikonem, powierzchnia do utrzymywania w stanie ciepłym ze stali chromowo-niklowej 18/10, zakres temperatur: +55 do +120 °C</p>	<p>Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 565 x 340 mm Masa: 18 kg</p>	<p>220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 0,7 kW</p>	574 213
--	---	---	---	---------

Stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK

- Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości



Element wielofunkcyjny

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.
	BC ME Element wielofunkcyjny	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Pojemność: Część górna: maks. GN 1/1-150 (zależnie od głębokości pojemnika pod spodem) Część dolna: maks. GN 1/1-100 (następnie górna maks. GN 1/1-65) Masa: 7 kg		573 458

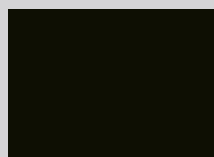
Akcesoria stołowych urządzeń do gotowania systemu B.PRO COOK

Akcesoria

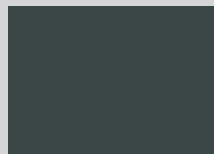
Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Nr art.	
	Skrobak do płyt z Ceranu®	Do płyty indukcyjnej BC IH, płyta Ceran® BC CH	568 489	
	Wok z okrągłym dnem ze stali szlachetnej, ø 360 mm, pojemność maks. 5,5 l, masa 1,2 kg	Do woka indukcyjnego BC IW	573 513	
	Zestaw koszy do makaronu Kosze z izolowanymi uchwytami i składaną ramą	6 koszy: ok. GN 1/6-100	Do urządzenia do gotowania makaronu BC PC	574 254
		2 kosze: ok. GN 1/3-100 oraz 2 kosze: ok. GN 1/6-100		574 255
	Wkład do gotowania Gastronorm G-KEN G 1/1-95 perforowany, ze składanymi uchwytami	Do urządzenia do gotowania makaronu BC PC	550 971	
	Pokrywa z zagłębionym uchwytem GD 1/1 do przykrywania	Do urządzenia do gotowania makaronu BC PC	550 658	
	Skrobak do grilla, gładki	Do opiekacza grillowego BC DG, do płyty grillowej BC GF, gładkiej	573 252	
brak ilustracji	Skrobak do grilla, ryflowany	Do płyty grillowej BC GR, ryflowanej	574 306	
	Oslona przed pryskaniem	Do płyty grillowej BC GF, BC GR (za wyjątkiem BC GF 8400)	574 256	
		Do płyty grillowej BC GF 8400	574 257	
brak ilustracji	Środek antyadhezyjny B.PRO COOK classic 500 ml, pielęgnuje i chroni powierzchnię grilla oraz uniemożliwia przywieranie do niej produktów	Do płyt i opiekaczy grillowych	574 302	
	Zestaw koszy do frytownicy (2 szt.), z izolowanymi uchwytami po 260 x 95 x 110 mm (dł. x szer. x wys.)	Do frytownicy BC DF	574 258	
	Kosz do frytownicy z izolowanym uchwytem 260 x 220 x 110 mm (dł. x szer. x wys.)	Do frytownicy BC DF	574 259	
	Mostek zaciskowy ze stali chromowo-niklowej 18/10 do zakrywania szczeliny między dwoma stołowymi urządzeniami do gotowania systemu B.PRO COOK	Do wszystkich modeli	574 298	

B.PRO Colours

NEUTRAL COLOURS



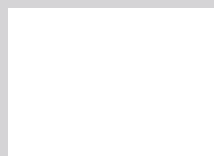
Czarny grafitowy



Szary drogowy B



Szary kamienisty



Biały sygnalizacyjny

LIVING COLOURS



Żółty janowcowy



Czerwień merlot



Zieleń benzynowa



Błękitny

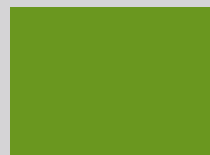
FRESH COLOURS



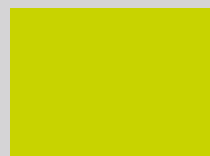
Czerwień cukierkowa



Mięta neonowa



Granny



Limonkowy



Więcej informacji na temat kolorów i dekorów Resopal podano na stronie www.bpro-solutions.com/en/resopal

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81900
catering.export@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS