



**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 „Flexiligence” 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 „Flexiligence” w zakresie wykorzystania przestrzeni

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

### Koncepcja „Flexiligence” 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 „Flexiligence” w zakresie projektowania

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

### Koncepcja „Flexiligence” w zakresie organizacji pracy

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

### Koncepcja „Flexiligence” 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 „Flexiligence” w zakresie mobilności

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

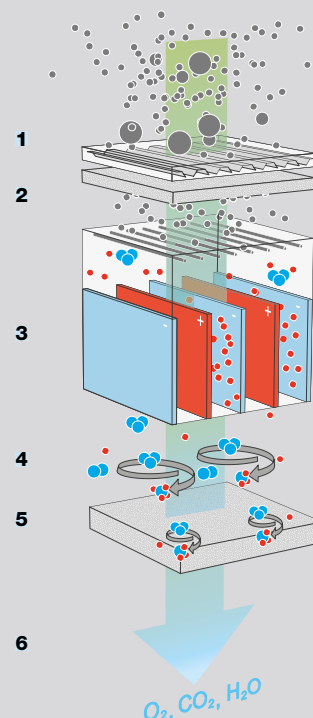


## System B.PRO COOK – porównanie: porównanie: sprawdź, która seria modeli najlepiej pasuje do Twojej koncepcji.

	B.PRO COOK classic	B.PRO COOK I-flex
<b>Zalecany zakres użytkowania</b>		
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	Stały asortyment potraw w ciągu dnia lub zmienny w ciągu tygodnia	Stały 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
<b>Urządzenia do gotowania</b>		
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
<b>Wersja</b>		
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"> <li>• Na kółkach</li> <li>• Stacjonarna na regulowanych nóżkach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na kółkach</li> <li>• Mobilna (poza obiektem) – wariant to-go</li> <li>• Stacjonarna na regulowanych nóżkach</li> <li>• Do zabudowy – wariant built-in</li> </ul>
Blat roboczy	Pochłaniacz: dużo miejsca na przyrządzenie i wydawanie potraw Strefa gotowania: zarówno po lewej jak i po prawej stronie dużo miejsca do odstawiania potraw i akcesoriów kuchennych	Pochłaniacz: dużo miejsca na przyrządzenie i wydawanie potraw
Konstrukcja dolna	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jako przestrzeń użytkowa z półkami dolnymi</li> <li>• do współpracy z mobilną chłodziarką podblatową</li> <li>• do przechowywania ciepłych potraw w termosie typu B.PROTHERM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• do składowania i przechowywania akcesoriów kuchennych</li> <li>• i/lub z blokiem szuflad</li> </ul>
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 wyposażone 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 wnętrza 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 zapewni 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

BC I-flex 1



**BC I-flex 1**

ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w prawej części strony obsługi

**Kółka jezdne  $\varnothing$  75 mm,  
4 podwójne kółka skrętne,  
w tym 2 z hamulcem**

Wymiary zewnętrzne:  
925 x 678 x 1306 mm

Wysokość konstrukcji dolnej:  
900 mm

Powierzchnia użytkowa strefy gotowania:  
2x GN 1/1, w tym 1x GN 1/1 podgrzewanie

Masa własna: ok. 130 kg  
Maks. ładowność: 60 kg

220–240 V,  
50/60 Hz,  
1N PE, 3,4 kW

230 V, wtyk z zestykiem ochronnym

**575 544**

*(384 400)*

**230 V**

### B.PRO COOK I-flex 1 to go

BC I-flex1 to go



**BC I-flex 1 to go**

ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w prawej części strony obsługi

**Kółka jezdne ze stali szlachetnej  
 $\varnothing$  125 mm,  
4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem,  
narożniki ochronne, uchwyt do pchnięcia**

Wymiary zewnętrzne:  
1020 x 746 x 1366 mm

Wysokość konstrukcji dolnej:  
960 mm

Powierzchnia użytkowa strefy gotowania:  
2x GN 1/1, w tym 1x GN 1/1 podgrzewanie

Masa własna: ok. 130 kg  
Maks. ładowność: 60 kg

220–240 V,  
50/60 Hz,  
1N PE, 3,4 kW

230 V, wtyk z zestykiem ochronnym

**575 545**

*(384 400)*

**230 V**

### B.PRO COOK I-flex 1 built-in

BC I-flex 1 built-in



**BC I-flex 1 built-in**

ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w prawej części strony obsługi

**Regulowane nóżki ze stali szlachetnej,  
4-stronne osłony cokołowe ze stali szlachetnej, zestaw osłon ze stali szlachetnej od strony obsługi**

Wymiary zewnętrzne:  
925 x 678 x 1306 mm

Wysokość konstrukcji dolnej:  
900 mm

Powierzchnia użytkowa strefy gotowania:  
2x GN 1/1, w tym 1x GN 1/1 podgrzewanie

Masa własna: ok. 130 kg  
Maks. ładowność: 60 kg

220–240 V,  
50/60 Hz,  
1N PE, 3,4 kW

230 V, wtyk z zestykiem ochronnym

**575 546**

*(384 401)*

**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><b>BC I-flex 2</b> z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania)</p> <p><b>Kółka jezdne <math>\varnothing</math> 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem</b></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><b>575 013</b>  (384 396)</p>
	<p><b>BC I-flex 2</b> 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><b>575 014</b>  (384 396)</p>

### B.PRO COOK I-flex 2 to go

	<p><b>BC I-flex 2 to go</b> z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania)</p> <p><b>Kółka jezdne ze stali szlachetnej <math>\varnothing</math> 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, narożniki ochronne, uchwyt do pchania</b></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><b>575 015</b>  (384 396)</p>
	<p><b>BC I-flex 2 to go</b> 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><b>575 016</b>  (384 396)</p>

### B.PRO COOK I-flex 2 built-in

	<p><b>BC I-flex 2 built-in</b> z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania)</p> <p><b>Regulowane nóżki ze stali szlachetnej, 4-stronne osłony cokołowe ze stali szlachetnej, zestaw osłon ze stali szlachetnej od strony obsługi</b></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><b>575 021</b>  (384 398)</p>
	<p><b>BC I-flex 2 built-in</b> 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><b>575 022</b>  (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

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

### B.PRO COOK I-flex 3 to go


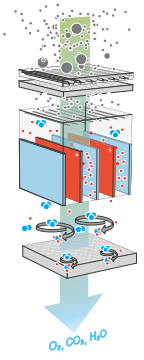



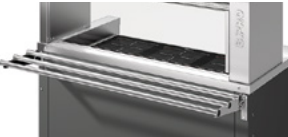

	<b>BC I-flex 3 to go</b> z trzema zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (6 stref gotowania)  <b>Kółka jezdne ze stali szlachetnej <math>\varnothing</math> 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, narożniki ochronne, uchwyt do pchania</b>	Wymiary zewnętrzne: 1350 x 746 x 1366 mm  Wysokość konstrukcji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

### B.PRO COOK I-flex 3 built-in

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

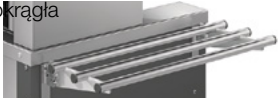
## Opcjonalne wyposażenie urządzenia B.PRO COOK I-flex

- \*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	<b>Kolor korpusu</b> w kolorach B.PRO (patrz strona 28) zamiast szarego drogowego B RAL 7043	wszystkie BC I-flex	
Front pokryty laminatem Resopal 	<b>Kolor frontu</b>	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 	<b>Filtr elektrostatyczny ION TEC</b> Stosowany w celu poprawy filtracji i redukcji cząsteczek zapachowych i dymu, wydłuża trwałość filtrów z węglem aktywnym	wszystkie BC I-flex	
	<b>Przygotowanie pod system filtracji elektrostatycznej ION TEC</b> BC I-flex jest przygotowany od strony urządzenia do montażu w razie potrzeby filtra ION TEC.	wszystkie BC I-flex	
Dodatkowe gniazdo wtykowe 	<b>Dodatkowe gniazdo wtykowe</b> , jednofazowe, umieszczone po stronie obsługi poniżej płyty indukcyjnej (wariant krajowy)	BC I-flex 2	
Reling 	<b>Reling</b> ze stali szlachetnej, rurka okrągła, od strony klienta i czołowej, wysokość 50 mm	BC I-flex 1, 2	
		BC I-flex 3	
Blok szuflad 	<b>Blok szuflad</b> z 2 szufladami usytuowanymi jedna nad drugą na pojemniki Gastronorm, maks. GN 1/1-150 lub ich podział (za pomocą mostków poprzecznymi i wzdłużnych). 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 	<b>Ślizg do tac</b>	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 	<b>Ślizg do talerzy</b>	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	
	<b>Półka do odstawiania naczyń</b> , 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	<b>Zestaw łączników modułów</b> 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	<b>Kółka ze stali szlachetnej</b> , 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, ø 125 mm		
brak ilustracji	<b>Regulowane nóżki</b> ze stali szlachetnej		
	<b>Oslony cokołowe</b> 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

	<b>Płyta grillowa 1/1-20, gładka</b> 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,	<b>575 027</b>
	<b>Płyta grillowa 1/1-20, ryflowana</b> 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	<b>575 028</b>
	<b>Opiekacz grillowy 1/1-55</b> z gładkim dnem, wymiary: 530 x 325 x 55 mm, masa: 4,7 kg		<b>575 030</b>
	<b>Wok płaskodenny</b> 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		<b>575 032</b>


## Akcesoria do B.PRO COOK I-flex

Ilustracja	Nazwa	Nr art. (model podstawowy)	
	<b>Zestaw do gotowania makaronu</b> 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	
	<b>Brytfanna</b> z odlewu aluminiowego pokrytego 4-warstwową powłoką, grube, pozba-wione krzywizn dno zapewniające optymalne kumulowanie i rozprowadza-nie 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 	<b>Element wielofunkcyjny 1/1</b> 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 	<b>Element wielofunkcyjny 1/3</b> 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 	<b>Łopatka do patelni</b> 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 	<b>Kosze do makaronu</b> elementy składowe: - rama do zawieszania koszy do makaronu - 4 kosze: ok. 1/6-100 z izolowanymi uchwytami	575 070
Skrobak do płyt z Ceranu® 	<b>Skrobak do płyt z Ceranu®</b>	568 489

### Akcesoria

Deska do krojenia 	<b>Deska do krojenia z tworzywa sztucznego</b> z okalającą rylnienką ociekową, optymalne dopasowanie do rozmiaru płyty do gotowania, wymiary: 530 x 325 x 20 mm	575 057
--	--	---------

## Akcesoria do B.PRO COOK I-flex

Ilustracja	Nazwa	Nr art. (model podstawowy)
<p>Pojemnik na sztućce Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p><b>Pojemnik na sztućce</b> 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><b>Uchwyt na noże</b> 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><b>Rama na pojemniki GN</b> 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><b>Uchwyt na ścierki do naczyń</b> ze stali szlachetnej, do mocowania od strony czołowej korpusu</p>	575 060
<p>Uchwyt na rolki ręczników papierowych Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p><b>Uchwyt na rolki ręczników papierowych</b> – 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><b>Rama wielofunkcyjna</b> 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><b>Półka wsuwana</b> ze szkła, wsuwana w ramę wielofunkcyjną jako dodatkowe miejsce do odkładania potraw</p>	573 978
<p>Uchwyt do pchania Ilustr. z akcesoriami</p> 	<p><b>Uchwyt do pchania</b> do mocowania od strony czołowej korpusu</p>	575 063
<p>brak ilustracji</p>	<p><b>Instruktaż dot. systemu B.PRO COOK I-flex</b> 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><b>Płyta eutektyczna</b> (-3 °C) z tworzywa sztucznego, wymiary normowane: 530 x 325 x 30 mm, masa: 4,2 kg</p>	568 136
	<p><b>Płyta eutektyczna</b> (-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><b>Mata filtrująca z węglem aktywnym</b></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><b>BC classic 2.1</b> 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</p> <p>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><b>574 400</b></p> <p>(380 235)</p>
	<p><b>BC classic 3.1</b> 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</p> <p>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><b>574 401</b></p> <p>(380 236)</p>
	<p><b>BC classic 3.1 BHG</b> 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><b>574 405</b></p> <p>(380 236)</p>
	<p><b>BC classic 3.1 BHG-I</b> 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><b>574 406</b></p> <p>(380 236)</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 skryncie 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

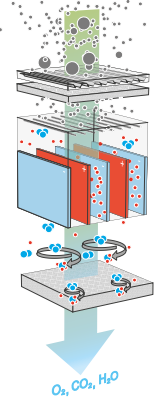


Ilustr. z akcesoriami

### B.PRO COOK classic

Ilustracja	Model	Wymiary szer. x gł. x wys (mm)	Gniazda/moc/przyłącze elektryczne	Nr art. (model podstawowy)
	<p><b>BC classic 4.1</b> 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>Przeźródło 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><b>574 402</b></p> <p>(380 237)</p>

### Opcjonalne wyposażenie urządzenia BC classic

Ilustracja	Nazwa	Do modeli
	<p><b>Filtr elektrostatyczny ION TEC</b> stosowany w celu poprawy filtracji i redukcji cząsteczek zapachowych i dymu, wydłuża trwałość filtrów z węglem aktywnym</p>	wszystkie urządzenia BC classic
	<p><b>Przygotowanie pod system filtracji elektrostatycznej ION TEC</b> 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><b>Przyłącze elektryczne</b> Wtyk CEE 16 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p>	BC classic 3.1
	<p>Wtyk CEE 32 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p>	BC classic 2.1
	<p>Wtyk CEE 63 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW</p>	BC classic 4.1

## Opcjonalne wyposażenie urządzenia B.PRO COOK classic

### Opcjonalne wyposażenie urządzenia BC classic



Ilustracja	Nazwa	Do modeli 
Ilustr. z półką 	<p><b>Mobilna półka</b> do wsuwania i wysuwania stołowych urządzeń do gotowania w stację B.PRO COOK classic w miejscu półki na urządzeniu</p> <p><b>Półka dolna</b> 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><b>Dodatkowe gniazda wtykowe</b> 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><b>Oświetlenie</b> 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><b>Osłona higieniczna</b> 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><b>Reling,</b> 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><b>Ślizg do tac</b> 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><b>Ślizg do tac,</b> 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><b>Półka dolna</b> ze stali szlachetnej, wyjmowana, maks. obciążenie: 80 kg</p> <p><b>Kółka ze stali szlachetnej</b>, 8 kółek skrętnych, w tym 2 z hamulcem, <b>ø 125 mm</b>, Wysokość całkowita zwiększa się o 60 mm, Wysokość konstrukcji dolnej wynosi wówczas 960 mm</p> <p><b>Regulowane nóżki</b> ze stali szlachetnej</p> <p><b>Oslony cokołowe</b> 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 	<b>Mobilna półka</b> 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
	<b>Półka dolna</b> 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 	<b>Rama wielofunkcyjna z uchwytem</b> 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
	<b>Półka wsuwana</b> ze szkła do wsuwania w ramę wielofunkcyjną w charakterze dodatkowej powierzchni do odkładania potraw	Rama wielofunkcyjna	573 978
	<b>Wózek transportowy BC ROL 6x4</b> 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
	<b>BLT 420 KBRUH</b> 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 podziału, 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 	<b>Zestaw przewodnic do szuflad</b> 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	<b>Instrukcja dot. systemu B.PRO COOK classic</b> Instrukcja techniczna (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)

	<b>Maty filtracyjne z włókniny</b> 1 opakowanie jednostkowe = 25 szt.		107 213
	<b>Maty filtrujące z węglem aktywnym</b> 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.
	<b>3-stronna okładzina</b>  po stronie klienta i stronie przedniej <b>lakierowana proszkowo</b> , części po stronie klienta i przedniej można konfigurować w dowolnych kolorach	BC classic 2.1	<b>380 086</b>
		BC classic 3.1	<b>380 087</b>
		BC classic 4.1	<b>380 088</b>
	pokrycie od strony klienta <b>laminatem Resopal</b> (kolory/dekory Resopal: w paletach „Colours”, „Woods”), części przednie lakierowane proszkowo	BC classic 2.1	<b>380 089</b>
		BC classic 3.1	<b>380 090</b>
		BC classic 4.1	<b>380 091</b>
	Dekory: w paletach „Colours”, „Woods”	BC classic 2.1	<b>380 096</b>
		BC classic 3.1	<b>380 097</b>
		BC classic 4.1	<b>380 098</b>
	<b>Okładzina wsporników</b> lakierowana proszkowo, zestaw składający się z lewej i prawej strony wraz z materiałem mocującym kanały odprowadzające powietrze	wszystkie urządzenia BC classic	<b>380 794</b>

## 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><b>BC UCT 2D</b>  <b>Chłodziarka podblatowa z 2 drzwiami dwuskrzydłowymi</b>                      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	<b>574 392</b>
	<p><b>BC UCT 4E</b>  <b>Chłodziarka podblatowa, po 2 całkowicie wysuwane szuflady</b>                      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	<b>574 393</b>

## 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.
	<b>BC IH 3500</b> <b>Płyta indukcyjna,</b> 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	<b>574 197</b>
	<b>BC IH 5000</b> <b>Płyta indukcyjna,</b> 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	<b>574 198</b>
	<b>BC IH 2Z 5000</b> <b>2-strefowa płyta indukcyjna,</b> 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)	<b>574 199</b>
	<b>BC SIH 5000</b> <b>Pełnowierzchniowa płyta indukcyjna,</b> 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)	<b>574 200</b>

### Wok indukcyjny

	<b>BC IW 3500</b> <b>Wok indukcyjny</b>	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	<b>574 201</b>
	<b>BC IW 5000</b> <b>Wok indukcyjny</b>	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	<b>574 202</b>

## 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, rozprzeczania 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.
	<b>BC GF 3500</b> <b>Płyta grillowa, gładka</b> 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	<b>574 203</b>
	<b>BC GF 4200</b> <b>Płyta grillowa, gładka</b> 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	<b>574 204</b>
	<b>BC GF 8400</b> <b>Płyta grillowa, gładka</b> 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)	<b>574 205</b>
	<b>BC GR 3500</b> <b>Płyta grillowa, ryflowana</b> 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	<b>574 206</b>
	<b>BC GR 4200</b> <b>Płyta grillowa, ryflowana</b> 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	<b>574 207</b>

### Opiekacz grillowy

	<b>BC DG 4200</b> <b>Opiekacz grillowy</b> 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	<b>574 208</b>
---	---	--	--	----------------




## 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><b>BC CH 4300</b> <b>Płyta Ceran®</b> 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><b>BC PC 4800</b> <b>Urządzenie do gotowania makaronu</b> Głęboka komora do wkładania pojemników Gastronorm GN lub koszy do makaronu o tłoczona 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><b>Zestaw koszy do makaronu</b> Kosze z izolowanymi uchwytami i wkładaną ramą</p>	<p>6 koszy: ok. GN 1/6-100</p>		574 254
	<p><b>Zestaw koszy do makaronu</b> Kosze z izolowanymi uchwytami i wkładaną ramą</p>	<p>2 kosze: ok. GN 1/3-100 oraz 2 kosze: ok. GN 1/6-100</p>		574 255
	<p><b>Wkład do gotowania Gastronorm G-KEN G 1/1-95</b> perforowany, ze składanymi uchwytami</p>			550 971
	<p><b>Pokrywa z zagłębionym uchwytem GD 1/1</b> do przykrywania</p>			550 658




# Stółowe 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><b>BC DF 5000</b> <b>Frytownica</b> 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><b>Zestaw koszy do frytownicy</b> (2 szt.) z izolowanymi uchwytami</p>	po 260 x 95 x 110 mm		574 258
	<p><b>Kosz do frytownicy</b> z izolowanym uchwytem</p>	260 x 220 x 110 mm		574 259

### Bemar

 <p>BC BM 700</p>	<p><b>BC BM 700</b> <b>Bemar</b> 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><b>BC HP 700</b> <b>Płyta grzewcza</b> Płyta grzewcza z odseparowaną termicznie powierzchnią podgrzewania, powlekana silikonem, powierzchnia do utrzymywania w stanie ciepłym ze stali chromowo-niklowej 18/10,</p> <p>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.
	<b>BC ME</b> 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

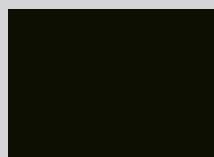
## Akcesoria stołowych urządzeń do gotowania systemu B.PRO COOK

### Akcesoria

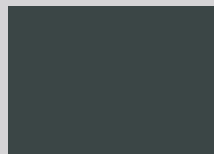
Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Nr art.	
	<b>Skrobak do płyt z Ceranu®</b>	Do płyty indukcyjnej BC IH, płyta Ceran® BC CH	568 489	
	<b>Wok z okrągłym dnem</b> ze stali szlachetnej, ø 360 mm, pojemność maks. 5,5 l, masa 1,2 kg	Do woka indukcyjnego BC IW	573 513	
	<b>Zestaw koszy do makaronu</b> Kosze z izolowanymi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



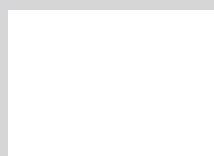
Czarny grafitowy



Szary drogowy B



Szary kamienisty



Biały sygnalizacyjny

### LIVING COLOURS



Żółty janowcowy



Czerwień merlot



Zieleń benzynowa



Błękitny

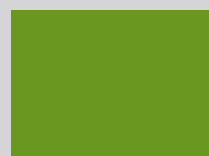
### FRESH COLOURS



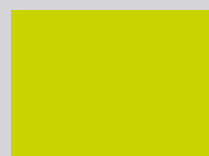
Czerwień cukierkowa



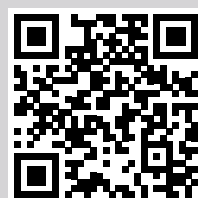
Mięta neonowa



Granny



Limonkowy



Więcej informacji na temat kolorów i dekorów Resopal podano na stronie [www.bpro-solutions.com/en/resopal](http://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](mailto:catering.export@bpro-solutions.com)  
[www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS