



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO COOK

Mobilní varné stanice COOK I-flex a COOK classic

B.PRO COOK

Objevte FLEXILIGENCI: flexibilní prostor činnosti díky inteligentním vlastnostem výrobku.

Kdykoli, kdekoliv, rychle a vždy čerstvě: vývoj stravování mimo domov, který nabízí zajímavý prodejní potenciál. S varnými stanicemi B.PRO COOK můžete precizně realizovat nové gastronomické koncepce a vyhodnocovat stávající nabídky. Vařte přímo před zákazníky pomocí chytrého řešení, které vám umožní pracovat s maximální flexibilitou.

Flexilience v hlavě

Precizní řešení pro váš obchodní nápad: B.PRO COOK nabízí individuální konfigurace velikosti, výkonnostní třídy a vybavení.

Flexilience v prostoru

Volný výběr místa: B.PRO COOK v sobě spojuje varnou techniku a digestoř.

Flexilience v čase

Střídající se pokrmy od rána do noci a vždy ve správné době: S B.PRO COOK můžete vybavení a zařízení měnit podle potřeby a bez nákladů je vyměňovat.

Flexilience v uspořádání

Pro harmonické prostředí: v souladu s vaším stylem vám B.PRO COOK nabízí možnosti individuálního nastavení barvy i materiálu.

Flexilience v organizaci

Včetně usnadnění práce: s promyšlenou ergonomií, smysluplným rozdělením plochy a praktickým příslušenstvím B.PRO COOK přináší do pracovních procesů efektivnost a strukturu.

Flexilience v čištění

Minimální náklady na čištění: B.PRO COOK vyniká hygienickými povrchy a lehce přístupnými díly vhodnými pro mytí v myčce. Díly lze vyjmout bez nástrojů.

Flexilience v mobilitě

Dnes tady, zítra tam: B.PRO COOK vás může provázet na každé vaší cestě.

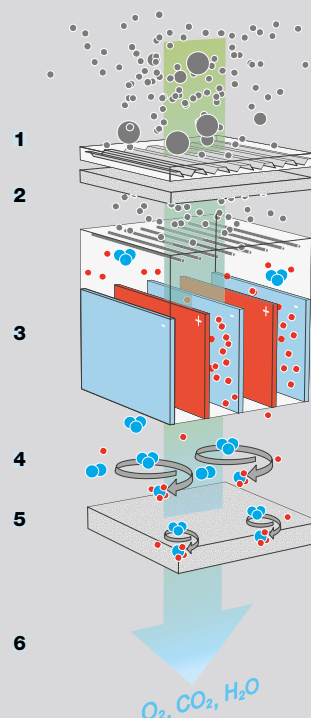


B.PRO COOK v porovnání: v porovnání: dozvíte se, která modelová řada nejlépe vyhovuje vaší koncepci.

	B.PRO COOK classic	B.PRO COOK I-flex
Doporučení k používání		
Produktivita	Vhodný pro celodenní používání ve středních a velkých provozech i pro zásobování ve špičkách a také pro zásobování i ve špičkách	Celodenní využití v malých a středních provozech
Nabídka pokrmů	Stálá nabídka pokrmů po celý den nebo střídavě po celý týden	Stálá nebo střídavá nabídka pokrmů po celý den
Mobilita a nasazení	Pojízdná varná stanice, kterou lze volně umístit v prostoru. Přednostně určena k provozu na jednom místě	Mobilní varná stanice s kompaktními rozměry a nízkou hmotností. Využití najde ve stravovacích zařízeních, popř. v cateringu
Varná technika		
Varný prostor	Vyměnitelné, vysoce výkonné stolní varné přístroje	Pevně vestavěné indukční varné pole
Počet varných ploch	Pro 2, 3 nebo 4 stolní varné přístroje BC classic 2.1, 3.1, 4.1	S 1, 2 nebo 3 indukčními varnými poli BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Příslušenství pro vaření	Velký výběr: 13 různých stolních varných přístrojů rozdílného výkonu a velikosti k zasunutí a připojení k přístrojovým zásuvkám	Jednoduché umístění indukčních varných nástavců na indukční varné pole
Provedení		
Síťové připojení	400 V/16 A až 63 A	230 V/16 A a 400 V/16 A
Hmotnost	přibližně 195–225 kg (bez stolních varných přístrojů)	přibližně 130–150 kg
Možnosti instalace	- Pojízdný - Pevně stojící na nastavitelných nohách	- Pojízdný - Mobilní (stravovací zařízení) jako varianta To-go - Pevně stojící na nastavitelných nohách - Ke vložení jako varianta Built-in
Pracovní plocha	<u>Vodorovný odsávací panel:</u> mnoho místa k přípravě a pro výdej jídel <u>Varný prostor:</u> vlevo a vpravo vedle varné plochy mnoho prostoru k ukládání a odkládání	<u>Vodorovný odsávací panel:</u> mnoho místa k přípravě a pro výdej jídel
Spodní část	- jako úložný prostor a dolní police - pro mobilní podstavný chladicí stůl - pro teplé předzásobení prostřednictvím B.PROTHERM	- ke skladování a předzásobení varných nástavců - anebo se zásuvkovým blokem
Materiál	Vodorovné odsávací panely, pracovní plochy a spodní část kompletně z ušlechtilé oceli	Vodorovné odsávací panely a pracovní plochy z ušlechtilé oceli, spodní část z pozinkovaného jemného plechu opatřeného práškovým nástřikem

Filtrační systém ION TEC filtruje kouř z přepalovaných tuků a prodlužuje životnost aktivního uhlí.

- 1 Ve stupních předřadného filtrování se odlučují hrubé částice, jako např. tuk.
- 2 V ionizátoru se kvůli elektrostatickému napětí kladně nabíjí proudící částice. Navíc z kyslíku vzniká vysoce reaktivní ozón.
- 3 Ve sběrném stupni sběrných desek zůstávají kladně nabitě částice přilnuté na záporně nabitých deskách, a tak se odlučují (především aerosoly).
- 4 V procesu oxidace ozón rozkládá zápach a kouř z přepalovaných tuků.
- 5 Částice ulpělé v aktivním uhlí, které dosud nebyly odloučeny, zareagují se zbývajícím ozónem. Tím se aktivní uhlí vyčistí a výrazně se prodlouží životnost.
- 6 Do prostředí se odvádí voda, kyslík a oxid uhličitý.



COOK I-flex

Kompaktní a efektivní: varná stanice mnoha možností.

B.PRO COOK I-flex, díky efektivní, pevně vestavěné indukční technice až se třemi varnými poli, nabízí široké možnosti flexibilního využití. Varné nástavce v různých provedeních jednoduše nasadíte a můžete je rychle vyměnit.

Zařízení umožňuje vysokou variabilitu ve volbě nabízených jídel, která lze vařit celý den à minute, přímo před zraky zákazníků.

Díky kompaktním rozměrům a integrované digestoři lze tuto varnou stanici dobře situovat i při nedostatku místa. V mobilní variantě to go se B.PRO COOK I-flex také výborně uplatní v cateringu a stravovacím zařízením.





Ovládání B.PRO CONTROL

Hlavní spínač, osvětlení a stupeň odsávání můžete ovládat pomocí tlačítek. Digitální displej ukazuje výměnu filtru. Zde můžete provést nastavení, např. jazyka, rychlého spuštění a intervalů čištění.



Sériové osvětlení

Sériová světelná lišta LED nad varným polem optimálně osvětlí indukční varné pole.



Pohodlný panel

Extra úzký vodorovný odsávací panel umožňuje skvělý výhled na vařené pokrmy. Je na něm místo k odkládání surovin a dá se použít i jako výdejní plocha. Díky volitelnému vyvýšenému zábradlí je odložení na vodorovný panel ještě bezpečnější.



Snadná obsluha

Každé indukční varné pole se skládá ze 2 varných zón, které můžete odděleně řídit otočnými ovladači. Na přání můžete vzájemně propojit i obě varné zóny. Displej ukazuje příslušný výkonnostní stupeň.



Kvalitní zabezpečení

Obdélníkové grilovací desky a multifunkční pánve jsou pod rukojetí ve správné poloze na varné ploše přidržovány pomocí magnetů. Přesto se dají snadno odnést.



Praktický hygienický kryt

Sériový hygienický kryt z tvrzeného bezpečnostního skla můžete pro snadnější čištění sklopit dolů.



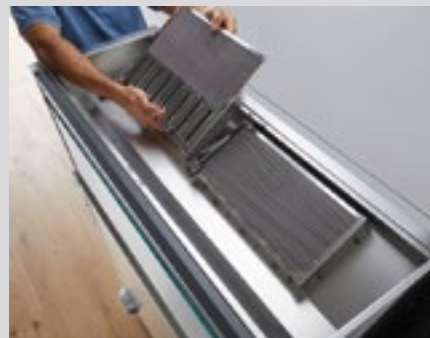
Sériový úložný prostor

Spodní část je rozdělena na přihrádky a je vybavená opěrnými úhelníky a spodní deskou. Zde můžete perfektně uložit varná zařízení, a mít k nim snadný přístup.



Zásuvky pro uložení

Ve volitelném zásuvkovém bloku se dvěma výsuvy můžete skladovat nádoby s připravenými surovinami. K dispozici jsou také dodatečně zasunuté eutektické desky, které udrží potraviny v chladu.



Snadné čištění filtrů

Filtrační kazety, sestávající z tukových filtrů a filtrů z mřížkového plechu, můžete vyjmout bez použití nástrojů a umýt je v myčce na nádobí. Tuk můžete vypustit prostřednictvím vypouštěcí zátky.

Výkonný a prostorný: varná stanice pro maximální výkon.

B.PRO COOK classic patří k osvědčeným řešením Frontcooking v oboru. Varné stanice pro dva až čtyři vysoce výkonné stolní varné přístroje jsou dimenzované nejen pro každodenní nepřetržité použití, ale i pro provoz ve špičkách.

Díky modulární architektuře a velkému výběru varné techniky se může nabídka jídel každý den lišit. Můžete tak jednoduše realizovat nové gastronomické trendy.

Integrovaný vodorovný odsávací panel efektivně filtruje tuk a zápach, a zajišťuje tak čistý vzduch v jídelně. Velké pracovní plochy a úložné prostory i sladěné příslušenství optimalizují pracovní postup pro jednoduchou a rychlou přípravu.



B.PRO COOK classic 4.1

na straně obsluhy, s volitelným vyvýšeným zábradlím, pojízdným přestavovacím stolem a rozsáhlým příslušenstvím



Obrázek s příslušenstvím



B.PRO CONTROL – přehledně a jednoduše

Elektronické ovládání s jasnými symboly velmi usnadňuje obsluhu. Indikátor pro výměnu filtrů automaticky připomíná výměnu nebo čištění filtrů.



Rozsvícení bodové žárovky

Plošně integrované bodové žárovky LED optimálně nasvítí celou pracovní plochu a stavi pokrmy do správného světla.



Velkorysá odkládací plocha

Chráněná vyvýšeným zábradlím může být prezentována, dekorována a zpřístupněna na vodorovném odsávacím panelu.



Větší pracovní místo

Napravo i nalevo od přístrojové niky je dostatek místa k odkládání nástrojů a další činnosti.



Více místa: multifunkční rám

Multifunkční rám nabízí místo k odkládání a uložení. Nádobí jednoduše zavěste nebo vložte skleněnou desku k získání větší pracovní plochy.



Perfektní ochrana

Průběžný hygienický kryt zajistí perfektní hygienu. K čištění jej můžete jednoduše sklopit dolů.



Jednoduchá přestavba

Nosnou desku varného přístroje můžete snadnou vyjmout, například k umístění nepřenosného spotřebiče.



Zásuvy gastronádob pro každý případ

Vše, co má být uloženo přesně pod varnými přístroji, zasuňte zde. Potraviny nebo kuchyňské náčiní lze uschovat do GN 1/1 nádob s různými hloubkami.



Výměna filtrů – rychlá a snadná

Tukové filtry s integrovanou záchytnou vanou na tuk můžete snadno vyjmout a umýt v myčce na nádobí – bez použití nástrojů.

Rychleji, lépe, tepleji!

B.PRO COOK classic se prezentuje v nejlepší formě.

Se spolehlivou technikou a silným výkonem se stolní varné přístroje B.PRO COOK classic perfektně a stále osvědčují v praxi. Vyznačují se kvalitním a funkčním designem, který zajišťuje jednoduchou manipulaci, hygienu, bezpečnost a maximální výkonnost.

Celkem 13 různých modelů zahrnuje všechno, co profesionálové potřebují k vaření: od vaříče těstovin přes indukční wok a grilovací desky až k fritéze. Díky kompaktním rozměrům a hloubce jen 62 cm se stolní varné přístroje také hodí pro běžné pracovní desky a můžete je podle potřeby vzájemně a flexibilně kombinovat.

**2zónová
indukce**



Indukční varná pole a indukční wok

podle požadavku existuje 1zónové indukční varné pole, 2zónové indukční varné pole, plošná indukce nebo indukční wok – výkonné, spolehlivé, s dlouhou životností a extrémně rychlé.



Varné pole Ceran®

s 2 varnými zónami, které lze regulovat samostatně.

Vyhřívaná deska

s velkoplošnou zónou pro udržování teploty jídel.

Vaříč těstovin

pro energeticky úsporné vaření a vaření v páře ve vaříči těstovin nebo ve varných vložkách pro gastrónadoby.

Vodní lázeň

pro udržování teploty jídel a jejich prezentaci v gastrónadobách.

Multifunkční prvek BC ME

nabízí úložný prostor pro kuchyňské náčiní a přísady, dodatečnou úložnou plochu a pomůže vám při přípravě jídel.





Trio Frontcooking pro lákavější kuchyňskou show:
indukční wok, žlábkovaná grilovací deska a vařič těstovin.



Fritéza
s odklopným vyhříváním a ne-
vyhřívanou studenou zónou na
dně vany.



Multifunkční pánev
flexibilně použitelná ke smažení,
grilování nebo vaření.



Grilovací desky
žlábkované nebo hladké – na bezespárově přivařené grilovací ploše vždy panuje
požadovaná teplota. Zbytečný tuk stéká do velké zachytné nádoby. U dvojité
široké grilovací desky přinášejí oddělené regulovatelné topné zóny větší účinnost.

B.PRO COOK classic:
inovativní technika, která zachutná každému.

B.PRO COOK I-flex 1

- Štíhlý vodorovný odsávací panel z ušlechtilé oceli nabízí optimální výhled a využitelnou plochu
- Pevně integrované indukční varné pole se 2 varnými zónami
- B.PRO Control: elektronické ovládání vodorovného odsávacího panelu a indukčního varného pole
- Hygienický kryt z tvrzeného bezpečnostního skla, na straně zákazníka stažený až ke krytu, odklopný
- LED osvětlení, umístěné nad varným prostorem
- Úložný prostor s vodicí lištou ve spodní části, vhodný například ke skladování varných nástavců
- Spodní část opatřená práškovým nástřikem v dopravní šedé B RAL 7043



Obrázek	Model	Rozměry (š x h x v) Hmotnost	Elektrické připojení	Obj. č. (základní model)
---------	-------	---------------------------------	----------------------	-----------------------------

B.PRO COOK I-flex 1

BC I-flex 1 	BC I-flex 1 s integrovaným indukčním varným polem (2 varné zóny), na straně obsluhy umístěné vlevo (na přání je možné instalovat i na pravé straně) pojízdný, kolečka ø 75 mm, 4 otočná dvojitá kolečka, z toho 2 s brzdou	Vnější rozměry: 925 x 678 x 1306 mm Výška spodní části: 900 mm Užitečná plocha, varný prostor: 2x GN 1/1, z toho 1x GN 1/1 vyhříváný Hmotnost prázdného přístroje: přibližně 130 kg Max. hmotnost náplně: 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW 230 V vidlice s ochranným kolíkem	575 025 (384 400)
--	--	---	--	--

230 V

B.PRO COOK I-flex 1 to go

BC I-flex1 to go 	BC I-flex 1 to go s integrovaným indukčním varným polem (2 varné zóny), na straně obsluhy umístěné vlevo (na přání je možné instalovat i na pravé straně) pojízdný, kolečka z ušlechtilé oceli ø 125 mm, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, rohové nárazníky, manipulační madlo	Vnější rozměry: 1020 x 746 x 1366 mm Výška spodní části: 960 mm Užitečná plocha, varný prostor: 2x GN 1/1, z toho 1x GN 1/1 vyhříváný Hmotnost prázdného přístroje: přibližně 130 kg Max. hmotnost náplně: 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW 230 V vidlice s ochranným kolíkem	575 064 (384 400)
---	---	--	--	--

230 V

B.PRO COOK I-flex 1 built-in

BC I-flex 1 built-in 	BC I-flex 1 built-in s integrovaným indukčním varným polem (2 varné zóny), na straně obsluhy umístěné vlevo (na přání je možné instalovat i na pravé straně) Nastavitelné nohy z ušlechtilé oceli, 4stranné sokly z ušlechtilé oceli, sada obložení na straně obsluhy z ušlechtilé oceli	Vnější rozměry: 925 x 678 x 1306 mm Výška spodní části: 900 mm Užitečná plocha, varný prostor: 2x GN 1/1, z toho 1x GN 1/1 vyhříváný Hmotnost prázdného přístroje: přibližně 130 kg Max. hmotnost náplně: 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW 230 V vidlice s ochranným kolíkem	575 026 (384 401)
---	--	---	--	--

230 V

B.PRO COOK I-flex 2

- Štíhlý vodorovný odsávací panel z ušlechtilé oceli nabízí optimální výhled a využitelnou plochu
- Dvě pevně integrovaná indukční varná pole se 4 varnými zónami
- B.PRO Control: elektronické ovládání vodorovného odsávacího panelu a indukčních varných polí
- Hygienický kryt z tvrzeného bezpečnostního skla, na straně zákazníka stažený až ke krytu, odklopný
- LED osvětlení, umístěné nad varným prostorem
- Úložný prostor s vodicí lištou ve spodní části, vhodný například ke skladování varných nástavců
- Spodní část opatřená práškovým nástřikem v dopravní šedé B RAL 7043



Obrázek	Model	Rozměry (š x h x v) Hmotnost	Elektrické připojení	Obj. č. (základní model)
---------	-------	---------------------------------	----------------------	-----------------------------

B.PRO COOK I-flex 2

	BC I-flex 2 se dvěma integrovanými indukčními varnými poli (4 varné zóny) pojízdný, kolečka ø 75 mm, 4 otočná dvojitá kolečka, z toho 2 s brzdou	Vnější rozměry: 925 x 678 x 1306 mm Výška spodní části: 900 mm Užitečná plocha, varný prostor: max. 2x GN 1/1 Hmotnost prázdného přístroje: přibližně 130 kg Max. hmotnost náplně: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Vidlice 16 A CEE	575 013 (384 396)
	BC I-flex 2 jako nahoře, ale dodatečně s vyvýšeným zábradlím a elektrostatickým filtrováním ION TEC			575 014 (384 396)

B.PRO COOK I-flex 2 to go

	BC I-flex 2 to go se dvěma integrovanými indukčními varnými poli (4 varné zóny) pojízdný, kolečka z ušlechtilé oceli ø 125 mm, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, rohové nárazníky, manipulační madlo	Vnější rozměry: 1020 x 746 x 1366 mm Výška spodní části: 960 mm Užitečná plocha, varný prostor: max. 2x GN 1/1 Hmotnost prázdného přístroje: přibližně 130 kg Max. hmotnost náplně: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Vidlice 16 A CEE	575 015 (384 396)
	BC I-flex 2 to go jako nahoře, ale dodatečně s vyvýšeným zábradlím a elektrostatickým filtrováním ION TEC			575 016 (384 396)

B.PRO COOK I-flex 2 built-in

	BC I-flex 2 built-in se dvěma integrovanými indukčními varnými poli (4 varné zóny) Nastavitelné nohy z ušlechtilé oceli, 4stranné sokly z ušlechtilé oceli, sada obložení na straně obsluhy z ušlechtilé oceli	Vnější rozměry: 925 x 678 x 1306 mm Výška spodní části: 900 mm Užitečná plocha, varný prostor: max. 2x GN 1/1 Hmotnost prázdného přístroje: přibližně 130 kg Max. hmotnost náplně: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Vidlice 16 A CEE	575 021 (384 398)
	BC I-flex 2 built-in jako nahoře, ale dodatečně s vyvýšeným zábradlím a elektrostatickým filtrováním ION TEC			575 022 (384 398)

B.PRO COOK I-flex 3

- Štíhlý vodorovný odsávací panel z ušlechtilé oceli nabízí optimální výhled a využitelnou plochu
- Pevně integrované indukční varné pole se 6 varnými zónami
- B.PRO Control: elektronické ovládání vodorovného odsávacího panelu a indukčních varných polí
- Hygienický kryt z tvrzeného bezpečnostního skla, na straně zákazníka stažený až ke krytu, odklopný
- LED osvětlení, umístěné nad varným prostorem
- Úložný prostor s vodicí lištou ve spodní části, vhodný například ke skladování varných nástavců
- Spodní část opatřená práškovým nástřikem v dopravní šedé B RAL 7043



Obrázek	Model	Rozměry (š x h x v) Hmotnost	Elektrické připojení	Obj. č. (základní model)
---------	-------	---------------------------------	----------------------	-----------------------------

B.PRO COOK I-flex 3

	BC I-flex 3 se třemi integrovanými indukčními varnými poli (6 varných zón) pojízdňý, kolečka ø 75 mm, 4 otočná dvojité kolečka, z toho 2 s brzdou	Vnější rozměry: 1255 x 678 x 1306 mm Výška spodní části: 900 mm Užitečná plocha, varný prostor: max. 3x GN 1/1 Hmotnost prázdného přístroje: přibližně 150 kg Max. hmotnost náplně: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW Vidlice 16 A CEE	575 017 (384 397)
	BC I-flex 3 jako nahoře, ale dodatečně s vyvýšeným zábradlím a elektrostatickým filtrováním ION TEC			575 018 (384 397)

B.PRO COOK I-flex 3 to go

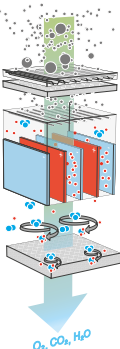
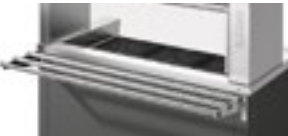
	BC I-flex 3 to go se třemi integrovanými indukčními varnými poli (6 varných zón) pojízdňý, kolečka z ušlechtilé oceli ø 125 mm, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, rohové nárazníky, manipulační madlo	Vnější rozměry: 1350 x 746 x 1366 mm Výška spodní části: 960 mm Užitečná plocha, varný prostor: max. 3x GN 1/1 Hmotnost prázdného přístroje: přibližně 150 kg Max. hmotnost náplně: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW Vidlice 16 A CEE	575 019 (384 397)
	BC I-flex 3 to go jako nahoře, ale dodatečně s vyvýšeným zábradlím a elektrostatickým filtrováním ION TEC			575 020 (384 397)

B.PRO COOK I-flex 3 built-in

	BC I-flex 3 built-in se třemi integrovanými indukčními varnými poli (6 varných zón) Nastavitelné nohy z ušlechtilé oceli, 4stranné sokly z ušlechtilé oceli, sada obložení na straně obsluhy z ušlechtilé oceli	Vnější rozměry: 1255 x 678 x 1306 mm Výška spodní části: 900 mm Užitečná plocha, varný prostor: max. 3x GN 1/1 Hmotnost prázdného přístroje: přibližně 150 kg Max. hmotnost náplně: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW Vidlice 16 A CEE	575 023 (384 399)
	BC I-flex 3 built-in jako nahoře, ale dodatečně s vyvýšeným zábradlím a elektrostatickým filtrováním ION TEC			575 024 (384 399)

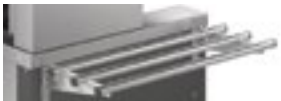
Volitelné vybavení pro B.PRO COOK I-flex

- * Opláštění, police, talíře a pulty na podnosy Resopal ve stejném dekoru/barvě, osazené laminátem Resopal „Colours“ nebo „Woods“

Obrázek	Název	Pro modely
Barva korpusu	Barva korpusu v barvách B.PRO (viz strana 28) místo dopravní šedé B RAL 7043	všechny BC I-flex
Čelo osazené laminátem Resopal 	Barva čelní strany	opatřené práškovým nátěrem v barvách B.PRO (viz strana 28) místo dopravní šedé B RAL 7043
		všechny BC I-flex 1, 2, kromě built-in
		všechny BC I-flex 3, kromě built-in
	osazené laminátem Resopal	všechny BC I-flex 1, 2, kromě built-in
ION TEC 	Elektrostatické filtrování ION TEC pro lepší filtrování a snížení pachových částic a kouře z přepalovaných tuků, prodlužuje životnost filtrů s aktivním uhlím	všechny BC I-flex
	Příprava na elektrostatické filtrování ION TEC BC I-flex se na straně přístroje připraví tak, aby mohl být v případě potřeby filtr ION TEC dovybaven.	všechny BC I-flex
	K výběru: varné pole na straně obsluhy vlevo nebo vpravo	BC I-flex 1
Doplňková zásuvka 	Doplňková zásuvka , jednofázová, na straně obsluhy umístěná pod indukčním varným polem (respektovat variantu dané země)	BC I-flex 2
Vyvýšené zábradlí 	Vyvýšené zábradlí z ušlechtilé oceli, trubka kruhového průřezu, na straně zákazníka a na čele, výška 50 mm	BC I-flex 1, 2
		BC I-flex 3
Zásuvkový blok 	Zásuvkový blok se 2 na sobě umístěnými zásuvkami pro gastronádoby, max. GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN (pak s příčnými a podélnými můstky). Volitelně se dvěma eutektickými deskami k pasivnímu chlazení, které můžete zasunout nad každou zásuvku prostřednictvím integrované vodící lišty (viz strana 7)	
Pult na podnosy trubka kruhového průřezu 	Pult na podnosy	Trubka kruhového průřezu z ušlechtilé oceli, odklopná
		Ušlechtilá ocel hladká, odklopná
		Resopal*, odklopný
		BC I-flex 1, 2
		BC I-flex 3
		BC I-flex 3
Pult na talíře, hladký 	Pult na talíře	Ušlechtilá ocel hladká, odklopná
		Resopal*, odklopný
		BC I-flex 1, 2
		BC I-flex 3
		BC I-flex 3

Volitelné vybavení pro B.PRO COOK I-flex

- * Opláštění, police, talíře a pulty na podnosy Resopal ve stejném dekoru/barvě, osazené laminátem Resopal „Colours“ nebo „Woods“

Obrázek	Název	Pro modely
	Police na čelní straně vlevo/vpravo	Trubka kruhového průřezu z ušlechtilé oceli, odklopná
		Ušlechtilá ocel hladká, odklopná
		Resopal*, odklopný
bez vyobrazení	Sada pro modulové spojení k pevnému spojení dvou BC I-flex nebo v kombinaci s B.PRO BASIC LINE, vč. profilové lišty k zakrytí mezery mezi dvěma moduly	všechny BC I-flex
bez vyobrazení	Kolečka z ušlechtilé oceli , 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm	
bez vyobrazení	Stavitelné nohy z ušlechtilé oceli	
	Sokly z ušlechtilé oceli, lze objednat pouze při použití nastavitelných noh	na straně zákazníka/na straně obsluhy
		BC I-flex 1, 2
		BC I-flex 3
		na čelní straně vlevo
		všechny BC I-flex
		na čelní straně vpravo
		všechny BC I-flex

Příslušenství pro B.PRO COOK I-flex

Obrázek	Název	Obj. č. (základní model)
---------	-------	-----------------------------

Varné nástavce

	Grilovací deska 1/1-20, hladká s hladkým dnem rozměry: 530 x 325 x 20 mm Hmotnost: 4,9 kg	z hliníkového odlitku s 4násobným povrstvením povrchu, vč. keramického nepřilnavého povrstvení, tlusté dno pro optimální rozvedení a ukládání tepla, na čelní straně vždy s rukojetí z ušlechtilé oceli a magnetickým spodním dílem k zajištění proti posunutí na indukční varné pole,	575 027
	Grilovací deska 1/1-20, žlábkovaná s křížovým drážkováním rozměry: 530 x 325 x 20 mm Hmotnost: 4,9 kg		575 028
	Multifunkční pánev s hladkým dnem rozměry: 530 x 325 x 55 mm Hmotnost: 4,7 kg		575 030
	Pánev wok s plochým dnem 3vrstvý materiál (ušlechtilá ocel s hliníkovým jádrem) až k okraji pro rychlé a rovnoměrné rozvedení tepla i akumulaci tepla, s ergonomickou rukojetí, ø přibližně 30 cm vhodný pro indukci Hmotnost: 1,5 kg		575 032

Příslušenství pro B.PRO COOK I-flex

Obrázek	Název	Obj. č. (základní model)
	Sada vařičů těstovin se skládá z: - rám z nerezové oceli, - GN 2/3-100 z vícevrstvého materiálu vhodného k indukci se 2 rukojetmi, - GN 1/3-65, - rámu pro zavěšení pro koše na těstoviny - 4 košů: přibližně 1/6-100 s izolovanými rukojetmi	575 034
	Pekáč z hliníkového odlitku s 4násobným povrstvením povrchu, tlusté, tvarově stálé dno pro optimální rozvedení a akumulaci tepla a energeticky úsporné vaření, s ergonomickou plastovou rukojetí, keramickou nepřilnavou vrstvou, vhodný pro indukci, odolný proti teple do 250 °C, vhodný pro mytí v myčce, výška okraje asi 50 mm	ø 20 cm 575 035 ø 24 cm 575 036 ø 26 cm 575 037 ø 28 cm 575 038
	Multifunkční prvek 1/1 z ušlechtilé oceli, k přípravě a úpravě nebo jako úložný prostor pro kuchyňské náčiní a přísady, kapacita: max. GN 1/1-65 nebo ekvivalent menších gastronádob, rozměry: 544 x 330 x 93 mm	575 041
	Multifunkční prvek 1/3 z ušlechtilé oceli, úložný prostor pro kuchyňské náčiní a přísady, kapacita: max. GN 1/3-65 nebo ekvivalent menších GN, rozměry: 190 x 330 x 93 mm	575 042

Příslušenství pro vaření

	Obracečka ze silikonu, s rukojetí z ušlechtilé oceli, odolná proti teple do 240 °C, vhodná pro mytí v myčce, optimálně vhodná pro povlakované grilovací desky a pánve	575 067
	Lžice	575 068
	Kleště	575 069
	Koše na těstoviny se skládá z: - rámu pro zavěšení pro koše na těstoviny - 4 košů: přibližně 1/6-100 s izolovanými rukojetmi	575 070
	Čisticí škrabka na sklokeramické povrchy Ceran®	568 489

Příslušenství

	Plastové prkénko s obvodovým žlábkem, optimálně přizpůsobené velikosti varného pole, rozměry: 530 x 325 x 20 mm	575 057
	Vodorovný panel s hygienickou ochranou jednoduché a rychlé dovybavení dodatečnou hygienickou ochranou nad vodorovným odsávacím panelem/můstkovým nástavcem s možností podávání talířů (výška asi 18 cm), Sada dovybavení sestávající z přídatných prvků CNS, tvrzeného bezpečnostního skla a upevňovacího materiálu	BC I-flex 1, 2 575 136 BC I-flex 3 575 137

Příslušenství pro B.PRO COOK I-flex

Obrázek	Název	Obj. č. (základní model)
Zásobník na příbory Obr. s příslušenstvím 	Zásobník na příbory rám z ušlechtilé oceli k upevnění na straně obsluhy na korpus, můžete je při čištění vyjmout, vč. GN 1/6-200	575 058
Držák na nože Obr. s příslušenstvím 	Držák na nože z plastu – pro zásobník na příbory, pro nasazení na gastronádoby 1/6	574 774
Nosný rám pro zavěšení gastronádoby Obr. s příslušenstvím 	Nosný rám pro zavěšení gastronádoby z ušlechtilé oceli k upevnění na korpus na čelní straně, odklopný, k uchycení 3 gastronádob 1/6 nebo 1 gastronádoby 2/4	575 059
Držák na utěrky Obr. s příslušenstvím 	Držák na utěrky z ušlechtilé oceli k upevnění na korpus na čelní straně	575 060
Držák kuchyňských rolí Obr. s příslušenstvím 	Držák kuchyňských rolí – pro nosný rám pro zavěšení gastronádoby a držák na utěrky z ušlechtilé oceli	575 062
Multifunkční rám Obr. s příslušenstvím 	Multifunkční rám z ušlechtilé oceli, k upevnění na polici na čelní straně z chromniklové oceli nebo Resopalu, k uchycení GN 1/3, můžete jej kvůli čištění vyjmout, vč. držáku kuchyňských rolí	575 061
Vkládací deska 	Vkládací deska ze skla – pro multifunkční rám, ke vložení do multifunkčního rámu jako dodatečná odkládací plocha	573 978
Manipulační madlo 	Manipulační madlo k upevnění na korpus na čelní straně	575 063
bez vyobrazení	Systémové instrukce B.PRO COOK I-flex technické instrukce (čištění, výměna filtru) do B.PRO COOK připraveného k provozu, termín dle domluvy.	999 125
Eutektická deska 	Eutektická deska (-3 °C) z plastu, podle gastronormy, rozměry: 530 x 325 x 30 mm Hmotnost: 4,2 kg	568 136
	Eutektická deska (-12 °C) z plastu, podle gastronormy, rozměry: 530 x 325 x 30 mm Hmotnost: 4,2 kg	573 332
Filtrační rohož s aktivním uhlím 	Filtrační rohož s aktivním uhlím	380 477

B.PRO COOK classic

- Pro 2, 3, popř. 4 stolní varné přístroje B.PRO COOK
- Štíhlý vodorovný odsávací panel z ušlechtilé oceli nabízí optimální vzhled a využitelnou plochu
- Vysoce účinný filtrační systém
- Elektronické ovládání s indikátorem pro výměnu filtrů
- Velká odkládací plocha na boxech s pachovými filtry
- Volný využitelný prostor pod přístrojovou nosnou deskou
- Provedení koleček: plná plastová kolečka, ø 75 mm, 8 otočných koleček, z toho 2 s brzdou



Obr. s příslušenstvím

B.PRO COOK classic

Obrázek	Model	Rozměry š x h x v (mm)	Zásuvky/výkon/ elektrické připojení	Obj. č. (základní model)
	BC classic 2.1 s vyjímatelnou přístrojovou nosnou deskou max. zatížení přístrojové nosné desky: asi 150 kg pro 2 stolní varné přístroje B.PRO COOK	<u>Vnější rozměry:</u> 1544 x 756 x 1362 mm <u>Výška spodní části:</u> 900 mm <u>Přístrojová nika:</u> 806 x 648 x 300 mm <u>Využitelný prostor pod nosnou deskou:</u> 830 x 648 x 575 mm	2 x zásuvka s ochranným kolíkem 230 V, 2 x zásuvka CEE 400 V (max. 10 kW) Vídlice 16 A CEE 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	574 400 (380 235)
	BC classic 3.1 s vyjímatelnou přístrojovou nosnou deskou max. zatížení přístrojové nosné desky: asi 150 kg pro 3 stolní varné přístroje B.PRO COOK	<u>Vnější rozměry:</u> 1949 x 756 x 1362 mm <u>Výška spodní části:</u> 900 mm <u>Přístrojová nika:</u> 1211 x 648 x 300 mm <u>Využitelný prostor pod nosnou deskou:</u> 1235 x 648 x 575 mm	3 x zásuvka s ochranným kolíkem 230 V, 3 x zásuvka CEE 400 V (max. 20 kW) Vídlice 32 A CEE 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	574 401 (380 236)
	BC classic 3.1 BHG s vyjímatelnou přístrojovou nosnou deskou, s osvětlením, uzavřeným hygienickým krytem a vyvýšeným zábradlím max. zatížení přístrojové nosné desky: asi 150 kg pro 3 stolní varné přístroje B.PRO COOK	<u>Vnější rozměry:</u> 1949 x 756 x 1407 mm <u>Výška spodní části:</u> 900 mm <u>Přístrojová nika:</u> 1211 x 648 x 300 mm <u>Využitelný prostor pod nosnou deskou:</u> 1235 x 648 x 575 mm		574 405 (380 236)
	BC classic 3.1 BHG-I s vyjímatelnou přístrojovou nosnou deskou, s osvětlením, uzavřeným hygienickým krytem, vyvýšeným zábradlím a elektrostatickým filtrováním ION TEC max. zatížení přístrojové nosné desky: asi 150 kg pro 3 stolní varné přístroje B.PRO COOK			574 406 (380 236)

B.PRO COOK classic

- Pro 2, 3, popř. 4 stolní varné přístroje B.PRO COOK
- Štíhlý vodorovný odsávací panel z ušlechtilé oceli nabízí optimální vzhled a využitelnou plochu
- Vysoce účinný filtrační systém
- Elektronické ovládání s indikátorem pro výměnu filtrů
- Velká odkládací plocha na boxech s pachovými filtry
- Volný využitelný prostor pod přístrojovou nosnou deskou
- Provedení koleček: plná plastová kolečka, ø 75 mm, 8 otočných koleček, z toho 2 s brzdou

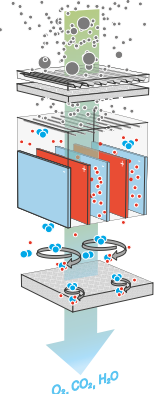


Obr. s příslušenstvím

B.PRO COOK classic

Obrázek	Model	Rozměry š x h x v (mm)	Zásuvky/výkon/ elektrické připojení	Obj. č. (základní model)
	BC classic 4.1 s vyjímatelnou přístrojovou nosnou deskou a uzavřeným hygienickým krytem max. zatížení přístrojové nosné desky: asi 150 kg pro 4 stolní varné přístroje B.PRO COOK	<u>Vnější rozměry:</u> 2354 x 756 x 1362 mm <u>Výška spodní části:</u> 900 mm <u>Přístrojová nika:</u> 1616 x 648 x 300 mm <u>Využitelný prostor pod nosnou deskou:</u> 1640 x 648 x 575 mm	4 x zásuvka s ochranným kolíkem 230 V, 4 x zásuvka CEE 400 V (max. 20 kW) Vidlice 32 A CEE 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	574 402 (380 237)

Volitelné vybavení pro BC classic

Obrázek	Název	Pro modely
	Elektrostatické filtrování ION TEC pro lepší filtrování a snížení pachových částic a kouře z přepalovaných tuků, prodlužuje životnost filtrů s aktivním uhlím	všechny BC classic
	Příprava na elektrostatické filtrování ION TEC BC classic se na straně přístroje připraví tak, aby mohl být v případě potřeby filtr ION TEC dovybaven.	všechny BC classic

Elektrická připojení

Obrázek	Název	Pro modely
bez vyobrazení	Elektrické připojení Vidlice 16 A CEE, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1
	Vidlice 32 A CEE, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1
	Vidlice 63 A CEE, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1

Volitelné vybavení pro B.PRO COOK classic

Volitelné vybavení pro BC classic

Obrázek	Název	Pro modely
	Pojízdný přestavovací stůl k zasunutí a vysunutí stolních varných přístrojů z B.PRO COOK classic místo přístrojové nosné desky	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	Odkládací deska ke vložení do přestavovacího stolu jako dodatečná odkládací plocha	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	Doplňkové zásuvky 2 x zásuvka s ochranným kolíkem 230 V, ve využitelném prostoru pod přístrojovou nosnou deskou, umístěná vpravo a vlevo	všechny BC classic
	Osvětlení bodovými žárovkami LED (po 4 W), umístěné nad varnými přístroji	5 bodových žárovek, 20 W BC classic 2.1
		7 bodových žárovek, 28 W BC classic 3.1
		9 bodových žárovek, 36 W BC classic 4.1
	Hygienický kryt z tvrzeného bezpečnostního skla na straně k zákazníkovi uzavřený, odklonný za účelem čištění	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	Vývýšené zábradlí, trubka kruhového průřezu z ušlechtilé oceli, na straně zákazníka a na čele, výška 50 mm	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	Pult na podnosy, trubka kruhového průřezu z ušlechtilé oceli, odklopná, na straně zákazníka	Výška 885 mm u průměru koleček 75 mm, odpovídá normální výšce pultu na podnosy B.PRO BASIC LINE nebo
		BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	Pult na podnosy, Resopal, odklopný, multiplexní deska na straně zákazníka osazená laminátem Resopal „Colours“ nebo „Woods“	Výška 850 mm u průměru koleček 75 mm, odpovídá výšce pultu na podnosy B.PRO MANHATTAN
		BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
bez vyobrazení	Dolní police z ušlechtilé oceli, vyjímatelná, maximální zatížení: 80 kg	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	Kolečka z ušlechtilé oceli , 8 otočných koleček, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm, celková výška se zvýší o 60 mm, výška spodní části pak činí 960 mm	všechny BC classic
	Stavitelné nohy z ušlechtilé oceli	všechny BC classic
	Sokly z ušlechtilé oceli, na straně zákazníka, lze objednat pouze při použití nastavitelných noh	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1

Příslušenství pro B.PRO COOK classic

Příslušenství

Obrázek	Název	Pro modely	Obj. č. (základní model)
	Pojízdný přestavovací stůl K zasunutí a vysunutí stolních varných přístrojů z B.PRO COOK classic	BC classic 2.1	574 309
		BC classic 3.1	574 310
		BC classic 4.1	574 311
	Odkládací deska ke vložení do přestavovacího stolu jako dodatečná odkládací plocha	BC classic 2.1	574 379
		BC classic 3.1	574 380
		BC classic 4.1	574 381
	Multifunkční rám s držákem z ušlechtilé oceli k upevnění na boxy s pachovými filtry na straně obsluhy, pro uchycení GN 1/3 nebo ekvivalent menších gastronádob, včetně držáku pro uchycení role kuchyňských utěrek	všechny BC classic	573 977
	Vkládací deska ze skla k vložení do multifunkčního rámu jako dodatečná odkládací plocha	Multifunkční rám	573 978
	Transportní vozík BC ROL 6x4 pro zasunutí přepravky B.PROTHERM 420 do volného využitelného prostoru, plastová kolečka, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 50 mm, nosnost: asi 100 kg	všechny BC classic	573 570
	BLT 420 KBRUH přepravky na jídlo B.PROTHERM z plastu, vyhřívané cirkulujícím vzduchem, s digitálním regulátorem teploty k regulaci teploty po stupních ve vnitřním prostoru od +40 °C do +85 °C, s křídlovými dveřmi, kapacita: 2x GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN, 11 párů úložných drážek, rozteč 31 mm	Barva kování: šedá modrá červená zelená žlutá	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578 (380 904)
	Sada zásuvných kolejnic sestávající ze dvou různých kolejnic pro uchycení GN 1/1, k montáži na spodní stranu přístrojové nosné desky	všechny BC classic	573 979
bez vyobrazení	Systémové instrukce B.PRO COOK classic technické instrukce (čištění, výměna filtru) do B.PRO COOK classic připraveného k provozu, manipulace se stolními varnými přístroji B.PRO COOK. Termín dle domluvy.	všechny BC classic	999 125

Spotřební materiál/náhradní díly (prodej prostřednictvím servisu B.PRO)

	Filtrovní rohože z netkané textilie 1 obalová jednotka = 25 kusů		107 213
	Filtrovní rohože s aktivním uhlím 1 sada (1 sada = 2 kusy)		134 046

Opláštění pro B.PRO COOK classic

- K dodatečné montáži
- Konfiguraci můžete také provést přímo s BC classic
- V barvách B.PRO (viz strana 28)

Opláštění pro BC classic (také k dodatečné montáži)

Obrázek	Název	Pro modely	Obj. č.
	3stranné opláštění na straně zákazníka a na čelní straně opatřeno práškovým nástřikem , na straně zákazníka a na čelní straně má různé barvy	BC classic 2.1	380 086
		BC classic 3.1	380 087
		BC classic 4.1	380 088
	na straně zákazníka osazené laminátem Resopal (barvy/dekory Resopal: „Colours“, „Woods“), čelní strany opatřené práškovým nástřikem	BC classic 2.1	380 089
		BC classic 3.1	380 090
		BC classic 4.1	380 091
	Dekory: „Colours“, „Woods“	BC classic 2.1	380 096
		BC classic 3.1	380 097
		BC classic 4.1	380 098
	Opláštění sloupků opatřeno práškovým nástřikem, sada sestává z levé a pravé strany vč. upevňovacího materiálu u kanálů pro upotřebený vzduch	všechny BC classic	380 794

Příslušenství pro B.PRO COOK classic

- Aktivní chlazení cirkulujícím vzduchem, od -2 °C do +8 °C regulovatelné s přesností na stupeň (u teploty prostředí +43 °C a relativní vlhkosti vzduchu 40 %)
- Připravený k zapojení se zásuvkou pro studené přístroje (možné místo připojení s vidlicí podle dané země)
- Kryt výparníku z ušlechtilé oceli, kompletní lamelový výparník včetně trubek a lamel poplastovaný, tím je odolný proti korozi a pachově neutrální
- Chladivo R 134 a, neobsahuje freony
- Provedení koleček: ø 50 mm, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou



Podstavný chladicí stůl pro BC classic 3.1, BC classic 4.1

Obrázek	Model	Rozměry š x h x v (mm)	Výkon/ elektrické připojení	Obj. č.
	BC UCT 2D Podstavný chladicí stůl s dvoukřídlovými dveřmi 2 dvoupášťové jednokřídlové dveře, teplotně izolační vypěnění, otočné s magnetickým těsnicím rámem, na přihrádku dva páry výškově nastavitelných úložných lišt k zasunutí gastronádoby GN 1/1	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	574 392
	BC UCT 4E Podstavný chladicí stůl vždy se 2 plnými výsuvy 2 plné výsuvy na stranu, teplotně izolační vypěnění, s magnetickým těsnicím rámem, pro gastronádoby GN 1/1 nebo, s pomocí příčných a podélných můstků, použitelný ekvivalent menších GN, maximální hloubka GN je 100 mm	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	574 393

Stolní varné přístroje B.PRO COOK

- Hladký povrch z Ceranu
- Mikroprocesorem řízený indukční generátor s vysokým výkonem made by E.G.O.
- Plynulá regulace výkonu s otočným ovladačem, kontrolka k zobrazení provozního stavu a chybového kódu u poruch
- Vysoká účinnost
- Vzduchový filtr na dně přístroje
- Výškově nastavitelné otočné nožičky, přírodní kabel (1,5 m)



Indukční varné pole

Obrázek	Model	Rozměry d x š x v (mm)	Výkon/ elektrické připojení	Obj. č.
 BC IH 3500	BC IH 3500 Indukční varné pole Automatická identifikace hrnců od ø 120 mm	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Užitečná plocha: 564 x 339 mm Varná zóna: ø 220 mm Hmotnost: 19 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 197
 BC IH 5000	BC IH 5000 Indukční varné pole Automatická identifikace hrnců od ø 120 mm	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Užitečná plocha: 564 x 339 mm Varná zóna: ø 220 mm Hmotnost: 19 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW	574 198
 BC IH 2Z 5000	BC IH 2Z 5000 2zónové indukční varné pole 2 vzájemně oddělené regulovatelné topné zóny (2 cívky vždy s ø 220 mm), Automatická identifikace hrnců od ø 120 mm	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Užitečná plocha: 564 x 339 mm 2 varné zóny: vždy ø 220 mm Hmotnost: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 2 x 2,5 kW (5,0 kW)	574 199
 BC SIH 5000	BC SIH 5000 Ploché indukční varné pole 1 obdélníková varná zóna (1 varná zóna 447 x 220 mm), Automatická identifikace hrnců od ø 120 mm	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Užitečná plocha: 564 x 339 mm Varná zóna: 447 x 220 mm Hmotnost: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW (2 x 2,5 kW)	574 200

Indukční wok

 BC IW 3500	BC IW 3500 Indukční wok	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Mísa: ø 300 mm Hmotnost: 18 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 201
 BC IW 5000	BC IW 5000 Indukční wok	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Mísa: ø 300 mm Hmotnost: 18 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW	574 202

Stolní varné přístroje B.PRO COOK

- Po obvodu bezesparové přivařené, grilovací plocha o tloušťce 15 mm se zaoblenými rohy pro optimální hygienu a rovnoměrné, celoplošné rozvedení tepla trubkovými radiátory
- Nevyhřívaná klidová zóna (70 mm) v oblasti na straně obsluhy
- Plynulá regulace teploty otočnými ovladači
- Kontrolky k zobrazení provozního stavu a fáze zahřívání
- Výškově nastavitelné otočné nožičky, přívodní kabel (1,5 m)



Grilovací deska

Obrázek	Model	Rozměry d x š x v (mm)	Výkon/ elektrické připojení	Obj. č.
	BC GF 3500 Grilovací deska, hladká vč. vypouštěcí zátky na tuk, extrémně výkonná od +80 do +250 °C	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Užitečná plocha: 506 x 304 mm z toho vyhřívaná 435 x 304 mm Hmotnost: 34 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 203
	BC GF 4200 Grilovací deska, hladká vč. vypouštěcí zátky na tuk, extrémně výkonná od +80 do +250 °C	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Užitečná plocha: 506 x 304 mm z toho vyhřívaná 435 x 304 mm Hmotnost: 34 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 204
	BC GF 8400 Grilovací deska, hladká vč. vypouštěcí zátky na tuk, extrémně výkonná od +80 do +250 °C, 2 odděleně regulovatelné topné zóny	Vnější rozměry: 620 x 800 x 240 mm Užitečná plocha: 506 x 704 mm z toho vyhřívaná 435 x 704 mm Hmotnost: 69 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 8,4 kW (2 x 4,2 kW na topnou zónu)	574 205
	BC GR 3500 Grilovací deska, žlábkovaná vč. vypouštěcí zátky na tuk, extrémně výkonná od +80 do +250 °C	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Užitečná plocha: 506 x 304 mm z toho vyhřívaná 435 x 304 mm Hmotnost: 31 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 206
	BC GR 4200 Grilovací deska, žlábkovaná vč. vypouštěcí zátky na tuk, extrémně výkonná od +80 do +250 °C	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Užitečná plocha: 506 x 304 mm z toho vyhřívaná 435 x 304 mm Hmotnost: 31 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 207

Multifunkční pánev

	BC DG 4200 Multifunkční pánev vč. vypouštěcí zátky na tuk, extrémně výkonná od +80 do +250 °C	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Užitečná plocha: 506 x 304 mm Obsah: 7 litrů Hloubka vany: 65 mm Hmotnost: 33 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 208
---	---	---	--	----------------

Stolní varné přístroje B.PRO COOK

- Plynulá regulace teploty otočnými ovladači
- Výškově nastavitelné otočné nožičky
- Přívodní kabel (1,5 m)



Varné pole Ceran®

Obrázek	Model	Rozměry d x š x v (mm)	Výkon/ elektrické připojení	Obj. č.
 BC CH 4300	BC CH 4300 Varné pole Ceran® Kontrolky k zobrazení provozního stavu	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Užitečná plocha: 564 x 339 mm Varná zóna: ø 170 mm a ø 230 mm Hmotnost: 12 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,3 kW	574 209

Varič těstovin

 BC PC 4800 (Obr. s příslušenstvím)	BC PC 4800 Varič těstovin Bezešvá hlubokotažená vana, pro uchycení gastronádob nebo varičů těstovin do hloubky 150 mm, kontrolka k zobrazení provozního stavu a fáze zahřívání	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Užitečná plocha: 509 x 304 mm Obsah: 20 litrů Hmotnost: 14 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,8 kW	574 210
	Sada košů na těstoviny Koše s izolovanými rukojetmi a vkladacím rámem	6 košů: přibližně GN 1/6-100		574 254
	Sada košů na těstoviny Koše s izolovanými rukojetmi a vkladacím rámem	2 koše: přibližně GN 1/3-100 a 2 koše: přibližně GN 1/6-100		574 255
	Varná vložka pro gastronádoby G-KEN G 1/1-95 Děrovaná, se sklopnými rukojetmi			550 971
	Víko s prohlubní pro úchyt GD 1/1 k zakrytí			550 658

Stolní varné přístroje B.PRO COOK

- Plynulá regulace teploty otočnými ovladači
- Kontrolky k zobrazení provozního stavu a fáze zahřívání
- Výškově nastavitelné otočné nožičky, přívodní kabel (1,5 m)



Fritéza

Obrázek	Model	Rozměry d x š x v (mm)	Výkon/ elektrické připojení	Obj. č.
 BC DF 5000 (Obr. s příslušenstvím)	BC DF 5000 Fritéza Bezešvá hlubokotažená vana, studená zóna na dne vany, odklopné vnitřní topné těleso, vč. víka k zakrytí fritovací vany	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Užitečná plocha: 346 x 238 mm Obsah: min. 5 litrů, max. 6,5 litru Hmotnost: 16 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW	574 211
	Sada fritovacích košů (2 kusy) s izolovanými rukojetmi	po 260 x 95 x 110 mm		574 258
	Fritovací koš s izolovanou rukojetí	260 x 220 x 110 mm		574 259

Vodní lázeň

 BC BM 700	BC BM 700 Vodní lázeň Bezešvá hlubokotažená vana, vhodná pro gastronomickou a víko na gastronádoby z ušlechtilé oceli, vyhřívána od +45 do +95 °C	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Užitečná plocha: 509 x 304 mm Kapacita: max. 1 x GN 1/1-150 Hmotnost: 15,5 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 0,7 kW	574 212
--	---	---	--	---------

Vyhřívaná deska

 BC HP 700	BC HP 700 Vyhřívaná deska Vyhřívaná deska, tepelně oddělená od korpusu přístroje, zasílikonovaná vyhřívána plocha z ušlechtilé oceli 18/10, rozsah teplot: +55 až +120 °C	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Užitečná plocha: 565 x 340 mm Hmotnost: 18 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 0,7 kW	574 213
--	---	--	--	---------

Stolní varné přístroje B.PRO COOK

- Výškově nastavitelné otočné nožičky



Multifunkční prvek

Obrázek	Model	Rozměry d x š x v (mm)	Výkon/ elektrické připojení	Obj. č.
	BC ME Multifunkční prvek	Vnější rozměry: 620 x 400 x 240 mm Kapacita: Nahoře: max. GN 1/1-150 (v závislosti na hloubce vany dole) Dole: max. GN 1/1-100 (pak nahoře max. GN 1/1-65) Hmotnost: 7 kg		573 458

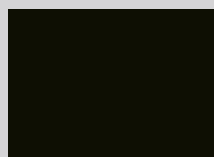
Příslušenství pro stolní varné přístroje B.PRO COOK

Příslušenství

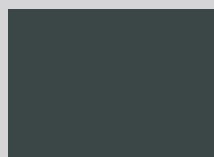
Obrázek	Název	pro model	Obj. č.
	Čisticí škrabka na sklokeramické povrchy Ceran®	Pro indukční varné pole BC IH, varné pole Ceran® BC CH	568 489
	Pánev wok s vydutým dnem z ušlechtilé oceli, ø 360 mm, obsah max. 5,5 litrů, hmotnost 1,2 kg	Pro indukční wok BC IW	573 513
	Sada košů na těstoviny Koš s izolovanými rukojeťmi a vkládacím rámem	6 košů: přibližně GN 1/6-100	Pro vařič těstovin BC PC
		2 koše: přibližně GN 1/3-100 a	
		2 koše: přibližně GN 1/6-100	574 255
	Varná vložka pro gastrónadoby G-KEN G 1/1-95 děrovaná, se sklopnými rukojeťmi	Pro vařič těstovin BC PC	550 971
	Víko s prohlubní pro úchyt GD 1/1 k zakrytí	Pro vařič těstovin BC PC	550 658
	Čisticí škrabka na gril, hladká	Pro multifunkční pánev BC DG, pro grilovací desku BC GF, hladkou	573 252
bez vyobrazení	Čisticí škrabka na gril, žlábkovaná	Pro grilovací desku BC GR, žlábkovanou	574 306
	Kryt na ochranu proti rozstříku	Pro grilovací desku BC GF, BC GR (kromě BC GF 8400)	574 256
		Pro grilovací desku BC GF 8400	574 257
bez vyobrazení	B.PRO COOK classic nepřilnavé ošetření 500 ml, ošetřuje a chrání grilovací plochu a zajišťuje lepší nepřilnavé vlastnosti	Pro grilovací desky a multifunkční pánve	574 302
	Sada fritovacích košů (2 kusy) s izolovanými rukojeťmi po 260 x 95 x 110 mm (d x š x v)	Pro fritézu BC DF	574 258
	Fritovací koš s izolovanou rukojetí 260 x 220 x 110 mm (d x š x v)	Pro fritézu BC DF	574 259
	Zápustná lišta z ušlechtilé oceli 18/10 k zakrytí mezery mezi dvěma stolními varnými přístroji B.PRO COOK	Pro všechny modely	574 298

B.PRO Colours

NEUTRAL COLOURS



Grafitová černá



Dopravní šedá B



Kamenná šedá



Signální bílá

LIVING COLOURS



Banánová žlutá



Merlot červená



Benzinová zelená



Mořská modř

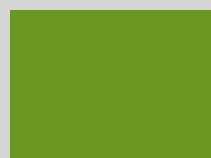
FRESH COLOURS



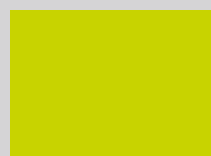
Bonbonová
červená



Neo mátová



Tmavě zelená



Limetková



Více informací k barvám a dekorům
Resopal najdete na
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