



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Мобильные кулинарная станция COOK I-flex и COOK classic

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Россия +7(495)268-04-70

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Казахстан +7(7172)727-132

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Киргизия +996(312)96-26-47

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://bpro.nt-rt.ru/> || bop@nt-rt.ru

B.PRO COOK

Откройте для себя FLEXILIGENCE. Гибкость и простор для действий благодаря умным свойствам продукта.

Быстро, в любое время, в любом месте и всегда свежее: эта новая разработка в области выездного питания обладает высоким потенциалом продаж. Благодаря кулинарным станциям B.PRO COOK можно и следовать новейшим гастрономическим концепциям, и повышать уровень предлагаемых услуг. Блюда готовятся прямо перед гостями – это продуманное решение дает большой простор для действий.

Flexilience в голове

Точное решение для вашей бизнес-идеи:

B.PRO COOK предлагает индивидуальные конфигурации по размерам, мощности и оснащению.

Flexilience в пространстве

Свободный выбор места: B.PRO COOK объединяет в одной системе тепловую обработку продуктов и вытяжку.

Flexilience во времени

Меняющиеся блюда с раннего утра до позднего вечера и всегда свежие: B.PRO COOK позволяет по необходимости варьировать и менять оснащение и оборудование без каких-либо сложностей.

Flexilience в оформлении

Для создания приятной атмосферы: B.PRO COOK предлагает индивидуальные возможности оформления с точки зрения материала и цвета, подходящие к стилю вашего дизайна.

Flexilience в организации

Облегчение выполняемых работ: благодаря продуманной эргономике, рациональному разделению поверхностей и практичным принадлежностям B.PRO COOK приносит в рабочие процессы эффективность и структурированность.

Flexilience в чистке

Минимум затрат на чистку: B.PRO COOK отличается гигиеничными поверхностями и легко доступными, пригодными для мытья в посудомоечной машине компонентами, которые снимаются без инструментов.

Flexilience в мобильности

Сегодня здесь, завтра там: B.PRO COOK может следовать за вами повсюду.

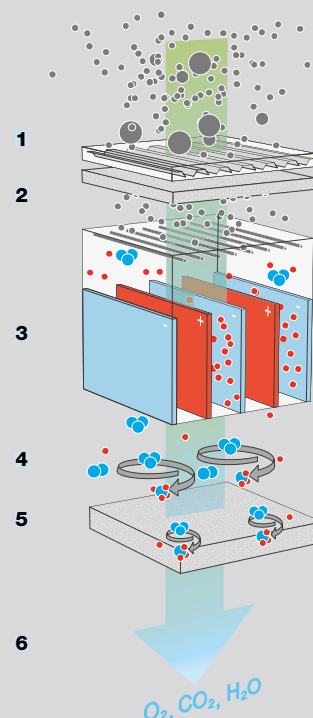


B.PRO COOK в сравнении: узнайте, какой модельный ряд больше подходит вам.

	B.PRO COOK classic	B.PRO COOK I-flex
Рекомендации к применению		
Выпуск продукции	От среднего до высокого, использование в течение всего дня, а также для обслуживания в часы пик	От малого до среднего, использование в течение всего дня
Ассортимент блюд	Постоянный ассортимент блюд в течение дня или меняющийся в течение недели	Постоянный ассортимент блюд или меняющийся в течение дня
Мобильность и применение	Передвижная кулинарная станция для свободного размещения в помещении, в основном для эксплуатации на постоянном месте	Мобильная кулинарная станция компактных размеров и небольшого веса, в том числе для выездного использования или для кейтеринга
Тепловые аппараты		
Варочная зона	Сменные высокопроизводительные настольные тепловые аппараты	Встроенная индукционная плита
Количество зон приготовления	Для 2, 3 или 4 настольных тепловых аппаратов BC classic 2.1, 3.1, 4.1	1, 2 или 3 индукционные плиты BC I-flex 1 (230 В), 2, 3
Варочные принадлежности	Большой выбор: 13 различных настольных тепловых аппаратов разной мощности и размеров – устанавливаются в станцию и подключаются к её розеткам	Простое размещение на индукционной плите способных к индукционному нагреву тепловых надставок
Исполнение		
Подключение к электросети	400 В / от 16 А до 63 А	230 В / 16 А и 400 В / 16 А
Вес	195–225 кг (без настольных тепловых аппаратов)	130–150 кг
Исполнения	• Передвижные • Стационарные на опорных ножках	• Передвижные • Мобильные (для выездного использования), исполнение To-go • Стационарные на опорных ножках • Встраиваемые, исполнение Built-in
Рабочие поверхности	Вытяжной мост: много места для сервировки и раздачи блюд Зона приготовления пищи: слева и справа от тепловых аппаратов много места для выставления и раскладки блюд	Вытяжной мост: много места для сервировки и раздачи блюд
Нижняя часть	• как место для хранения с нижней полкой • для подкатного холодильного стола • для создания горячих запасов с помощью B.PROTHERM	• для хранения и создания запаса тепловых принадлежностей • и/или с блоком выдвижных ящиков
Материалы	Вытяжной мост, рабочие поверхности и нижняя часть полностью из нержавеющей стали	Вытяжной мост и рабочие поверхности из нержавеющей стали, нижняя часть из оцинкованной тонколистовой стали с порошковым покрытием

Система фильтрации ION TEC обеспечивает качественную фильтрацию гари и увеличивает срок службы угольных фильтров.

- 1 На этапе предварительной фильтрации отделяются крупные частицы, например, жир.
- 2 В ионизаторе частицы проходят через электростатическое поле напряжения и получают положительный заряд. Дополнительно из кислорода образуется химически активный озон.
- 3 В коллекторе положительно заряженные частицы притягиваются к отрицательно заряженным пластинам и таким образом отделяются из потока (прежде всего, аэрозоли).
- 4 В процессе окисления озон разлагает запахи и гарь.
- 5 Неотфильтрованные ранее частицы, прилипшие к угольному фильтру, вступают в реакцию с оставшимся озоном. Вследствие этого угольный фильтр очищается, что значительно увеличивает срок его службы.
- 6 Кислород, углекислый газ и вода в качестве конечных продуктов выводятся в окружающую среду.



COOK I-flex

Компактная и эффективная: кулинарная станция с большими возможностями.

B.PRO COOK I-flex с эффективной встроенной индукционной техникой (до трех плит) предоставляет большой простор для действий. Тепловые надставки в различных исполнениях легко устанавливаются и быстро заменяются.

Насколько велик выбор индукционных надставок, настолько же разнообразно предложение блюд, которые с раннего утра до позднего вечера можно готовить в режиме «à la minute» прямо на глазах у посетителей.

Благодаря компактным размерам и встроенной вытяжке эта кулинарная станция легко размещается даже на небольшой площади. В мобильном исполнении «to go» кулинарная станция B.PRO COOK I-flex лучше всего подходит для кейтеринга и выездного использования.





Система управления B.PRO CONTROL

Включение/выключение станции, освещения и уровней мощности осуществляется кнопками. Цифровой дисплей информирует о необходимости замены фильтра. Здесь можно выбрать язык, задать быстрый старт и периодичность чистки.



С освещением в стандартной комплектации

Предлагаемая в стандартной комплектации светодиодная планка над плитой оптимально освещает поверхность индукционной плиты.



Мост к гостю

Изысканный вытяжной мост предоставляет большой обзор для наблюдения за происходящим на кухне. Сверху предлагается место для ингредиентов и для раздачи блюд. Опциональная галерея обеспечивает безопасность при выставлении блюд на мост.



Привычное управление

Каждая индукционная плита состоит из двух зон нагрева, которые можно регулировать ручками независимо друг от друга. При желании регулировку обеих зон нагрева можно объединить. На дисплее показан соответствующий уровень мощности.



Надежное крепление

Прямоугольные грили с помощью магнитов под ручкой надежно фиксируются на варочной поверхности в нужном положении. Но несмотря на это, они легко снимаются.



Практичная брызгозащита

Предлагаемая в стандартной комплектации брызгозащита из безопасного стекла ESG для облегчения чистки откидывается вниз.



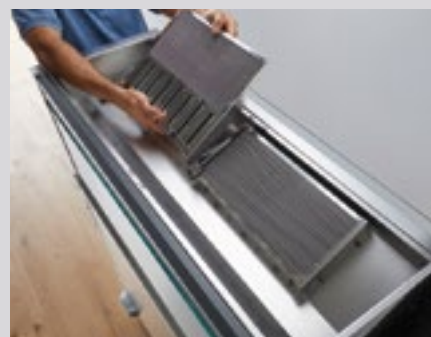
Места для хранения в стандартной комплектации

Нижняя часть разделена на секции с опорными уголками и дном. Здесь можно хранить тепловые надставки, которые должны быть всегда под рукой для быстрого использования.



Выдвижные ящики для продуктов

В опциональном блоке с двумя выдвижными ящиками можно установить гостроемкости с подготовленными ингредиентами. В ящик можно положить эвтектические пластины для хранения продуктов в охлажденном виде.



Легкая чистка вытяжного моста

Фильтрующие кассеты, состоящие из жируловителя и металлического сетчатого фильтра, снимаются без инструментов и моются в посудомоечной машине. Через закрываемое пробкой сливное отверстие можно слить жир.

COOK classic

Мощная и вместительная: кулинарная станция с максимальной производительностью.

Кулинарная станция B.PRO COOK classic относится к числу проверенных решений в области открытых мобильных кухонь. Кулинарные станции с двумя–четырьмя высокопроизводительными настольными тепловыми аппаратами подходят как для ежедневной длительной эксплуатации, так и для работы в часы пик.

Благодаря модульной конструкции и большому выбору настольных тепловых аппаратов предложение блюд может варьироваться каждый день. Это позволяет легко реализовывать новые гастрономические тенденции.

Встроенный вытяжной мост эффективно фильтрует жир и запахи, обеспечивая чистый воздух в помещении для гостей. Большие рабочие поверхности и места для хранения, а также тщательно подобранные принадлежности, оптимизируют рабочий процесс и позволяют готовить блюда быстро и просто.



B.PRO COOK classic 4.1

со стороны обслуживающего персонала, с опциональной галереей, передвижным установочным столом и многочисленными принадлежностями



Изображения с принадлежностями



В.PRO CONTROL – наглядно и просто

Благодаря электронному управлению с четкими символами обслуживание не вызывает абсолютно никаких сложностей. Индикатор замены фильтра автоматически напоминает о замене или чистке фильтра.



Освещение

Интегрированная в мост светодиодная подсветка оптимально освещает всю рабочую поверхность, представляя блюда в выгодном свете.



Большая поверхность

На защищенную галереей поверхность вытяжного моста можно выставить порционные блюда.



Больше рабочей поверхности

Справа и слева от установочной ниши имеется много места для выставления, сервировки и раскладки блюд.



Экономия пространства: многофункциональная рамка

Многофункциональная рамка предоставляет место для размещения и хранения. На нее можно подвесить гастроемкость или положить стеклянную полку, что увеличивает рабочую поверхность.



Отличная защита

Сплошная брызгозащита обеспечивает наилучшие гигиенические условия. Для чистки ее можно просто откинуть вниз.



Переоборудование в мгновение ока

Установочная полка для тепловых аппаратов легко снимается, чтобы разместить, например, стационарный аппарат.



Выдвижные гастроемкости на все случаи жизни

Сюда можно положить все, что можно хранить прямо под тепловыми аппаратами. Продукты питания или кухонные принадлежности укладываются в гастроемкости GN 1/1 любой глубины.



Замена фильтра – быстро и легко

Жировые фильтры со встроенным жиросборником легко снимаются без использования инструментов и моются в посудомоечной машине.

Быстрее, горячее, лучше!

B.PRO COOK classic предстает в лучшем виде.

Благодаря надежной технике и высокой производительности настольные тепловые аппараты B.PRO COOK classic уже более чем оправдали себя на практике. Они отличаются качественным и функциональным дизайном, гарантирующим удобство применения, высокую гигиеничность и максимальную эффективность.

В общей сложности 13 различных моделей содержат в себе все, что нужно профессионалам для приготовления еды: от макаронварки и индукционного вока до гриля и фритюрницы. Благодаря компактным размерам и глубине всего 62 см настольные тепловые аппараты могут также устанавливаться на обычные столешницы и при необходимости универсально комбинируются друг с другом.

**2 круглые
зоны**



**Прямоуголь-
ная зона**



Индукционные плиты и индукционные воки

В зависимости от требований имеются 1-зонная индукционная плита, 2-зонная индукционная плита, индукционная плита с прямоугольной зоной нагрева или индукционный вок – мощные, надежные, долговечные и сверхбыстрые.



**Плита со стеклокерамиче-
ской поверхностью Ceran®**
с 2 зонами нагрева, которые
можно настраивать независи-
мо друг от друга.

Тепловая поверхность
с зоной поддержания в
горячем состоянии большой
площади.

Макаронварка
для варки в воде и на пару с
экономией электроэнергии
в корзинах для макарон или
гастровставках для варки.

Мармит
для поддержания в горячем
состоянии и презентации блюд
в гастровставках.

Мультиэлемент BC ME

предоставляет Вам место для раз-
мещения кухонных принадлежностей и
ингредиентов, дополнительную рабочую
поверхность и помогает Вам при серви-
ровке блюд.





Трио для станции B.PRO COOK
для аппетитного кулинарного шоу:
 индукционный вок, рифленый гриль и макаронovarка.



Фритюрница
 с подъемной системой нагрева
 и холодной зоной на дне ванны.



Глубокий гриль
 гибкое применение для тушения,
 жарки на гриле или варки.



Грили
 с рифленой или гладкой поверхностью – на бесшовно сварной поверх-
 ности гриля создается единая температура. Лишний жир собирается в
 большом поддоне. У гриля с двойной шириной отдельно регулируемые зоны
 нагрева обеспечивают подключение дополнительной мощности.



**Большой
 гриль**

B.PRO COOK classic:

инновационная техника – на любой вкус.

B.PRO COOK I-flex 1

- Изящный вытяжной мост из нержавеющей стали для оптимального обзора и увеличения полезной площади
- Встроенная индукционная плита с двумя зонами нагрева
- B.PRO Control: электронное управление вытяжной системой и индукционной плитой
- Брызгозащита из безопасного стекла ESG, со стороны клиентов до столешницы, откидная
- Светодиодное освещение над рабочей зоной
- В нижней части место для хранения с направляющими рельсами, например, для тепловых надставок
- Нижняя часть с порошковым покрытием серого цвета B RAL 7043



Изображение	Модель	Размеры (Ш x Г x В) Вес	Электрическое подключение	Арт. ном. (базовая модель)
-------------	--------	----------------------------	------------------------------	-------------------------------

B.PRO COOK I-flex 1

BC I-flex 1	BC I-flex 1 со встроенной индукционной плитой (2 зоны нагрева), расположенной слева со стороны обслуживающего персонала (по желанию возможно также справа) передвижная станция, колеса ø 75 мм, 4 двойных поворотных колеса, из них 2 с фиксатором	Размеры: 925 x 678 x 1306 мм Высота нижней части: 900 мм Полезная площадь рабочей зоны: 2 шт. GN 1/1, из них 1 шт. GN 1/1 с подогревом Порожний вес: около 130 кг Макс. загрузка: 60 кг	220–240 В, 50/60 Гц, 1N PE, 3,4 кВт 230 В, вилка с заземлением	575 025 (384 400)
-------------	--	---	---	---------------------------------

230 В

B.PRO COOK I-flex 1 to go

BC I-flex1 to go	BC I-flex 1 to go со встроенной индукционной плитой (2 зоны нагрева), расположенной слева со стороны обслуживающего персонала (по желанию возможно также справа) передвижная станция, колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором, угловые противоударные бамперы, ручка для перемещения	Размеры: 1020 x 746 x 1366 мм Высота нижней части: 960 мм Полезная площадь рабочей зоны: 2 шт. GN 1/1, из них 1 шт. GN 1/1 с подогревом Порожний вес: около 130 кг Макс. загрузка: 60 кг	220–240 В, 50/60 Гц, 1N PE, 3,4 кВт 230 В, вилка с заземлением	575 064 (384 400)
------------------	---	--	---	---------------------------------

230 В

B.PRO COOK I-flex 1 built-in

BC I-flex 1 built-in	BC I-flex 1 built-in со встроенной индукционной плитой (2 зоны нагрева), расположенной слева со стороны обслуживающего персонала (по желанию возможно также справа) опорные ножки из нержавеющей стали, цокольные панели из нержавеющей стали с четырех сторон, комплект облицовки из нержавеющей стали со стороны обслуживающего персонала	Размеры: 925 x 678 x 1306 мм Высота нижней части: 900 мм Полезная площадь рабочей зоны: 2 шт. GN 1/1, из них 1 шт. GN 1/1 с подогревом Порожний вес: около 130 кг Макс. загрузка: 60 кг	220–240 В, 50/60 Гц, 1N PE, 3,4 кВт 230 В, вилка с заземлением	575 026 (384 401)
----------------------	---	---	---	---------------------------------

230 В

B.PRO COOK I-flex 2

- Изящный вытяжной мост из нержавеющей стали для оптимального обзора и увеличения полезной площади
- Две встроенные индукционные плиты с четырьмя зонами нагрева
- B.PRO Control: электронное управление вытяжной системой и индукционной плитой
- Брызгозащита из безопасного стекла ESG, со стороны клиентов до столешницы, откидная
- Светодиодное освещение над рабочей зоной
- В нижней части место для хранения с направляющими рельсами, например, для тепловых надставок
- Нижняя часть с порошковым покрытием серого цвета B RAL 7043



Изображение	Модель	Размеры (Ш x Г x В) Вес	Электрическое подключение	Арт. ном. (базовая модель)
-------------	--------	----------------------------	------------------------------	-------------------------------

B.PRO COOK I-flex 2

	BC I-flex 2 с двумя встроенными индукционными плитами (4 зоны нагрева) передвижная станция, колеса ø 75 мм, 4 двойных поворотных колеса, из них 2 с фиксатором	Размеры: 925 x 678 x 1306 мм Высота нижней части: 900 мм Полезная площадь рабочей зоны: макс. 2 шт. GN 1/1 Порожний вес: около 130 кг Макс. загрузка: 60 кг	400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 6,4 кВт Вилка CEE 16 A	575 013 (384 396)
	BC I-flex 2 как выше, но дополнительно с галереями и электростатическим фильтром ION TEC			575 014 (384 396)

B.PRO COOK I-flex 2 to go

	BC I-flex 2 to go с двумя встроенными индукционными плитами (4 зоны нагрева) передвижная станция, колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором, угловые противоударные бамперы, ручка для перемещения	Размеры: 1020 x 746 x 1366 мм Высота нижней части: 960 мм Полезная площадь рабочей зоны: макс. 2 шт. GN 1/1 Порожний вес: около 130 кг Макс. загрузка: 60 кг	400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 6,4 кВт Вилка CEE 16 A	575 015 (384 396)
	BC I-flex 2 to go как выше, но дополнительно с галереями и электростатическим фильтром ION TEC			575 016 (384 396)

B.PRO COOK I-flex 2 built-in

	BC I-flex 2 built-in с двумя встроенными индукционными плитами (4 зоны нагрева) опорные ножки из нержавеющей стали, цокольные панели из нержавеющей стали с четырех сторон, комплект облицовки из нержавеющей стали со стороны обслуживающего персонала	Размеры: 925 x 678 x 1306 мм Высота нижней части: 900 мм Полезная площадь рабочей зоны: макс. 2 шт. GN 1/1 Порожний вес: около 130 кг Макс. загрузка: 60 кг	400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 6,4 кВт Вилка CEE 16 A	575 021 (384 398)
	BC I-flex 2 built-in как выше, но дополнительно с галереями и электростатическим фильтром ION TEC			575 022 (384 398)

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

B.PRO COOK I-flex 3

- Изящный вытяжной мост из нержавеющей стали для оптимального обзора и увеличения полезной площади
- Встроенная индукционная плита с шестью зонами нагрева
- B.PRO Control: электронное управление вытяжной системой и индукционной плитой
- Брызгозащита из безопасного стекла ESG, со стороны клиентов до столешницы, откидная
- Светодиодное освещение над рабочей зоной
- В нижней части место для хранения с направляющими рельсами, например, для тепловых надставок
- Нижняя часть с порошковым покрытием серого цвета B RAL 7043



Изображение	Модель	Размеры (Ш x Г x В) Вес	Электрическое подключение	Арт. ном. (базовая модель)
-------------	--------	----------------------------	------------------------------	-------------------------------

B.PRO COOK I-flex 3

 BC I-flex 3	BC I-flex 3 с тремя встроенными индукционными плитами (6 зон нагрева) передвижная станция, колеса ø 75 мм, 4 двойных поворотных колеса, из них 2 с фиксатором	Размеры: 1255 x 678 x 1306 мм Высота нижней части: 900 мм Полезная площадь рабочей зоны: макс. 3x GN 1/1 Порожний вес: около 150 кг Макс. нагрузка: 85 кг	400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 9,4 кВт Вилка CEE 16 A	575 017 <i>(384 397)</i>
	BC I-flex 3 как выше, но дополнительно с галереями и электростатическим фильтром ION TEC			575 018 <i>(384 397)</i>

B.PRO COOK I-flex 3 to go

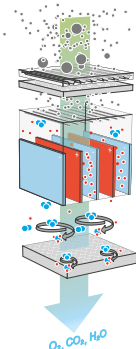
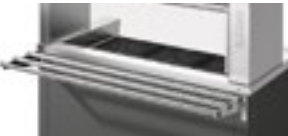
 BC I-flex 3 to go	BC I-flex 3 to go с тремя встроенными индукционными плитами (6 зон нагрева) передвижная станция, колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором, угловые противоударные бамперы, ручка	Размеры: 1350 x 746 x 1366 мм Высота нижней части: 960 мм Полезная площадь рабочей зоны: макс. 3x GN 1/1 Порожний вес: около 150 кг Макс. нагрузка: 85 кг	400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 9,4 кВт Вилка CEE 16 A	575 019 <i>(384 397)</i>
	BC I-flex 3 to go как выше, но дополнительно с галереями и электростатическим фильтром ION TEC			575 020 <i>(384 397)</i>

B.PRO COOK I-flex 3 built-in

 BC I-flex 3 built-in	BC I-flex 3 built-in с тремя встроенными индукционными плитами (6 зон нагрева) опорные ножки из нержавеющей стали, цокольные панели из нержавеющей стали с четырех сторон, комплект облицовки из нержавеющей стали со стороны обслуживающего персонала	Размеры: 1255 x 678 x 1306 мм Высота нижней части: 900 мм Полезная площадь рабочей зоны: макс. 3x GN 1/1 Порожний вес: около 150 кг Макс. нагрузка: 85 кг	400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 9,4 кВт Вилка CEE 16 A	575 023 <i>(384 399)</i>
	BC I-flex 3 built-in как выше, но дополнительно с галереями и электростатическим фильтром ION TEC			575 024 <i>(384 399)</i>

Опции для B.PRO COOK I-flex

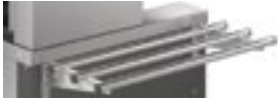
- *Облицовочные панели Resopal, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете, ламинированная отделка Resopal «Colors» или «Woods»

Изображение	Наименование	Для моделей
Цвет корпуса	Цвет корпуса – один из цветов B.PRO (см. стр. 28) вместо серого B RAL 7043	все BC I-flex
Фронтальная панель с ламинированным покрытием Resopal 	Цвет фронтальной панели	с порошковым покрытием одного из цветов B.PRO (см. стр. 28) вместо серого B RAL 7043
		все BC I-flex 1, 2, кроме исполнения built-in
	с ламинированным покрытием Resopal	все BC I-flex 3, кроме исполнения built-in
		все BC I-flex 1, 2, кроме исполнения built-in
ION TEC 	Электростатический фильтр ION TEC для улучшенного фильтрования и уменьшения запахов и сизого дыма, продлевает срок службы угольного фильтра	
	Подготовка для электростатического фильтра ION TEC BC I-flex подготовлен так, что его можно при необходимости в дальнейшем доукомплектовать фильтром ION TEC.	
	На выбор: плита со стороны обслуживающего персонала слева или справа	
Дополнительная розетка 	Дополнительная розетка , однофазная, расположена со стороны обслуживающего персонала под индукционной плитой (учитывайте исполнение для определенной страны)	
Галерея 	Галерея из нержавеющей стали, круглая труба, со стороны клиентов и с торцевой стороны, высота 50 мм	
Блок выдвижных ящиков 	Блок выдвижных ящиков с двумя расположенными друг над другом выдвижными ящиками для gastronormов, макс. GN 1/1-150 или соответствующее количество емкостей меньшего размера (в этом случае с продольными и поперечными перегородками). Опционально с двумя эвтектическими пластинами для пассивного охлаждения, которые вставляются над каждым выдвижным ящиком с помощью встроенной направляющей (см. стр. 7)	
Направляющие для подносов из круглой трубы 	Направляющие для подносов	Круглая труба из нержавеющей стали, откидные
		BC I-flex 1, 2
		BC I-flex 3
		Гладкая нержавеющая сталь, откидные
Направляющие для тарелок, гладкие 	Направляющие для тарелок	BC I-flex 1, 2
		BC I-flex 3
		Resopal*, откидные
		BC I-flex 1, 2
		BC I-flex 3

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Опции для B.PRO COOK I-flex

- *Облицовочные панели Resopal, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете, ламинированная отделка Resopal «Colors» или «Woods»

Изображение	Наименование	Для моделей
	Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная
		Гладкая нержавеющая сталь, откидная
		Resopal*, откидные
Нет изображения	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух BC I-flex или в сочетании с B.PRO BASIC LINE, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями	все BC I-flex
Нет изображения	Колеса из нержавеющей стали , 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором, ø 125 мм	
Нет изображения	Опорные ножки из нержавеющей стали	
	Цокольные панели из нержавеющей стали, заказываются только вместе с ножками	со стороны клиентов/со стороны обслуживающего персонала
		BC I-flex 1, 2
		BC I-flex 3
		с торцевой стороны слева
		с торцевой стороны справа
		все BC I-flex
		все BC I-flex

Принадлежности для B.PRO COOK I-flex

Изображение	Наименование	Арт. ном. (базовая модель)
-------------	--------------	-------------------------------

Тепловые надставки

	Гриль 1/1-20, гладкий с гладким дном, размеры: 530 x 325 x 20 мм, вес: 4,9 кг	из алюминиевого литья с 4-кратным покрытием поверхности, с керамическим антипригарным покрытием, с толстым дном для оптимального распределения и сохранения тепла, с ручками из нержавеющей стали с торцевых сторон и магнитной насадкой для защиты от смещения на индукционной плите,	575 027
	Гриль 1/1-20, рифленый с крестообразным рифлением, размеры: 530 x 325 x 20 мм, вес: 4,9 кг	способен к индукционному нагреву, жаростойкий до 250 °C, пригодный для мытья в посудомоечной машине	575 028
	Глубокий гриль 1/1-55 с гладким дном, размеры: 530 x 325 x 55 мм, вес: 4,7 кг		575 030
	Сковорода-вок с плоским дном 3-слойный материал (нержавеющая сталь с алюминиевой сердцевиной) до самого края для быстрого, равномерного распределения и сохранения тепла, с эргономичной рукояткой, ø около 30 см, способна к индукционному нагреву, вес: 1,5 кг		575 032

Принадлежности для B.PRO COOK I-flex

Изображение	Наименование	Арт. ном. (базовая модель)
	Макароноварка – комплект состоит из: - рамки из нержавеющей стали, - GN 2/3-100 из способного к индукционному нагреву многослойного материала, с 2 рукоятками, - GN 1/3-65, - подвесной рамки для корзин для макарон, - 4 корзины: около 1/6-100 с изолированными ручками	575 034
	Сковорода из алюминиевого литая с 4-кратным покрытием поверхности, толстое недеформируемое дно для оптимального распределения и сохранения тепла и энергосберегающего приготовления еды, с эргономичной пластиковой рукояткой, с керамическим антипригарным покрытием, способна к индукционному нагреву, жаростойкая до 250 °C, пригодна для мытья в посудомоечной машине, высота борта около 50 мм	ø 20 см 575 035 ø 24 см 575 036 ø 26 см 575 037 ø 28 см 575 038
	Мультиэлемент 1/1 из нержавеющей стали, для подготовки и сервировки или в качестве места для хранения кухонных принадлежностей и ингредиентов, вместимость: макс. GN 1/1-65 или соответствующее количество емкостей меньшего размера, размеры: 544 x 330 x 93 мм	575 041
	Мультиэлемент 1/3 из нержавеющей стали, место для хранения кухонных принадлежностей и ингредиентов, вместимость: макс. GN 1/3-65 или соответствующее количество емкостей меньшего размера, размеры: 190 x 330 x 93 мм	575 042

Кухонные принадлежности

	Кухонная лопатка из силикона, с ручкой из нержавеющей стали, жаростойкие до 240 °C, пригодны для мытья в посудомоечной машине, оптимально подходят для грилей и сковородок с покрытием	575 067
	Ложка для сковороды	575 068
	Щипцы для гриля	575 069
	Комплект корзин для макарон состоит из: - подвесной рамки для корзин - 4 корзины: около 1/6-100 с изолированными ручками	575 070
	Скребок для чистки плиты из стеклокерамики Ceran	568 489

Принадлежности

	Разделочная доска из пластика, с желобком по периметру для стекания жидкости, оптимально подходит к размеру плиты, размеры: 530 x 325 x 20 мм	575 057
	Мостик гигиенической защиты Простое и быстрое дооборудование дополнительной гигиенической защитой над вытяжным мостом/полкой-мостиком с возможностью подачи тарелок (высота около 18 см), комплект для дооборудования, состоящий из надстраиваемых элементов из стали CNS, безопасного стекла ESG и крепежного материала	BC I-flex 1, 2 575 136 BC I-flex 3 575 137

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Принадлежности для B.PRO COOK I-flex

Изображение	Наименование	Арт. ном. (базовая модель)
Емкость для столовых приборов Рис. с принадлежностями 	Контейнер для столовых приборов. рамка из нержавеющей стали для крепления к корпусу со стороны обслуживающего персонала, снимается для чистки, включает GN 1/6-200	575 058
Держатель ножей Рис. с принадлежностями 	Держатель ножей из пластика – для контейнера для столовых приборов, устанавливается на GN 1/6	574 774
Подвесная рамка для гастроемкостей Рис. с принадлежностями 	Подвесная рамка для гастроемкостей. из нержавеющей стали крепится к корпусу с торцевой стороны, откидная, для размещения 3 шт. GN 1/6 или 1 шт. GN 2/4	575 059
Держатель кухонных полотенец Рис. с принадлежностями 	Держатель кухонных полотенец. из нержавеющей стали крепится к корпусу с торцевой стороны	575 060
Держатель рулона бумажных полотенец Рис. с принадлежностями 	Держатель рулона бумажных полотенец – для подвесной рамки для гастроемкостей и держателя кухонных полотенец из нержавеющей стали	575 062
Многофункциональная рамка Рис. с принадлежностями 	Многофункциональная рамка. из нержавеющей стали, для крепления на полку с торцевой стороны из стали CNS или с покрытием Resopal, для размещения одной гастроемкости GN 1/3, снимается для чистки, с держателем рулона бумажных полотенец	575 061
Полка 	Полка из стекла – для многофункциональной рамки, устанавливается в многофункциональную рамку в качестве дополнительной поверхности для хранения	573 978
Ручка для перемещения станции 	Ручка для перемещения станции к корпусу торцевой стороны	575 063
Без иллюстрации	Инструктаж по системе B.PRO COOK технический инструктаж по эксплуатации (чистка, замена фильтров) смонтированной открытой мобильной кухни B.PRO COOK. Время проведения по договоренности.	999 125
Эвтектическая пластина 	Эвтектическая пластина (-3 °C) из пластика, для гастроемкостей, размеры: 530 x 325 x 30 мм, вес: 4,2 кг	568 136
	Эвтектическая пластина (-12 °C) из пластика, для гастроемкостей, размеры: 530 x 325 x 30 мм, вес: 4,2 кг	573 332
Фильтры из активированного угля 	Фильтры из активированного угля	380 477

Станция B.PRO COOK classic

- Для 2, 3 или 4 настольных аппаратов B.PRO COOK
- Изящный вытяжной мост для оптимальной видимости
- Высокоэффективная система фильтрования
- Электронная система управления с индикатором замены фильтра
- Большая поверхность на фильтровальных камерах для удаления запахов
- Место под установочной полкой для аппаратов
- Исполнение колес: Пластиковые колеса, ø 75 мм, 8 поворотных колес, из них 2 с фиксатором



иллюстрация с аксессуарами

Открытая кухня

Иллюстрация	Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Розетки/мощность/ электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)
	BC classic 2.1 Открытая мобильная кухня со съёмной установочной полкой Макс. нагрузка на установочную полку: около 150 кг Для 2 настольных аппаратов B.PRO COOK	<u>Габариты:</u> 1544 x 756 x 1362 мм <u>Высота нижней части:</u> 900 мм <u>Установочная ниша для аппаратов:</u> 806 x 648 x 300 мм <u>Место под установочной полкой:</u> 830 x 648 x 575 мм	2 розетки с заземлением 230 В 2 розетки CEE 400 В (макс. 10 кВт) Вилка CEE 16 А 400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 10,8 кВт	574 400 <i>(380 235)</i>
	BC classic 3.1 Открытая мобильная кухня со съёмной установочной полкой Макс. нагрузка на установочную полку: около 150 кг Для 3 настольных аппаратов B.PRO COOK	<u>Габариты:</u> 1949 x 756 x 1362 мм <u>Высота нижней части:</u> 900 мм <u>Установочная ниша для аппаратов:</u> 1211 x 648 x 300 мм <u>Место под установочной полкой:</u> 1235 x 648 x 575 мм	3 розетки с заземлением 230 В 3 розетки CEE 400 В (макс. 20 кВт) Вилка CEE 32 А 400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 20,8 кВт	574 401 <i>(380 236)</i>
	BC classic 3.1 BHG Открытая мобильная кухня со съёмной установочной полкой, с освещением, закрытой брызгозащитой и галереей Макс. нагрузка на установочную полку: около 150 кг Для 3 настольных аппаратов B.PRO COOK	<u>Габариты:</u> 1949 x 756 x 1407 мм <u>Высота нижней части:</u> 900 мм <u>Установочная ниша для аппаратов:</u> 1211 x 648 x 300 мм <u>Место под установочной полкой:</u> 1235 x 648 x 575 мм		574 405 <i>(380 236)</i>
	BC classic 3.1 BHG-I Открытая мобильная кухня со съёмной установочной полкой, с освещением, закрытой брызгозащитой, галереей и электростатической системой фильтрации ION TES Макс. нагрузка на установочную полку: около 150 кг Для 3 настольных аппаратов B.PRO COOK			574 406 <i>(380 236)</i>

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Станция B.PRO COOK classic

- Для 2, 3 или 4 настольных аппаратов B.PRO COOK
- Изящный вытяжной мост для оптимальной видимости
- Высокоэффективная система фильтрации
- Электронная система управления с индикатором замены фильтра
- Большая поверхность на фильтровальных камерах для удаления запахов
- Место под установочной полкой для аппаратов
- Исполнение колес: Пластиковые колеса, $\varnothing$ 75 мм, 8 поворотных колес, из них 2 с фиксатором



иллюстрация с аксессуарами

Открытая кухня

Иллюстрация	Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Розетки/мощность/ электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)
	BC classic 4.1 Открытая мобильная кухня со съёмной установочной полкой и закрытой брызгозащитой Макс. нагрузка на установочную полку: около 150 кг Для 4 настольных аппаратов B.PRO COOK	<u>Габариты:</u> 2354 x 756 x 1362 мм <u>Высота нижней части:</u> 900 мм <u>Установочная ниша для аппаратов:</u> 1616 x 648 x 300 мм <u>Место под установочной полкой:</u> 1640 x 648 x 575 мм	4 розетки с заземлением 230 В 4 розетки CEE 400 В (макс. 20 кВт) Вилка CEE 32 А 400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 20,8 кВт	574 402 <i>(380 237)</i>

Опции для открытой кухни BC classic

Иллюстрация	Наименование	Для моделей
	Электростатический фильтр ION TEC для улучшенного фильтрации и уменьшения частиц запаха и дыма, продлевает срок службы угольного фильтра	Все BC classic
	Подготовка для электростатического фильтра ION TEC BC classic подготовлен так, что его можно при необходимости в дальнейшем доукомплектовать фильтром ION TEC.	Все BC classic

Электрическое подключение

Иллюстрация	Наименование	Для моделей
Без иллюстрации	Электрическое подключение Вилка CEE 16 А, 400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 10,8 кВт	BC classic 3.1
	Вилка CEE 32 А, 400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 20,8 кВт	BC classic 2.1
	Вилка CEE 63 А, 400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 40,8 кВт	BC classic 4.1

Опции для открытой кухни

Опции для открытой кухни BC classic

Иллюстрация	Наименование	Для моделей	
Изображение с полкой 	Передвижной установочный стол для выдвигания и задвигания настольных тепловых аппаратов в открытую кухню B.PRO COOK вместо установочной полки	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1	
		BC classic 4.1	
	Полка вставляется в установочный стол и служит дополнительной поверхностью для складирования	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1	
		BC classic 4.1	
Без иллюстрации	Дополнительные розетки 2 розетки с заземлением 230 В, под установочной полкой, соответственно справа и слева	Bce BC classic	
	Подсветка с помощью светодиодных лампочек (по 4 Вт), расположенных над рабочей зоной	5 лампочек, 20 Вт	BC classic 2.1
		7 лампочек, 28 Вт	BC classic 3.1
		9 лампочек, 36 Вт	BC classic 4.1
	Брызгозащита из безопасного стекла (ESG) Закрытая со стороны посетителей, откидываемая для чистки		BC classic 2.1
			BC classic 3.1
			BC classic 4.1
	Галерея, круглые трубки из н/ж стали, со стороны посетителей и с торцевой стороны, Высота 50 мм		BC classic 2.1
			BC classic 3.1
			BC classic 4.1
	Направляющие для подносов Круглая труба из нержавеющей стали, откидные, со стороны клиентов	Высота 885 мм при диаметре колес 75 мм соответствует обычной высоте направляющих для подносов BASIC LINE	BC classic 2.1
		или	BC classic 3.1
			BC classic 4.1
	Направляющие для подносов, Resopal, откидные, со стороны клиентов, панель с ламинированным покрытием Resopal «Colours» или «Woods»	Высота 850 мм при диаметре колес 75 мм соответствует обычной высоте направляющих для подносов MANHATTAN	BC classic 2.1
			BC classic 3.1
			BC classic 4.1
Без иллюстрации	Нижняя полка н/ж сталь, вынимающаяся, максимальная нагрузка: 80 кг		BC classic 2.1
			BC classic 3.1
			BC classic 4.1
	Колеса из высококачественной стали, 8 поворотных колес, из них 2 с фиксатором, Ø 125 мм, общая высота увеличивается на 60 мм, высота нижней части тогда составляет 960 мм		Bce BC classic
	Ножки из н/ж стали		Bce BC classic
	Плинтусы из н/ж стали, Со стороны посетителей, можно заказать только в сочетании с ножками		BC classic 2.1
			BC classic 3.1
			BC classic 4.1

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Принадлежности для B.PRO COOK classic

Принадлежности

Изображение	Наименование	Для моделей	Арт. ном. (базовая модель)
	Передвижной установочный стол для выдвигания и задвигания настольных тепловых аппаратов в открытую мобильную кухню B.PRO COOK classic	BC classic 2.1	574 309
		BC classic 3.1	574 310
		BC classic 4.1	574 311
	Полка для вставки в установочный стол в качестве дополнительной поверхности для хранения	BC classic 2.1	574 379
		BC classic 3.1	574 380
		BC classic 4.1	574 381
(иллюстрация с аксессуарами) 	Многофункциональная рамка с держателем из нержавеющей стали для крепления со стороны обслуживающего персонала к фильтровальным камерам удаления запахов, для размещения одной гастроемкости GN 1/3 или нескольких гастроемкостей меньшего размера, с держателем рулона бумажных полотенец	все BC classic	573 977
	Полка из стекла для установки в многофункциональную рамку в качестве дополнительной поверхности для хранения	Многофункциональная рамка	573 978
	Транспортировочная тележка BC ROL 6x4 для перемещения контейнера B.PROTHERM 420 в свободное пространство, пластиковые колеса, 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором, ø 50 мм, грузопод.: около 100 кг	все BC classic	573 570
	BPT 420 KBRUH транспортировочный пластиковый контейнер B.PROTHERM с конвекционным подогревом, с <u>цифровым регулятором температуры</u> с точностью до градуса в диапазоне от +40 °C до +85 °C, с распашной дверцей, вместимость: 2 гастроемкости GN 1/1-150 или соответствующее количество емкостей меньшего размера, 11 пар направляющих, расстояние 31 мм	Цвет элементов фурнитуры: серый синий красный зеленый желтый	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578 (380 904)
(иллюстрация с аксессуарами) 	Комплект выдвижных рельсов состоит из двух рельсов для установки гастроемкости GN 1/1, крепятся на нижней стороне установочной полки	все BC classic	573 979
Без иллюстрации	Инструктаж по системе B.PRO COOK classic технический инструктаж по эксплуатации (чистка, замена фильтров) смонтированной открытой мобильной кухни B.PRO COOK с настольными аппаратами B.PRO COOK. Время проведения по договоренности.	все BC classic	999 125

Расходные материалы/запчасти (продажа через B.PRO Service)

	Флисовая фильтровальная ткань 1 упаковка = 25 шт.		107 213
	Фильтры из активированного угля 1 комплект (1 комплект = 2 шт.)		134 046

Облицовка для открытых мобильных кухонь

- Для последующего монтажа
- Возможна поставка с BC classic с уже смонтированной облицовкой
- Цветов B.PRO (см. стр. 28)

Облицовка для открытой мобильной кухни BC classic (в том числе для последующего монтажа)

Изображение	Наименование	Для моделей	№ для заказа
	3-сторонняя облицовка Со стороны клиентов и с торцевых сторон с порошковым покрытием , со стороны клиентов и с торцевых сторон возможны различные цвета	BC classic 2.1	380 086
		BC classic 3.1	380 087
		BC classic 4.1	380 088
	Со стороны клиентов ламинированное покрытие Resopal (цветовое исполнение / декор Resopal: Colours, Woods), торцевые стороны с порошковым покрытием	BC classic 2.1	380 089
		BC classic 3.1	380 090
		BC classic 4.1	380 091
	Декор: Colours, Woods	BC classic 2.1	380 096
		BC classic 3.1	380 097
		BC classic 4.1	380 098
	Облицовка стоек Порошковое покрытие, комплект состоит из левого и правого элементов, включает крепежный материал на вытяжных каналах	все BC classic	380 794

Холодильный стол для B.PRO COOK classic

- Активное конвекционное охлаждение, регулировка температуры с точностью до градуса в диапазоне от -2 °C до +8 °C (при температуре окружающей среды +43 °C и относительной влажности воздуха 40 %)
- Готов к подключению в розетку для приборов малой мощности (возможно со штекером, принятым в стране, где эксплуатируется оборудование)
- Корпус испарителя из нержавеющей стали, пластинчатый испаритель, включая трубы и пластины, полностью с полимерным покрытием, поэтому коррозионностойкий и с нейтральным запахом
- Хладагент R290, без фторхлоруглеводородов
- Исполнение колес: ø 50 мм, 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором



Холодильный стол для BC classic 3.1, BC classic 4.1

Изображение	Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ эл. подключение	№ для заказа
	BC UCT 2D Холодильный стол с 2 распашными дверцами 2 двухстенные распашные дверцы, тепло-изоляция пеной, с магнитной уплотняющей рамкой, на шкафную секцию две пары регулируемых по высоте направляющих для установки в них габаритностей GN 1/1	1192 x 650 x 567 мм	220–240 В 1N PE 50–60 Гц 0,32 кВт	575 219
	BC UCT 4E Холодильный стол с выдвижными ящиками по 2 выдвижных ящика слева и справа, теплоизоляция пеной, с магнитной уплотняющей рамкой, для габаритностей GN 1/1 или меньшего размера при делении продольными и поперечными перегородками, максимальная глубина GN: 100 мм	1192 x 650 x 567 мм	220–240 В 1N PE 50–60 Гц 0,32 кВт	575 220

Настольные аппараты B.PRO COOK

- Гладкая поверхность из стеклокерамики Ceran
- Мощный индукционный генератор (made by E.G.O.) с микропроцессорным управлением
- Плавное регулирование мощности в ручном режиме, индикатор рабочего состояния и кода неисправности при сбоях
- Высокий КПД
- Воздушный фильтр на днище устройства
- Регулируемые по высоте вращающиеся ножки, сетевой кабель (1,5 м)



Индукционная плита

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	№ для заказа
	BC IH 3500 Индукционная плита, автоматическое распознавание кастрюли ø более 120 мм	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 564 x 339 мм Зона нагрева: ø 220 мм Вес: 19 кг	220–240 В 1N PE 16 А 50–60 Гц 3,5 кВт	574 197
	BC IH 5000 Индукционная плита, автоматическое распознавание кастрюли ø более 120 мм	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 564 x 339 мм Зона нагрева: ø 220 мм Вес: 19 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 5,0 кВт	574 198
	BC IH 2Z 5000 Индукционная плита с 2 круглыми зонами нагре- ва, 2 регулируемые отдельно друг от друга зоны нагрева (2 спирали ø 220 мм каждая), автоматическое распознава- ние кастрюли ø более 120 мм	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 564 x 339 мм 2 зоны нагрева: ø 220 мм каждая Вес: 27 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 2 x 2,5 кВт (5,0 кВт)	574 199
	BC SIH 5000 Индукционная плита с пря- моугольной зоной нагрева, 1 прямоугольная зона нагрева (1 зона нагрева 447 x 220 мм), автоматическое распознава- ние кастрюли ø более 120 мм	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 564 x 339 мм Зона нагрева: 447 x 220 мм Вес: 27 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 5,0 кВт (2 x 2,5 кВт)	574 200

Индукционный вок

	BC IW 3500 Индукционный вок	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Кювета: ø 300 мм Вес: 18 кг	220–240 В 1N PE 16 А 50–60 Гц 3,5 кВт	574 201
	BC IW 5000 Индукционный вок	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Кювета: ø 300 мм Вес: 18 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 5,0 кВт	574 202

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Настольные аппараты B.PRO COOK

- Бесшовно сварная поверхность гриля толщиной 15 мм по всему периметру со скругленными углами для оптимальной гигиены и равномерного распределения тепла по всей поверхности благодаря трубчатому ТЭНу
- Зона без подогрева (70 мм) со стороны обслуживания
- Плавное регулирование температуры в ручном режиме
- Индикаторы рабочего состояния и фазы нагрева
- Регулируемые по высоте вращающиеся ножки, сетевой кабель (1,5 м)



Гриль

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	№ для заказа
	BC GF 3500 Гриль, гладкий с пробкой отверстия для слива жира, максимальная мощность, от +80 до +250 °C	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 506 x 304 мм из них 435 x 304 мм с подогревом Вес: 34 кг	220–240 В 1N PE 16 А 50–60 Гц 3,5 кВт	574 203
	BC GF 4200 Гриль, гладкий с пробкой отверстия для слива жира, максимальная мощность, от +80 до +250 °C	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 506 x 304 мм из них 435 x 304 мм с подогревом Вес: 34 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 4,2 кВт	574 204
	BC GF 8400 Гриль, гладкий с пробкой отверстия для слива жира, максимальная мощность, от +80 до +250 °C, 2 регулируемые отдельно друг от друга зоны нагрева	Габариты: 620 x 800 x 240 мм Полезная площадь: 506 x 704 мм из них 435 x 704 мм с подогревом Вес: 69 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 8,4 кВт (2 x 4,2 кВт на каждую зону нагрева)	574 205
	BC GR 3500 Гриль, рифленый с пробкой отверстия для слива жира, максимальная мощность, от +80 до +250 °C	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 506 x 304 мм из них 435 x 304 мм с подогревом Вес: 31 кг	220–240 В 1N PE 16 А 50–60 Гц 3,5 кВт	574 206
	BC GR 4200 Гриль, рифленый с пробкой отверстия для слива жира, максимальная мощность, от +80 до +250 °C	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 506 x 304 мм из них 435 x 304 мм с подогревом Вес: 31 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 4,2 кВт	574 207

Глубокий гриль

	BC DG 4200 Глубокий гриль с пробкой отверстия для слива жира, максимальная мощность, от +80 до +250 °C	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 506 x 304 мм Вместимость: 7 литров Глубина ванны: 65 мм Вес: 33 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 4,2 кВт	574 208
---	--	---	---	----------------

Настольные аппараты B.PRO COOK

- Плавное регулирование температуры в ручном режиме
- Регулируемые по высоте вращающиеся ножки
- Сетевой кабель (1,5 м)



Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran®

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	№ для заказа
	BC CH 4300 Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran®, индикаторы рабочего состояния	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 564 x 339 мм Зона нагрева: ø 170 мм и ø 230 мм Вес: 12 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 4,3 кВт	574 209

Макароноварка

BC PC 4800 (иллюстрация с аксессуарами) 	BC PC 4800 Макароноварка, цельнотянутая ванна для размещения гостроемкостей или корзин для макарон глубиной до 150 мм, индикаторы рабочего состояния и фазы нагрева	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 509 x 304 мм Вместимость: 20 литров Вес: 14 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 4,8 кВт	574 210
	Комплект корзин для макарон Корзины с изолированными ручками и вставными рамками	6 корзин: примерно GN 1/6-100		574 254
	Комплект корзин для макарон Корзины с изолированными ручками и вставными рамками	2 корзины: примерно GN 1/3-100 и 2 корзины: примерно GN 1/6-100		574 255
	Гастровставка для варки G-KEN G 1/1-95 с перфорацией и откидными ручками			550 971
	Крышка с ручкой GD 1/1			550 658

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Настольные аппараты B.PRO COOK

- Плавное регулирование температуры в ручном режиме
- Индикаторы рабочего состояния и фазы разогрева
- Регулируемые по высоте вращающиеся ножи, сетевой кабель (1,5 м)



Фритюрница

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	№ для заказа
 BC DF 5000 (иллюстрация с аксессуарами)	BC DF 5000 Фритюрница Цельнотянутая ванна, холодная зона на дне ванны, расположенный внутри подъемный нагревательный элемент, с крышкой для ванны фритюрницы	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 346 x 238 мм Вместимость: мин. 5 литров, макс. 6,5 литра Вес: 16 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 5,0 кВт	574 211
	Комплект корзин для фритюрницы (2 шт.) с изолированными ручками	По 260 x 95 x 110 мм		574 258
	Корзина для фритюрницы с изолированной ручкой	260 x 220 x 110 мм		574 259

Мармит

 BC BM 700	BC BM 700 Мармит Цельнотянутая ванна, подходит для гастроемкостей и крышек для гастроемкостей из высококачественной нержавеющей стали, с подогревом от +45 до +95 °C	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 509 x 304 мм Вместимость: макс. 1 x GN 1/1-150 Вес: 15,5 кг	220–240 В 1N PE 16 А 50–60 Гц 0,7 кВт	574 212
--	---	---	--	-----------------------

Тепловая поверхность

 BC HP 700	BC HP 700 Тепловая поверхность Тепловая поверхность с термически отделенной зоной поддержания в горячем состоянии, уплотненная силиконом, из высококачественной нержавеющей стали 18/10, температурный режим: от +55 до +120 °C	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 565 x 340 мм Вес: 18 кг	220–240 В 1N PE 16 А 50–60 Гц 0,7 кВт	574 213
--	--	---	--	-----------------------

Настольные аппараты B.PRO COOK

- Регулируемые по высоте вращающиеся ножи



Мультиэлемент

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	№ для заказа
	BC ME Мультиэлемент	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Вместимость: вверху: макс. GN 1/1-150 (в зависи- мости от глубины емкости внизу) внизу: макс. GN 1/1-100 (тогда вверху макс. GN 1/1-65) Вес: 7 кг		573 458

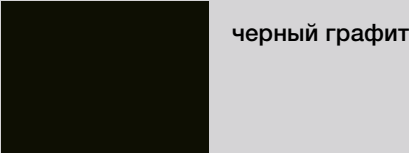
Аксессуары для настольных аппаратов B.PRO COOK

Аксессуары

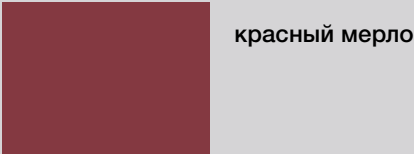
Иллюстрация	Наименование	Для модели	№ для заказа
	<u>Скребок для чистки плиты из стеклокерамики Ceran®</u>	Для индукционной плиты BC IH, плиты со стеклокерамической поверхностью Ceran® BC CH	568 489
	<u>Сковорода-вок с круглым дном</u> из CNS, ø 360 мм, объем макс. 5,5 литра, вес 1,2 кг	Для индукционного вока BC IW	573 513
	<u>Комплект корзин для макарон</u> Корзины с изолированными ручками и вставными рамками	6 корзин: прим. GN 1/6-100	574 254
		2 корзины: прим. GN 1/3-100 и 2 корзины: прим. GN 1/6-100	574 255
	<u>Гастровставка для варки G-KEN G 1/1-95</u> с перфорацией и откидными ручками	Для макаронварки BC PC	550 971
	<u>Крышка с ручкой GD 1/1</u>	Для макаронварки BC PC	550 658
	<u>Скребок для чистки гладкого гриля</u>	Для глубокого гриля BC DG, для гладкого гриля BC GF	573 252
Без иллюстрации	<u>Скребок для чистки рифленого гриля</u>	Для рифленого гриля BC GR	574 306
	<u>Брызгозащита</u>	Для гриля BC GF, BC GR (кроме BC GF 8400)	574 256
		Для гриля BC GF 8400	574 257
Без иллюстрации	<u>Антипригарное средство B.PRO COOK</u> 500 мл, для ухода и защиты поверхности гриля, улучшает анти-пригарные свойства	Для грилей и грилевых противней	574 302
	<u>Комплект корзин для фритюрницы</u> (2 шт.) с изолированными ручками по 260 x 95 x 110 мм (Д x Ш x В)	Для фритюрницы BC DF	574 258
	<u>Корзина для фритюрницы</u> с изолированной ручкой 260 x 220 x 110 мм (Д x Ш x В)	Для фритюрницы BC DF	574 259
	<u>Соединительный элемент</u> из CNS 18/10 для устранения зазора между двумя настольными тепловыми аппаратами B.PRO COOK	Для всех моделей	574 298

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

NEUTRAL COLOURS



LIVING COLOURS



FRESH COLOURS



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Россия +7(495)268-04-70

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Казахстан +7(7172)727-132

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Киргизия +996(312)96-26-47

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://bpro.nt-rt.ru/> || bop@nt-rt.ru