B.PRO COOK

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



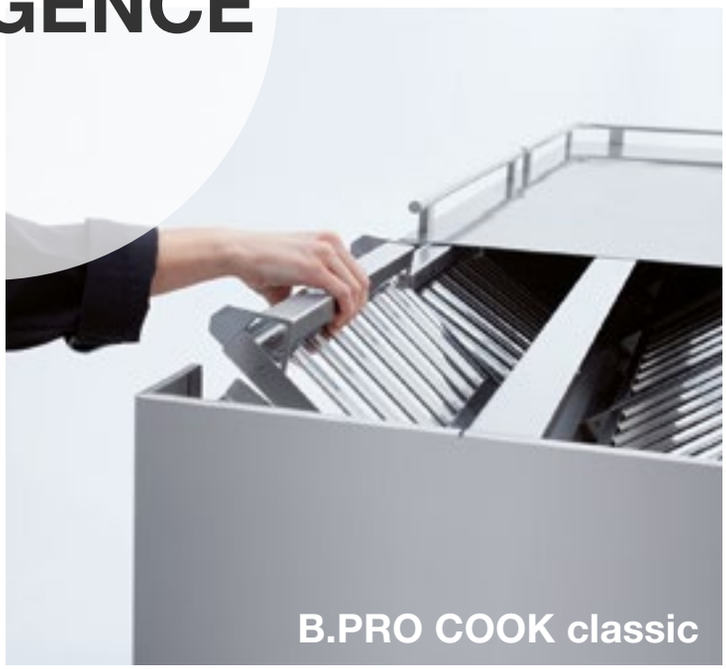


FLEXIBILITY+**INTELLIGENCE**

FLEXI**LIGENCE**



B.PRO COOK I-flex



B.PRO COOK classic

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

B.PRO COOK

B.PRO COOK I-flex

B.PRO COOK I-flex 150

Opcje/akcesoria do B.PRO COOK I-flex 153

B.PRO COOK classic

B.PRO COOK classic 157

Opcje/akcesoria do urządzenia B.PRO COOK classic 158

B.PRO COOK Stołowe urządzenia do gotowania

Płyta indukcyjna 163

Wok indukcyjny 163

Grill głęboki 164

Płyta grillowa 164

Płyta Ceran® 165

Urządzenie do gotowania makaronu 165

Frytownica 166

Bemar 166

Płyta grzewcza 166

Element wielofunkcyjny 167

Akcesoria do urządzeń stołowych 167

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

Koncepcja „Flexiligence" w zakresie wykorzystania idei
Idealne rozwiązanie dla Twojego pomysłu na biznes: System B.PRO COOK oferuje konfiguracje dostosowane do wielkości, klasy wydajności i wyposażenia.

Koncepcja „Flexiligence" w zakresie wykorzystania przestrzeni
Dowolność wyboru miejsca: System B.PRO COOK łączy w sobie urządzenia do gotowania i wyciąg kuchenny.

Koncepcja „Flexiligence" w zakresie wykorzystania czasu
Zmiana oferty dań od rana do wieczora i jej ciągłe uaktualnianie: System B.PRO COOK umożliwia dokonywanie modyfikacji wyposażenia w zależności od potrzeb i bez szczególnego wysiłku.

Koncepcja „Flexiligence" w zakresie projektowania
Aby nadać otoczeniu harmonię: System B.PRO COOK daje użytkownikom możliwość dowolnego dostosowania pod kątem materiału i kolorystyki.

Koncepcja „Flexiligence" w zakresie organizacji pracy
Ułatwienia pracy: Dzięki starannie przemyślanej ergonomii, racjonalnemu rozplanowaniu powierzchni i praktycznym akcesoriom system B.PRO COOK zwiększa wydajność pracy.

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

Koncepcja „Flexiligence" w zakresie mobilności
Dzisiaj tu, jutro tam: Dobrze, że system B.PRO COOK może zawsze podążać za Tobą.

Wszelkie informacje na temat B.PRO COOK można znaleźć pod adresem: www.bpro-cook.com

B.PRO COOK

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

	B.PRO COOK classic	B.PRO COOK I-flex
Zalecany zakres użytkowania		
Wydajność	Od średniej po wysoką, do użytku przez cały dzień oraz serwowania posiłków w godzinach szczytu	Od małej po średnią, do użytku przez cały dzień
Asortyment posiłków	Stały asortyment potraw w ciągu dnia lub zmienny w ciągu tygodnia	Stały lub zmienny asortyment potraw w ciągu dnia
Mobilność i zakres stosowania	Mobilna stacja do gotowania, przeznaczona do umiejscowienia w dowolnym miejscu pomieszczenia, wykorzystywana głównie w sposób stacjonarny	Mobilna, kompaktowa stacja do gotowania o niewielkiej masie, również do stosowania w cateringu
Urządzenia do gotowania		
Strefa gotowania	Wymienne, wysokowydajne, stołowe urządzenia do gotowania	Zintegrowana płyta indukcyjna
Liczba stacji do gotowania	Obsługuje 2, 3 lub 4 stołowe urządzenia do gotowania BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Posiada 1, 2 lub 3 płyty indukcyjne BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Akcesoria do gotowania	Duży wybór: 13 różnych stołowych urządzeń do gotowania o różnej mocy i wielkości, przeznaczonych do wkładania i podłączania do gniazd urządzeń	Łatwe umieszczanie akcesoriów kuchennych współpracujących z urządzeniami indukcyjnymi na płycie indukcyjnej
Wersja		
Przyłącze	400 V / 16 – 63 A	230 V / 16 A i 400 V / 16 A
Masa	ok. 195–225 kg (bez stołowych urządzeń do gotowania)	ok. 130 – 150 kg
Opcje montażu	• Na kółkach • Stacjonarna na regulowanych nóżkach	• Na kółkach • Mobilna (poza obiektem) – wariant to-go • Stacjonarna na regulowanych nóżkach • Do zabudowy – wariant built-in
Blat roboczy	Pochłaniacz: dużo miejsca na przyrządzanie i wydawanie potraw Strefa gotowania: zarówno po lewej jak i po prawej stronie dużo miejsca do odstawiania potraw i akcesoriów kuchennych	Pochłaniacz: dużo miejsca na przyrządzanie i wydawanie potraw
Konstrukcja dolna	• jako przestrzeń użytkowa z półkami dolnymi • do współpracy z mobilną chłodziarką podblatową • do przechowywania ciepłych potraw w termosie typu B.PROTHERM	• do składowania i przechowywania akcesoriów kuchennych • i/lub z blokiem szuflad
Materiał	Pochłaniacz, blaty robocze i konstrukcja dolna wykonane w całości ze stali szlachetnej	Pochłaniacz i blaty robocze ze stali szlachetnej, konstrukcja dolna z ocynkowanej, lakierowanej proszkowo cienkiej blachy

Technologia ION TEC filtruje dym i przedłuża trwałość węgla aktywowanego.

1 Na etapach filtracji wstępnej odseparowywane są większe cząsteczki, m.in. tłuszcz.

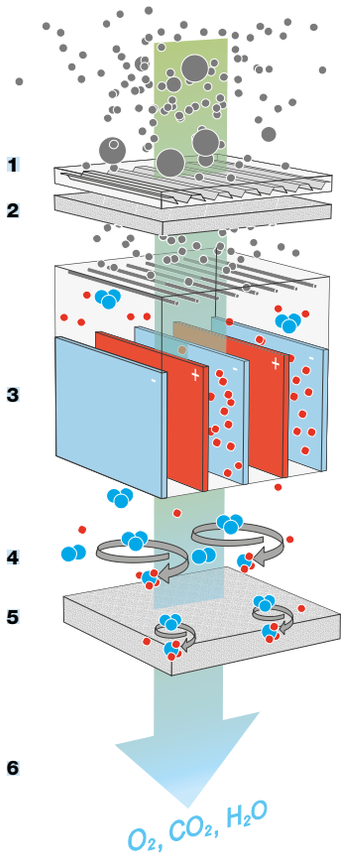
2 Przepływające przez jonizator cząsteczki są ładowane dodatnio przez pole elektrostatyczne. Ponadto tlen przekształca się w wysoce reaktywny ozon.

3 W obszarze kolektora dodatnio naładowane cząstki, szczególnie aerozole, przywierają do ujemnie naładowanych płytek i w ten sposób są separowane.

4 W procesie utleniania ozon rozkłada nieprzyjemne zapachy i dym.

5 Nieodseparowane cząsteczki przywierające do węgla aktywnego reagują z pozostałością ozonu. Węgiel aktywny jest w ten sposób czyszczony, co znacznie zwiększa jego żywotność.

6 Tlen, dwutlenek węgla i woda są uwalniane do środowiska jako produkt końcowy.





B.PRO COOK classic



B.PRO COOK I-flex

B.PRO COLOURS

Nasza inspiracja – Twój wybór.

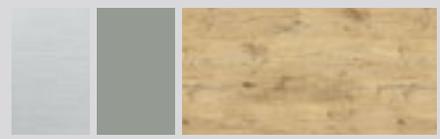
B.PRO COOK classic





Wsporniki pochłaniacza:
Okładzina wsporników w kolorze turkusowym, lakierowana proszkowo,
z prostym mocowaniem na kanałach odprowadzających, zdejmowana do czyszczenia
3-stronna okładzina:
Korpus w kolorze turkusowym, lakierowany proszkowo
Część przednia w kolorze turkusowym, lakierowana proszkowo





Wsporniki pochłaniacza:
Wykonane z niepowlekanej stali szlachetnej
3-stronna okładzina:
Korpus w kolorze szarym jasnym, lakierowany proszkowo
Front pokryty laminatem Resopal,
Rustic Oak (do wyboru dostępne są dekory Resopal w palecie: „Colours” i „Woods”)





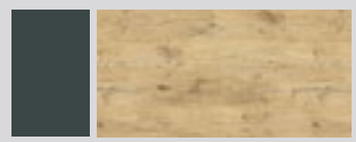
Wsporniki pochłaniacza:
Okładzina wsporników w kolorze czerwonym ciemnym, lakierowana proszkowo,
z prostym mocowaniem na kanałach odprowadzających, zdejmowana do czyszczenia
3-stronna okładzina:
Korpus w kolorze czerwonym ciemnym, lakierowany proszkowo,
Część przednia w kolorze szarym jasnym, lakierowana proszkowo

B.PRO COOK I-flex



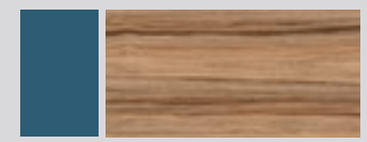
3-stronna okładzina:
Korpus w kolorze bieli,
lakierowany proszkowo
Część przednia w kolorze bieli, lakierowana proszkowo





3-stronna okładzina:
Korpus w kolorze szarym ciemnym, lakierowany proszkowo
Front pokryty laminatem Resopal,
Rustic Oak (do wyboru dostępne są dekory Resopal w palecie: „Colours” i „Woods”)





3-stronna okładzina:
Korpus w kolorze niebieskim, lakierowany proszkowo
Front pokryty laminatem Resopal,
Dubai Ebony (do wyboru dostępne są dekory Resopal w palecie: „Colours” i „Woods”)

NEUTRAL COLOURS

- czarny
- szary ciemny
- szary jasny
- biały

LIVING COLOURS

- żółty
- czerwony ciemny
- turkusowy
- niebieski

FRESH COLOURS

- czerwony jasny
- miętowy
- zielony
- limonkowy

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

B.PRO COOK I-flex

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

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

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

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







GASTRO ECONOMY
Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl



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



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



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



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



Prawidłowa pozycja gwarantuje bezpieczeństwo
Prostokątne płyty grillowe płytkie i głębokie utrzymywane są w prawidłowej pozycji w strefie gotowania za pomocą magnesów usytuowanych pod uchwytem. Niemniej jednak można je wyjmować bez trudu.



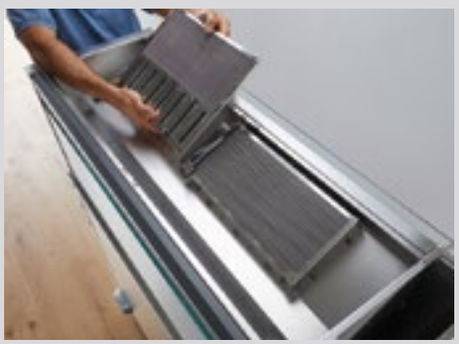
Praktyczna osłona higieniczna
Standardowa osłona higieniczna wykonana ze szkła hartowanego może być składana, dzięki czemu czyszczenie nie nastręcza trudności.



Standardowa przestrzeń użytkowa
Konstrukcja dolna jest podzielona na przegrody wyposażone w podpory kątowe i płytę podłogową. W tym miejscu można przechowywać sprzęt do gotowania w gotowości do szybkiego użycia.



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



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

B.PRO COOK classic

Wydajna i przestronna: stacja do gotowania o maksymalnej wydajności.

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

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

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



B.PRO COOK classic 4.1
Widok od strony obsługi, z opcjonalnym relingiem, mobilną podstawą i licznymi akcesoriami



Ilustracja z akcesoriami



B.PRO CONTROL – prostota i przejrzystość
Elektroniczny układ sterowania wyposażony w intuicyjne symbole czyni obsługę stacji dziecinnie prostą. Sygnalizator wymiany filtra automatycznie przypomina o konieczności jego wymiany lub oczyszczenia.



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



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



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



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



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



Przebudowa w mgnieniu oka
Półkę na urządzenia do gotowania można łatwo wyjąć, aby np. umieścić w stacji urządzenie stacjonarne.



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



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

Szybciej, cieplej, lepiej!
Urządzenie B.PRO COOK classic prezentuje optymalne osiągi.

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

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

2-strefowa płyta indukcyjna

Pełnopowierzchniowa płyta indukcyjna



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



Płyta Ceran®
z 2 strefami gotowania, regulowanymi oddzielnie.

Płyta grzewcza
o dużej powierzchni podgrzewania.

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

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



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



Tercet systemu gotowania w obecności klienta do pokazów sztuki kulinarnej dla smakoszy:
Wok indukcyjny, ryflowana płyta grillowa i urządzenie do gotowania makaronu.



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



Opiekacz grillowy
można używać do duszenia, grillowania lub gotowania.





Wyjątkowo duża płyta grillowa



Płyty grillowe
Jest gładka bądź ryflowana – dzięki bezspoinowemu zespawaniu, płyta utrzymuje pożądaną równomierną temperaturę. Nadmiar tłuszczu ląduje w sporych rozmiarów pojemniku. W przypadku płyty grillowej o podwójnej szerokości oddzielnie regulowane strefy grzewcze zwiększają wydajność po ich włączeniu.

B.PRO COOK classic:
Innowacyjna technika, którą każdy może sprawdzić.

B.PRO COOK I-flex 1



- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Zintegrowana na stałe płyta indukcyjna z 2 strefami gotowania
- B.PRO Control: elektroniczny układ sterowania pochłaniaczem i płytą indukcyjną
- Osłona higieniczna wykonana ze szkła hartowanego, odchylana do poziomu blatu od strony klienta
- Oświetlenie LED usytuowane ponad strefą gotowania
- Przestrzeń użytkowa z prowadnicami w podstawie, np. do przechowywania akcesoriów kuchennych
- Konstrukcja dolna lakierowana proszkowo w kolorze szarym ciemnym RAL 7043

Ilustracja	Model	Wymiary (szer. x gł. x wys.) Masa	Przyłącze elektryczne	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
B.PRO COOK I-flex 1					
BC I-flex 1 	**BC I-flex 1** ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w lewej części strony obsługi (na żądanie również w prawej części) **Kółka jezdne ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem**	Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: 2x GN 1/1, w tym 1x GN 1/1 z grzaniem Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW 230 V, wtyk z zestykiem ochronnym 230 V	**575 025** *(384 400)*	
B.PRO COOK I-flex 1 to go					
BC I-flex1 to go 	**BC I-flex 1 to go** ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w lewej części strony obsługi (na żądanie również w prawej części) **Kółka jezdne ze stali szlachetnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, narożniki ochronne, uchwyt do pchania**	Wymiary zewnętrzne: 1020 x 746 x 1366 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 960 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: 2x GN 1/1, w tym 1x GN 1/1 z grzaniem Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW 230 V, wtyk z zestykiem ochronnym 230 V	**575 064** *(384 400)*	
B.PRO COOK I-flex 1 built-in					
BC I-flex 1 built-in 	**BC I-flex 1 built-in** ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w lewej części strony obsługi (na żądanie również w prawej części) **Regulowane nóżki ze stali szlachetnej, 4-stronne osłony cokołowe ze stali szlachetnej, zestaw osłon ze stali szlachetnej od strony obsługi**	Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: 2x GN 1/1, w tym 1x GN 1/1 z grzaniem Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW 230 V, wtyk z zestykiem ochronnym 230 V	**575 026** *(384 401)*	

B.PRO COOK I-flex 2



- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Dwie zintegrowane na stałe płyty indukcyjne z 4 strefami gotowania
- B.PRO Control: elektroniczny układ sterowania pochłaniaczem i płytami indukcyjnymi
- Osłona higieniczna wykonana ze szkła hartowanego, odchylana do poziomu blatu od strony klienta
- Oświetlenie LED usytuowane ponad strefą gotowania
- Przestrzeń użytkowa z prowadnicami w podstawie, np. do przechowywania akcesoriów kuchennych
- Konstrukcja dolna lakierowana proszkowo w kolorze szarym ciemnym RAL 7043

Ilustracja	Model	Wymiary (szer. x gł. x wys.) Masa	Przyłącze elektryczne	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
B.PRO COOK I-flex 2					
BC I-flex 2 	**BC I-flex 2** z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania) **Kółka jezdne ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem**	Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 2x GN 1/1 Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Wtyk CEE 16 A	**575 013** *(384 396)*	
	BC I-flex 2 jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC			**575 014** *(384 396)*	
B.PRO COOK I-flex 2 to go					
BC I-flex 2 to go 	**BC I-flex 2 to go** z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania) **Kółka jezdne ze stali szlachetnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, narożniki ochronne, uchwyt do pchania**	Wymiary zewnętrzne: 1020 x 746 x 1366 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 960 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 2x GN 1/1 Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Wtyk CEE 16 A	**575 015** *(384 396)*	
	BC I-flex 2 to go jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC			**575 016** *(384 396)*	
B.PRO COOK I-flex 2 built-in					
BC I-flex 2 built-in 	**BC I-flex 2 built-in** z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania) **Regulowane nóżki ze stali szlachetnej, 4-stronne osłony cokołowe ze stali szlachetnej, zestaw osłon ze stali szlachetnej od strony obsługi**	Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 2x GN 1/1 Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Wtyk CEE 16 A	**575 021** *(384 398)*	
	BC I-flex 2 built-in jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC			**575 022** *(384 398)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

B.PRO COOK I-flex 3

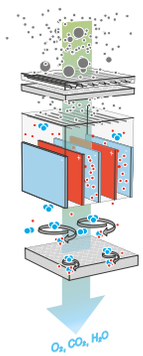
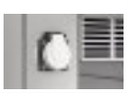


- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Zintegrowana na stałe płyta indukcyjna z 6 strefami gotowania
- B.PRO Control: elektroniczny układ sterowania pochłaniaczem i płytami indukcyjnymi
- Osłona higieniczna wykonana ze szkła hartowanego, odchylana do poziomu blatu od strony klienta
- Oświetlenie LED usytuowane ponad strefą gotowania
- Przestrzeń użytkowa z prowadnicami w podstawie, np. do przechowywania akcesoriów kuchennych
- Konstrukcja dolna lakierowana proszkowo w kolorze szarym ciemnym RAL 7043

Ilustracja	Model	Wymiary (szer. x gł. x wys.) Masa	Przyłącze elektryczne	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
B.PRO COOK I-flex 3					
BC I-flex 3 	**BC I-flex 3** z trzema zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (6 stref gotowania) **Kółka jezdne ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem**	Wymiary zewnętrzne: 1255 x 678 x 1306 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 3x GN 1/1 Masa własna: ok. 150 kg Maks. ładowność: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW Wtyk CEE 16 A	**575 017** *(384 397)*	
	BC I-flex 3 jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC			**575 018** *(384 397)*	
B.PRO COOK I-flex 3 to go					
BC I-flex 3 to go 	**BC I-flex 3 to go** z trzema zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (6 stref gotowania) **Kółka jezdne ze stali szlachetnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, narożniki ochronne, uchwyt do pchania**	Wymiary zewnętrzne: 1350 x 746 x 1366 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 960 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 3x GN 1/1 Masa własna: ok. 150 kg Maks. ładowność: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW Wtyk CEE 16 A	**575 019** *(384 397)*	
	BC I-flex 3 to go jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC			**575 020** *(384 397)*	
B.PRO COOK I-flex 3 built-in					
BC I-flex 3 built-in 	**BC I-flex 3 built-in** z trzema zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (6 stref gotowania) **Regulowane nóżki ze stali szlachetnej, 4-stronne osłony cokołowe ze stali szlachetnej, zestaw osłon ze stali szlachetnej od strony obsługi**	Wymiary zewnętrzne: 1255 x 678 x 1306 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 3x GN 1/1 Masa własna: ok. 150 kg Maks. ładowność: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW Wtyk CEE 16 A	**575 023** *(384 399)*	
	BC I-flex 3 built-in jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC			**575 024** *(384 399)*	

Opcjonalne wyposażenie urządzenia B.PRO COOK I-flex

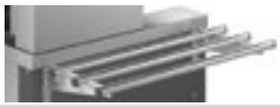
- *Okładziny, półki, prowadnice do talerzy i tac z resopalu o identycznym kolorze/dekorze, pokryte warstwą laminatu Resopal w kolorach palety „Colours” lub „Woods”

Ilustracja	Nazwa		Do modeli	Cena w euro bez VAT
Kolor korpusu	**Kolor korpusu** w kolorach B.PRO (patrz strona 143) zamiast szarego ciemnego RAL 7043		wszystkie BC I-flex	
Front pokryty laminatem Resopal 	**Kolor frontu**	Lakierowane proszkowo w kolorach palety B.PRO (patrz strona 143) zamiast szarego ciemnego RAL 7043	wszystkie BC I-flex 1, 2, z wyjątkiem wersji built-in	
			wszystkie BC I-flex 3, z wyjątkiem wersji built-in	
		Pokryte laminatem Resopal	wszystkie BC I-flex 1, 2, z wyjątkiem wersji built-in	
			wszystkie BC I-flex 3, z wyjątkiem wersji built-in	
ION TEC 	**Filtr elektrostatyczny ION TEC** Stosowany w celu poprawy filtracji i redukcji cząsteczek zapachowych i dymu, wydłuża trwałość filtrów z węglem aktywnym		wszystkie BC I-flex	
	Przygotowanie pod system filtracji elektrostatycznej ION TEC BC I-flex jest przygotowany od strony urządzenia do montażu w razie potrzeby filtra ION TEC.		wszystkie BC I-flex	
	**Do wyboru: płyta od strony obsługi z lewej lub prawej strony**		BC I-flex 1	**bez dopłaty**
Dodatkowe gniazdo wtykowe 	**Dodatkowe gniazdo wtykowe,** jednofazowe, umieszczone po stronie obsługi poniżej płyty indukcyjnej (należy zwrócić uwagę na standard gniazd w kraju)		BC I-flex 2	
Reling 	**Reling** ze stali szlachetnej, rurka okrągła, od strony klienta i krótkich boków, wysokość 50 mm		BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	
Blok szuflad 	**Blok szuflad** z 2 szufladami usytuowanymi jedna nad drugą na pojemniki Gastronorm, maks. GN 1/1-150 lub ich podział (za pomocą listw poprzecznych i wzdłużnych). Opcjonalnie z dwiema płytami eutektycznymi do chłodzenia pasywnego, które można umieścić nad każdą szufladą za pomocą zintegrowanej prowadnicy (patrz strona 16)			
Prowadnica do tac z rurki okrągłej 	**Prowadnica do tac**	Rurka okrągła ze stali szlachetnej, składana	BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	
		Stal szlachetna gładka, element składany	BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	
		Resopal*, element składany	BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	
Prowadnica do talerzy gładka 	**Prowadnica do talerzy**	Stal szlachetna gładka, element składany	BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	
		Resopal*, element składany	BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Opcjonalne wyposażenie urządzenia B.PRO COOK I-flex

• *Okładziny, półki, prowadnice do talerzy i tac z resopalu o identycznym kolorze/dekorze, pokryte warstwą laminatu Resopal w kolorach palety „Colours” lub „Woods”

Ilustracja	Nazwa		Do modeli	Cena w euro bez VAT
Półka, rurka okrągła 	**Półka,** na krótkim boku lewym/prawym	Rurka okrągła ze stali szlachetnej, składana	wszystkie BC I-flex	
		Stal szlachetna gładka, element składany		
		Resopal*, element składany		
brak ilustracji	**Zestaw łączników modułów** do łączenia dwóch urządzeń BC I-flex na stałe lub w kombinacji z systemem BASIC LINE, z profilowaną osłoną szczeliny pomiędzy dwoma modułami		wszystkie BC I-flex	
brak ilustracji	**Kółka ze stali szlachetnej,** 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, ø 125 mm			
brak ilustracji	**Regulowane nóżki** ze stali szlachetnej			
	Osłony cokołowe ze stali szlachetnej, możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami	od strony klienta/obsługi	BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	
		bok, część lewa	wszystkie BC I-flex	
		bok, część prawa	wszystkie BC I-flex	

Akcesoria do B.PRO COOK I-flex

Ilustracja	Nazwa		Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
Akcesoria kuchenne				
Płyta grillowa, gładka 	<u>**Płyta grillowa 1/1-20, gładka**</u> z gładkim dnem, wymiary: 530 x 325 x 20 mm, masa: 4,9 kg	z odlewu aluminiowego z 4-warstwową powłoką powierzchniową wraz z ceramiczną powłoką antyadhezyjną, grube dno zapewniające optymalne rozprowadzanie i magazynowanie ciepła, na każdym krótkim boku posiada uchwyt ze stali szlachetnej i magnetyczną część pod nim zapobiegającą ześlizgiwaniu się na płytę indukcyjną, współpracuje z urządzeniami indukcyjnymi, odporna na temperatury do 250°C, nadaje się do mycia w zmywarce	**575 027**	
Płyta grillowa, ryflowana 	<u>**Płyta grillowa 1/1-20, ryflowana**</u> z ryflowaniem poprzecznym, wymiary: 530 x 325 x 20 mm, masa: 4,9 kg		**575 028**	
Płyta grillowa głęboka 	<u>**Płyta grillowa głęboka 1/1-55**</u> z gładkim dnem, wymiary: 530 x 325 x 55 mm, masa: 4,7 kg		**575 030**	
Wok 	<u>**Wok z płaskim dnem**</u> Materiał 3-warstwowy (stal szlachetna z rdzeniem aluminiowym) aż do samej krawędzi, zapewniający szybkie i równomierne rozprowadzanie i magazynowanie ciepła, z ergonomicznym uchwytem, ø ok. 30 cm, współpracuje z urządzeniami indukcyjnymi, masa: 1,5 kg		**575 032**	

Akcesoria do B.PRO COOK I-flex

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

Akcesoria do gotowania

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

Akcesoria

Deska do krojenia 	**Deska do krojenia z tworzywa sztucznego** z okalającą rynienką ociekową, optymalne dopasowanie do rozmiaru płyty do gotowania, wymiary: 530 x 325 x 20 mm		**575 057**	
Osłona higieniczna 	**Osłona higieniczna** Możliwość prostego i szybkiego doposażenia w dodatkową ochronę higieniczną powyżej pochłaniacza/nadstawki z oknem do podawania talerzy (wysokość ok. 18 cm), zestaw doposażenia złożony z elementów łączących z CNS, szkła hartowanego i materiałów montażowych	BC I-flex 1, 2	**575 136**	
		BC I-flex 3	**575 137**	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do B.PRO COOK I-flex

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

B.PRO COOK classic

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



Ilustr. z akcesoriami

B.PRO COOK classic

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

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

B.PRO COOK classic

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

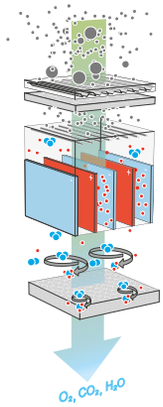


Ilustr. z akcesoriami

B.PRO COOK classic

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

Opcjonalne wyposażenie urządzenia BC classic

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

Przyłącza elektryczne

Ilustracja	Nazwa	Do modeli	Cena w euro bez VAT
brak ilustracji	**Przyłącze elektryczne** Wtyk CEE 16 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1	**bez dopłaty**
	Wtyk CEE 32 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1	**bez dopłaty**
	Wtyk CEE 63 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1	

Opcjonalne wyposażenie urządzenia B.PRO COOK classic

Opcjonalne wyposażenie urządzenia BC classic

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

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do urządzenia B.PRO COOK classic

Akcesoria

Ilustracja	Nazwa	Do modeli	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
Ilustr. z półką 	**Mobilna podstawa** do wsuwania i wysuwania stołowych urządzeń do gotowania w stacji B.PRO COOK classic	BC classic 2.1	**574 309**	
		BC classic 3.1	**574 310**	
		BC classic 4.1	**574 311**	
	Półka dolna do wkładania w mobilną podstawę w charakterze dodatkowej powierzchni do odkładania	BC classic 2.1	**574 379**	
		BC classic 3.1	**574 380**	
		BC classic 4.1	**574 381**	
Ilustr. z akcesoriami 	**Rama wielofunkcyjna z uchwytem** ze stali szlachetnej do mocowania po stronie obsługi na modułach filtracyjnych, do zamocowania pojemnika GN 1/3, lub jego podziału, wraz z uchwytem na rolkę ręcznika papierowego	wszystkie urządzenia BC classic	**573 977**	
	**Półka wsuwana** ze szkła do wsuwania w ramę wielofunkcyjną w charakterze dodatkowej powierzchni do odkładania	Rama wielofunkcyjna	**573 978**	
	**Wózek transportowy BC ROL 6x4** do wsuwania urządzenia BLANCOTHERM 420 w wolną przestrzeń użytkową, kółka z tworzywa sztucznego, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, ø 50 mm Nośność: ok. 100 kg	wszystkie urządzenia BC classic	**573 570**	
	**BLT 420 KBRUH** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM wykonany z tworzywa sztucznego, podgrzewany konwekcyjnie, z cyfrowym, precyzyjnym regulatorem temperatury wewnętrznej w zakresie +40 do +85°C, z drzwiami uchylnymi, pojemność: 2x GN 1/1-150 lub ich podziały, 11 par prowadnic rowkowych, odstęp 31 mm Więcej tworzyw sztucznych B.PROTHERM można znaleźć od strony 30	Kolor okuć: szary niebieski czerwony zielony żółty	 **573 516** **574 575** **574 576** **574 577** **574 578** *(380 904)*	
Ilustr. z akcesoriami 	**Zestaw prowadnic** Złożony z dwóch prowadnic do mocowania GN 1/1, do zamocowania w dolnej części półki na urządzenia	wszystkie urządzenia BC classic	**573 979**	
brak ilustracji	**Instruktaż dot. systemu B.PRO COOK classic** Instruktaż techniczny (czyszczenie, wymiana filtra) w zakresie obsługi gotowej do pracy, zainstalowanej stacji systemu gotowania w obecności klienta B.PRO COOK classic oraz stołowych urządzeń do gotowania systemu B.PRO COOK. Termin do uzgodnienia.	wszystkie urządzenia BC classic	**999 125**	Kwota bez rabatu

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

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

Okładzina urządzenia B.PRO COOK classic

- Do późniejszego montażu
- Możliwa jest również bezpośrednia konfiguracja wraz z urządzeniem BC classic
- Kolory B.PRO (patrz strona 143)

Okładzina urządzenia BC classic (również do późniejszego montażu)

Ilustracja	Nazwa		Do modeli	Nr art.	Cena w euro bez VAT
	**3-stronna okładzina**	po stronie klienta i na bokach **lakierowana proszkowo**, części po stronie klienta i na bokach można konfigurować w dowolnych kolorach	BC classic 2.1	**380 086**	
			BC classic 3.1	**380 087**	
			BC classic 4.1	**380 088**	
		pokrycie od strony klienta **laminatem Resopal** (kolory/dekory Resopal: w paletach „Colours", „Woods"), boki lakierowane proszkowo	BC classic 2.1	**380 089**	
			BC classic 3.1	**380 090**	
			BC classic 4.1	**380 091**	
		Dekory: w paletach „Colours", „Woods"	BC classic 2.1	**380 096**	
			BC classic 3.1	**380 097**	
			BC classic 4.1	**380 098**	
	**Okładzina wsporników** lakierowana proszkowo, zestaw składający się z części na lewą i na prawą stronę wraz z elementami do montażu na kanałach wyciągowych		wszystkie urządzenia BC classic	**380 794**	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do urządzenia B.PRO COOK classic



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

Chłodziarka podblatowa do BC classic 3.1, BC classic 4.1

Ilustracja	Model	Wymiary szer. x gł. x wys (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.	Cena w euro bez VAT
BC UCT 2D 	**BC UCT 2D** **Chłodziarka podblatowa z 2 drzwiami skrzydłowymi** 2 drzwi o podwójnych ściankach, wypełnienie z pianki termoizolacyjnej, uchylne z magnetyczną ramą uszczelniającą, w każdej przegrodzie 2 pary prowadnic o regulowanej wysokości do wsuwania pojemników Gastronorm GN 1/1	1192 x 650 x 567 mm	220 – 240 V 1N PE 50 – 60 Hz 0,32 kW	**575 219**	
BC UCT 4E 	**BC UCT 4E** **Chłodziarka podblatowa, z 4 całkowicie wysuwanymi szufladami** 2 całkowicie wysuwane szuflady z każdej strony, wypełnienie z pianki termoizolacyjnej, z magnetyczną ramą uszczelniającą, do pojemników Gastronorm GN 1/1 lub podziałem użytecznym za pomocą listw poprzecznych i wzdłużnych, maksymalna głębokość GN wynosi 100 mm	1192 x 650 x 567 mm	220 – 240 V 1N PE 50 – 60 Hz 0,32 kW	**575 220**	

GASTRO ECONOMY
Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK



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

Płyta indukcyjna

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

Wok indukcyjny

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

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK



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

Płyta grillowa

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

Grill głęboki

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

Stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK

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



Płyta Ceran®

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

Urządzenie do gotowania makaronu

BC PC 4800 (Ilustr. z akcesoriami) 	**BC PC 4800** **Urządzenie do gotowania makaronu** Głęboka komora do wkładania pojemników Gastronorm GN lub koszy do makaronu o głębokości do 150 mm, Kontrolka do sygnalizacji stanu urządzenia i fazy nagrzewania	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 509 x 304 mm Pojemność: 20 l Masa: 14 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,8 kW	**574 210**	
	**Zestaw koszy do makaronu** Kosze z izolowanymi uchwytami i wkładaną ramą	6 koszy: ok. GN 1/6-100		**574 254**	
	**Zestaw koszy do makaronu** Kosze z izolowanymi uchwytami i wkładaną ramą	2 kosze: ok. GN 1/3-100 oraz 2 kosze: ok. GN 1/6-100		**574 255**	
	**Wkład do gotowania Gastronorm G-KEN G 1/1-95** perforowany, ze składanymi uchwytami	Więcej wkładów do gotowania GN można znaleźć na stronie 28		**550 971**	
	**Pokrywa z zagłębionym uchwytem GD 1/1** do przykrywania			**550 658**	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK



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

Frytownica

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

Bemar

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

Płyta grzewcza

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

Stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK

• Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości



Element wielofunkcyjny

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

Akcesoria stołowych urządzeń do gotowania systemu B.PRO COOK

Akcesoria

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

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).