



BLANCO
PROFESSIONAL

**ODKRYJ KONCEPCJĘ
„FLEXILIGENCE”
SYSTEMU
BLANCO COOK**

CLASSIC CZY I-FLEX?

Kwestia koncepcji: poprzez bezpośrednie porównanie sprawdź, która seria modeli najlepiej odpowiada Twoim wymaganiom.



	BLANCO COOK classic	BLANCO COOK I-flex
Zalecany zakres użytkowania	<p>Pojemność/wydajność Od średniej do wysokiej, do użytku przez cały dzień oraz serwowania posiłków w godzinach szczytu</p> <p>Asortyment posiłków Stały asortyment posiłków w ciągu dnia lub zmienny w ciągu tygodnia</p> <p>Zakres zastosowań Głównie do użytku stacjonarnego</p>	<p>Pojemność/wydajność Od małej do średniej, do użytku przez cały dzień</p> <p>Asortyment posiłków Stały lub zmienny asortyment posiłków w ciągu dnia</p> <p>Zakres stosowania Do użytku stacjonarnego lub mobilnego w różnych miejscach</p>
Urządzenia do gotowania	Wymienne, wysokowydajne, stołowe urządzenia do gotowania	Zintegrowana płyta indukcyjna
Wielkość/liczba urządzeń Stacje/strefy gotowania	Do 2, 3 lub 4 stołowych urządzeń do gotowania BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Wyposażenie – 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 – np. płyty indukcyjne i woki, płyty grillowe, urządzenie do gotowania makaronu, frytownica i bemar – do wkładania i podłączania do lokalnych gniazd urządzeń	Łatwe umieszczanie akcesoriów kuchennych współpracujących z urządzeniami indukcyjnymi, np. płyt grillowych, woka, patelni lub urządzenia do gotowania makaronu – na płycie indukcyjnej
Przyłącze / moc	400 V/16 A do 400 V/63 A moc całkowita 10,8 – 40,8 kW	230 V/16 A i 400 V/16 A moc całkowita 3,4 kW (wtyk z zestykiem ochronnym) – 10,0 kW
Wymiary i masa (wersje standardowe bez akcesoriów dodatkowych)	<p>BC classic 2.1 1544 x 756 x 1362 mm ok. 195 kg</p> <p>BC classic 3.1 1949 x 756 x 1362 mm ok. 210 kg</p> <p>BC classic 4.1 2354 x 756 x 1362 mm ok. 225 kg</p>	<p>BC I-flex 1 925 x 678 x 1306 mm ok. 130 kg</p> <p>BC I-flex 2 925 x 678 x 1306 mm ok. 130 kg</p> <p>BC I-flex 3 1255 x 678 x 1306 mm ok. 150 kg</p>
Wersje	<ul style="list-style-type: none"> > jezdna > stacjonarna na regulowanych nóżkach 	<ul style="list-style-type: none"> > jezdna > mobilna (poza obiektem) – wariant to-go > stacjonarna na regulowanych nóżkach > do zabudowy – wariant built-in
Mobilność	Mobilna stacja do gotowania, do użytku w dowolnym miejscu pomieszczenia	Mobilna, kompaktowa stacja do gotowania o niewielkiej masie, również do stosowania poza obiektem bądź cateringu
Przestrzeń użytkowa / blat roboczy	<p>Pochłaniacz: dużo miejsca na przyrządzenie i wydawanie potraw</p> <p>Strefa gotowania: zarówno po lewej jak i po prawej stronie dużo miejsca do odstawiania potraw i akcesoriów kuchennych</p> <p>Konstrukcja dolna: opcjonalne sposoby użytkowania > jako przestrzeń użytkowa z półkami dolnymi > do współpracy z mobilną chłodziarką podblatową > do przechowywania ciepłych potraw w termosie typu BLANCOTHERM</p>	<p>Pochłaniacz: dużo miejsca na przyrządzenie i wydawanie potraw</p> <p>Konstrukcja dolna: do składowania i przechowywania akcesoriów kuchennych i/lub opcjonalnie z blokiem szuflad</p>
Model / konstrukcja	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



**BLANCO COOK
classic czy
I-flex?
To tylko kwestia
koncepcji.**

ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA I ARCHITEKTURA

Sprawdzone rozwiązania, nowe produkty – wspólny mianownik: urządzenia BLANCO COOK classic i I-flex posiadają wiele wspólnych cech techniczno-funkcjonalnych.

Wysokowydajny system odsysania i filtracji

Zintegrowany, wielostopniowy system urządzeń odsysających i filtrujących umieszczony bezpośrednio nad urządzeniami do gotowania i w bocznych skrzynkach na filtry zapewnia wysokowydajną filtrację zapachów, wilgoci i tłuszczu. Tym samym gotowanie może odbywać się bezpośrednio w strefie przeznaczonej dla gości bez udziału stacjonarnego pochłaniacza. Nie zastępuje on jednak klimatyzacji pomieszczenia.

System filtracji elektrostatycznej

Opcjonalny system filtracji ION TEC filtruje najdrobniejsze aerozole, cząsteczki zapachowe i dym oraz wydłuża trwałość filtrów z węglem aktywnym.

Pochłaniacz

Tworząc wspólną płaszczyznę komunikacji z gośćmi, umożliwia im swobodny wgląd w proces gotowania i zarówno w pionie, jaki i poziomie daje większe pole manewru jako powierzchnia do przyrządzania, dekorowania i wydawania posiłków.

BLANCO Control

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

Modułowa konstrukcja

Wyposażenie, tj. akcesoria i urządzenia kuchenne, może być w każdej chwili dostosowywane lub rozszerzane w zależności od potrzeb.

Funkcjonalny design

Gładkie powierzchnie umożliwiające zachowanie higieny, składana osłona higieniczna, prosty dostęp do komponentów i starannie przemyślana ergonomia ułatwiają obsługę stacji.

Czyszczenie

Wszystkie komponenty wymagające czyszczenia nadają się do mycia w zmywarce, są łatwo dostępne i można je szybko wyjmować bez użycia jakichkolwiek narzędzi.

Indywidualny wzór okładziny

Różnorodne opcje okładzin pod względem materiału i kolorystyki.

ODKRYJ KONCEPCJĘ „FLEXILIGENCE”

Dzięki inteligentnym funkcjom produktu klienci zyskują swobodne pole działania.

Koncepcja „Flexiligkeit” w zakresie wykorzystania idei

Idealne rozwiązanie dla Twojego pomysłu na biznes: system BLANCO COOK oferuje konfiguracje dostosowane do potrzeb użytkownika pod względem wielkości, klasy wydajności i wyposażenia.

Koncepcja „Flexiligkeit” w zakresie wykorzystania przestrzeni

Dowolność wyboru miejsca: system BLANCO COOK łączy w sobie urządzenia do gotowania i wyciąg kuchenny.

Koncepcja „Flexiligkeit” w zakresie wykorzystania czasu

Zmiana oferty dań od rana do wieczora i jej ciągłe uaktualnianie: system BLANCO COOK umożliwia dokonywanie modyfikacji wyposażenia w zależności od potrzeb i bez szczególnego wysiłku.

Koncepcja „Flexiligkeit” w zakresie projektowania

Aby nadać otoczeniu harmonię: system BLANCO COOK daje użytkownikom możliwość dowolnego dostosowania pod kątem materiału i kolorystyki.

Koncepcja „Flexiligkeit” w zakresie organizacji pracy

Ułatwienie pracy: dzięki starannie przemyślanej ergonomii, racjonalnemu rozplanowaniu powierzchni i praktycznym akcesoriom system BLANCO COOK zwiększa wydajność pracy.

Koncepcja „Flexiligkeit” w zakresie czyszczenia

Minimalny wysiłek podczas czyszczenia: system BLANCO COOK cechuje się powierzchniami ułatwiającymi zachowanie higieny i łatwo dostępnymi elementami, nadającymi się do mycia w zmywarce, które można wyjmować bez użycia jakichkolwiek narzędzi.

Koncepcja „Flexiligkeit” w zakresie mobilności

Dzisiaj tu, jutro tam: dobrze, że system BLANCO COOK może zawsze podążać za Tobą.

FLEXIBILITY+INTELLIGENCE
FLEXILIGENCE

www.blanco-cook.com

BLANCO
PROFESSIONAL

01-20/pLEX Wszelkie zmiany zastrzeżone