



BLANCO
PROFESSIONAL

**ENTDECKEN SIE
DIE FLEXILIGENZ VON
BLANCO COOK**

CLASSIC ODER I-FLEX?

Eine Frage des Konzepts: Erfahren Sie im direkten Vergleich, welche Modellreihe am besten zu Ihren Anforderungen passt.



BC classic 3.1



NEU

BC I-flex 3



	BLANCO COOK classic	BLANCO COOK I-flex
Anwendungs-Empfehlung	<p>Kapazität/ Output Mittel bis hoch, Einsatz über den ganzen Tag und auch zur Versorgung in Stoßzeiten</p> <p>Speisenangebot Gleichbleibendes Speisenangebot über den Tag oder wechselnd über die Woche</p> <p>Einsatz Hauptsächlich zur Nutzung an einem festen Ort</p>	<p>Kapazität/ Output Klein bis mittel, Einsatz über den ganzen Tag</p> <p>Speisenangebot Gleichbleibendes oder wechselndes Speisenangebot über den Tag</p> <p>Einsatz An einem festen Ort oder zum mobilen Einsatz an verschiedenen Orten</p>
Kochtechnik	Austauschbare Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte	Fest verbautes Induktionskochfeld
Gerätegröße/ Anzahl Kochstellen bzw. -Zonen	Für 2, 3 oder 4 Auftisch-Kochgeräte BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Mit 1, 2 oder 3 Induktionskochfeldern BC I-flex 1 (230V), 2, 3
Kochzubehör	Große Auswahl: 13 verschiedene Auftisch-Kochgeräte unterschiedlicher Leistung und Größe – z. B. Induktionskochfelder und -Woks, Grillplatten, Pastakoher, Fritteuse und Bain-Marie – zum Einschieben und Anschließen an die bauseitigen Gerätesteckdosen	Einfaches Platzieren von induktionsfähigen Kochaufsätzen – z. B. Grillplatten, Wok, Pfannen oder Pastakoher – auf das Induktionskochfeld
Stromanschluss/ Leistung	400V/16A bis 400V/63A 10,8kW bis zu 40,8kW Gesamtleistung	230V/16A und 400V/16A 3,4kW (Schuko-Stecker) bis 10,0kW Gesamtleistung
Maße und Gewichte (Standardausführungen ohne Optionen und Zubehör)	<p>BC classic 2.1 1544 x 756 x 1362mm ca. 195kg</p> <p>BC classic 3.1 1949 x 756 x 1362mm ca. 210kg</p> <p>BC classic 4.1 2354 x 756 x 1362mm ca. 225kg</p>	<p>BC I-flex 1 925 x 678 x 1306mm ca. 130kg</p> <p>BC I-flex 2 925 x 678 x 1306mm ca. 130kg</p> <p>BC I-flex 3 1255 x 678 x 1306mm ca. 150kg</p>
Ausführungen	<ul style="list-style-type: none"> > Fahrbar > Feststehend auf Stellfüßen 	<ul style="list-style-type: none"> > Fahrbar > Mobil (außer Haus) als To-go-Variante > Feststehend auf Stellfüßen > Zum Einbau als Built-in-Variante
Mobilität	Fahrbare Kochstation zur freien Platzierung im Raum	Mobile Kochstation mit kompakten Abmessungen und geringerem Gewicht, auch für Einsatz außer Haus bzw. im Catering
Stauraum/ Arbeitsfläche	<p>Absaugbrücke: viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe</p> <p>Kochbereich: links und rechts neben der Kochfläche viel Raum zum Abstellen und Ablegen</p> <p>Unterbau: Nutzung wahlweise > als Stauraum mit Grundboden > für mobilen Unterbau-Kühltisch > für Warmbevorratung mittels BLANCOTHERM</p>	<p>Absaugbrücke: viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe</p> <p>Unterbau: Nutzung zur Lagerung und Bevorratung der Kochaufsätze und/oder wahlweise mit einem Schubladenblock</p>
Ausführung/ Aufbau	Absaugbrücke, Arbeitsflächen und Unterbau vollständig aus Edelstahl	Absaugbrücke und Arbeitsflächen aus Edelstahl. Unterbau aus verzinktem, pulverbeschichteten Feinblech



BLANCO COOK classic oder I-flex? Nur eine Frage des Konzepts.

AUSGEREIFTE TECHNIK UND ARCHITEKTUR

Bewährt trifft neu – der gemeinsame Nenner: BLANCO COOK classic und I-flex haben viele Gemeinsamkeiten in Technik und Funktion.

Hocheffizientes Absaug-/Filtersystem

Integrierte und mehrstufige Absaug- und Filtertechnik direkt über den Kochgeräten und in den seitlichen Filterboxen sorgt für eine hocheffiziente Filterung von Gerüchen, Feuchtigkeit und Fett. Damit kann – unabhängig von einer stationären Dunstabzugshaube – direkt im Gastraum gekocht werden. Sie ersetzt jedoch keine raumlufttechnische Anlage.

Elektrostatische Filterung

Das optionale Filtersystem ION TEC filtert feinste Aerosole, Geruchspartikel sowie Blaurauch und verlängert zudem die Standzeit der Aktivkohlefilter.

Absaugbrücke

Als Brücke zum Gast schafft sie eine gemeinsame Kommunikationsebene – bei freiem Einblick auf das Kochgeschehen – und vergrößert den vertikalen und horizontalen Handlungsspielraum als Anrichte-, Deko- und Ausgabefläche.

BLANCO control

Die elektronische Steuerung mit klaren Symbolen macht die Bedienung ganz leicht. An Tausch bzw. Reinigung der Filter erinnert die Filterwechselanzeige automatisch.

Modularität

Die Ausstattung mit Kochaufsätzen bzw. -geräten lässt sich nach Bedarf jederzeit anpassen bzw. erweitern.

Funktionales Design

Hygienisch glatte Oberflächen, klappbarer Hustenschutz, einfache Zugänglichkeit der Komponenten und durchdachte Ergonomie für einfaches Handling.

Reinigung

Sämtliche Komponenten mit Reinigungsbedarf sind spülmaschinentauglich, leicht zugänglich und können ohne Werkzeug schnell entnommen werden.

Individuelle Verkleidung

Vielfältige Verkleidungsoptionen in Material und Farbe.



ENTDECKEN SIE DIE FLEXILIGENZ

Flexibler Handlungsspielraum Ihrer Kunden durch intelligente Produkteigenschaften.

Flexilienz im Kopf

Die passgenaue Lösung für Ihre Geschäftsidee: BLANCO COOK bietet individuelle Konfigurationen in Größe, Leistungsklasse und Ausstattung.

Flexilienz im Raum

Freie Platzwahl: BLANCO COOK verbindet Kochtechnik und Dunstabzug in einem System.

Flexilienz in der Zeit

Wechselnde Gerichte von früh bis spät und immer up to date: Mit BLANCO COOK können Sie Ausstattung und Equipment nach Bedarf variieren und ohne Aufwand austauschen.

Flexilienz in der Gestaltung

Für ein stimmiges Ambiente: Passend zu Ihrem Einrichtungsstil bietet Ihnen BLANCO COOK individuelle Gestaltungsmöglichkeiten in Material und Farbe.

Flexilienz in der Organisation

Arbeitserleichterung inklusive: Mit durchdachter Ergonomie, sinnvoller Flächenaufteilung und praktischem Zubehör bringt BLANCO COOK Effizienz und Struktur in die Arbeitsabläufe.

Flexilienz in der Reinigung

Minimaler Reinigungsaufwand: BLANCO COOK überzeugt mit hygienischen Oberflächen und leicht zugänglichen, spülmaschinentauglichen Teilen, die ohne Werkzeug entnommen werden können.

Flexilienz in der Mobilität

Heute hier, morgen dort: Gut, dass BLANCO COOK Ihnen überallhin folgen kann.

www.blanco-cook.com

BLANCO
PROFESSIONAL

09-19 SAP 195 774 Änderungen vorbehalten