# B.PRO COOK I-flex 2

**BC I-flex 2**

**Abmessungen**

Breite: 925 mm

Tiefe (Korpus): 678 mm

Höhe Gesamt: 1.306 mm

Höhe Unterbau: 900 mm

**Ausführung**

Die Kochstation B.PRO COOK I-flex 2 mit integrierter Absaugtechnik und Induktionskochfeld besteht im Unterbau/Korpus aus elektrolytisch verzinktem Feinblech pulverbeschichtet in verkehrsgrau B RAL 7043 und im Aufbau aus CNS 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301 und ist dreiseitig geschlossen.

Das Gerät setzt sich aus einem Aufsatz, bestehend aus einer Absaugbrücke mit einem Abluftkanal sowie einem Unterbau mit einer Geruchsfilterbox, zwei fest ingenerierte Induktionskochfelder (4 Kochzonen) sowie einem Stauraum mit Führungsschienen zusammen.

Das Gerät ist fahrbar mittels 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollendurchmesser 75 mm).

**Korpus**

Aufsatz

Der Aufsatz ist komplett aus CNS gefertigt und besteht aus einem Abluftkanal (bedienseitig links) und einem Steher (bedienseitig rechts), die die Absaugbrücke tragen. Der Aufsatz wird mit Hilfe eines zweiteiligen Deckels geschlossen. Das Innere der Absaugbrücke ist als Wanne ausgeführt mit 2 eingebauten Filterkassetten bestehend aus flammendurchschlagsicheren Fettfilter (Bauart A, DIN 18869-5) und Streckmetallfilter. Die an den Filterkassetten abgeschiedenen Fettpartikel, Feuchtigkeit und Aerosole sammeln sich in der integrierten Wanne und können dort ausgewischt werden oder über einen festinstallierten Abflusstopfen mit Drehverschluss nach unten abgelassen werden.

Die Filterkassetten sind zu Reinigungszwecken ohne Werkzeug entnehmbar und können in einer gewerblichen Spülmaschine (Korbgröße mindestens 500 x 500 mm) gereinigt werden.

Im Betrieb werden die Wrasen in die Absaugbrücke eingesaugt. Fette und Fett-/Wasseremulsionen werden an den Filterkassetten abgeschieden.

Der zweiteilige Deckel kann ohne Werkzeug abgenommen werden. Er bietet zusätzliche Ablagefläche und kann mit max. 15 kg belastet werden.

Am Aufsatz ist ein zur Kundenseite geschlossener Hustenschutz aus Sicherheitsglas (ESG) angebracht. Der Hustenschutz sorgt für beste Hygiene und gewährleistet eine optimale Luftführung zur Wrasenabsaugung. Zum Reinigen kann er nach unten aufgeklappt werden.

Am bedienseitig linken Abluftkanal befindet sich die B.PRO Control-Steuerung. Sie beinhaltet die Geräte-Ein/Aus-Taste der Kochstation. Beim Betätigen der Taste werden auch die Induktionskochfelder eingeschaltet. Darunter befindet sich die Ein/Aus-Taste für die serienmäßig integrierte LED-Beleuchtung, welche direkt über dem Kochbereich in der Absaugbrücke integriert ist. Auf der rechten Seite der Steuerung befinden sich Tasten für die drei Leistungsstufen der Absaugung sowie die Aus-Taste für den Hauptlüfter.

Im unteren Bereich der Steuerung befindet sich das Digitaldisplay mit der darunterliegenden OK-Taste, Zurück-Taste, Steuerungstaste Links und Steuerungstaste Rechts. Über das integrierte Menü der Steuerung können neben der Einstellung der Sprache, des Datums und der Uhrzeit im Untermenü weitere Einstellungen, u.a. zu Filterwechselprogrammen (je nach Beanspruchung), Nachlaufzeiten für den Hauptlüfter und Schnellstart-Einstellungen vorgenommen werden. Auskünfte zu Restlaufzeiten der Filterkomponenten werden bei Bedarf automatisch im Display angezeigt oder können über das Menü manuell abgerufen werden.

Unterbau

Die Unterkonstruktion aus pulverbeschichtetem, elektrolytisch verzinktem Feinblech in verkehrsgrau B RAL 7043 besteht aus zwei Seitenwangen, einer bedienseitig links angeordneten Geruchsfilterbox, einem Stauraum mit Führungsschienen, einem Grundboden, zwei fest integrierte Induktionskochfelder mit Steuerungseinheit und einer Lüftungsblende. Die Geruchsfilterbox kann auf der Bedienseite zu Reinigungs- und Wartungszwecken mit Hilfe von einem Schnellverschluss einfach geöffnet werden.

In der Geruchsfilterbox befindet sich ein Radialgebläse zur Ansaugung der Wrasen. Das Gebläse befindet sich auf einem Trägerblech und kann aus der Geruchsfilterbox zu Reinigungs- und Wartungszwecken ohne Werkzeug komplett entnommen werden.

Unterhalb dem Radialgebläse befindet sich eine 48mm starke Aktivkohlefiltermatte. Die Aktivkohlefiltermatte kann ohne Werkzeug entnommen werden. Die von Fett und Aerosole gereinigte Luft wird durch die Aktivkohlefilter geblasen. Durch ihre adsorbierende Wirkungsweise entzieht die Aktivkohle den Wrasen Gerüche und bindet diese. Die Luft wird im Anschluss nach unten aus dem Gerät geblasen.

Die zwei fest integrierten Induktionskochfelder bestehen jeweils aus 2 vertikal angeordneten Kochzonen. Die 6mm starke Glaskeramik ist flächenbündig eingesetzt und verfugt. Die Glaskeramikfläche ist mit Markierungen versehen, die zur korrekten Platzierung der Kochaufsätze dienen.

Die Luftansaugöffnung befindet sich unterhalb des Induktionskochfeldes und erfolgt über einen abnehmbaren Luftfilter. Die Abluft erfolgt über ein rückseitig angebrachtes Luftleitblech, welches zusätzlich dafür sorgt, dass die Wrasen zielgerichtet in die Absaugbrücke gelenkt werden. Das Luftleitblech kann zu Reinigungs- und Wartungszwecken ohne Werkzeug entnommen werden.

Mit der Steuerungseinheit unter jedem Induktionskochfeld können die beiden Kochzonen separat voneinander mittels Drehregler gesteuert werden. Eine 7-Segment-Anzeige je Kochzone zeigt die jeweilige Einstellung an. Neben den Leistungsstufen 1-8 und den Warmhaltestufen 1-3 kann auf der Primärkochzone die Powerstufe 1 (P) oder die Powerstufe 2 (P.) aktiviert werden für eine höhere Leistungsaufnahme. Über den Drehregler der Sekundärkochzone können durch kurzzeitiges Überdrehen des Reglers beide Kochzonen zu einer Brückenschaltung zusammengeschaltet werden und über den Drehregler der Primärzone gleichermaßen gesteuert werden.

Unterhalb des Induktionskochfeldes befindet sich ein Stauraum mit L-Führungsschienen, beispielweise zum Einschieben von Kochaufsätzen inkl. Grundboden zum Einstellen von weiterem Equipment.

Unterhalb der Kochstation befindet sich das ca. 4,5 m lange Anschlusskabel mit 400 V CEE-Stecker.

**Optionen**

* Ausführungsvariante BC I-flex to go,

wie Basisausführung, mit folgenden Besonderheiten:

* Zusätzlich mit einem Schiebegriff (links oder rechts)
* Stoßschutzecken an alle 4 Ecken
* Edelstahl-Rollen Ø 125mm, 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststeller

Ausgestattet mit großen, robusten Edelstahlrollen, Stoßschutz und Schiebegriff ist die BC I-flex to go bestens auf die besonderen Anforderungen von Catering und Außer-Haus-Einsätzen ausgerichtet.

Abweichende Geräte-Abmessungen:

Breite: 1.020 mm

Tiefe (Korpus): 746 mm

Höhe Gesamt: 1.366 mm

Höhe Unterbau: 960 mm

* Korpusfarbe pulverbeschichtet in den B.PRO Farben anstatt verkehrsgrau B RAL 7043. \*
* Frontfarbe
* pulverbeschichtet in den B.PRO Farben anstatt verkehrsgrau B RAL 7043. \*
* oder aus Spanplatte, belegt mit Resopal-Schichtstoff \*\*
* B.PRO Farben: \*

merlotrot 19-1531 TPG

meerblau 19-4234 TPG

petrolgrün 18-5112 TPG

candyred 17-1562 TPG

neomint 15-5718 TPG

signalweiß, RAL 9003

steingrau, RAL 7030

verkehrsgrau B RAL 7043

graphitschwarz, RAL 9011

ginstergelb, RAL 1032

limette, Pantone 382 C

granny, Pantone 370 C

* Resopal-Schichtstoffe \*\* in über 180 Resopal-Dekoren “Colours” oder “Woods”
* ION TEC

Der ION TEC-Filter basiert auf der Wirkungs­weise der elektrostatischen Aufladung.

Die zu reinigende Abluft strömt über elektrisch geladene Drähte (Ionisierdrähte). Die in der Abluft enthaltenen Partikel werden dabei positiv aufgeladen. Die geladenen Partikel werden in der darauffolgenden Kollektorstufe an den Kollektorplatten elektrostatisch abgeschieden. Flüssige Bestandteile der abgeschiedenen Partikel, wie z. B. Öl oder Emulsionströpfchen, fliesen an den senkrecht angeordneten Kollektorplatten herunter und sammeln sich in der Bodenwanne des Gehäuses. Durch das Hochspannungsfeld wird Ozon erzeugt. Das erzeugte Ozon oxidiert Geruchspartikel im Luftstrom bzw. an der Aktivkohle und absorbiert diese.

Der ION TEC-Filter ist in der Geruchsfilterbox zwischen dem Radiallüfter und der Aktivkohlefiltermatte platziert. Er kann mittels zwei Griffen aus der Geruchsfilterbox ohne Werkzeug entnommen werden und. Der ION TEC ist spülmaschinentauglich und kann in gewerblichen Spülmaschinen mit Korbgröße 500 x 500mm gereinigt werden

* Galerie, aus CNS-Rundrohr, kunden- und stirnseitig, Höhe 50 mm
* Schubladenblock, anstelle von einem Stauraum Fach mit Führungsschienen, mit 2 übereinander angeordneten Schubladen für Gastronorm-Behälter, max. GN 1/1-150 oder deren Unterteilung (dann mit Quer- und Längsstegen). Optional mit zwei Eutektischen Platten zur passiven Kühlung, die man oberhalb jeder Schublade mittels einer integrierten Führungsschiene einschiebt.
* Tablettrutsche aus CNS-Rundrohr (25 mm Rohrdurchmesser) kundenseitig, abklappbar. Auf Höhe 885 mm oder in reduzierter Höhe (785 mm).
* Tablettrutsche aus CNS-Blech kundenseitig, abklappbar. Auf Höhe 885 mm oder in reduzierter Höhe (785 mm).
* Tablettrutsche aus Multiplexplatte, belegt mit Resopal kundenseitig, abklappbar. Auf Höhe 885 mm oder in reduzierter Höhe (785 mm).
* Tellerrutsche aus CNS-Blech kundenseitig, abklappbar. Bündig mit der Abdeckung auf Höhe 900 mm.
* Tellerrutsche aus Multiplexplatte, belegt mit Resopal kundenseitig, abklappbar. Bündig mit der Abdeckung auf Höhe 900 mm.
* Abstellbord aus CNS-Rundrohr (25 mm Rohrdurchmesser) stirnseitig rechts und/oder links, abklappbar. Auf Höhe 885 mm oder in reduzierter Höhe (785 mm).
* Abstellbord aus CNS-Blech stirnseitig rechts und/oder links, abklappbar. Bündig mit der Abdeckung (900 mm) oder auf Höhe 885 mm oder in reduzierter Höhe (785 mm).
* Abstellbord aus Multiplexplatte, belegt mit Resopal stirnseitig rechts und/oder links, abklappbar. Bündig mit der Abdeckung (900 mm) oder auf Höhe 885 mm oder in reduzierter Höhe (785 mm).
* Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei BC I-flex oder in Kombination mit BASIC LINE, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spaltes zwischen zwei Modulen.
* Edelstahl-Rollen, Durchmesser 125 mm, 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststeller. Gesamthöhe erhöht sich um 60 mm, Höhe Unterbau beträgt dann 960 mm
* Stellfüße aus Edelstahl (anstatt Rollen)
* Sockelblenden aus Edelstahl kundenseitig/stirnseitig rechts/links (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)

**Zubehör (Kochaufsätze)**

* Grillplatte 1/1-20 glatt,

aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung inkl. keramischer Antihaftbeschichtung, dicker Boden für optimale Wärmeverteilung- und speicherung, stirnseitig mit je einem Edelstahlgriff und magnetischem Unterteil zur Sicherung gegen Verrutschen auf der Induktionskochfläche, induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250°C, spülmaschinentauglich,

Maße 530 x 325 x 20 mm, Gewicht 4,9 kg

Best-Nr. 575 027

* Grillplatte 1/1-20, gerillt

aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung inkl. keramischer Antihaftbeschichtung, dicker Boden für optimale Wärmeverteilung- und speicherung, stirnseitig mit je einem Edelstahlgriff und magnetischem Unterteil zur Sicherung gegen Verrutschen auf der Induktionskochfläche, induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250°C, spülmaschinentauglich,

Maße 530 x 325 x 20 mm, Gewicht 4,9 kg

Best-Nr. 575 028

* Grill-Bräter 1/1-55, glatt

aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung inkl. keramischer Antihaftbeschichtung, dicker Boden für optimale Wärmeverteilung- und speicherung, stirnseitig mit je einem Edelstahlgriff und magnetischem Unterteil zur Sicherung gegen Verrutschen auf der Induktionskochfläche, induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250°C, spülmaschinentauglich,

Maße 530 x 325 x 55 mm, Gewicht 4,7 kg

Best-Nr. 575 030

* Flachboden-Wokpfanne, 3-Schichtmaterial (Edelstahl mit Akuminium-Kern) bis zum Rand für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung sowie Wärmespeicherung, mit ergonomischem Griff, Durchmesser ca. 30 cm, induktionsgeeignet

Best-Nr. 575 032

* Pastakocher-Set, bestehend aus: Edelstahlrahmen, GN 2/3-100 aus induktionsgeeignetem Mehrschichtmaterial mit 2 Griffen, GN 1/3-65, Einhängerahmen für Pastakörbe, 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen

Best-Nr. 575 034

* Bratpfannen, aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung, dicker, verzugfreier Boden für optimale Wärmeverteilung- und speicherung für energiesparendes Kochen, mit ergonomischem Kunststoffgriff, keramische Antihaftbeschichtung, induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250°C, spülmaschinentauglich, Randhöhe ca. 5cm

Best-Nr. 575 035 – Durchmesser 20 cm

Best-Nr. 575 036 – Durchmesser 24 cm

Best-Nr. 575 037 – Durchmesser 26 cm

Best-Nr. 575 038 – Durchmesser 28 cm

* Multi-Element 1/1, aus Edelstahl. Geeignet zum Vorbereiten und Anrichten oder als Stauraum für Kochutensilien und Zutaten

Kapazität: max. GN 1/1-65 oder dessen Unterteilung

Best-Nr. 575 041

* Multi-Element 1/3 aus Edelstahl. Geeignet als Stauraum für Kochutensilien und Zutaten

Kapazität: max. GN 1/3-65 oder dessen Unterteilung

Best-Nr. 575 042

**Zubehör**

* Pfannenwender, Best-Nr. 575 067
* Pfannenlöffel, Best-Nr. 575 068
* Grillzange, Best-Nr. 575 069
* Pastakörbe, bestehend aus: Einhängerahmen für Pastakörbe, 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen, Best-Nr. 575 070
* Ceran-Reinigungsschaber, Best-Nr. 568 489
* Schneidbrett Kunststoff, Best-Nr. 575 057
* Besteck-Köcher, Best-Nr. 575 058
* Messerhalter für Besteck-Köcher, Best-Nr. 574 774
* GN-Einhängerahmen, Best-Nr. 575 059
* Geschirrtuchhalter, Best-Nr. 575 060
* Küchenrollenhalter für GN-Einhängerahmen und Geschirrtuchhalter, Best-Nr. 575 062
* Multi-Rahmen, Best-Nr. 575 061
* Einlegebrett aus Glas für Multi-Rahmen, Best-Nr. 573 978
* Schiebegriff, Best-Nr. 575 063
* Eutektische Platte (-3°C) , Best-Nr. 568 136
* Eutektische Platte (-12°C) , Best-Nr. 573 332

**Technische Daten**

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 (WN 1.4301 / AISI 304) mikroliert; kombiniert mit

pulverbeschichtetem, beid-

seitig elektrolytisch verzinktem

Feinblech.

Leergewicht: ca. 130 kg (Standard­ausführung, ohne Zubehör)

Maximale Zuladung: 60 kg

Netzanschlussleistung: 1 x 16 A-CEE-Stecker / 400 V / 50 Hz/60 Hz / 3N PE

Emissionen: Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

Anschlussleistung: 6,4 kW

Wärmeabgabe

sensibel/latent: 710 W / 155 W

Spritzwasserschutz: IP X4

Luftvolumenstrom

pro Leistungsstufe: Leistungsstufe 1: 330 m³/h

Leistungsstufe 2: 420 m³/h

Leistungsstufe 3: 550 m³/h

### Besonderheiten

* Mobile Kochstation mit integriertem Dunstabzug und Kochtechnik
* Zwei fest integrierte Induktionskochfelder
* Leichte und kompakte Bauweise
* B.PRO Control-Steuerung für Absaugbrücke und Induktionskochfelder
* Schlanke Absaugbrücke für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
* Serienmäßig integrierter Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas und LED-Beleuchtung
* Stauraum im Unterbau
* Große Auswahl an und Farben und Dekoren
* Optionales ION TEC-Filtersystem

**Fabrikat**

Hersteller: B.PRO

Modell: B.PRO COOK I-flex 2

BC I-flex 2

Best. Nr. 384 396