

German Technology

РУССКИЙ ПРОЕКТ®  
www.rp.ru

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



# BLANCO COOK

**Варочная система для профессионалов:** мобильное оборудование для успешного кулинарного шоу перед гостем.



# СТАНЦИЯ BLANCO COOK

**для профессионалов.** Отличное решение для мобильных варочных систем – опция ION TEC.

## СОДЕРЖАНИЕ

Варочная система BLANCO COOK	2
Станция BLANCO COOK	4
Опциональная система фильтрации ION TEC	6
Опции и принадлежности BLANCO COOK	6
Настольные варочные аппараты BLANCO COOK	8

## Обзор продукции

Станция BLANCO COOK	12
Опции для мобильной станции BLANCO COOK BC FS	13
Принадлежности для мобильной станции BLANCO COOK BC FS	14
Индукционные плиты и индукционные воки BLANCO COOK	15
Грили BLANCO COOK	16
Грилевые противни, макаронovarка, фритюрница BLANCO COOK	17
Плита со стеклокерамической поверхностью BLANCO COOK Seran®, мармит, тепловая поверхность, мультиэлемент	18
Принадлежности для настольных варочных аппаратов	19



Во время приготовления блюд перед гостем повар-профессионал должен безоговорочно доверять своему оборудованию. Варочная система BLANCO COOK с легкостью справляется с поставленными задачами и будет востребована там, где ждут шоу во время приготовления блюд.

Станция BLANCO COOK является сердцем мобильной варочной системы, с помощью своей высокоэффективной технологии вытяжки и фильтрации она обеспечивает

комфортную работу у плиты и делает Вас независимыми от стационарных вытяжных систем.

Станция BLANCO COOK имеется для одновременного применения двух, трех и четырех варочных аппаратов. Тринадцать различных настольных варочных аппаратов дополняют открытую кухню. Все они надежные, быстрые и мощные и поэтому идеально подходят для профессионального применения в столовой и ресторане, в студенческой столовой или на террасе гостиницы.

**Приготовление блюд на глазах посетителей привлекает больше внимания и повышает спрос (примерно на 40 %).**

**Воспользуйтесь новейшей техникой в неподвластном времени дизайне, выберите свою собственную комбинацию, состоящую из станции и варочных аппаратов, – современную и функциональную от BLANCO COOK.**



# ГАРАНТИЯ ЧИСТОГО ВОЗДУХА

## BLANCO COOK.

При жарке и варке образуются пары, поднимающиеся вверх. Вытяжной мостик станции BLANCO COOK еще более эффективно фильтрует воздух во время приготовления блюд. Благодаря специальному конструктиву мостика повар и гость имеют большой обзор происходящего на кухне.

Большие рабочие поверхности и дополнительное свободное пространство создают необходимую творческую зону.

### Проверено и аттестовано как "хорошо":

Вытяжной мостик оснащен мощными лабиринтными фильтрами типа А (DIN 18869-5). Это подтверждает пожарно-техническая экспертиза, проведенная независимым экспертом.

А опциональная технология фильтрации ION TEC позволяет BLANCO COOK добиться еще более лучших результатов в борьбе за чистый воздух и гарантирует принципиально новый уровень фильтрации воздуха.

Продуманность конструкции станции BLANCO COOK позволяет с легкостью очистить все ее компоненты.



Станция BLANCO COOK BC-FS 4, вид со стороны клиентов, с опциональной облицовкой и окантовкой

## Продумано все до мелочей:

### ключевые моменты новой станции BLANCO COOK.



#### Свобода для творчества

Благодаря специальному вытяжному мостику появилось больше возможностей для творчества.



#### BLANCO CONTROL – наглядно и просто

Интуитивная панель управления облегчает взаимодействие со станцией BLANCO COOK. Индикатор замены фильтра автоматически напоминает о замене или очистке фильтра.



#### Замена фильтра – быстро и легко

Достаточно поднять крышку на вытяжном мостику и заменить жировой фильтр.



Станция BLANCO COOK BC-FS 4, вид со стороны оператора, с опциональной окантовкой, облицовкой и широкой программой принадлежностей

#### Станция

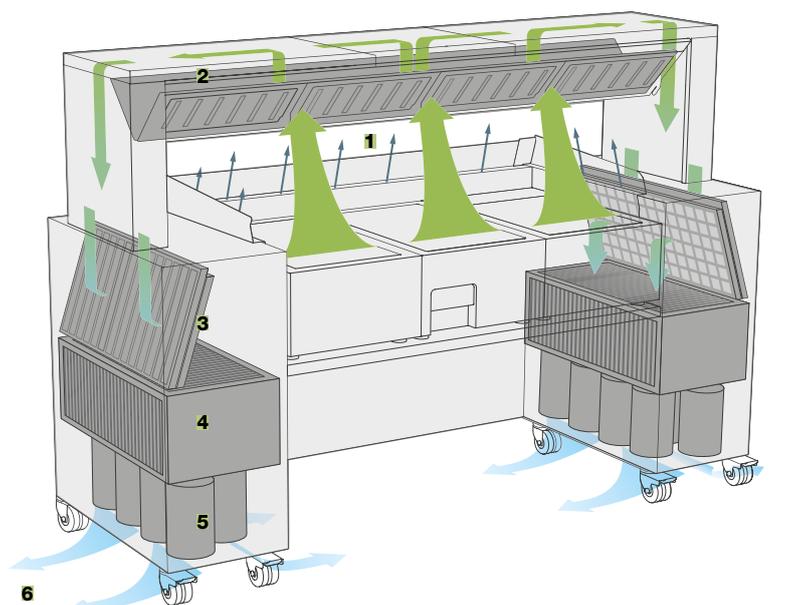
#### BLANCO COOK

- Вытяжной мостик предоставляет много места для ингредиентов или для раздачи и гарантирует большой обзор происходящего на кухне.
- Функциональный дизайн с полностью гладкими поверхностями.
- Розетки за варочными аппаратами обеспечивают безопасное подключение настольных варочных аппаратов.
- Вентиляторы и фильтры доступны со стороны повара.
- Полезное свободное пространство под установочной нишей.

# ЧИСТЫЙ ВОЗДУХ

Наша многоступенчатая технология фильтрации для создания здоровой атмосферы – по желанию с ION TEC.

## Это делается так:



- 1** Работа двух высококачественных мощных вентиляторов совместно с инновационной системой фильтрации гарантирует качественную очистку воздуха.
- 2** В вытяжном мостике происходит сепарация жира с последующим сбором в жиросборниках.
- 3** Синтетические фильтры поглощают влажность и аэрозоли.
- 4** Опциональная система фильтрации ION TEC улучшает фильтрацию воздуха.
- 5** Активированный уголь надежно связывает молекулы запаха.
- 6** Очищенный воздух выходит снизу.

## Продуманные опции и принадлежности

для индивидуальной организации рабочего места.



### Отличная защита

Сплошная брызгозащита обеспечивает наилучшую гигиену. Для очистки ее можно просто откинуть вниз.



### Да будет свет

Интегрированные в мостик светодиодные лампочки оптимально освещают всю рабочую поверхность и представляют блюда в выгодном свете.



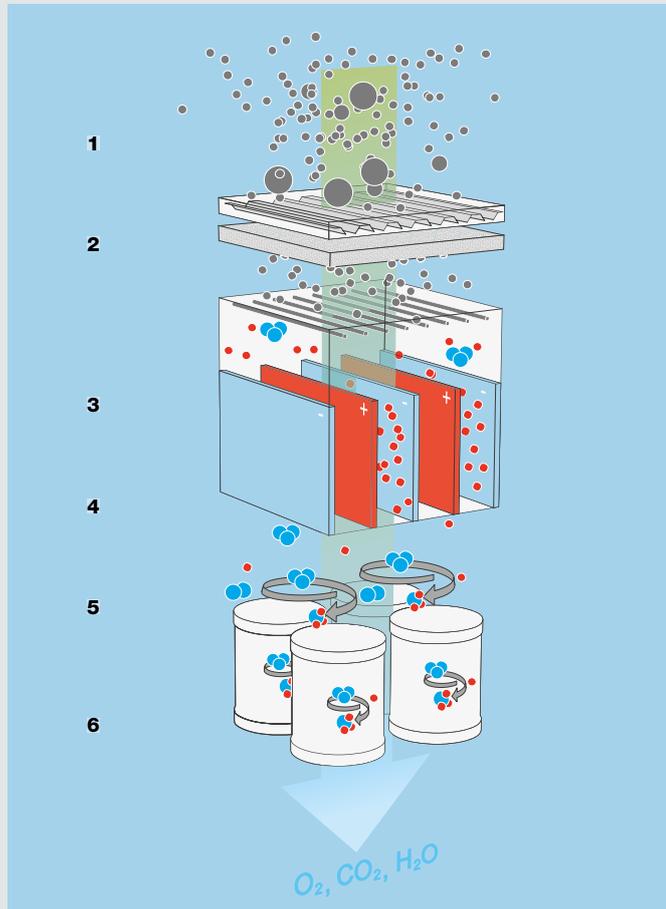
### Больше места

Благодаря защите в виде окантовки на вытяжном мостике можно размещать порционированные блюда.

## Система фильтрации ION TEC. Качественная фильтрация и увеличение срока службы угольных фильтров.

### Это делается так:

- 1 На начальном этапе отделяются крупные частицы, например, жир.
- 2 В ионизаторе проходящие через электростатическое поле напряжения частицы заряжаются положительно. Дополнительно из кислорода образуется химически активный озон.
- 3 На стадии коллектора положительно заряженные частицы остаются на отрицательно заряженных пластинах и благодаря этому отделяются (прежде всего аэрозоли).
- 4 В процессе окисления озон устраняет запахи и примеси.
- 5 Неотфильтрованные частицы вступают в реакцию с оставшимся озоном, благодаря чему угольные фильтры очищаются, что приводит к увеличению их срока службы.
- 6 В качестве конечных продуктов в окружающую среду выводятся кислород, углекислый газ и вода.



### Больше возможностей:

#### многофункциональная рамка

Многофункциональная рамка увеличивает рабочую поверхность. В ней можно разместить гастроемкость или разделочную доску.



### Направляющие для сопутствующего оборудования

Направляющие расположены непосредственно под варочными аппаратами и подходят для GN 1/1 любой глубины, в которых можно хранить как ингредиенты, так и кухонный инвентарь.



### Переоборудование в мгновение ока

Установочная полка легко снимается, например, если есть необходимость в установке дополнительного оборудования в нишу.

# НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ

**Гибкие и надежные помощники у плиты: все для разогрева и поддержания в горячем состоянии.**

Они выполняют срочные задания: жарка на гриле и воке или термообработка – эти компактные, мощные помощники профессиональных поваров! Модульные настольные варочные аппараты из системы BLANCO COOK во главе с шеф-поваром – это команда профессионалов.

Новое поколение настольных аппаратов имеет новый дизайн и на 100 % "made in Germany".  
Полезная информация: они совместимы с уже имеющимися аппаратами BLANCO COOK.

**Новинки:** две интеллектуальные индукционные плиты и большой, мощный гриль с оптимизированным использованием энергии.

Индукционная технология компании E.G.O. (Обердердинген) характеризуется скоростью нагрева, очень высоким уровнем надежности и длительным сроком службы.

Настольные варочные аппараты системы BLANCO COOK предлагают профессионалам продуманную технологию и надежную производительность. Высококачественный

дизайн BLANCO гарантирует удобство обращения и гигиеничность. Мануальная регулировка поможет выбрать оптимальное потребление энергии и мощность.

Благодаря компактному исполнению и глубине только 62 см все настольные варочные аппараты помещаются на любую нормальную рабочую плиту и их можно гибко комбинировать друг с другом.

**BLANCO COOK делает работу легче!**



**Трио для станции BLANCO COOK и для аппетитного кулинарного шоу:**  
индукционный вок, рифленый гриль и макаронovarка

**Детали, которые придется по вкусу каждому.**



**Глубина всего 62 см:** модули помещаются на любую стандартную рабочую плиту.



**Привычное управление:** ручки с плавным выбором температуры и регулированием мощности привычно удобны и надежны. Имеется индикатор рабочего состояния.



**Всегда на одной высоте:** серийные ножки легко регулируются по высоте. BLANCO COOK очень просто выстраивается в линию.



**Легкая чистка:** микрополированные поверхности из высококачественной нержавеющей стали, большие радиусы и бесшовно сварные зоны для варки и жарки облегчают очистку – для обеспечения наилучшей гигиеничности и оптимальной, чистой работы.



**Безопасное обращение:** практичные пробки сливных отверстий, легкодоступная ванночка для остатков жира и отходов после жарки, а также сливы для жидкостей обеспечивают безопасную работу без риска получения травм.

**НОВИНКА:** две интеллектуальные индукционные плиты и большой, мощный гриль.

**Новички  
в команде**



**Индукционная плита с двумя круглыми зонами нагрева**

Обжаривание и поддержание в горячем состоянии? 2-зонная индукционная плита обеспечивает это одновременно. Высокий КПД благодаря автоматическому распознаванию кастрюли.



**Индукционная плита с двумя квадратными зонами нагрева**

Экономия площади! Прямоугольная плита передает еще больше энергии для приготовления блюд в сковородах.



**Гриль, гладкий**

Рыба, филе индейки или что-то другое. Независимая регулировка зон нагрева. Экономное потребление электроэнергии.

# МОДУЛЬНОСТЬ

**Мощные настольные варочные аппараты для открытой кухни и кейтеринга: варка, жарка на гриле и воке, фритирование и поддержание в горячем состоянии.**



## Индукционная плита

Распознает диаметр кастрюли, создает электромагнитное поле и генерирует тепло непосредственно под дном кастрюли. Сенсационно высокий КПД – более 90 %! Для нагрева 5 литров воды в ВС ИН 5000 нужно всего 6,5 минут. Дополнительное преимущество: благодаря небольшой отдаче тепла рабочее место не нагревается.



## Индукционный вок

Поскольку индукционная катушка адаптирована под закругление стеклокерамической кюветы Ceran®, энергия равномерно распределяется по всему воку. Не следует опасаться ожогов, так как плита или индукционная кювета не нагреваются.



## Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran®

Надежная стеклокерамическая плита Ceran® имеет две зоны нагрева, которые можно настраивать независимо друг от друга. Керамическое стекло имеет толщину 6 мм, отличается высокой прочностью и очень легко чистится.



## Грилевый противень

Универсальный грилевый противень с углубленной, бесшовно сварной поверхностью из хромированной стали толщиной 15 мм позволяет добиваться наилучших результатов жарки. Безопасный слив большого размера.



## Гриль

С гладкой или рифленой поверхностью – на бесшовно сварной поверхности гриля создается единая температура. Гарантия того, что мясо, рыба или овощи приобретут наилучший вкус. Лишний жир собирается в жиросборнике больших размеров.





#### Макароноварка

Макароны и, пожалуйста, побыстрее!  
Макароноварка вмещает до 6 корзин.  
Цельнотянутая ванна для воды имеет специальную систему нагрева и слив воды с закрываемым отверстием.



#### Фритюрница

Фритюрница имеет подъемную систему нагрева и холодную зону на дне ванны. Регулирование температуры осуществляется с точностью до градуса в мануальном режиме.



#### Мармит

В цельнотянутой ванне, отделенной термически от корпуса, можно поддерживать блюда в горячем состоянии или презентировать в гостроемкостях. Сливной кран установлен снаружи. Высокая безопасность применения.



#### Тепловая поверхность

Тепловая поверхность также термически отделена от корпуса. Температура регулируется в мануальном режиме.



#### Мультиэлемент

Практичность и функциональность – от кухонных принадлежностей до ингредиентов – все находится под рукой. Стандартный размер гастронорм. Мультиэлемент совместим с настольными варочными аппаратами BLANCO COOK.

## СТАНЦИЯ BLANCO COOK BC FS

Дополнительную информацию по продуктовым линейкам BLANCO можно получить бесплатно (адрес см. на последней странице).



Модель	Станция BLANCO COOK BC FS 2	Станция BLANCO COOK BC FS 3	Станция BLANCO COOK BC FS 4	
Исполнение	Мобильная станция BLANCO COOK с вентиляцией и фильтрацией, с установочной полкой для настольных варочных аппаратов			
Базовое оснащение	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Вытяжной мостик с жировыми фильтрами (тип А согласно DIN 18869-5)</li> <li>- Электронная система управления с индикатором замены фильтра</li> <li>- 3 режима мощности вентиляции в соответствии с потребностями</li> <li>- Воздушные форсунки для направления потока воздуха вдоль установочной ниши (с трех сторон)</li> <li>- Сетевой кабель (ок. 4 м)</li> <li>- Съёмная установочная полка с макс. нагрузкой ок. 150 кг</li> <li>- Место под установочной полкой для дополнительного оборудования</li> </ul>			
Рабочая высота	900 мм			
Степень защиты	IP X4 при снятом вентиляторе			
Исполнение колес	Цельные пластиковые колеса, ø 75 мм, 8 поворотных колес, из них 2 с фиксатором			
Материал	Высококачественная нержавеющая сталь CNS 18/10 (AISI 304)			
Модель	BC FS 2	BC FS 3	BC FS 3 BHG	BC FS 4
Оснащение	См. базовое оснащение	См. базовое оснащение	См. базовое оснащение, освещение, брызгозащиту и окантовку	См. базовое оснащение, брызгозащиту
Варочные аппараты с макс. размерами (Д x Ш x В)	Для 2 настольных варочных аппаратов 400 x 650 x 300 мм	Для 3 настольных варочных аппаратов 400 x 650 x 300 мм		Для 4 настольных варочных аппаратов 400 x 650 x 300 мм
Размеры установочной ниши (Д x Ш x В)	806 x 648 x 300 мм	1211 x 648 x 300 мм		1616 x 648 x 300 мм
Пространство под установочной полкой (Д x Ш x В)	830 x 648 x 575 мм	1235 x 648 x 575 мм		1640 x 648 x 575 мм
Розетки (макс. потребление мощности)	2 розетки с заземлением 220 В, 2 розетки CEE 380 В (макс. 10 кВт)	3 розетки с заземлением 220 В, 3 розетки CEE 380 В (макс. 20 кВт)		4 розетки с заземлением 220 В, 4 розетки CEE 380 В (макс. 20 кВт)
Штекер	Вилка CEE 16 А	Вилка CEE 32 А		Вилка CEE 32 А
Электр. подкл.	380 В, 50/60 Гц, 3N PE	380 В, 50/60 Гц, 3N PE		380 В, 50/60 Гц, 3N PE
Мощность	10,8 кВт	20,8 кВт		20,8 кВт
Габариты (Д x Ш x В)	1538 x 750 x 1361 мм	1943 x 750 x 1361 мм		2348 x 750 x 1361 мм
№ для заказа	<b>573 973</b>	<b>573 974</b>	<b>573 975</b>	<b>573 976</b>

## ОПЦИИ ДЛЯ МОБИЛЬНОЙ СТАНЦИИ BLANCO COOK BC FS

Опция	Наименование	Для моделей
<b>Электрическое подключение</b>	Вилка CEE 16 A, 380 В, 50/60 Гц, 3N PE, 10,8 кВт	BC FS 3
	Вилка CEE 32 A, 380 В, 50/60 Гц, 3N PE, 20,8 кВт	BC FS 2
	Вилка CEE 63 A, 380 В, 50/60 Гц, 3N PE, 40,8 кВт	BC FS 4
<b>Дополнительные розетки</b>	2 розетки с заземлением 220 В, под установочной полкой, соответственно справа и слева	Все BC FS
<b>Электростатическое фильтрование ION TEC</b>	для улучшенного фильтрования и уменьшения частиц запаха и дыма, продлевает срок службы угольного фильтра	Все BC FS
<b>Освещение</b>	Размещено над варочными аппаратами с 5 светодиодными лампочками, 20 Вт	BC FS 2
	С 7 светодиодными лампочками, 28 Вт	BC FS 3
	С 9 светодиодными лампочками, 36 Вт	BC FS 4
<b>Брызгозащита</b>	Из безопасного стекла (ESG), сплошная со стороны клиентов, откидывается для очистки	Все BC FS
<b>Окантовка</b>	Круглые трубки CNS, со стороны клиентов и с торцевой стороны	Все BC FS
<b>Направляющая для подносов</b>	Из круглой трубки из CNS, со стороны клиентов, откидная Высота 885 мм при диаметре колес 75 мм, соответствует нормальной высоте направляющей для подносов BASIC LINE	Все BC FS
	Из круглой трубки из CNS, со стороны клиентов, откидная Высота 850мм при диаметре колес 75 мм, соответствует высоте направляющей для подносов MANHATTAN	Все BC FS
<b>Облицовка</b>	Из HPL (пластик высокого давления), толщина материала: 4 мм, цвет: FunderMax 0077-FH, другие цвета по запросу, со стороны клиентов или с торцевой стороны	Все BC FS
<b>Базовая полка</b>	Из CNS, съемная, максимальная нагрузка: 80 кг	Все BC FS
<b>Колеса из высококачественной стали</b>	8 поворотных колес, из них 2 с фиксатором, ø 125 мм, общая высота увеличивается на 60 мм, высота основания составляет 960 мм	Все BC FS
<b>Ножки</b>	Из CNS	Все BC FS
<b>Плинтусы</b>	Из CNS, со стороны клиентов и с торцевой стороны	Все BC FS

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ МОБИЛЬНОЙ СТАНЦИИ BLANCO COOK BC FS

Иллюстрация	Модель	Наименование	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	№ для заказа	
	<b>КТЕ 2-462</b>	<b>Холодильный стол</b> , 2 распашные двери, 2 регулируемые по высоте направляющие для гастро- емкостей (макс. 2 x GN 1/1), для вставки в BC FS 3, BC FS 4	1190 x 654 x 564 мм	220 В 1N PE 16 А 50 Гц 0,265 кВт	<b>370 396</b>	
		Вместо двери <b>два выдвижных ящика</b> друг над другом (высота по 135 мм)				
		<b>Гастрорешетка GR 1/1</b> , из CNS				<b>550 267</b>
		<b>Гастрорешетка</b> , с покрытием рильсан, GRR 1/1				<b>550 269</b>
Иллюстрация	Модель	Наименование	Для моделей	№ для заказа		
	<b>Транспортиро- вочная тележка BC ROL 6x4</b>	Для вставки BLANCOTHERM 420 в нишу, пластиковые колеса, 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором, ø 50 мм	Все BC FS	<b>573 570</b>		
	<b>Многофунк- циональная рамка с держателем</b>	Из CNS, для крепления со стороны персонала к стойкам теплового модуля, для размещения одной гастроемкости GN 1/3 или меньшего размера, с держателем рулона салфеток	Все BC FS	<b>573 977</b>		
		<b>Полка из стекла</b> Для вставки в многофункциональную рамку в качестве дополнительного места	Многофунк- циональная рамка	<b>573 978</b>		
	<b>Комплект направляющих для выдвижных ящиков</b>	Состоит из двух направляющих для размещения гастроемкости GN 1/1, для крепления под установочной полкой	Все BC FS	<b>573 979</b>		

## BLANCO COOK ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ И ИНДУКЦИОННЫЕ ВОКИ



Модель	Индукционная плита			Индукционный вок		
Комплектация базового аппарата	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Гладкая поверхность из стеклокерамики Ceran</li> <li>- Высокопроизводительный индукционный генератор (made by E.G.O.) с микропроцессорным управлением</li> <li>- Плавное регулирование мощности в мануальном режиме</li> <li>- Индикатор рабочего состояния и кода неисправности при сбоях</li> <li>- Высокий КПД</li> <li>- Воздушный фильтр на днище устройства</li> <li>- Регулируемые по высоте вращающиеся ножки</li> <li>- Сетевой кабель (1,5 м)</li> </ul>					
Габариты (Д x Ш x В)	620 x 400 x 240 мм					
Степень защиты	IP X4					
Принадлежности	См. стр. 19					
Материал	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Высококачественная нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью</li> <li>- Ceran® (толщина 6 мм)</li> </ul>					
Модель	BC IH 3500	BC IH 5000	BC IH 2Z 5000 2-зонная индукционная плита	BC SIH 5000 индукционная плита	BC IW 3500	BC IW 5000
Исполнение	Индукционная плита с одной круглой зоной нагрева Автоматическое распознавание кастрюли ø более 120 мм		Индукционная плита с двумя круглыми зонами нагрева Автоматическое распознавание кастрюли ø более 120 мм 2 регулируемые отдельно друг от друга зоны нагрева (2 катушки ø 220 мм каждая)	Индукционная плита с прямоугольной зоной нагрева Автоматическое распознавание кастрюли ø более 120 мм 1 зона нагрева (2 катушки 220 x 220 мм каждая)	Индукционный вок с кюветой из стеклокерамики Ceran®	
Полезная площадь (Д x Ш)	564 x 339 мм Зона нагрева ø 220 мм		564 x 339 мм (2 зоны нагрева ø 220 мм каждая)	564 x 339 мм (зона нагрева 220 x 447 мм)	Кювета ø 300 мм	
Штекер	Вилка с заземлением	Вилка CEE 16 A	Вилка CEE 16 A		Вилка с заземлением	Вилка CEE 16 A
Электроподключение	220 В, 50–60 Гц 1N PE, 16 A	380 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 A	380 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 A		220 В, 50–60 Гц 1N PE, 16 A	380 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 A
Мощность	3,5 кВт	5,0 кВт	2 x 2,5 кВт (5 кВт)		3,5 кВт	5,0 кВт
Вес	19 кг	19 кг	27 кг	27 кг	18 кг	18 кг
№ для заказа	<b>574 197</b>	<b>574 198</b>	<b>574 199</b>	<b>574 200</b>	<b>574 201</b>	<b>574 202</b>

## BLANCO COOK ГРИЛИ



Модель	Гриль, гладкий			Гриль, рифленый	
Комплектация базового аппарата	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Бесшовно сварная поверхность гриля по всему периметру со скругленными углами для оптимальной очистки и гигиеничности</li> <li>- Глубина ванны 30 мм</li> <li>- Гриль толщиной 15 мм для оптимального сохранения температуры</li> <li>- Экстремальная мощность до +250 °С</li> <li>- Равномерное распределение тепла по всей поверхности благодаря трубчатому тэну</li> <li>- Зона покоя без подогрева (70 мм) со стороны оператора</li> <li>- Отверстие для слива жира с пробкой из тефлона</li> <li>- Большой съемный жиросборник, вместимость 1,6 литра</li> <li>- Плавное регулирование температуры в мануальном режиме</li> <li>- 2 индикатора рабочего состояния и фазы разогрева</li> <li>- Регулируемые по высоте вращающиеся ножки</li> <li>- Сетевой кабель (1,5 м)</li> </ul>				
Темп. диапазон	От +80 °С до +250 °С				
Степень защиты	IP X4				
Принадлежности	См. стр. 19				
Материал	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Высококачественная нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью</li> <li>- Поверхность гриля из термически обработанной, коррозионностойкой хромированной стали (материал 1.2316)</li> </ul>				
Модель	BC GF 3500	BC GF 4200	BC GF 8400	BC GR 3500	BC GR 4200
Исполнение	Гриль с прямой, гладкой поверхностью			Гриль с прямой, рифленой поверхностью	
			2 регулируемые отдельно друг от друга зоны нагрева		
Габариты (Д x Ш x В)	620 x 400 x 240 мм		620 x 800 x 240 мм	620 x 400 x 240 мм	
Полезная площадь (Д x Ш)	506 x 304 мм (из них 435 x 304 мм с подогревом)		506 x 704 мм (из них 435 x 704 мм с подогревом)	506 x 304 мм (из них 435 x 304 мм с подогревом)	
Штекер	Вилка с заземлением	Вилка CEE 16 A	Вилка CEE 16 A	Вилка с заземлением	Вилка CEE 16 A
Электроподключение	220 В, 50–60 Гц 1N PE, 16 А	380 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 А	380 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 А	220 В, 50–60 Гц 1N PE, 16 А	380 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 А
Мощность	3,5 кВт	4,2 кВт	8,4 кВт (2 x 4,2 кВт на каждую зону нагрева)	3,5 кВт	4,2 кВт
Вес	34 кг		69 кг	31 кг	
№ для заказа	<b>574 203</b>	<b>574 204</b>	<b>574 205</b>	<b>574 206</b>	<b>574 207</b>

# BLANCO COOK ГРИЛЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ, МАКАРОНОВАРКА, ФРИТЮРНИЦА



Рис. с принадлежностями

Модель	Грилевый противень BC DG 4200	Макаронварка BC PC 4800	Фритюрница BC DF 5000
Исполнение	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Бесшовно сварная поверхность гриля по всему периметру со скругленными углами для оптимальной очистки и гигиены</li> <li>- Глубина ванны 65 мм</li> <li>- Гриль толщиной 15 мм для оптимального сохранения температуры</li> <li>- Экстремальная мощность до +250 °С</li> <li>- Равномерное распределение тепла по всей поверхности благодаря трубчатому тэну</li> <li>- Зона покоя без подогрева (70 мм) со стороны оператора</li> <li>- Отверстие для слива жира с пробкой из тефлона</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Цельнотянутая ванна с большими радиусами углов</li> <li>- Глубокая ванна для размещения гостроемкостей или корзин для макарон глубиной до 150 мм</li> <li>- Быстрый нагрев благодаря расположенной непосредственно снаружи специальной системе нагрева</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Цельнотянутая ванна с большими радиусами углов</li> <li>- Холодная зона на дне ванны</li> <li>- Расположенный внутри подъемный нагревательный элемент</li> <li>- Приспособление для крепления корзин</li> <li>- С крышкой для ванны фритюрницы</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Плавное регулирование температуры в мануальном режиме</li> <li>- 2 индикатора рабочего состояния и фазы разогрева</li> <li>- Регулируемые по высоте вращающиеся ножки</li> <li>- Сетевой кабель (1,5 м)</li> </ul>		
Габариты (Д x Ш x В)	620 x 400 x 240 мм		
Степень защиты	IP X4		
Принадлежности	См. стр. 19		
Материал	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Высококачественная нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью</li> <li>- Поверхность гриля из термически обработанной, коррозионностойкой хромированной стали (материал 1.2316)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Высококачественная нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью</li> <li>- Ванна из коррозионностойкой стали V4A (материал 1.4404)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Высококачественная нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью</li> </ul>
Объем	7 литров	20 литров	Мин. 5 литров, макс. 6,5 литров
Слив	Безопасный слив с зажимным винтом, пробка сливного отверстия из тефлона для ванны	Предохранительный сливной кран	Предохранительный сливной кран
Полезная площадь (Д x Ш)	506 x 304 мм	509 x 304 мм	346 x 238 мм
Темп. диапазон	От +80 °С до +250 °С	От +45 °С до +100 °С	От +100 °С до +180 °С
Штекер	Вилка CEE 16 А	Вилка CEE 16 А	Вилка CEE 16 А
Электроподключение	380 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 А	380 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 А	380 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 А
Мощность	4,2 кВт	4,8 кВт	5,0 кВт
Вес	33 кг	14 кг	16 кг
№ для заказа	<b>574 208</b>	<b>574 210</b>	<b>574 211</b>

# BLANCO COOK ПЛИТА СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ CERAN®, МАРМИТ, ТЕПЛОВАЯ ПОВЕРХНОСТЬ, МУЛЬТИЭЛЕМЕНТ



Рис. с принадлежностями  
Гастроемкость

Модель	Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran® BC CH 4300	Мармит BC BM 700	Тепловая поверхность BC HP 700	Мультиэлемент BC ME
Исполнение	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran® (толщиной 6 мм) с инфракрасными тэнами и 2 круглыми зонами нагрева</li> <li>- 2 ИК нагр. элемента (1,8 кВт и 2,5 кВт)</li> <li>- Индикатор рабочего состояния</li> <li>- Плавное регулирование температуры для каждой зоны нагрева в ручном режиме</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Цельнотянутая ванна с большими радиусами углов и расположенной снаружи системой нагрева</li> <li>- Глубокая ванна для размещения гастроемкости глубиной до 150 мм</li> <li>- 2 индикатора рабочего состояния и фазы разогрева</li> <li>- Плавное регулирование температуры в ручном режиме</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тепловая поверхность с термически отделенной зоной поддержания в горячем состоянии</li> <li>- Уплотненная силиконом подогревающая поверхность толщиной 3 мм из высококачественной нержавеющей стали 18/10</li> <li>- 2 индикатора рабочего состояния и фазы разогрева</li> <li>- Плавное регулирование температуры в ручном режиме</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Загрузка гастроемкостей или других аксессуаров сверху и снизу</li> <li>- Простая очистка благодаря гладким поверхностям</li> <li>- Пригодность для мойки в посудомоечных машинах (без ножек)</li> </ul>
	Сетевой кабель (1,5 м)			
	Регулируемые по высоте вращающиеся ножки			Регулируемые по высоте вращающиеся ножки
Габариты (Д x Ш x В)	620 x 400 x 240 мм	620 x 400 x 240 мм	620 x 400 x 240 мм	620 x 400 x 240 мм
Степень защиты	IP X4	IP X4	IP X4	--
Принадлежности	См. стр. 19			См. стр. 19
Материал	- Высококачественная нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью	- Высококачественная нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью - Ванна из коррозионностойкой стали V4A (материал 1.4404)	- Высококачественная нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью	- Высококачественная нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью
Объем	--	Макс. 1 GN 1/1-150	--	Сверху: макс. GN 1/1-150 (в зависимости от глубины емкости внизу) Снизу: макс. GN 1/1-100
Полезная площадь (Д x Ш)	564 x 339 мм Зона нагрева: ø 170 мм и ø 220 мм	509 x 304 мм	565 x 340 мм	--
Темп. диапазон	--	От +45 °C до +95 °C	От +55 °C до +120 °C	--
Штекер	Вилка CEE 16 A	Вилка с заземлением	Вилка с заземлением	--
Электроподключение	380 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 A	220 В, 50–60 Гц 1N PE, 16 A	220 В, 50–60 Гц 1N PE, 16 A	--
Мощность	4,3 кВт	0,7 кВт	0,7 кВт	--
Вес	12 кг	15,5 кг	18 кг	7 кг
№ для заказа	<b>574 209</b>	<b>574 212</b>	<b>574 213</b>	<b>573 458</b>

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ НАСТОЛЬНЫХ ВАРОЧНЫХ АППАРАТОВ

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

#### **ГРУППА BLANCO PROFESSIONAL.**

Разнообразный ассортимент товаров основан на потребностях наших клиентов. Чтобы каждому предложить максимум пользы, мы свели все наши умения и возможности в четыре высокоспециализированные бизнес-единицы: Catering – изделия и комплексные системы для профессиональных фабрик-кухонь. Medical – медицинская функциональная мебель для клиник, врачебных практик и амбулаторных отделений. Industrial – изготовление индивидуальных точных компонентов из высококачественной нержавеющей стали, алюминия или пластмасс для промышленности. И Railway – оснащение бортовых кухонь и бистро в скорых поездах.

Во всех сферах своей деятельности BLANCO Professional, руководствуясь нормами DIN EN ISO 9001:2008, производит сертифицированные товары, гарантирующие высочайшую надежность и соответствие требованиям заказчика.

cat1366/09-15/BLA. Оставляем за собой право на изменения. Возможны отклонения в цвете.

**РУССКИЙ ПРОЕКТ®**  
[www.rp.ru](http://www.rp.ru)

**125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8**  
**Тел./факс: +74955404600**

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

Catering

Medical

Industrial

Railway