# COOK classic BC classic 4.1

**Abmessungen**

Breite: 2.354 mm

Tiefe (Korpus): 756 mm

Tiefe 1: 848 mm

(= mit kundenseitig abgeklappter Tablettrutsche)

Tiefe 2: 1.061 mm

(= mit kundenseitig aufgeklappter Tablettrutsche)

Tiefe (inkl. Öffnungsgriffe): 766 mm

Höhe Gesamt: 1.362 mm

Höhe Unterbau: 900 mm

**Ausführung**

Die Frontcooking-Station mit integrierter Absaugtechnik besteht aus CNS 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301 und ist dreiseitig geschlossen.

Das Gerät setzt sich aus einem Aufsatz, bestehend aus einer Absaugbrücke und Abluftkanälen sowie einem Unterbau mit Geruchsfilterboxen, Rückwand und Einstellbord zusammen.

Das Gerät ist fahrbar mittels Vollrad-Kunststoffrollen (8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse, Rollendurchmesser 75 mm).

**Korpus**

Aufsatz

Der Aufsatz ist komplett aus CNS gefertigt und besteht aus zwei Abluftkanälen, die die Absaugbrücke tragen. Der Aufsatz wird mit Hilfe eines dreiteiligen Deckels geschlossen. Die Absaugbrücke besteht aus einem Verbindungsträger und 8 Fettfiltern (Bauart A, DIN 18869-5). An den Fettfiltern ist jeweils eine Fettauffangwanne angebracht, die das Fett aufnimmt, welches aus den Fettfiltern austritt. Die Fettfilter können auf das Verbindungsträgerblech gesteckt werden. Sie sind ohne Werkzeug entnehmbar und können in einer gewerblichen Spülmaschine (Korbgröße mindestens 50 x 50 cm) gereinigt werden. Im Betrieb werden die Wrasen in die Absaugbrücke eingesaugt. Fette und Fett-/Wasseremulsionen werden an den Fettfiltern abgeschieden. Eine zusätzliche Absaugung an den beiden Längsseiten der Absaugbrücke erfasst im Randbereich aufsteigende Wrasen. Es werden dort ebenfalls Fett- und Fett-/Wasseremulsionen abgeschieden.

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

An den seitlichen Abluftkanälen 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 kochseitig rechten Abluftkanal befindet sich die B.PRO control-Steuerung. Sie beinhaltet die Geräte-Ein/Aus-Taste der Frontcooking-Station. Beim Betätigen der Taste werden auch die vorhandenen Kochgeräte-Steckdosen in der Einstellnische eingeschaltet. Darunter befindet sich die Ein/Aus-Taste für die optionale Beleuchtung. Auf der rechten Seite der Steuerung befinden sich Tasten für die drei Leistungsstufen der Absaugung sowie die Aus-Taste für die beiden Radialgebläse.

Im mittleren Bereich der Steuerung befindet sich die Filterwechselanzeige für die nicht sichtbaren Filterkomponenten. Ebenfalls sind Tasten zur Anzeige der Restlaufzeiten dieser Filter vorhanden.

Der untere Bereich der Steuerung gibt Auskunft über die Betriebsstunden des Geräts und ermöglicht die Auswahl von drei verschiedenen Filterwechsel-Programmen, je nach Beanspruchung der Station.

Unterbau

Die Unterkonstruktion aus CNS besteht aus zwei seitlich angeordneten Geruchsfilterboxen, einer kundenseitigen Rückwand sowie einem demontier­baren Einstellbord. Die Geruchsfilterboxen können auf der Bedienseite zu Reinigungs- und Wartungszwecken mit Hilfe von Schnellverschlüssen einfach geöffnet werden.

In den beiden Geruchsfilterboxen befindet sich jeweils ein schräg eingeschobenes Filterelement. Dieses ist mit einem Fettfilter aus CNS und einem dahinter liegenden Vliesfilter, der Aerosole und Feuchtigkeit bindet, bestückt. Das Filterelement wird von einer Führungsschiene gehalten, die eine korrekte Platzierung sicherstellt. Das Filterelement kann ohne Werkzeug entnommen werden. Fett- und Vliesfilter lassen sich ebenfalls einfach aus dem Filterelement entnehmen. Filterelementrahmen und Fettfilter können in einer gewerblichen Spülmaschine (Korbgröße mindestens 50 x 50 cm) gereinigt werden. Die Vliesfilter lassen sich durch Auswaschen reinigen oder müssen ausgetauscht werden.

Unterhalb des Filterelements befindet sich in den beiden Geruchsfilterboxen jeweils eine 48mm starke Aktivkohlefiltermatte. Die Aktivkohlefiltermatte ist in ein dafür vorgesehenes Trägerblech eingelegt. Die Aktivkohlefiltermatten können 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.

Unterhalb der Aktivkohlefilter befindet sich in beiden Geruchsfilterboxen jeweils ein Radialgebläse zur Ansaugung der Wrasen. Die Luft wird im Anschluss nach unten aus dem Gerät geblasen. Das Gebläse befindet sich auf einem Trägerblech und kann aus der Geruchsfilterbox zu Reinigungs- und Wartungszwecken ohne Werkzeug komplett entnommen werden.

Zwischen den beiden Geruchsfilterboxen befindet sich eine Einstellnische, Maße B x T x H: 1616 x 648 x 300 mm. Das Einstellbord verfügt an der Bedienseite über einen abgekanteten Profilrand. Die maximale Belastung des Bords beträgt 150 kg. Das Bord kann bei Bedarf demontiert werden. An den Stirnseiten der Einstellnische, innen, befindet sich jeweils ein Luftleitblech, das am oberen Ende leicht nach innen geneigt ist. Das Blech verfügt über Luftdüsen, durch welche ein Luftstrom geblasen wird, der die Wrasen zielgerichtet zur Absaugbrücke lenkt. An der Kundenseite der Einstellnische, innen, befinden sich ebenfalls Luftdüsen. Darüber ist ein nach innen geneigter Spritzschutz aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) angebracht, der für den Gast eine gute Einsicht in den Kochbereich ermöglicht und ebenfalls dazu beiträgt, die Wrasen zur Absaugbrücke zu lenken. Blechteile und Glas können zu Reinigungs- und Wartungszwecken ohne Werkzeug entnommen werden.

An der Rückseite der Einstellnische befinden 4 Schuko-Steckdosen und 4 CEE-Steckdosen für die Kochgeräte. Die Kabel der Kochgeräte können im Steckdosenbereich (hinter den Kochgeräten) sicher verstaut werden.

Unterhalb der Einstellnische befindet sich ein frei verfügbarer Nutzraum mit den Maßen B x T x H: 1640 x 648 x 575 mm, z. B. zum Einstellen von Speisentransport­behältern BPT 420 K / KBUH / KBRUH oder einem Unterbau-Kühltisch (siehe Zubehör) oder zum Abringen von Schubladenschienen-Sets (siehe Zubehör).

Unterhalb der Rückwand befindet sich das 4 m lange Anschlusskabel mit CEE-Stecker.

**Optionen**

* Elektrischer Anschlusswert

63 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE Steckdosenleistung: 40 kW,   
Anschlussleistung: 40,8 kW

* Zusatzsteckdosen

2 x 230 V Schuko-Steckdosen, im Nutzraum unter dem Einstellbord, jeweils rechts und links platziert.

* 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 Filterelement und den Aktivkohlefiltermatten platziert. Er wird auf das Trägerblech der Aktivkohlematten gestellt, und kann mittels zwei Griffen aus der Geruchsfilterbox ohne Werkzeug entnommen werden.

* Beleuchtung mit LED-Spots (je 4 W), über

den Kochgeräten platziert, 9 Spots, 36 W

* Galerie, aus CNS-Rundrohr, kunden- und stirnseitig
* Tablettrutsche aus CNS-Rundrohr, kundenseitig, abklappbar. Maximale Belastung: 25 kg
* Tablettrutsche aus Resopal, kundenseitig, abklappbar. Multiplexplatte belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colors“ oder „Woods“. Maximale Belastung: 25 kg.
* Verkleidung 3-seitig aus Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben. Kunden- und Stirnseiten sind jeweils in verschiedenen Farben gestaltbar.
* Verkleidung 3-seitig aus Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt. Kundenseitig belegt mit Resopal-Schichtstoff in den Farben "Colors" oder "Woods" und stirnseitig pulverbeschichtet in verschiedenen Farben.
* Kundenseitige, vollflächige Verkleidung aus HPL (High Pressure Laminate), belegt mit Resopal-Schichtstoff in den Farben "Colors" oder "Woods"
* Verkleidung der Abluftkanäle aus Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben. Bestehend aus linker und rechter Seite.
* Fahrbarer Einstelltisch aus CNS anstatt Geräte-Einstellbord, zum einfachen Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die COOK classic.

Der Einstelltisch besteht aus einem Geräte-Einstellbord mit allseitig aufgekanteten Profilrand sowie einem Vierkant-Rohrrahmengestell mit 4 Edelstahlrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm.

Optional mit herausnehmbarem Ablageboden als zusätzliche Ablagefläche. Der Ablageboden wird unterhalb vom Geräte-Einstellbord in das Rohrrahmengestell eingelegt.

* Grundboden aus CNS, herausnehmbar, maximale Belastung: 80 kg
* Edelstahlrollen, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, Gesamthöhe erhöht sich um 60 mm, Höhe Unterbau beträgt dann 960 mm
* 8 Stellfüße aus CNS
* Sockelblenden aus CNS, kunden- und stirnseitig, nur in Verbindung mit Stellfüßen möglich

**Zubehör**

* Fahrbarer Unterbau-Kühltisch BC UCT 2D, Außenmaße B x T x H: 1192 x 650 x 567 mm, elektrischer Anschluss: 220 - 240 V / 1N PE / 16 A / 50-60 Hz / 0,32 kW

Mit 2 doppelwandigen Flügeltüren, schwenkbar. Pro Schrankfach zwei Paar höhenverstellbare Auflageschienen. Für Gastronorm-Behälter GN 1/1 oder deren Unterteilung.

Best-Nr. 574 392

* Fahrbarer Unterbau-Kühltisch BC UCT 4E, Außenmaße B x T x H: 1192 x 650 x 567 mm, elektrischer Anschluss: 220 - 240 V / 1N PE / 16 A / 50-60 Hz / 0,32 kW

Mit 2 Vollauszügen pro Seite. Für Gastronorm-Behälter GN 1/1 oder deren Unterteilung. Max. Tiefe GN 100mm.

Best-Nr. 574 393

* Transport-Rolli BC ROL 6x4, zum Einfahren eines B.PROTHERM 420 in den freien Nutzraum, Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 50 mm

Best-Nr. 573 570

* Multi-Rahmen mit Bügel, aus CNS zur bedienseitigen Befestigung an den Geruchsfilterboxen, zur Aufnahme eines GN 1/3 oder dessen Unterteilung, inklusive Bügel zur Aufnahme einer Küchenpapierrolle

Best-Nr. 573 977

* Einlegebrett aus Glas, zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche

Best-Nr. 573 978

* Schubladenschienen-Set, bestehend aus zwei Schienen für die Aufnahme eines GN 1/1, zum Anbringen an der Unterseite des Geräte-Einstellbords

Best-Nr. 573 979

* Verkleidung 3-seitig aus Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben. Kunden- und Stirnseiten sind jeweils in verschiedenen Farben gestaltbar.

Best-Nr. 380 088

* Verkleidung 3-seitig aus Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt. Kundenseitig belegt mit Resopal-Schichtstoff in den Farben "Colors" oder "Woods" und stirnseitig pulverbeschichtet in verschiedenen Farben.

Best-Nr. 380 091

* Kundenseitige, vollflächige Verkleidung aus HPL (High Pressure Laminate), belegt mit Resopal-Schichtstoff in den Farben "Colors" oder "Woods"

Best-Nr. 380 098

* Verkleidung der Abluftkanäle aus Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben.

Set, bestehend aus linker und rechter Seite inkl. Magnete zur Befestigung an den Abluftkanälen.

Best-Nr. 380 794

* Fahrbarer Einstelltisch aus CNS, zum einfachen Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die COOK classic.

Der Einstelltisch besteht aus einem Geräte-Einstellbord mit allseitig aufgekanteten Profilrand sowie einem Vierkant-Rohrrahmengestell mit 4 Edelstahlrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm.

Best-Nr. 574 311

* Herausnehmbarer Ablageboden für den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche. Der Ablageboden wird unterhalb vom Geräte-Einstellbord in das Rohrrahmengestell eingelegt.

Best-Nr. 574 381

* COOK Systemeinweisung  
  Technische Einweisung in die betriebsfertig aufgestellte COOK classic, Handhabung der COOK Auftischgeräte

Best-Nr. 999 125

**Technische Daten**

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301

Leergewicht: ca. 225 kg (Standard­ausführung, ohne Zubehör)

Spritzwasserschutz: IP X4 (bei ausgebautem Lüfter)

Steckdosen: 4 x 230 V Schuko, 1N PE, 16 A  
4 x 400 V CEE, 3N PE, 16 A

Steckdosenleistung: max. 20 kW

Netzanschlussleistung: 1 x 32A-CEE-Stecker / 400 V / 50 Hz oder 60 Hz / 3N PE

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

Anschlussleistung: 20,8 kW

Maximale Zuladung: 200 kg (gilt nicht während des Transports)

Luftvolumenstrom

pro Leistungsstufe Leistungsstufe 1: 750 m³/h

Leistungsstufe 2: 900 m³/h

Leistungsstufe 3: 1.100 m³/h

### Besonderheiten

* Große zusätzliche Ablagefläche auf der Absaugbrücke und dem Unterbau (im direkten Arbeitsbereich des Kochs)
* B.PRO Control-Steuerung mit automatischer Filterwechselanzeige
* 3 Leistungsstufen für bedarfsgerechte und energiesparende Absaugung
* Wrasenführender, dreiseitiger Luftstrom zur effektiven Erfassung der Wrasen
* Frei verfügbarer Nutzraum unterhalb der Einstellnische
* Hohe Anpassungsmöglichkeiten an Raumkonzepte durch große Auswahl an Verkleidungsoptionen und Farben
* Optionales ION TEC-Filtersystem

**Fabrikat**

Hersteller: B.PRO

Modell: COOK classic

BC classic 4.1

Best. Nr. 574 402