



baron®
cucine professionali



B - COOKING - CENTER

**FORNI MISTI CON BOILER O A VAPORE DIRETTO
COMBI OVENS WITH BOILER OR DIRECT INJECTION
KOMBI-ÖFEN MIT BOILER ODER DIREKTEM DAMPF
FOURS MIXTES A GENERATEUR OU A INJECTION DIRECTE
HORNOS MIXTOS CON CALENTADOR O CON VAPOR DIRECTO**

B-Cooking Center, il



Il centro nevralgico della cucina, quello che garantisce risultati e tranquillità deve essere affidato ad uno strumento evoluto, efficiente, durevole e anche dal design elegante.

La linea di forni **B-Cooking Center**, nata dall'esperienza decennale che **Baron** ha sviluppato nella ristorazione professionale, è il centro perfetto di una cucina attenta alla qualità e organizzata per un servizio impeccabile: robusta, tecnologicamente avanzata, ma semplice da usare, ricca di soluzioni per la gestione e il controllo delle cotture, intelligente nei sistemi per garantire facile pulizia e rispetto delle norme igieniche.

Un forno **B-Cooking Center** è un partner ideale in ogni cucina perché integra la cottura automatica, la cottura manuale e le programmazioni personalizzate dello chef, grazie ad un sistema semplice ma così sofisticato da permettere sempre di intervenire, di inventare, di agire con la libertà che la creatività gastronomica richiede.

HACCP e interattività.

Le nuove generazioni di chef hanno bisogno di nuove generazioni di strumenti.

I forni **B-Cooking Center** oltre alle doti tradizionali ed indispensabili di robustezza, hanno in dotazione anche avanzati interfaccia elettronici che consentono di dialogare con il sistema operativo.



centro della cucina

B-Cooking Centre, the Kitchen centre

B-Cooking Center, der Mittelpunkt der Küche

B-Cooking Center, le centre de la cuisine

B-Cooking Center, el centro de la cocina



One of the crucial points of the kitchen, the one that guarantees results and peace of mind must be entrusted to a properly developed, efficient, durable high performance product with a real aesthetic design.

The **B-Cooking Center** line of Combination and Convection ovens, born from the years of experience that **Baron** has developed in the professional catering market, is the perfect heart of a kitchen.

Attentive to quality and designed for an impeccable service: robust, technologically advanced, but easy to use, rich in solutions for cooking management and control, these intelligent systems guarantee easy cleaning and respect all international hygienic rules.

A **B-Cooking Center** oven is an ideal partner in every kitchen because it combines automatic cooking, manual cooking and the chefs' personalised programming, thanks to a simple system, which although sophisticated, allows chefs to add their own personality to the cooking process.

HACCP and interactivity.

The new generations of chefs need a new generation of instruments. The **B-Cooking Center** ovens, as well as having traditional qualities and indispensable robustness, are equipped with advanced an electronic interface which allows them to communicate with hygiene control systems.

Der neuralgische Punkt der Küche, der Ergebnisse und Ruhe garantiert, muss einem modernen, leistungsfähigen, haltbaren Gerät anvertraut werden, das außerdem – warum nicht – ein elegantes Design aufweist.

Die Reihe der Backöfen **B-Cooking Center** sind Ergebnis der zehnjährigen Erfahrung, die **Baron** auf dem Gebiet der professionellen Gastronomie erworben hat, und bildet den perfekten Mittelpunkt einer Küche, die auf Qualität achtet und einen tadellosen Service zum Ziel hat: robust, technisch hoch entwickelt, aber einfach zu benutzen, reich an Lösungen zur Gestaltung und Kontrolle der Koch- und Backvorgänge, intelligente Systeme, um eine einfache Reinigung und die Beachtung der Hygienevorschriften zu garantieren.

Ein Backofen **B-Cooking Center** ist in jeder Küche der ideale Partner, denn er integriert das automatische Garen, das handgesteuerte Garen und die maßgeschneiderten Programmierungen des Küchenchefs dank eines einfachen, aber raffinierten Systems, das es stets ermöglicht einzugreifen, zu erfinden und mit der Freiheit zu handeln, die die gastronomische Kreativität erfordert.

HACCP heißt Interaktion.

Die neuen Generationen der Küchenchefs benötigen neue Generationen von Geräten. Die Backöfen **B-Cooking Center** besitzen nicht nur die traditionellen und unentbehrlichen Eigenschaften der Robustheit, sondern auch hoch entwickelte elektronische Schnittstellen, die den Dialog mit dem Betriebssystem gestatten.

Le centre névralgique de la cuisine, celui qui garantit résultats et tranquillité, doit être confié à un instrument évolué, efficace, durable et aussi, pourquoi pas, au design élégant.

La ligne de fours **B-Cooking Center**, née de l'expérience décennale que **Baron** a développée dans la restauration professionnelle, est le centre parfait d'une cuisine attentive à la qualité et organisée pour un service impeccable: robuste, technologiquement avancée, mais simple à utiliser, riche en solutions pour la gestion et le contrôle des cuissons, intelligente dans les systèmes pour garantir un nettoyage aisé et le respect des normes hygiéniques.

Un four **B-Cooking Center** est le partenaire idéal dans toutes les cuisines parce qu'il intègre la cuisson automatique, la cuisson manuelle et les programmations personnalisées du chef, grâce à un système simple mais si sophistiqué qu'il permet toujours d'intervenir, d'inventer, d'agir avec la liberté que la créativité gastronomique exige.

HACCP et interactivité.

Les nouvelles générations de chef ont besoin de nouvelles générations d'instruments. Les fours **B-Cooking Center**, en plus des avantages traditionnels et indispensables de solidité, disposent aussi d'interfaces électroniques évoluées qui permettent de dialoguer avec le système opératif.

El centro neurálgico de la cocina, el que garantiza resultados y tranquilidad, se debe confiar a un instrumento evolucionado, eficiente, duradero y, con un diseño elegante.

La línea de hornos **B-Cooking Center**, que nace de la experiencia desarrollada por **Baron** durante diez años en el ámbito de la restauración profesional, es el centro perfecto de una cocina atenta a la calidad y organizada para ofrecer un servicio impecable.

Robusta, tecnológicamente avanzada, pero de fácil manejo, rica en soluciones para la organización y el control de las cocciones, e inteligente en los sistemas para garantizar una fácil limpieza y el respeto de las normas higiénicas.

Un horno **B-Cooking Center** es un compañero ideal en todas las cocinas, ya que integra la cocción automática, la cocción manual y las programaciones personalizadas del chef, gracias a un sistema simple, pero, a la vez, tan sofisticado que permite siempre intervenir, inventar y actuar con la libertad que la creatividad gastronómica requiere.

HACCP e interattività.

Las nuevas generaciones de chefs necesitan nuevas generaciones de instrumentos. Los hornos **B-Cooking Center**, además de las dotes tradicionales e indispensables de solidez, poseen también avanzadas interfaces electrónicas en dotación, que le permiten dialogar con el sistema operativo.

La famiglia dei forni è



Dalla piccola gastronomia al grande Centro Cottura.

C'è un forno **B-Cooking Center** per ogni tipo di attività, per ogni genere di ristorazione: per chi cucina con creatività e fantasia e per chi deve garantire qualità e quantità insieme.

La linea offre ogni alternativa:

- due modi di generare il vapore: con sistema a boiler o vapore diretto;
- due sistemi di riscaldamento: elettrico oppure a gas;
- due sistemi di schede elettroniche: a controllo elettromeccanico oppure elettronico;
- cinque misure di capienza: da 7 a 40 teglie GN 1/1.

La nostra Gamma

Our Range / Unsere Produktpalette

Notre Gamme / Nuestra Gama

Ogni forno **B-Cooking Center**, che sia di piccolo o grande formato, ha le stesse caratteristiche prestazionali e gli stessi livelli qualitativi.

La gamma delle dimensioni, così vasta e completa, è stata pensata per offrire ad ogni struttura di ristorazione la misura ideale e più efficiente per la propria dimensione di coperti e prevede la possibilità di utilizzare teglie GN ½, GN 1/1, GN 2/1 e, con le apposite paratie, anche griglie 400X600.

Every B-Cooking Centre oven, either small or large, has the same performance features and the same quality levels.

The range of dimensions, so varied and complete, have been studied to offer every catering structure the ideal and most efficient system for its own dimensions of seating capacity and allows the possibility to use GN ½, GN 1/1, GN 2/1 grids and, with the appropriate additions, even 400X600 grids.

Jeder Backofen B-Cooking Center, ob klein oder groß, besitzt dieselben Leistungsmerkmale und dasselbe Qualitätsniveau. Die umfangreiche und vollständige Palette der verschiedenen Größen wurde durchdacht, um jeder Einrichtung des Gaststättengewerbes das ideale Maß für seine Anzahl an Gedecken zu bieten, und sieht die Verwendung von Formen GN ½, GN 1/1, GN 2/1 und, mit den besonderen Trennwänden, auch von Rosten 400X600 vor.

Chaque four B-Cooking Center, qu'il soit de petit ou de grand format, offre les mêmes caractéristiques de prestation et les mêmes niveaux de qualité. La gamme des dimensions, si vaste et complète, a été conçue pour offrir à chaque structure de restauration la mesure idéale et la plus efficace en fonction de sa propre capacité de couverts et prévoit la possibilité d'utiliser des grilles GN ½, GN 1/1, GN 2/1 et, avec les glissières pâtisserie, des grilles 400X600.

Cada uno de los hornos B-Cooking Center, ya sea de menor o mayor tamaño, posee las mismas prestaciones y mismos niveles de calidad.

La gama de tamaños, muy amplia y completa, ha sido diseñada para ofrecerle a cada estructura de restauración la medida ideal y más eficiente acorde a sus necesidades, y prevé la posibilidad de utilizar bandejas GN ½, GN 1/1, GN 2/1 así como de 400 X 600 con las correspondientes fijaciones.

07



10



davvero completa

The family of ovens is complete

Die Familie der Backöfen ist wirklich komplett

La famille des fours est vraiment complète

Una gran gama muy completa

From small gastronomy to the large Cooking Centre.

There is a **B-Cooking Centre** oven for every type of activity, for every type of restaurant:

For those who cook with creativity and fantasy and for those who have to guarantee quality and quantity at the same time.

The range offers every alternative:

- two ways to generate steam: with boiler system or direct injection;
- two heating systems: electric or gas;
- two circuit boards systems: with electromechanical control or electronic;
- five capacities: from 7 to 40 GN 1/1 grids.

Von der kleinen Gastronomie zum großen Koch- und Backzentrum.

Für jede Art der Tätigkeit, für jedes Gaststättengewerbe gibt es einen Backofen **B-Cooking Center**: für alle, die mit Kreativität und Fantasie kochen und backen, für alle, die gleichzeitig Qualität und Quantität garantieren müssen.

Die Reihe bietet alle Alternativen:

- zwei Arten der Dampferzeugung: mit Boiler-System oder mit direktem Dampf;
- zwei Heizsysteme: mit Strom oder mit Gas;
- zwei Elektronikkartensysteme: mit elektromechanischer oder mit elektronischer Steuerung;
- fünf Maße an Fassungsvermögen: von 7 bis 40 Backformen GN 1/1.

De la petite gastronomie au Grand Centre de Cuisson.

Il existe un four **B-Cooking Center** pour chaque type d'activité, pour chaque genre de restauration:

pour ceux qui cuisinent avec créativité et fantasie et pour ceux qui doivent garantir en même temps qualité et quantité.

La ligne offre toutes les alternatives:

- deux modes de produire la vapeur: avec générateur ou à injection directe;
- deux systèmes de chauffage: électrique ou à gaz;
- deux systèmes de cartes électroniques: à contrôle électromécanique ou électronique;
- cinq mesures de capacité: de 7 à 40 GN 1/1.

Desde la pequeña gastronomía al gran Centro de Cocción.

Existe un horno **B-Cooking Center** para cada tipo de actividad, para todo tipo de cocina:

Para quien cocina con creatividad y fantasía, y para quien debe garantizar la calidad y la cantidad.

La línea ofrece todas las alternativas:

- dos maneras de generar el vapor: sistema con calentador, o vapor directo;
- dos sistemas de calentamiento: eléctrico o a gas;
- dos sistemas de tarjetas electrónicas: control electromecánico o electrónico;
- cinco medidas de capacidad: desde 7 hasta 40 niveles GN 1/1.



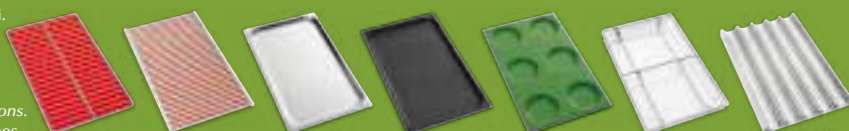
Una serie di teglie e accessori completa la grande varietà di prestazioni.

A series of grids and accessories complete the large variety of possibilities.

Eine Reihe von Formen und Zubehör vervollständigt die große Vielfalt an Leistungen.

Une série de bacs et d'accessoires complète la grande variété de prestations.

Una serie de bandejas y accesorios entre la gran variedad de prestaciones.



Semplicità d'uso in du



Non importa cosa vogliate cucinare, noi vi diamo la soluzione.

I forni **B-Cooking Center** sono prodotti con due versioni di pannello comando:

Versione S: con comandi elettromeccanici con controllo elettronico, prevede oltre 90 ricette testate e memorizzate, così ogni variabile scelta e decisa dallo chef viene conservata.

Versione X: a comandi elettronici Touch-Screen, con scheda programmabile, permette di stabilire ogni parametro della cottura, di programmarlo nel tempo, di predeterminare i controlli al cuore e molte altre funzioni. Senza bisogno di ulteriori interventi manuali.

S

Comandi Manuali

Manual Commands
Handsteuerungen
Commandes Manuelles
Mandos Manuales

L'uscita USB posta sotto il cruscotto consente di scaricare informazioni dal forno e caricare nuovi programmi, aggiornamenti e ricette, semplicemente collegando una chiavetta USB.

The USB port located underneath the instrument panel allows to unload information from the oven and load new programmes, updates and recipes, by simply connecting a USB key.

Der USB-Ausgang, der sich unter dem Armaturenbrett befindet, gestattet es, Informationen vom Backofen herunterzuladen und neue Programme, Aktualisierungen und Rezepte zu laden, indem einfach ein USB-Schlüssel angeschlossen wird.

La sortie USB située sous le tableau permet de télécharger des informations du four et de charger de nouveaux programmes, des mises à jour et des recettes, simplement en raccordant une clé USB.

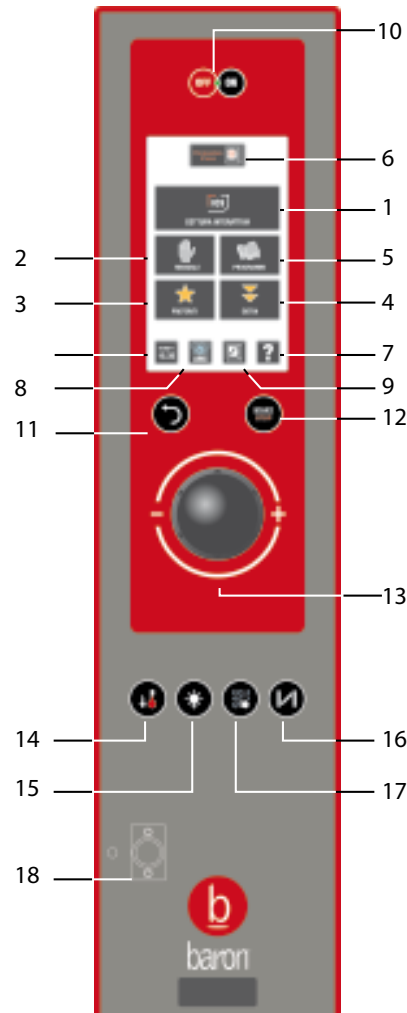
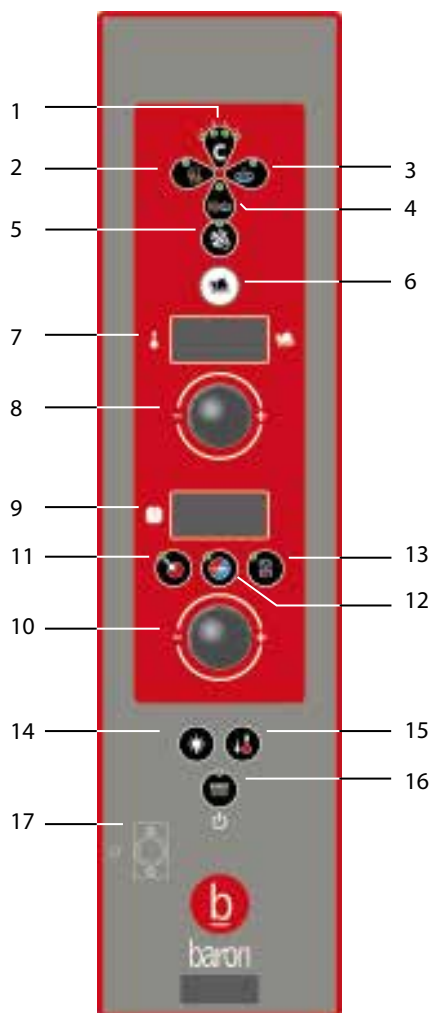
El puerto USB ubicado debajo del cuadro de mandos permite extraer la información memorizada en el horno y cargar nuevos programas, actualizaciones y recetas, mediante la simple conexión de una llave USB.



X

Electronico Programmabile

Programmable Electronic
Programmierbare elektronische Steuerung
Électronique Programmable
Electrónico Programable



e versioni di comando

Easy to use in two command versions

Einfache Benutzung in zwei Steuerversionen

Utilisation simple en deux versions de commande

Simplicidad de utilización en dos versiones de panel de mandos

No matter what you want to cook, we give you the solutions.

The **B-Cooking Centre** ovens are manufactured with two control panel versions:

Version S: with electromechanical commands with electronic control, equipped with over 90 recipes tested and stored recipes, so that every possibility, chosen and decided by the chef, is memorised.

Version X: with electronic commands Touch-Screen with programmable board, allows to establish every cooking parameter, completely at the discretion of the Chef and stored forever if required. Without the need for further manual interventions.

Was auch immer Sie kochen und backen wollen, wir liefern Ihnen die Lösung.

Die Backöfen **B-Cooking Center** werden mit zwei Ausführungen des Bedienfelds hergestellt:

Ausführung S: mit elektromechanischen Steuerungen und elektronischer Kontrolle, sieht mehr als 90 getestete und gespeicherte Rezepte, dadurch wird jede vom Küchenchef gewählte und entschiedene Variable aufbewahrt.

Ausführung X: mit elektronischen Steuerungen Touch-Screen und programmierbarer Karte, ermöglicht es, jeden Backparameter festzulegen, auf Dauer zu programmieren, die Kontrollen im Inneren vorherzubestimmen, und viele andere Funktionen. Es sind keine weiteren manuellen Eingriffe erforderlich.

Peu importe ce que vous voulez cuisiner, nous vous offrons la solution.

Les fours **B-Cooking Center** sont des produits avec deux versions de panneau de commande:

Version S: avec commandes manuelles et contrôle électronique, prévoit plus de 90 recettes testées et mémorisées, ce qui permet de conserver toute variable choisie et décidée par le chef.

Version X: électronique programmable Touch-Screen avec commande scroller, permet d'établir chaque paramètre de la cuisson, de le programmer dans le temps, de prédéterminer les contrôles au cœur et de nombreuses autres fonctions. Sans besoin d'interventions manuelles supplémentaires.

No importa qué desea cocinar, nosotros le damos la solución.

Los hornos **B-Cooking Center** están diseñados con dos versiones de panel de mandos:

Versión S: mandos electromecánicos, control electrónico, más de 90 recetas probadas y memorizadas; de esta manera, es posible conservar cada variable que el chef elige y decide.

Versión X: mandos electrónicos Touch-Screen con tarjeta programable, permite establecer cada uno de los parámetros de la cocción, programarlo con respecto al tiempo, determinar previamente los controles en el corazón del producto y muchas otras funciones. Sin necesidad de intervención manual.

Tante funzioni irrinunciabili

Many essential functions / Zahlreiche unverzichtbare Funktionen

De nombreuses fonctions indispensables / Tantas funciones irrenunciabiles

- S** 1 Pulsante cicli di cottura / Cooking cycle button / Taste Garzyklen
Touche cycles de cuisson / Tecla de ciclos de cocción
- 2 Pulsante modalità convezione / Convection mode button / Taste Heißluftgaren
Touche mode air pulsé / Tecla del modo Convección
- 3 Pulsante modalità vapore / Steam mode button / Taste Dampfgaren
Touche mode vapeur / Tecla del modo Vapor
- 4 Pulsante modalità misto convezione/vapore / Convection/steam combi mode button / Taste Betriebsart kombination / Touche mode mixte air pulsé/vapeur / Tecla de modo mixto convección/vapor
- 5 Pulsante velocità ridotta / Reduced speed button / Taste verringerte Geschwindigkeit
Touche vitesse réduite / Tecla de velocidad reducida
- 6 Pulsante programmi di cottura / Cooking programs button / Taste Garprogramme
Bouton programmes de cuisson / Tecla de programas de cocción
- 7 Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta / Display showing cooking chamber temperature and the program/recipe / Display zur An/ricettazeige der Garraumtemperatur, Programmanzeige / Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes / Pantalla de temperatura de la cámara de cocción y visualización del programa
- 8 Manopola di impostazione/selezione temperatura / Temperature setting/selection knob / Manette d'introduction/selection température / Mando de programación/selección temperatura
- 9 Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità / Display with cooking time (remaining/set), product core temperature display (real/set), humidity display / Display zur Anzeige der Garzeit (Restzeit/Einstellung), Anzeige der Kerntemperatur (Ist-Temperatur/Einstellung), Anzeige Feuchtigkeitsgehalt / Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au coeur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité / Pantalla del tiempo de cocción (restante/programado), temperatura en el corazón del producto (real/programada), humedad
- 10 Manopola di impostazione/Selezione tempo/Temperatura al cuore / Knob for setting/Selecting time/Core temperature / Rollkugel für Einstellungen/Wahl von Zeit und Kerntemperatur / Manette introduction/Selection temps/Température au coeur / Mando de programación/selección del Tiempo/Temperatura en el corazón del producto
- 11 Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto / Button for cooking with core temperature probe / Taste zur Aktivierung von Garvorgängen mit Kerntemperaturfühler / Touche activation cuisson avec sonde au coeur du produit / Tecla de activación de la cocción con sonda en el corazón del producto
- 12 Pulsante attivazione umidità automatica (COMBICLIMA), Pulsante umidificatore manuale / Button for automatic humidity (COMBICLIMA), Manual humidifier button / Taste zur Aktivierung der automatischen Feuchtigkeitsregelung (COMBICLIMA), Taste für die manuelle Beschwadung / Touche activation automatique humidité (COMBICLIMA), Touche humidificateur manuel / Tecla para la activación de la humedad automática (COMBICLIMA) o humidificador manual
- 13 Pulsante sfato evacuazione vapori camera di cottura / Button for cavity vent / Taste Dampfauflass aus dem Garraum / Touche évacuation vapeurs en ceinte de cuisson / Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 14 Pulsante illuminazione camera di cottura / Oven lights key / Taste Garraumbeleuchtung / Touche éclairage enceinte de cuisson / Tecla de iluminación de la cámara de cocción
- 15 Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta / Button for fast cooling with door open / Taste Schnellkühlung bei geöffneter Tür / Touche refroidissement rapide avec porte ouverte / Tecla de enfriamiento rápido con la puerta abierta
- 16 Interruttore generale - Pulsante Start/Stop / Main switch - Start/Stop button / Hauptschalter - Start/Stop Taste / Interrupteur général - Touche Start/Stop / Interruptor general - Tecla START/STOP
- 17 Connessione sonda al cuore / Core temperature probe connection / Anschluss Kerntemperaturfühler / Connexion sonde au coeur / Conexión de la sonda de aguja
- X** 1 Sistema di cottura automatica ICS (Interactive Cooking System) / ICS (Interactive Cooking System) / Automatisches Garsystem ICS (Interactive Cooking System) / Système de cuissons automatiques interactives ICS (Interactive Cooking System) / Selección ICS para cocinar de forma totalmente automática
- 2 Funzione MANUALE / MANUAL function / Funktion MANUELL
Fonction MANUEL / Seleccione MANUAL
- 3 Funzione PREFERITI / FAVORITES function / Funktion FAVORITEN
Fonction PREFERES / Seleccione PREFERIDOS
- 4 Funzione EXTRA / EXTRA Function / Funktion EXTRA / Fonction EXTRA / Seleccione EXTRA
- 5 Funzione PROGRAMMI / PROGRAMS function / Funktion PROGRAMME
Fonction PROGRAMMES / Seleccione PROGRAMAS
- 6 Funzione di preriscaldamento / Preheating function / Funktion Vorheizen
Fonction de pré-chauffage / Pulse para precalentamiento
- 7 Funzione HELP di guida all'uso / HELP function / Funktion HELP zur Gebrauchsanleitung
Fonction AIDE de guide à l'emploi / Selección AYUDA y luego la tecla deseada para recibir información acerca del uso de la misma
- 8 Lavaggio automatico / Automatic washing system / Automatische Reinigung
Lavage automatique / Lavado automático
- 9 Funzione SERVICE / SERVICE function / Funktion SERVICE
Fonction SERVICE / Seleccione SERVICIO
- 10 Interruttore generale ON/OFF / ON/OFF button / Hauptschalter ON/OFF
Interrupteur principal ON/OFF / Interruptor general ON/OFF
- 11 Pulsante Back / Ritorna menù precedente / Back/Return to previous menu key / Taste Back/Zurück zum vorherigen Menü / Touche Back/Retour menu précédent / Pulsador Atras para volver al menu anterior
- 12 Pulsante Start/Stop / Start/Stop key / Taste Start/Stop / Touche Start/Stop / Tecla Start/Stop
- 13 Scroller+Manopola di Impostazione/Selezione / Scroller+Setting/selection knob / Scroller+Knebel zum Einstellen/Wählen / Scroller+Manette de Paramétrage/Sélection / Scroller+Mando de ajuste/selección
- 14 Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta / Rapid cooling with door open key / Taste Schnellkühlung bei geöffneter Tür / Touche refroidissement rapide avec porte ouverte / Pulsador de enfriamiento rápido con puerta abierta
- 15 Pulsante illuminazione camera di cottura / Cavity light key / Taste Garraumbeleuchtung / Touche éclairage chambre de cuisson / Pulsador de iluminación de la cámara de cocción
- 16 Pulsante sfato evacuazione vapori camera di cottura / Oven steam evacuation vent key / Taste Garraum - Entfeuchtung / Touche évent évacuation vapeur enceinte de cuisson / Pulsador de evacuación del vapor de la cámara de cocción
- 17 Pulsante umidificatore manuale / Manual humidifier key / Taste manuelle Beschwadung / Touche humidificateur manuel / Pulsador humidificador manual
- 18 Connessione sonda al cuore / Core probe connection / Anschluss Kerntemperaturfühler / Connexion sonde au coeur / Conexión de la sonda de aguja

b

Per tutte le cotture sia



Ampia scelta per tutte le vostre cotture.

Due versioni di generazione del vapore:

Boiler: consente di avere un vapore immediato, più saturo ed omogeneo.

Le versioni a gas dispongono di un bruciatore dedicato al generatore di vapore a garanzia di grande potenza, velocità, sicurezza ed efficacia.

Tutti i **B-Cooking Center** dispongono di un programma automatico di decalcificazione del boiler per avere sempre la sicurezza di un funzionamento perfetto.

Vapore Diretto: la generazione di vapore in camera, progettata per migliorare la qualità della cottura e al tempo stesso ridurre i consumi di energia, nei forni **B-Cooking Center** si può utilizzare in combinazione mista convezione/vapore, per cotture solo a vapore oppure si può escludere per cotture solo a convezione.



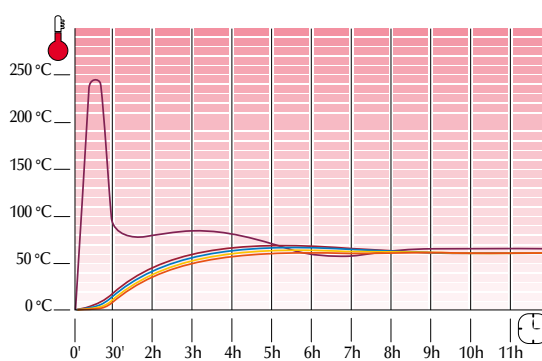
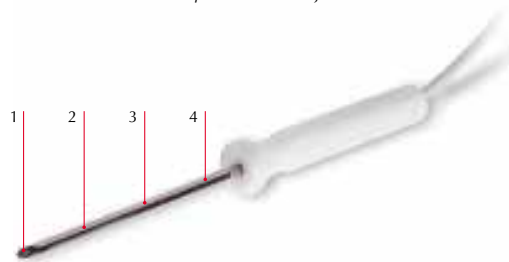
Punti sensibili di rilievo costante, il software gestisce il sistema controllando la temperatura più bassa.

Constant relief sensitive points, the software manages the system by controlling the lowest temperature.

Empfindliche Punkte mit ständiger Ermittlung, die Software steuert das System, indem sie die niedrigste Temperatur kontrolliert.

Points sensibles de relevé constant, le software gère le système en contrôlant la température la plus basse.

Puntos críticos de detección constante, el software organiza el sistema mediante el control de la temperatura más baja.



■ Chamber ■ Probe 4 ■ Probe 3 ■ Probe 2 ■ Probe 1

Andamento delle temperature in camera ed al cuore del prodotto.

Flow of the temperatures in the chamber and to the core of the product.

Temperaturverlauf in der Kammer und im Produktinneren.

Comportement des températures dans l'enceinte et au cœur du produit.

Control de las temperaturas en la cámara y en el corazón del producto.

Boiler.

Boiler. / Boiler.

Générateur. / Boiler.



Vapore Diretto.

Direct Steam.

Direkter Dampf.

Vapeur Directe.

Vapor Directo.



con Boiler o a Vapore Diretto

For all cooking both with Boiler or Direct injection

Für alle Koch-/Backvorgänge sowohl mit Boiler als auch mit direktem Dampf

Pour toutes les cuissons tant avec Boiler qu'à Vapeur Directe

Para todas las cocciones tanto con boiler, como con Vapor Directo

Wide choice for all cooking.

Two versions of steam generation:

Boiler: allows to have immediate steam, more saturated and homogenous.

The gas versions use a "high efficiency" burner dedicated to the steam generator to guarantee great power, speed, safety and efficiency.

All **B-Cooking Centres** have an automatic boiler decalcification program to be always sure of perfect functioning.

Direct Steam: in the B-Cooking Centre

oven the generation of steam is in the chamber, designed to improve the cooking quality and at the same time reduce energy consumption, can be used in mixed combination convection/steam, for steam cooking only or it can be excluded for convection only cooking.

Breite Wahl für alle Ihre Koch- und Backvorgänge.

Zwei Versionen der Dampferzeugung: **Boiler:** Ermöglicht es, sofortigen, gesättigten und gleichmäßigen Dampf zu erhalten. Die Ausführungen mit Gas verfügen über einen für den Dampferzeuger bestimmten Brenner und garantieren damit hohe Leistung, Schnelligkeit, Sicherheit und Wirksamkeit. Alle **B-Cooking Center** verfügen über ein automatisches Programm zur Entkalkung des Boilers, um stets einen perfekten Betrieb zu sichern. **Direkter Dampf:** Die Dampferzeugung in der Kammer, die entworfen wurde, um die Koch-/Backqualität zu verbessern und gleichzeitig den Energieverbrauch zu verringern, kann bei den Backöfen **B-Cooking Center** in gemischter Kombination Konvektion/Dampf oder für Kochen/Backen nur mit Dampf verwendet werden oder kann zum Kochen/Backen nur mit Konvektion ausgeschlossen werden.

Ample choix pour toutes vos cuissons.

Deux versions de génération de vapeur:

Générateur: permet d'avoir une vapeur immédiate, plus saturée et homogène. Les versions à gaz disposent d'un brûleur dédié au générateur de vapeur pour garantir puissance élevée, vitesse, sécurité et efficacité.

Tous les **B-Cooking Center** disposent d'un programme automatique de détartrage du générateur pour avoir toujours la sécurité d'un fonctionnement parfait.

Vapeur Directe: la génération de vapeur dans l'enceinte, conçue pour améliorer la qualité de la cuisson et en même temps, réduire les consommations d'énergie, les fours **B-Cooking Center** peuvent être utilisés en combinaison mixte convection/vapeur, pour des cuissons à la vapeur seulement ou cette combinaison peut être désactivée pour des cuissons à air pulsé seulement.

Amplia selección para todas sus cocciones.

Dos versiones de generación del vapor:

Boiler: obtiene un vapor inmediato, más saturado y homogéneo. Las versiones a gas disponen de un quemador que genera el vapor como garantía de gran potencia, velocidad, seguridad y eficacia.

Todos los **B-Cooking Center** disponen de un programa automático de descalcificación del calentador para asegurar siempre un funcionamiento perfecto.

Vapor Directo: la generación de vapor en cámara ha sido diseñada con el fin de mejorar la calidad de la cocción y, al mismo tiempo, reducir los consumos de energía; en los hornos **B-Cooking Center** es posible utilizar de manera combinada la convección/vapor, para cocciones solamente a vapor, o bien, excluirla para cocciones solamente a convección.

Combi Clima

Combi Clima: il sistema, presente in tutti i forni **B-Cooking Center**, controlla e calibra automaticamente la percentuale di umidità secondo il metodo di cottura selezionato. Per cucinare con qualità e per rimettere in temperatura le preparazioni anticipate mantenendo intatte le caratteristiche della ricetta.

Combi Clima: the system, present on all **B-Cooking Centre** ovens, automatically controls and calibrates the humidity percentage according to the selected cooking method. To cook with quality and to restore temperature in previously prepared dishes, maintaining intact the features of the recipe.

Combi Clima: Dieses bei allen Backöfen **B-Cooking Center** vorhandene System kontrolliert und korrigiert automatisch den Feuchtigkeitsgehalt gemäß dem gewählten Koch-/Backverfahren. Um mit Qualität zu kochen und zu backen und die vorweggenommenen Zubereitungen unter Erhaltung der Merkmale des Rezepts wieder auf die richtige Temperatur zu bringen.

Combi Clima: le système, présent sur tous les fours **B-Cooking Center**, contrôle et calibre automatiquement le pourcentage d'humidité selon la méthode de cuisson sélectionnée. Pour cuisiner avec qualité et pour reporter à température les préparations faites à l'avance tout en conservant les caractéristiques de la recette.

Combi Clima: sistema presente en todos los hornos **B-Cooking Center**, controla y calibra automáticamente el porcentaje de humedad según el método de cocción seleccionado. Para cocinar con calidad y restablecer la temperatura en las preparaciones anticipadas, manteniendo intactas las características de la receta.





B-Washing System

Lavare e igienizzare in meno tempo e con meno lavoro

Wash and sterilise in less time and with less work

In weniger Zeit und mit weniger Arbeit reinigen und hygienisieren

Laver et désinfecter en moins de temps et avec moins de travail

Lavar e higienizar en menor tiempo y con menor esfuerzo

Il sistema di pulizia e sanificazione computerizzato **B-Washing System**, presente nei forni **B-Cooking Center**, è una soluzione pratica e intelligente per ridurre i tempi e l'impegno dedicati all'igienizzazione:

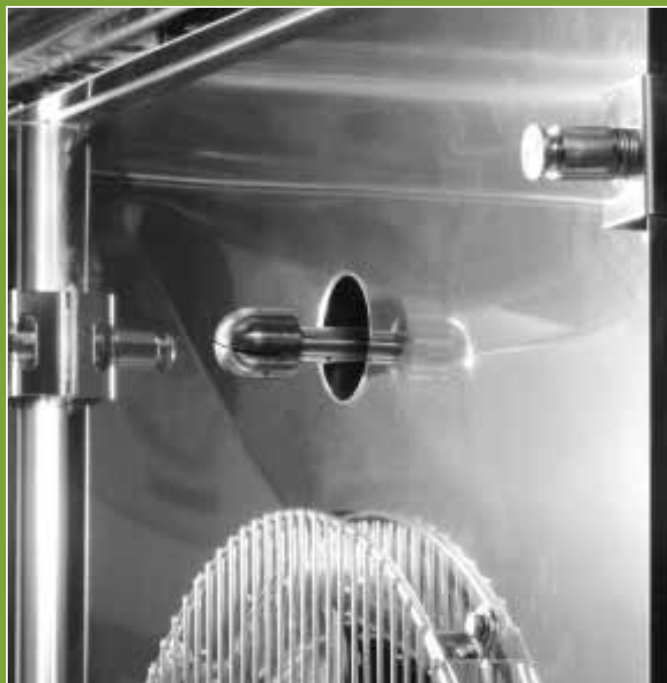
- un iniettore rotante computerizzato è fisso in camera di cottura e non occorre aggiungere altri accessori;
- l'iniettore spruzza l'acqua di lavaggio e detergente, una ventola li distribuisce in ogni angolo della camera;
- il programma si può azionare in qualsiasi momento della giornata e senza dover raffreddare la camera o aprire la porta;
- quattro modalità di pulizia: soft, per un lavaggio quotidiano, medium per un'azione più intensa, hard per lo sporco difficile e anche manuale per interventi speciali.

The computerised cleaning and sanitification system, **B-Washing System**, present on all **B-Cooking Centre** ovens, is a practical and intelligent solution to reduce time dedicated to sanitisation: a computerised rotating injector is fixed in the cooking chamber and no other accessories are required; the injector sprays washing water and detergent, distributing them to every part of the chamber; the program can be activated at any moment of the day and without having to cool down the chamber or open the door; four cleaning modes: soft, for daily washing, medium for a more intense action, hard for difficult dirt and manual for special circumstances.

Das computerisierte Reinigungs- und Hygienisierungssystem **B-Washing System**, mit dem die Backöfen **B-Cooking Center** ausgestattet sind, stellt eine praktische und intelligente Lösung dar, um die der Hygienisierung gewidmete Zeit und Arbeit zu verringern: eine computerisierte drehende Einspritzdüse ist fest in der Backkammer montiert, und es ist kein weiteres Zubehör erforderlich; die Einspritzdüse spritzt Waschwasser und Reinigungsmittel ein, die ein Gebläse in jede Ecke der Kammer verteilt; das Programm kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt des Tags betätigt werden, ohne die Kammer abkühlen oder die Tür öffnen zu müssen; vier Reinigungsarten: Soft für die tägliche Reinigung, Medium für eine intensivere Wirkung, Hard für hartnäckigen Schmutz, außerdem Manuell für besondere Eingriffe.

Le système de nettoyage et de désinfection par ordinateur **B-Washing System**, présent sur les fours **B-Cooking Center**, est une solution pratique et intelligente pour réduire les temps et les efforts dédiés à l'hygiène: un injecteur tournant contrôlé par ordinateur est fixé dans la chambre de cuisson et il ne faut pas ajouter d'autres accessoires; l'injecteur pulvérise l'eau de lavage et le détergent, le ventilateur les distribue dans chaque angle de la chambre; le programme peut être actionné en tout moment de la journée et sans devoir refroidir la chambre ou ouvrir la porte; quatre modes de nettoyage: soft, pour un lavage quotidien, medium pour une action plus intense, hard pour la saleté difficile et même manuel pour des interventions spéciales.

El sistema de limpieza e higienización computerizado **B-Washing System**, presente en los hornos **B-Cooking Center**, es una solución práctica e inteligente para reducir los tiempos y el esfuerzo empleado en la higienización: disponen de un inyector rotativo computerizado fijo en la cámara de cocción no siendo necesario agregar otros accesorios; el inyector pulveriza el agua de lavado y el detergente, un ventilador los distribuye en todos los ángulos de la cámara; el programa puede accionarse en cualquier momento de la jornada sin necesidad de enfriar la cámara o abrir la puerta; existen cuatro modalidades de limpieza: suave: para llevar a cabo un lavado cotidiano; media: para obtener una acción más intensa; fuerte: para eliminar la suciedad difícil y manual para realizar las intervenciones especiales.



Particolare doccetta, disponibile su richiesta.

Special sprayhead, available upon request.

Besondere Dusche, auf Wunsch erhältlich.

Injecteur spécial, disponible sur demande.

Ducha, disponible bajo pedido.



b

B-Cooking Center: l'



Ricerca costruttiva, ingegno pratico, sensibilità estetica.

Nei forni **B-Cooking Center** l'attenzione alla qualità e alla cura costruttiva è rivelata in ogni singolo dettaglio: nella camera stampata con i bordi ad ampio raggio perché possa essere pulita con estrema facilità, nel cruscotto apribile per rendere semplici le operazioni di manutenzione, nell'estetica morbida e dolce della raggittura del vetro.



Particolare Scarico camera cottura.
Cooking chamber drain pipe.
Detail Abzug der Backkammer.
Évacuation spéciale de l'enceinte de cuisson.
Detalle Descarga cámara de cocción.



Particolare Porta con doppio vetro apribile.
Special Door with double glass that can be opened.
Detail Tür mit zu öffnender Doppelglasscheibe.
Porte avec double vitre ouvrable.
Detalle de la Puerta con doble vidrio con posibilidad de apertura automática.



Struttura reggigriglie in acciaio inox.
Stainless steel Grids structure.
Rosthalterungen aus rostfreiem Stahl.
Structure de support des grilles en acier inox.
Estructura para sostener las bandejas de acero inoxidable.



Particolare Maniglia ergonomica.
Ergonomical handle.
Detail ergonomischer Griff.
Poignée ergonomique.
Detalle Manilla ergonómica.



Particolare Camera con angoli raggiati.
Chamber with rounded angles.
Detail Kammer mit strahlenförmigen Ecken.
Enceinte avec angles courbés.
Detalle del radio de los ángulos de la cámara.



Particolare Illuminazione protetta dal vetro porta.
Lighting protected by the glass door.
Detail von der Glasscheibe der Tür geschützte Beleuchtung.
Éclairage protégé de la vitre de la porte.
Detalle de la iluminación entre los cristales de la puerta.

importanza dei dettagli

B-Cooking Centre: the importance of detail

B-Cooking Center: die Bedeutung der Details

B-Cooking Center: l'importance des détails

B-Cooking Center: la importancia de los detalles

Constructive research, practical capability, aesthetic sensitivity.

In the **B-Cooking Centre** ovens the attention to quality and constructive care is revealed in its every individual detail: the chamber is pressed with wide diameter edges so that it can be easily cleaned, the instrument panel can be opened to make the maintenance operations easy.

Konstruktionsforschung, praktischer Verstand, ästhetische Sensibilität.

Bei den Backöfen **B-Cooking Center** zeigt sich das Augenmerk auf die Qualität und auf die Sorgfalt bei der Herstellung in jedem einzelnen Detail: in der geformten Kammer mit den Einfassungen mit großem Radius, damit sie ganz leicht zu reinigen ist, im Armaturenbrett, das zu öffnen ist, um die Wartungsarbeiten zu erleichtern, in der weichen, zarten Ästhetik der Strahlen der Glasscheibe.

Recherche constructive, esprit pratique, sensibilité esthétique.

Sur les fours **B-Cooking Center**, l'attention à la qualité et au soin de fabrication se révèle dans chaque détail: dans la chambre conçue avec les bords offrant un ample rayon pour qu'elle puisse être nettoyée très facilement, dans le tableau de command ouvable pour faciliter les opérations de maintenance, dans l'esthétique souple et douce de la courbure de la vitre.

Robustez en su construcción, ingenio práctico y sensibilidad estética.

En los hornos **B-Cooking Center** la atención prestada a la calidad y al cuidado en la construcción se puede verificar en cada uno de los detalles: los bordes de la cámara, con un amplio radio que permite llevar a cabo una limpieza con extrema facilidad, su apertura mediante el panel de control, facilitando las operaciones de mantenimiento, con cristal biselado.

Il Banqueting e Catering

Banqueting and Catering

Bankett und Catering

Le Banqueting et Catering

Servicio de banquetes y Catering



Con **B-Cooking Center** il vostro lavoro in cucina sarà organizzato con la flessibilità che vi è necessaria per servire le grandi quantità di portate contemporanee dei banchetti. Le preparazioni anticipate, grazie al **Combi Clima**, possono essere rimesse perfettamente in temperatura e potrete servire centinaia di piatti velocemente, senza cadute di qualità, offrendo ai vostri clienti il piacere del gusto insieme ad un servizio impeccabile.

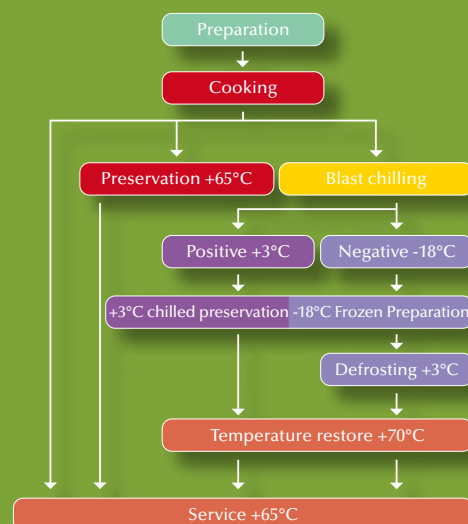
With **B-Cooking Centre** your work in the kitchen can be organised with the flexibility necessary for banqueting, in order to serve large quantities of dishes simultaneously. The temperature of the previously prepared dishes, thanks to the **Combi Clima**, can be easily and accurately restored and you will be able to quickly serve hundreds of dishes, without quality drops, offering your clients the pleasure of taste together with an impeccable service.

Mit **B-Cooking Center** wird Ihre Arbeit in der Küche mit der erforderlichen Flexibilität organisiert, um bei Banketten große Mengen von Gerichten gleichzeitig servieren zu können. Die vorweggenommenen Zubereitungen können dank **Combi Clima** vollkommen wieder auf die richtige Temperatur gebracht werden, und Sie können Hunderte von Gerichten schnell und ohne Qualitätsverluste servieren, um Ihren Gästen die Freude am Geschmack und gleichzeitig einen tadellosen Service zu bieten.

Grâce à **B-Cooking Center**, votre travail dans la cuisine sera organisé avec la flexibilité qui vous est nécessaire pour servir les grandes quantités de plats simultanés des banquets. Les préparations faites à l'avance, grâce au **Combi Clima**, peuvent être reportées parfaitement à température et vous pourrez servir rapidement des centaines de plats, sans pertes de qualité, en offrant à vos clients le plaisir du goût accompagné d'un service impeccable.

Gracias a **B-Cooking Center** su trabajo en la cocina se podrá organizar con la flexibilidad que se hace necesaria para servir las grandes cantidades de platos contemporáneos durante los banquetes. Las preparaciones anticipadas, gracias al sistema **Combi Clima**, se pueden llevar perfectamente a temperatura, y será posible servir centenares de platos velozmente, sin que por ello se disminuya la calidad y ofreciendo a sus clientes el placer del gusto junto con un servicio impecable.

Sistema integrato per la preparazione differita.
 Integrated system for postponed preparation.
 Integriertes System zur zeitversetzten Zubereitung.
 Système intégré pour la préparation différée.
 Sistema integrado para la preparación diferida.



Dati tecnici

Technical data / Technische Daten
Données techniques / Datos técnicos



Vapore Diretto / Direct Steam / Direkter Dampf / Vapor Directo	BCKG S07 BCKG X07	BCKE S07 BCKE X07	BCKG S10 BCKG X10	BCKE S10 BCKE X10	BCKG S20 BCKG X20	BCKE S20 BCKE X20	BCKG S21 BCKG X21	BCKE S21 BCKE X21	BCKG S40 BCKG X40	BCKE S40 BCKE X40
Capacità contenimento griglie GN / Oven capacity (number of GN grids) Kapazität (Anzahl der GN-Rosten) / Nombre de niveaux GN Capacidad de parrillas GN	7 GN 1/1		10 GN 1/1		20 GN 1/1 10 GN 2/1		20 GN 1/1		40 GN 1/1	
Senso di introduzione recipienti GN / Direction of introduction for GN containers Einführung der GN-Behälter / Vers d'introduction des bacs GN Sentido de introducción de recipientes GN										
Riscaldamento camera / Cooking chamber heating Erwärmung des Garraumes / Chauffage de la chambre Calentamiento de la cámara	gas / gas gaz / gas gas	elettrico electrical elektrik électrique eléctrico	gas / gas gaz / gas gas	elettrico electrical elektrik électrique eléctrico	gas / gas gaz / gas gas	elettrico electrical elektrik électrique eléctrico	gas / gas gaz / gas gas	elettrico electrical elektrik électrique eléctrico	gas / gas gaz / gas gas	elettrico electrical elektrik électrique eléctrico
Dimensioni esterne / External dimensions Außenabmessungen / Dimensions hors tout Dimensiones exteriores LxPxh	cm 89,2 x 83 x 81		cm 96,2 x 83 x 103		cm 117 x 89,5 x 103		cm 96 x 83 x 181		cm 129,3 x 89,9 x 181	
Dimensioni camera / Cooking chamber dimensions Garraummaße / Dimensions chambre Dimensiones de la cámara LxPxh	cm 44 x 65 x 53		cm 44 x 65 x 75		cm 67 x 76 x 75		cm 44 x 65 x 14,6		cm 67 x 76 x 14,6	
Potenza ventilatore / Fan power / Lüfterleistung Puissance ventilateur / potencia ventilador	kW 0,5 0,5		kW 1 1		kW 1 1		kW 1,8 1,8		kW 1,8 1,8	
Potenza totale gas / Total gas power / Gasgesamtleistung Puissances totale gaz / Potencia total de gaz	kW 10 -		kW 18 -		kW 27 -		kW 36 -		kW 54 -	
Potenza totale elettrica / Total electric power Elektrische Gesamtleistung / Puiss. totale électrique Pot. total eléctrica	kW 0,5 10,5		kW 1 16		kW 1 31		kW 1,8 31,8		kW 1,8 61,8	
Tensione alimentazione / Supply voltage / Anschluss-Spannung Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	V	1N AC230 3N AC400	V	1N AC230 3N AC400	V	1N AC230 3N AC400	V	1N AC230 3N AC400	V	1N AC230 3N AC400

Boiler / Boiler / Boiler / Générateur / Boiler	BCKGS07B BCKGS07B	BCKES07B BCKEX07B	BCKGS10B BCKGS10B	BCKES10B BCKEX10B	BCKGS20B BCKGS20B	BCKES20B BCKEX20B	BCKGS21B BCKGS21B	BCKES21B BCKEX21B	BCKGS40B BCKGS40B	BCKES40B BCKEX40B
Capacità contenimento griglie GN / Oven capacity (number of GN grids) Kapazität (Anzahl der GN-Rosten) / Nombre de niveaux GN Capacidad de parrillas GN	7 GN 1/1		10 GN 1/1		20 GN 1/1 10 GN 2/1		20 GN 1/1		40 GN 1/1	
Senso di introduzione recipienti GN / Direction of introduction for GN containers Einführung der GN-Behälter / Vers d'introduction des bacs GN Sentido de introducción de recipientes GN										
Riscaldamento camera / Cooking chamber heating / Erwärmung des Garraumes Chauffage de la chambre / Calentamiento de la cámara	gas / gas gaz / gas gas	elettrico electrical elektrik électrique eléctrico	gas / gas gaz / gas gas	elettrico electrical elektrik électrique eléctrico	gas / gas gaz / gas gas	elettrico electrical elektrik électrique eléctrico	gas / gas gaz / gas gas	elettrico electrical elektrik électrique eléctrico	gas / gas gaz / gas gas	elettrico electrical elektrik électrique eléctrico
Riscaldamento boiler / Boiler heating / Erwärmung des Dampferzeugers Chauffage de la chaudière / Calentamiento del generador de vapor	elettrico	elettrico	elettrico	elettrico	elettrico	elettrico	elettrico	elettrico	elettrico	elettrico
Dimensioni esterne / External dimensions / Außenabmessungen Dimensions hors tout / Dimensiones exteriores LxPxh	cm 89,2 x 83 x 81		cm 96,2 x 83 x 103		cm 117 x 89,5 x 103		cm 96 x 83 x 181		cm 129,3 x 89,9 x 181	
Dimensioni camera / Cooking chamber dimensions / Garraummaße Dimensions chambre / Dimensiones de la cámara LxPxh	cm 44 x 65 x 53		cm 44 x 65 x 75		cm 67 x 76 x 75		cm 44 x 65 x 14,6		cm 67 x 76 x 14,6	
Potenza ventilatore / Fan power / Lüfterleistung / Puissance ventilateur Potencia ventilador	kW 0,5 0,5		kW 1 1		kW 1 1		kW 1,8 1,8		kW 1,8 1,8	
Potenza totale gas / Total gas power / Gasgesamtleistung Puissances totale gaz / Potencia total de gaz	kW 14 -		kW 28 -		kW 40 -		kW 48 -		kW 80 -	
Potenza totale elettrica / Total electric power / Elektrische Gesamtleistung Puiss. totale électrique / Pot. total eléctrica	kW 0,5 10,5		kW 1 16		kW 1 31		kW 1,8 31,8		kW 1,8 61,8	
Tensione alimentazione / Supply voltage / Anschluss-Spannung Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	V	1N AC230 3N AC400	V	1N AC230 3N AC400	V	1N AC230 3N AC400	V	1N AC230 3N AC400	V	1N AC230 3N AC400





Via del Boscon, n° 424
32100 - Belluno - ITALIA
Tel. +39 0437 855411 r.a.
Fax +39 0437 855444
info@baronprofessional.com
www.baronprofessional.com

Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. / The manufacturer reserves the right to make any changes without previous notice. / Die Änderungen an den Produkten können ohne vorherige Benachrichtigung des Herstellers vorgenommen werden. / Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis. / El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.