



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO COOK

Mobiele kookstations COOK I-flex en COOK classic

B.PRO COOK

Ontdek FLEXILIGENTIE. Flexibele speelruimte door intelligente producteigenschappen.

Snel, altijd en overal, altijd vers: deze ontwikkeling in de out-of-home catering biedt een interessant omzetspotentieel. Met de B.PRO COOK kookstations kunt u volledig op maat nieuwe gastronomische concepten realiseren of uw bestaande aanbod opwaarderen. Koken, direct voor het oog van de gasten, met een slimme oplossing die u maximale speelruimte biedt.

Flexiligentie in gedachten

De oplossing op maat voor uw bedrijfsvisie:

B.PRO COOK biedt individuele configuraties in afmetingen, prestaties en uitrusting.

Flexiligentie in de ruimte

Vrije opstelling: B.PRO COOK verbindt kooktechniek en afzuiging in één systeem.

Flexiligentie in de tijd

Wisselende gerechten van vroeg tot laat en altijd up to date: met B.PRO COOK kunt u uitrusting en apparatuur naar behoefte variëren en moeiteloos omwisselen.

Flexiligentie in vormgeving

Voor een harmonische ambiance: passend bij uw interieurstijl biedt B.PRO COOK u individuele vormgevingsmogelijkheden in materiaal en kleur.

Flexiligentie in organisatie

Gemakkelijker werken inbegrepen: met doordachte ergonomie, een slimme indeling en praktische toebehoren brengt B.PRO COOK efficiëntie en structuur in de werkprocessen.

Flexiligentie in reiniging

Eenvoudig schoon te houden: B.PRO COOK overtuigt met hygiënische oppervlakken en gemakkelijk toegankelijke, vaatwasmachinebestendige onderdelen, die zonder gereedschap kunnen worden uitgenomen.

Flexiligentie in mobiliteit

Vandaag hier, morgen daar: goed, dat B.PRO COOK u overal kan volgen.



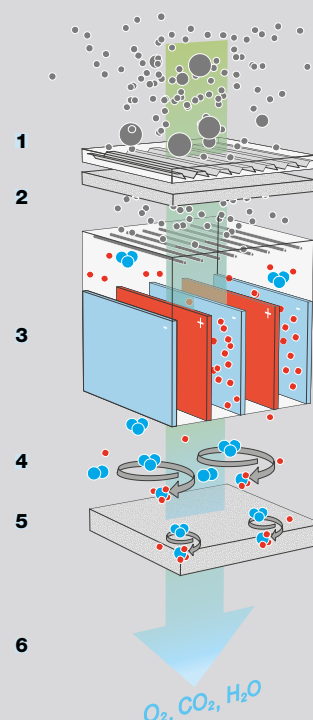
B.PRO COOK in vergelijking: ontdek welke modelserie

het best in uw concept past.

	B.PRO COOK classic	B.PRO COOK I-flex
Gebruiksadvies		
Output	Gemiddeld tot hoog, gebruik gedurende de gehele dag en ook voor verzorging op piekmomenten	Klein tot gemiddeld, gebruik gedurende de gehele dag
Gerechteenaanbod	Gelijkblijvend gerechteenaanbod gedurende de dag of wisselend gedurende de week	Gelijkblijvend of wisselend gerechteenaanbod gedurende de dag
Mobiliteit en gebruik	Vrijdbaar kookstation voor vrije opstelling in de ruimte, hoofdzakelijk voor gebruik op een vaste locatie	Mobiel kookstation met compacte afmetingen en gering gewicht, ook voor gebruik buitenshuis resp. in de catering
Kooktechniek		
Kookgedeelte	Verwisselbare, high-performance tafelkooktoestellen	Vast gemonteerde inductiekookplaat
Aantal kookplaatsen	Voor 2, 3 of 4 tafelkooktoestellen BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Met 1, 2 of 3 inductiekookplaten BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Kooktoebehoren	Ruime keuze: 13 verschillende tafelkooktoestellen van een verschillend vermogen en formaat om te plaatsen en aan te sluiten op de wandcontactdozen	Eenvoudig voor inductie geschikt kookgerei op de inductiekookplaat plaatsen
Uitvoering		
Elektrische aansluiting	400 V / 16 A tot 63 A	230 V / 16 A en 400 V / 16 A
Gewicht	ca. 195–225 kg (excl. tafelkooktoestellen)	ca. 130–150 kg
Plaatsingsmogelijkheden	<ul style="list-style-type: none"> • vrijdbaar • niet-vrijdbaar op stelpoten 	<ul style="list-style-type: none"> • vrijdbaar • mobiel (buitenshuis) als to-go-variant • niet-vrijdbaar op stelpoten • voor inbouw als built-in-variant
Werkoppervlak	<u>Afzuigbrug</u> : veel ruimte voor opmaak en uitgifte van gerechten <u>Kookgedeelte</u> : links en rechts naast het kookoppervlak veel aflegruimte	<u>Afzuigbrug</u> : veel ruimte voor opmaak en uitgifte van gerechten
Onderbouw	<ul style="list-style-type: none"> • als opbergruimte met bodemplaat • voor een mobiele onderbouwkoeltafel • voor warme bevoorrading met B.PROTHERM 	<ul style="list-style-type: none"> • voor opslag en bevoorrading van kookgerei • en/of met een schuifladenblok
Materiaal	Afzuigbrug, werkoppervlakken en onderbouw volledig van roestvrij staal	Afzuigbrug en werkoppervlakken van roestvrij staal, onderbouw van verzinkte, gepoedercoate metaalplaat

Het filtersysteem ION TEC filtert blauwe rook en verlengt de standtijd van de actieve kool.

- 1 In de voorfilterfasen worden grove deeltjes zoals bv. vet afgescheiden.
- 2 In de ionisator worden door middel van een elektrostatisch veld de doorstromende deeltjes positief geladen. Daarnaast ontstaat uit zuurstof het zeer reactieve ozon.
- 3 In de collectorfase hechten de positief geladen deeltjes aan de negatief geladen platen en worden zo afgescheiden (vooral aerosolen).
- 4 In het oxidatieproces breekt de ozon geurstoffen en blauwe rook af.
- 5 Deeltjes die nog niet zijn afgescheiden en die aan de actieve kool hechten, reageren met de resterende ozon. De actieve kool wordt hierdoor gereinigd en de standtijd aanmerkelijk verlengd.
- 6 Zuurstof, kooldioxide en water worden als eindproducten aan de omgeving afgegeven.



COOK I-flex

Compact en efficiënt: het kookstation met de vele mogelijkheden.

B.PRO COOK I-flex biedt door de efficiënte, vast gemonteerde inductietechniek met maximaal drie kookplaten veel speelruimte in het gebruik. Uiteenlopend kookgerei kan eenvoudig worden geplaatst en omgewisseld.

Zo ruim als de keuze aan kookgerei, zo variabel is ook het aanbod aan gerechten dat van vroeg tot laat voor de ogen van de gasten à la minute kan worden bereid.

Dankzij de compacte afmetingen en geïntegreerde afzuiging laat dit kookstation zich ook bij weinig ruimte goed integreren. In de mobiele to-go-variant is B.PRO COOK I-flex ook zeer geschikt voor catering en out-of-home toepassingen.





B.PRO CONTROL besturing

Netvoeding, verlichting en afzuigstand kunnen met de toetsen worden bediend. Het digitale display geeft aan wanneer het filter moet worden vervangen. Instellingen als taal, snelstart en reinigingsintervallen kunnen hier worden geconfigureerd.



Standaard met verlichting

De standaard LED-lichtbalk licht de inductiekookplaat optimaal uit.



Brug naar de gast

De extra slanke afzuigbrug biedt veel zicht op het kookgebeuren. Daarnaast biedt hij plaats voor ingrediënten en is hij geschikt als uitgifteplateau. De optionele imperiaal maakt het neerzetten van spullen op de brug nog veiliger.



Vertrouwde bediening

Elke inductiekookplaat bestaat uit 2 kookzones die gescheiden van elkaar met draaiknoppen kunnen worden geregeld. Naar wens kunnen beide kookzones echter ook samen worden geschakeld. Het display toont de betreffende stand.



Veilig in positie

De rechthoekige grillplaten en braadsleden worden met behulp van magneten onder de handgreep in de juiste positie op het kookoppervlak vastgehouden. Zo nodig kunnen ze echter moeiteloos worden verwijderd.



Praktische hoestbescherming

De standaard hoestbescherming van ESG-veiligheidsglas kan voor eenvoudige reiniging omlaag worden geklapt.



Standaard opbergruimte

De onderbouw is opgedeeld in compartimenten en voorzien van geleiders en bodemplaat. Hierin opgeborgen kookgerei is altijd snel bij de hand.



Schuifladen voor voorraad

In het optionele schuifladenblok met twee uittrekelementen kunnen GN-inzetbakken met voorbereide ingrediënten worden geplaatst. Extra ingeschoven eutectische platen houden de levensmiddelen naar wens koel.



Gemakkelijke filterreiniging

De filtercassettes, bestaande uit vetfilters en strekmetaalfilters, kunnen zonder gereedschap worden uitgenomen en in de vaatwasmachine gereinigd. Via een afvoerstop kan kan eventueel het overtollige vet worden afgetapt.

COOK classic

Krachtig en ruim: het kookstation voor maximale performance.

B.PRO COOK classic behoort tot de bewezen frontcooking-oplossingen in de branche. De kookstations voor twee tot vier high-performance tafelkooktoestellen zijn bedoeld voor zowel dagelijks continu gebruik als voor piekmomenten.

Dankzij de modulaire architectuur en de ruime keuze aan kooktechnieken kan het gerechteenaanbod van dag tot dag worden gevarieerd. Zo kan eenvoudig op nieuwe gastronomische trends worden ingespeeld.

De geïntegreerde afzuigbrug filtert efficiënt vet en geuren en zorgt voor schone lucht in de gastenruimte. Ruime werkoppervlakken en opbergruimten en bijpassende toebehoren optimaliseren de workflow voor een eenvoudige en snelle bereiding.



B.PRO COOK classic 4.1

bedieningszijde, met optionele imperiaal, verrijdbare inzettafel en omvangrijke toebehoren



Afbeelding met toebehoren



B.PRO CONTROL – overzichtelijk en eenvoudig

De elektronische besturing met heldere symbolen maakt de bediening zeer eenvoudig. De filterwisselaanduiding herinnert automatisch aan het vervangen of reinigen van de filters.



Spot aan

Vlak geïntegreerde LED-spots lichten het hele werkoppervlak optimaal uit en plaatsen de gerechten in het juiste licht.



Ruim aflegvlak

Beschermd door een imperiaal kan op de afzuigbrug worden gepresenteerd, gedecoreerd en klaargezet.



Meer werkruimte

Rechts en links van de inzetnis is veel ruimte om spullen neer te leggen en gerechten op te maken.



Ruimtwinst: multiframe

Het multiframe biedt ruimte om spullen neer te leggen en te bewaren. Eenvoudig een GN-inzetbak inhangen of een glazen plank opleggen voor extra werkoppervlak.



Perfekte bescherming

De doorlopende hoestbescherming zorgt voor optimale hygiëne. Om te reinigen kan hij eenvoudig omlaag worden geklapt.



Ombouwen in een handomdraai

Het werkblad voor de kooktoestellen kan gemakkelijk worden verwijderd om bijvoorbeeld een vrijstaand apparaat onder te brengen.



GN rails voor elke situatie

Alles wat direct onder de kooktoestellen moet worden opgeborgen, hier inschuiven. Levensmiddelen of kookhulpstukken verdwijnen zo in willekeurig diepe GN 1/1-inzetbakken.



Filters vervangen – snel en gemakkelijk

De vetfilters met geïntegreerde vetopvangbak kunnen gemakkelijk worden uitgenomen en in de vaatwasmachine gereinigd – zonder gereedschap.

Sneller, heter, beter!

B.PRO COOK classic presenteert zich in optima forma.

Met betrouwbare techniek en grootse performance hebben B.PRO COOK classic tafelkooktoestellen zich in de praktijk al meer dan bewezen. Ze onderscheiden zich door hun hoogwaardig en functioneel design, dat eenvoudige hanteerbaarheid, hygiënische veiligheid en maximale prestaties garandeert.

De in totaal 13 verschillende modellen omvatten alles, wat professionals nodig hebben om te koken: van pastakokers, inductiewoks en grillplaten tot een friteuse. Dankzij de compacte afmetingen en een diepte van slechts 62 cm passen de tafelkooktoestellen ook op gangbare werkbladen en kunnen ze, geheel naar behoefte, flexibel onderling worden gecombineerd.



Inductiekookplaten en inductiewokken

Afhankelijk van de behoeften zijn er de 1-zone-inductiekookplaat, de 2-zone-inductiekookplaat, volvlaksinductie en inductiewokken – krachtig, betrouwbaar, duurzaam en extreem snel.



Ceran®-kookplaat

met 2 kookzones die apart regelbaar zijn.

Warmhoudplaat

met groot warmhoudbereik.

Pastakoker

voor energiebesparend koken en stomen in pastakorven en GN-kookinzetten.

Bain-marie

voor het warmhouden en presenteren van gerechten in GN-inzetbakken.

Multi-element BC ME

biedt opbergruimte voor kookgerei en ingrediënten, extra werkoppervlak en helpt bij het opmaken van de gerechten.





Het frontcooking-trio voor de perfecte kookshow:
inductiewok, geribbelde grillplaat en pastakoker.



Friteuse

met kantelbare verwarming en onverwarmde koude zone onderin de bak.



Grillbraadslede

flexibel inzetbaar voor stoven, grillen en koken.



Grillplaten

Geribbeld of glad – op het naadloos ingelaste grilloppervlak heerst uniform de gewenste temperatuur. Overmatig vet belandt in de ruime opvangschaal. Bij de dubbelbrede grillplaat brengen gescheiden regelbare verwarmingszones inschakelbare efficiency.

B.PRO COOK classic:

Innovatieve techniek, die bij iedereen in de smaak valt.

B.PRO COOK I-flex 1

- Slanke afzuigbrug van roestvrij staal voor optimaal zicht en werkoppervlak
- Vast geïntegreerde inductiekookplaat met 2 kookzones
- B.PRO Control: elektronische besturing van de afzuigbrug en de inductiekookplaat
- Hoestbescherming van ESG-veiligheidsglas, aan de klantzijde tot op de afdekking doorgetrokken, neerklapbaar
- LED-verlichting boven het kookgedeelte
- Opbergruimte met geleidingsrails in de onderbouw, bijvoorbeeld voor opslag van kookgerei
- Onderbouw gepoedercoat in verkeersgrijs B RAL 7043



Afbeelding	Model	Afmetingen (B x D x H) gewicht	Elektrische aansluiting	Bestelnr. (basismodel)
------------	-------	--------------------------------	-------------------------	------------------------

B.PRO COOK I-flex 1

BC I-flex 1



BC I-flex 1

met een geïntegreerde inductiekookplaat (2 kookzones), vanaf de bedieningszijde gezien rechts

verrijdbaar, wielen ø75 mm, 4 dubbele zwenkwielen waarvan 2 met rem

Buitenmaten:
925 x 678 x 1306 mm

Hoogte afdekking: 900 mm

Nuttig oppervlak kookgedeelte:
2x GN 1/1 waarvan 1x GN 1/1 verwarmd

Leeggewicht: ca. 130 kg
Max. belading: 60 kg

220–240 V,
50/60 Hz,
1N PE, 3,4 kW

230 V stekker met randaarde

575 544

(384 400)

230 V

B.PRO COOK I-flex 1 to-go

BC I-flex1 to-go



BC I-flex 1 to-go

met een geïntegreerde inductiekookplaat (2 kookzones), vanaf de bedieningszijde gezien rechts

verrijdbaar, roestvrij stalen wielen ø125 mm, 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, stoothoeken, duwhandgreep

Buitenmaten:
1020 x 746 x 1366 mm

Hoogte afdekking: 960 mm

Nuttig oppervlak kookgedeelte:
2x GN 1/1 waarvan 1x GN 1/1 verwarmd

Leeggewicht: ca. 130 kg
Max. belading: 60 kg

220–240 V,
50/60 Hz,
1N PE, 3,4 kW

230 V stekker met randaarde

575 545

(384 400)

230 V

B.PRO COOK I-flex 1 built-in

BC I-flex 1 built-in



BC I-flex 1 built-in

met een geïntegreerde inductiekookplaat (2 kookzones), vanaf de bedieningszijde gezien rechts

roestvrij stalen stelpoten, plinten aan 4 zijden van roestvrij staal, bekledingset aan de bedieningszijde van roestvrij staal

Buitenmaten:
925 x 678 x 1306 mm

Hoogte afdekking: 900 mm

Nuttig oppervlak kookgedeelte:
2x GN 1/1 waarvan 1x GN 1/1 verwarmd

Leeggewicht: ca. 130 kg
Max. belading: 60 kg

220–240 V,
50/60 Hz,
1N PE, 3,4 kW

230 V stekker met randaarde

575 546

(384 401)

230 V


B.PRO COOK I-flex 2

- Slanke afzuigbrug van roestvrij staal voor optimaal zicht en werkoppervlak
- Twee vast geïntegreerde inductiekookplaten met 4 kookzones
- B.PRO Control: elektronische besturing van de afzuigbrug en inductiekookplaten
- Hoestbescherming van ESG-veiligheidsglas, aan de klantzijde tot op de afdekking doorgetrokken, neerklapbaar
- LED-verlichting boven het kookgedeelte
- Opbergruimte met geleidingsrails in de onderbouw, bijvoorbeeld voor opslag van kookgerei
- Onderbouw gepoedercoat in verkeersgrijs B RAL 7043



Afbeelding	Model	Afmetingen (B x D x H) gewicht	Elektrische aansluiting	Bestelnr. (basismodel)
------------	-------	--------------------------------	-------------------------	------------------------


B.PRO COOK I-flex 2

	<p>BC I-flex 2 met twee geïntegreerde inductiekookplaten (4 kookzones)</p> <p>verrijdbaar, wielen ø75 mm, 4 dubbele zwenkwielen waarvan 2 met rem</p>	<p>Buitenmaten: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Hoogte afdekking: 900 mm</p> <p>Nuttig oppervlak kookgedeelte: max. 2x GN 1/1</p> <p>Leeggewicht: ca. 130 kg Max. belading: 60 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW</p> <p>16 A CEE-stekker</p>	<p>575 013 (384 396)</p>
	<p>BC I-flex 2 als boven, echter met aanvullend een imperiaal en elektrostatische filtering ION TEC</p>			

B.PRO COOK I-flex 2 to-go

	<p>BC I-flex 2 to-go met twee geïntegreerde inductiekookplaten (4 kookzones)</p> <p>verrijdbaar, roestvrij stalen wielen ø125 mm, 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, stoothoeken, duwhandgreep</p>	<p>Buitenmaten: 1020 x 746 x 1366 mm</p> <p>Hoogte afdekking: 960 mm</p> <p>Nuttig oppervlak kookgedeelte: max. 2x GN 1/1</p> <p>Leeggewicht: ca. 130 kg Max. belading: 60 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW</p> <p>16 A CEE-stekker</p>	<p>575 015 (384 396)</p>
	<p>BC I-flex 2 to-go als boven, echter met aanvullend een imperiaal en elektrostatische filtering ION TEC</p>			

B.PRO COOK I-flex 2 built-in

	<p>BC I-flex 2 built-in met twee geïntegreerde inductiekookplaten (4 kookzones)</p> <p>roestvrij stalen stelpoten, plinten aan 4 zijden van roestvrij staal, bekledingset aan de bedieningszijde van roestvrij staal</p>	<p>Buitenmaten: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Hoogte afdekking: 900 mm</p> <p>Nuttig oppervlak kookgedeelte: max. 2x GN 1/1</p> <p>Leeggewicht: ca. 130 kg Max. belading: 60 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW</p> <p>16 A CEE-stekker</p>	<p>575 021 (384 398)</p>
	<p>BC I-flex 2 built-in als boven, echter met aanvullend een imperiaal en elektrostatische filtering ION TEC</p>			

De onderstreepte modellen zijn in gangbare hoeveelheden, standaard verpakt, binnen 72 uur gereed voor verzending (tussentijdse verkoop voorbehouden).

B.PRO COOK I-flex 3

- Slanke afzuigbrug van roestvrij staal voor optimaal zicht en werkoppervlak
- Vast geïntegreerde inductiekookplaat met 6 kookzones
- B.PRO Control: elektronische besturing van de afzuigbrug en inductiekookplaten
- Hoestbescherming van ESG-veiligheidsglas, aan de klantzijde tot op de afdekking doorgetrokken, neerklapbaar
- LED-verlichting boven het kookgedeelte
- Opbergruimte met geleidingsrails in de onderbouw, bijvoorbeeld voor opslag van kookgerei
- Onderbouw gepoedercoat in verkeersgrijs B RAL 7043



Afbeelding	Model	Afmetingen (B x D x H) gewicht	Elektrische aansluiting	Bestelnr. (basismodel)
------------	-------	--------------------------------	-------------------------	------------------------

B.PRO COOK I-flex 3

BC I-flex 3



BC I-flex 3
met drie geïntegreerde inductiekookplaten (6 kookzones)

verrijdbaar, wielen ø75 mm, 4 dubbele zwenkwielen waarvan 2 met rem

BC I-flex 3
als boven, echter met aanvullend een imperiaal en elektrostatische filtering ION TEC

Buitenmaten:
1255 x 678 x 1306 mm

Hoogte afdekking: 900 mm

Nuttig oppervlak kookgedeelte:
max. 3x GN 1/1

Leeggewicht: ca. 150 kg
Max. belading: 85 kg

400 V, 50/60 Hz,
3N PE, 9,4 kW

16 A CEE-stekker

575 017
(384 397)

575 018
(384 397)

B.PRO COOK I-flex 3 to-go

BC I-flex 3 to-go



BC I-flex 3 to-go
met drie geïntegreerde inductiekookplaten (6 kookzones)

verrijdbaar, roestvrij stalen wielen ø125 mm, 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, stoothoeken, duwhandgreep

BC I-flex 3 to-go
als boven, echter met aanvullend een imperiaal en elektrostatische filtering ION TEC

Buitenmaten:
1350 x 746 x 1366 mm

Hoogte afdekking: 960 mm

Nuttig oppervlak kookgedeelte:
max. 3x GN 1/1

Leeggewicht: ca. 150 kg
Max. belading: 85 kg

400 V, 50/60 Hz,
3N PE, 9,4 kW

16 A CEE-stekker

575 019
(384 397)

575 020
(384 397)

B.PRO COOK I-flex 3 built-in

BC I-flex 3 built-in



BC I-flex 3 built-in
met drie geïntegreerde inductiekookplaten (6 kookzones)

roestvrij stalen stelpoten, plinten aan 4 zijden van roestvrij staal, bekledingset aan de bedieningszijde van roestvrij staal

BC I-flex 3 built-in
als boven, echter met aanvullend een imperiaal en elektrostatische filtering ION TEC

Buitenmaten:
1255 x 678 x 1306 mm

Hoogte afdekking: 900 mm

Nuttig oppervlak kookgedeelte:
max. 3x GN 1/1

Leeggewicht: ca. 150 kg
Max. belading: 85 kg

400 V, 50/60 Hz,
3N PE, 9,4 kW


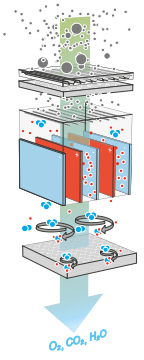



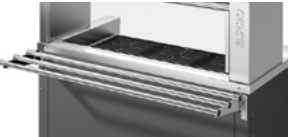

16 A CEE-stekker

575 023
(384 399)

575 024
(384 399)

Opties voor B.PRO COOK I-flex

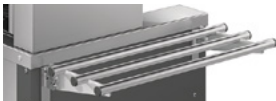
- *Resopal-zijpanelen, plateaus, borden- en trayrails in zelfde decor/kleur, bekleed met Resopal-laminaat "Colours" of "Woods"

Afbeelding	Omschrijving	Voor modellen	
Corpuskleur	Corpuskleur in B.PRO-kleuren (zie pagina 28) in plaats van verkeersgrijs B RAL 7043	alle BC I-flex	
Front bekleed met Resopal-laminaat 	Frontkleur gepoedercoat in B.PRO-kleuren (zie pagina 28) in plaats van verkeersgrijs B RAL 7043	alle BC I-flex 1, 2, m.u.v. built-in alle BC I-flex 3, m.u.v. built-in	
	bekleed met Resopal-laminaat	alle BC I-flex 1, 2, m.u.v. built-in alle BC I-flex 3, m.u.v. built-in	
ION TEC 	Elektrostatistische filtering ION TEC voor verbeterde filtering en reductie van geurdeeltjes en blauwe rook, verlengt de standtijd van de actieve koolfilters	alle BC I-flex	
	Vorbereid voor elektrostatistische filtering ION TEC De BC I-flex is zo voorbereid, dat desgewenst het ION TEC-filter achteraf kan worden aangebracht.	alle BC I-flex	
Extra contactdoos 	Extra contactdoos , één fase, aangebracht aan de bedieningszijde onder de inductiekookplaat (let op de juiste variant per land)	BC I-flex 2	
Imperiaal 	Imperiaal van ronde roestvrij stalen buis, aan de klant- en korte zijden, hoogte 50 mm	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3	
Schuifladenblok 	Schuifladenblok met 2 boven elkaar geplaatste schuifladen voor Gastronorm-inzetbakken, max. GN 1/1-150 of onderverdelingen daarvan (dan met dwars- en langsverbindingen). Optioneel met twee eutectische platen voor passieve koeling, die boven elke schuiflade in een geïntegreerde geleidingsrail worden geschoven (zie pagina 7)		
Trayrail van ronde buis 	Trayrail	Ronde roestvrij stalen buis, neerklapbaar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Glad roestvrij staal, neerklapbaar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, neerklapbaar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
Bordenrail glad 	Bordenrail	Glad roestvrij staal, neerklapbaar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, neerklapbaar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3


De onderstreepte modellen zijn in gangbare hoeveelheden, standaard verpakt, binnen 72 uur gereed voor verzending (tussentijdse verkoop voorbehouden).

Opties voor B.PRO COOK I-flex




- *Resopal-zijpanelen, plateaus, borden- en trayrails in zelfde decor/kleur, bekleed met Resopal-laminaat "Colours" of "Woods"

Afbeelding	Omschrijving	Voor modellen	
	Plateau aan de korte zijde links/rechts	Ronde roestvrij stalen buis, neerklapbaar Glad roestvrij staal, neerklapbaar Resopal*, neerklapbaar	alle BC I-flex
geen afbeelding	Modulekoppelset voor een vaste verbinding tussen twee BC I-flex of in combinatie met B.PRO BASIC LINE, incl. profielafscherming voor het afdekken van de spleet tussen twee modules		alle BC I-flex
geen afbeelding	Roestvrij stalen wielen , 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, ø125 mm		
geen afbeelding	Stelpoten van roestvrij staal		
	Plinten van roestvrij staal, uitsluitend te bestellen in combinatie met stelpoten	aan de klantzijde/bedieningszijde	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		korte zijde links	alle BC I-flex
		korte zijde rechts	alle BC I-flex






Toebehoren voor B.PRO COOK I-flex

Afbeelding	Omschrijving	Bestelnr. (basismodel)	
	Grillplaat 1/1-20, glad met gladde bodem, afmetingen: 530 x 325 x 20 mm, gewicht: 4,9 kg	van aluminiumgietwerk met viervoudige oppervlaktecoating, incl. keramische antiaanbaklaag, dikke bodem voor optimale warmteverdeling en warmteopslag, aan de korte zijden voorzien van roestvrij stalen handgrepen en magnetisch ondergedeelte tegen verschuiven op de inductiekookplaat,	575 027
	Grillplaat 1/1-20, geribbeld met gekruiste ribbels, afmetingen: 530 x 325 x 20 mm, gewicht: 4,9 kg	geschikt voor inductie, hittebestendig tot 250 °C, vaatwasmachinebestendig	575 028
	Grillbraadslee 1/1-55 met gladde bodem, afmetingen: 530 x 325 x 55 mm, gewicht: 4,7 kg		575 030
	Wok met vlakke bodem drielaags materiaal (roestvrij staal met aluminium kern) tot aan de rand voor een snelle en gelijkmatige warmteverdeling en warmteopslag, met ergonomische handgreep, ca. ø30 cm, geschikt voor inductie, gewicht: 1,5 kg		575 032


Toebehoren voor B.PRO COOK I-flex

Afbeelding	Omschrijving	Bestelnr. (basismodel)
	Pastakokerset bestaande uit: - roestvrij stalen frame, - GN 2/3-100 van meerlaags materiaal geschikt voor inductie met 2 handgrepen, - GN 1/3-65, - inhangframes voor pastakorven, - 4 korven: ca. 1/6-100 met geïsoleerde handgrepen	575 034
	Braadpan van aluminiumgietwerk met vielvoudige oppervlaktecoating, dikke, vervormingsvrije bodem voor optimale warmteverdeling en warmteopslag en energiebesparend koken, met ergonomische kunststof handgreep, keramische antiaanbaklaag, geschikt voor inductie, hittebestendig tot 250 °C, vaatwasmachinebestendig, randhoogte ca. 50 mm	ø20 cm 575 035 ø24 cm 575 036 ø26 cm 575 037 ø28 cm 575 038
	Multi-element 1/1 van roestvrij staal, voor voorbereiden en opmaken of als opbergruimte voor kookgerei en ingrediënten, capaciteit: max. GN 1/1-65 of onderverdelingen daarvan, afmetingen: 544 x 330 x 93 mm	575 041
	Multi-element 1/3 van roestvrij staal, opbergruimte voor kookgerei en ingrediënten, capaciteit: max. GN 1/3-65 of onderverdelingen daarvan, afmetingen: 190 x 330 x 93 mm	575 042



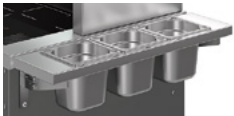




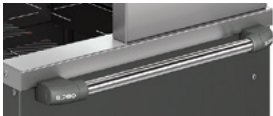


Kooktoebehoren

	Spatel van silicone, met roestvrij stalen handgreep, hittebestendig tot 240 °C, vaatwasmachinebestendig, optimaal geschikt voor de gecoate grillplaten en pannen	575 067
	Roerlepel	575 068
	Grilltang	575 069
	Pastakorven bestaande uit: - inhangframes voor pastakorven - 4 korven: ca. 1/6-100 met geïsoleerde handgrepen	575 070
	Ceran®-reinigingsschaaf	568 489

Toebehoren

	Snijplank kunststof met saggoot rondom, optimaal aangepast aan de afmetingen van een kookplaat, Afmetingen: 530 x 325 x 20 mm	575 057
---	---	---------

Toebehoren voor B.PRO COOK I-flex

Afbeelding	Omschrijving	Bestelnr. (basismodel)
Bestekhouder Afb. met toebehoren 	Bestekhouder frame van roestvrij staal voor bevestiging aan de bedieningszijde van het corpus, kan voor reinigingsdoeleinden worden verwijderd, incl. GN 1/6-200	575 058
Messenhouder Afb. met toebehoren 	Messenhouder van kunststof – voor bestekhouder, voor plaatsing op GN 1/6	574 774
GN-inhangframe Afb. met toebehoren 	GN-inhangframe van roestvrij staal voor bevestiging aan de korte zijde van het corpus, neerklapbaar, voor opname van 3x GN 1/6 of 1x GN 2/4	575 059
Handdoekhouder Afb. met toebehoren 	Handdoekhouder van roestvrij staal voor bevestiging aan de korte zijde van het corpus	575 060
Keukenrolhouder Afb. met toebehoren 	Keukenrolhouder – voor GN-inhangframe en handdoekhouder van roestvrij staal	575 062
multiframe Afb. met toebehoren 	Multiframe van roestvrij staal, voor bevestiging aan een plateau aan de korte zijde van RVS of Resopal, voor opname van een GN 1/3, kan voor reinigingsdoeleinden worden verwijderd, incl. keukenrolhouder	575 061
Werkblad 	Inlegplateau van glas – voor multiframe, om in het multiframe te plaatsen als extra aflegvlak	573 978
Duwhandgreep 	Duwhandgreep voor bevestiging aan de korte zijde van het corpus	575 063
geen afbeelding	B.PRO COOK systeeminstructie Technische instructie (reiniging, filterwissel) voor een bedrijfsklaar opgesteld B.PRO COOK I-flex, op afspraak.	999 125
Eutectische plaat 	Eutectische plaat (-3 °C) van kunststof, in gastronormmaat, afmetingen: 530 x 325 x 30 mm, gewicht: 4,2 kg	568 136
	Eutectische plaat (-12 °C) van kunststof, in gastronormmaat, afmetingen: 530 x 325 x 30 mm, gewicht: 4,2 kg	573 332
Actieve-koolfiltermatten 	Actieve-koolfiltermatten	380 477

B.PRO COOK classic

- Voor 2, 3 of 4 B.PRO COOK tafelapparaten
- Slanke afzuigbrug voor optimaal zicht
- Zeer effectief filtersysteem
- Elektronische besturing met filterwisselaanduiding
- Ruim aflegvlak op de reukfilterboxen
- Vrij te gebruiken ruimte onder het apparatenwerkblad
- Wieluitvoering: massieve kunststof wielen, ø75 mm, 8 zwenkwielen waarvan 2 met rem



Afb. met toebehoren

B.PRO COOK classic

Afbeelding	Model	Afmetingen B x D x H (mm)	Contactdozen/vermogen/ elektr. aansluiting	Bestelnr. (basismodel)
	<p>BC classic 2.1 met uitneembaar apparatenwerkblad</p> <p>max. belasting apparatenwerkblad: ca. 150 kg</p> <p>voor 2 B.PRO COOK tafelapparaten</p>	<p><u>Buitenmaten:</u> 1544 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Werkhoogte:</u> 900 mm</p> <p><u>Apparateninzetnis:</u> 806 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Vrije ruimte onder werkblad:</u> 830 x 648 x 575 mm</p>	<p>2 x 230 V contactdozen met randaarde, 2 x 400 V CEE-contactdozen (max. 10 kW)</p> <p>16 A CEE-stekker</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p>	<p>574 400 (380 235)</p>
	<p>BC classic 3.1 met uitneembaar apparatenwerkblad</p> <p>max. belasting apparatenwerkblad: ca. 150 kg</p> <p>voor 3 B.PRO COOK tafelapparaten</p>	<p><u>Buitenmaten:</u> 1949 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Werkhoogte:</u> 900 mm</p> <p><u>Apparateninzetnis:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Vrije ruimte onder werkblad:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>	<p>3 x 230 V contactdozen met randaarde, 3 x 400 V CEE-contactdozen (max. 20 kW)</p> <p>32 A CEE-stekker</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p>	<p>574 401 (380 236)</p>
	<p>BC classic 3.1 BHG met uitneembaar apparatenwerkblad, met verlichting, gesloten hoestbescherming en imperiaal</p> <p>max. belasting apparatenwerkblad: ca. 150 kg</p> <p>voor 3 B.PRO COOK tafelapparaten</p>	<p><u>Buitenmaten:</u> 1949 x 756 x 1407 mm</p> <p><u>Werkhoogte:</u> 900 mm</p> <p><u>Apparateninzetnis:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Vrije ruimte onder werkblad:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>		<p>574 405 (380 236)</p>
	<p>BC classic 3.1 BHG-I met uitneembaar apparatenwerkblad, met verlichting, gesloten hoestbescherming, imperiaal en elektrostatische filtering ION TEC</p> <p>max. belasting apparatenwerkblad: ca. 150 kg</p> <p>voor 3 B.PRO COOK tafelapparaten</p>			<p>574 406 (380 236)</p>

De onderstreepte modellen zijn in gangbare hoeveelheden, standaard verpakt, binnen 72 uur gereed voor verzending (tussentijdse verkoop voorbehouden).

B.PRO COOK classic

- Voor 2, 3 of 4 B.PRO COOK tafelapparaten
- Slanke afzuigbrug voor optimaal zicht
- Zeer effectief filtersysteem
- Elektronische besturing met filterwisselaanduiding
- Ruim aflegvlak op de reukfilterboxen
- Vrij te gebruiken ruimte onder het apparatenwerkblad
- Wieluitvoering: massieve kunststof wielen, $\varnothing 75$ mm, 8 zwenkwielen waarvan 2 met rem



Afb. met toebehoren

B.PRO COOK classic

Afbeelding	Model	Afmetingen B x D x H (mm)	Contactdozen/vermogen/ elektr. aansluiting	Bestelnr. (basismodel)
	<p>BC classic 4.1 met uitneembaar apparatenwerkblad en gesloten hoestbescherming</p> <p>max. belasting apparatenwerkblad: ca. 150 kg</p> <p>voor 4 B.PRO COOK tafelapparaten</p>	<p><u>Buitenmaten:</u> 2354 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Werkhoogte:</u> 900 mm</p> <p><u>Apparateninzetnis:</u> 1616 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Vrije ruimte onder werkblad:</u> 1640 x 648 x 575 mm</p>	<p>4 x 230 V contactdozen met randaarde, 4 x 400 V CEE-contactdozen (max. 20 kW)</p> <p>32 A CEE-stekker</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p>	<p>574 402</p> <p>(380 237)</p>

Opties voor BC classic

Afbeelding	Omschrijving	voor modellen
	<p>Elektrostatistische filtering ION TEC voor verbeterde filtering en reductie van geurdeeltjes en blauwe rook, verlengt de standtijd van de actieve koolfilters</p>	alle BC classic
	<p>Vorbereid voor elektrostatistische filtering ION TEC De BC classic is zo voorbereid, dat desgewenst het ION TEC-filter achteraf kan worden aangebracht.</p>	alle BC classic

Elektrische aansluitingen

Afbeelding	Omschrijving	voor modellen
geen afbeelding	<p>Elektrische aansluiting 16 A CEE-stekker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p>	BC classic 3.1
	32 A CEE-stekker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1
	63 A CEE-stekker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1

Opties voor B.PRO COOK classic

Opties voor BC classic

Afbeelding	Omschrijving	voor modellen
Afb. met plateau 	Verrijdbare inzettafel Voor het in- en uitrijden van de tafelkooktoestellen in het B.PRO COOK classic in plaats van het apparatenwerkblad	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	Legborden Om in de inzettafel te leggen als extra aflegvlak	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
geen afbeelding	Extra contactdozen 2 x 230 V contactdozen met randaarde, in de vrije ruimte onder het werkblad, rechts en links aangebracht	alle BC classic
	Verlichting met LED-spots (elk 4 W), boven de kooktoestellen aangebracht	5 spots, 20 W BC classic 2.1
		7 spots, 28 W BC classic 3.1
		9 spots, 36 W BC classic 4.1
	Hoestbescherming van veiligheidsglas (ESG) naar de klantzijde gesloten, voor reinigingsdoeleinden neerklapbaar	BC classic 2.1
		BC classic 3.1
		BC classic 4.1
	Imperiaal , van ronde RVS-buis, aan klant- en korte zijden, hoogte 50 mm	BC classic 2.1
		BC classic 3.1
		BC classic 4.1
	Trayrail ronde RVS-buis, neerklapbaar, klantzijde	Hoogte 885 mm bij wioldiameter 75 mm, komt overeen met de normale hoogte van de BASIC LINE trayrail BC classic 2.1
		of BC classic 3.1
		BC classic 4.1
	Trayrail , Resopal, neerklapbaar, klantzijde Multiplexplaat, bekleed met Resopal-laminaat "Colours" of "Woods"	Hoogte 850 mm bij wioldiameter 75 mm, komt overeen met de hoogte van de MANHATTAN trayrail BC classic 2.1
		BC classic 3.1
		BC classic 4.1
geen afbeelding	Bodemplaat van RVS, uitneembaar, maximale belasting: 80 kg	BC classic 2.1
		BC classic 3.1
		BC classic 4.1
	Roestvrij stalen wielen , 8 zwenkwielen waarvan 2 met rem, $\varnothing 125$ mm, de totale hoogte wordt 60 mm hoger, de werkhogte bedraagt dan 960 mm	alle BC classic
	Stelpoten van RVS	alle BC classic
Pinten van RVS, aan de klantzijde, uitsluitend te bestellen in combinatie met stelpoten	BC classic 2.1	
	BC classic 3.1	
	BC classic 4.1	



De onderstreepte modellen zijn in gangbare hoeveelheden, standaard verpakt, binnen 72 uur gereed voor verzending (tussentijdse verkoop voorbehouden).

Toebehoren voor B.PRO COOK classic

Toebehoren

Afbeelding	Omschrijving	Voor modellen	Bestelnr. (basismodel)
Afb. met plateau 	Verrijdbare inzettafel Voor het in- en uitrijden van tafelkooktoestellen in het B.PRO COOK classic	BC classic 2.1	574 309
		BC classic 3.1	574 310
		BC classic 4.1	574 311
	Legborden om in de inzettafel te leggen als extra aflegvlak	BC classic 2.1	574 379
		BC classic 3.1	574 380
		BC classic 4.1	574 381
(afb. met toebehoren) 	Multiframe met beugel van roestvrij staal voor bevestiging aan de bedieningszijde van de reukfilterboxen, voor opname van een GN 1/3 of onderverdelingen daarvan, inclusief beugel voor opname van een rol keukenpapier	alle BC classic	573 977
	Inlegplateau van glas om in het multiframe te hangen als extra aflegvlak	Multiframe	573 978
	Transportrolli BC ROL 6x4 voor inrijden van een B.PROTHERM 420 in de vrije ruimte, kunststof wielen, 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, ø 50 mm, draagvermogen: ca. 100 kg	alle BC classic	573 570
	BPT 420 KBRUH B.PROTHERM voedseltransportbox van kunststof, circulatielucht-verwarmd, met digitale thermostaat voor regeling per graad van de inwendige temperatuur van +40 °C tot +85 °C, met draaideur, capaciteit: 2x GN 1/1-150 of onderverdelingen daarvan, 11 paar geleiders, afstand 31 mm	Kleur beslagdelen: grijs blauw rood groen geel	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578 (380 904)
(afb. met toebehoren) 	Set schuifladerails bestaande uit twee rails voor opnamen van een GN 1/1, voor aanbrengen aan de onderzijde van het apparatenwerkblad	alle BC classic	573 979
geen afbeelding	B.PRO COOK systeeminstructie Technische instructie (reiniging, filterwissel) voor een bedrijfsklaar opgesteld B.PRO COOK classic, gebruik van de B.PRO COOK tafelapparaten. Op afspraak.	alle BC classic	999 125





Verbruiksmaterialen/reserveonderdelen (verkoop via B.PRO Service)

	Vliesfiltermatten 1 verpakkingseenheid = 25 stuks		107 213
	Actieve-koolfiltermatten 1 set (1 set = 2 stuks)		134 046

Panelen voor B.PRO COOK classic

- Voor montage achteraf
- Kan ook direct met de BC classic worden geconfigureerd
- In B.PRO-kleuren (zie pagina 28)

Panelen voor het BC classic (ook voor montage achteraf)

Afbeelding	Omschrijving	Voor modellen	Bestelnr.
	Driezijdige panelen aan klant- en korte zijden gepoedercoat ; klant- en korte zijden kunnen elk in verschillende kleuren worden uitgevoerd	BC classic 2.1	380 086
		BC classic 3.1	380 087
		BC classic 4.1	380 088
	aan de klantzijde bekleed met Resopal-laminaat (Resopal-kleuren/-decors: Colours, Woods); aan de korte zijden gepoedercoat	BC classic 2.1	380 089
		BC classic 3.1	380 090
		BC classic 4.1	380 091
	Decors: Colours, Woods	BC classic 2.1	380 096
		BC classic 3.1	380 097
		BC classic 4.1	380 098
	Zuilpanelen gepoedercoat, set bestaande uit een linker- en een rechterzijde incl. bevestigingsmateriaal voor aan de luchtafvoerkanalen	alle BC classic	380 794

De onderstreepte modellen zijn in gangbare hoeveelheden, standaard verpakt, binnen 72 uur gereed voor verzending (tussentijdse verkoop voorbehouden).

Toebehoren voor B.PRO COOK classic

- Actieve circulatieluchtkoeling van -2 °C tot +8 °C op de graad nauwkeurig regelbaar (bij +43 °C omgevingstemperatuur en 40% relatieve luchtvochtigheid)
- Stekkerklaar met apparaatcontactdoos (aansluiting landspecifieke stekker mogelijk)
- Verdamerbehuizing van roestvrij staal, lamellenverdamer compleet incl. buizen en lamellen met kunststof gecoat, daardoor is deze corrosievrij en reukneutraal
- Koelmiddel R290, CFK-vrij
- Wieluitvoering: ø50 mm, 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem



Onderbouwkoeltablet voor BC classic 3.1, BC classic 4.1


Afbeelding	Model	Afmetingen B x D x H (mm)	Vermogen/ elektr. aansluiting	Bestelnr.
	<p>BC UCT 2D Onderbouwkoeltablet met 2 draaideuren 2 dubbelwandige draaideuren, thermisch isolerend volgeschuimd, zwenkbaar met magnetisch afdichtframe, per compartiment twee paar in hoogte verstelbare geleiders voor het inschuiven van Gastronorm-inzetbakken GN 1/1</p>	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	575 219
	<p>BC UCT 4E Onderbouwkoeltablet voorzien van telkens 2 volledig uittrekbare schuifladen 2 volledig uittrekbare schuifladen per zijde, thermisch isolerend volgeschuimd, met magnetisch afdichtframe, voor Gastronorm-inzetbakken GN 1/1 of, met behulp van dwars- en langsverbindingen, onderverdelingen daarvan, maximale diepte van de GN is 100 mm</p>	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	575 220

B.PRO COOK tafelapparaten

- Glad oppervlak van Ceran
- Microprocessorgestuurde hoogvermogen inductiegenerator made by E.G.O.
- Traploze vermogensregeling met draaiknop, controlelampje voor weergave van de bedrijfsstand en de foutcode bij storingen
- Hoog rendement
- Luchtfilter in de bodem van het apparaat
- In hoogte verstelbare stelvoetjes, netsnoer (1,5 m)



Inductiekookplaat

Afbeelding	Model	Omschrijving	Afmetingen L x B x H (mm)	Vermogen/ elektr. aansluiting	Bestelnr.
	BC IH 3500 Inductiekookplaat, automatische pandetectie vanaf ø 120 mm		Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Nuttig oppervlak: 564 x 339 mm Kookzone: ø 220 mm Gewicht: 19 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	574 197
	BC IH 5000 Inductiekookplaat, automatische pandetectie vanaf ø 120 mm		Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Nuttig oppervlak: 564 x 339 mm Kookzone: ø 220 mm Gewicht: 19 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW	574 198
	BC IH 2Z 5000 2-zone-inductiekookplaat, 2 gescheiden van elkaar regel- bare verwarmingszones (2 spoelen van elk ø 220 mm), automatische pandetectie vanaf ø 120 mm		Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Nuttig oppervlak: 564 x 339 mm 2 kookzones: elk ø 220 mm Gewicht: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 2x 2,5 kW (5,0 kW)	574 199
	BC SIH 5000 Volvlaks-inductiekookplaat, 1 rechthoekige kookzone (1 verwarmingszone 447 x 220 mm), automatische pandetectie vanaf ø 120 mm		Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Nuttig oppervlak: 564 x 339 mm Kookzone: 447 x 220 mm Gewicht: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW (2x 2,5 kW)	574 200

Induktionswok

	BC IW 3500 Inductiewok		Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Cuvet: ø 300 mm Gewicht: 18 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	574 201
	BC IW 5000 Inductiewok		Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Cuvet: ø 300 mm Gewicht: 18 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW	574 202





De onderstreepte modellen zijn in gangbare hoeveelheden, standaard verpakt, binnen 72 uur gereed voor verzending (tussentijdse verkoop voorbehouden).

B.PRO COOK tafelapparaten


- Rondom naadloos gelast, 15 mm dik grilloppervlak met afgeronde hoeken voor optimale hygiëne en gelijkmatige, volvlaks-warmteverdeling door verwarmingsspiraal
- Onverwarmde rustzone (70 mm) aan de bedieningszijde
- Traploze temperatuurregeling met draaiknoppen
- Controlelampjes voor weergave van de bedrijfsstand en de opwarmfase
- In hoogte verstelbare stelvoetjes, netsnoer (1,5 m)



Grillplaat

Afbeelding	Model	Omschrijving	Afmetingen L x B x H (mm)	Vermogen/ elektr. aansluiting	Bestelnr.
	BC GF 3500 Grillplaat, glad incl. vetafvoerstop, extreem krachtig van +80 tot +250 °C	Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Nuttig oppervlak: 506 x 304 mm waarvan 435 x 304 mm verwarmd Gewicht: 34 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	574 203	
	BC GF 4200 Grillplaat, glad incl. vetafvoerstop, extreem krachtig van +80 tot +250 °C	Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Nuttig oppervlak: 506 x 304 mm waarvan 435 x 304 mm verwarmd Gewicht: 34 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW	574 204	
	BC GF 8400 Grillplaat, glad incl. vetafvoerstop, extreem krachtig van +80 tot +250 °C, 2 gescheiden regelbare verwarmingszones	Buitenmaten: 620 x 800 x 240 mm Nuttig oppervlak: 506 x 704 mm waarvan 435 x 704 mm verwarmd Gewicht: 69 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 8,4 kW (2x 4,2 kW per verwarmings- zone)	574 205	
	BC GR 3500 Grillplaat, geribbeld incl. vetafvoerstop, extreem krachtig van +80 tot +250 °C	Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Nuttig oppervlak: 506 x 304 mm waarvan 435 x 304 mm verwarmd Gewicht: 31 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	574 206	
	BC GR 4200 Grillplaat, geribbeld incl. vetafvoerstop, extreem krachtig van +80 tot +250 °C	Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Nuttig oppervlak: 506 x 304 mm waarvan 435 x 304 mm verwarmd Gewicht: 31 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW	574 207	

Grill-Bräter


	BC DG 4200 Grillbraadslede incl. vetafvoerstop, extreem krachtig van +80 tot +250 °C	Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Nuttig oppervlak: 506 x 304 mm Capaciteit: 7 liter Bakdiepte: 65 mm Gewicht: 33 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW	574 208
---	--	--	--	----------------

B.PRO COOK tafelapparaten

- Traploze temperatuurregeling met draaiknoppen
- In hoogte verstelbare stelvoetjes
- Netsnoer (1,5 m)



Ceran®-kookplaat

Afbeelding	Model	Omschrijving	Afmetingen L x B x H (mm)	Vermogen/ elektr. aansluiting	Bestelnr.
	BC CH 4300	Ceran®-kookplaat , controlelampjes voor weergave van de bedrijfsstand	Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Nuttig oppervlak: 564 x 339 mm Kookzone: ø 170 mm en ø 230 mm Gewicht: 12 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,3 kW	574 209

Pastakoker

	BC PC 4800	Pastakoker , naadloos diepgetrok- ken bak, voor opname van GN-inzetbakken of pastakorven tot 150 mm diep, controlelampje voor weergave van de bedrijfs- stand en de opwarmfase	Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Nuttig oppervlak: 509 x 304 mm Capaciteit: 20 liter Gewicht: 14 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,8 kW	574 210
	Pastakorfset	Korven met geïsoleerde handgrepen en inlegframe	6 korven: ca. GN 1/6-100		574 254
	Pastakorfset	Korven met geïsoleerde handgrepen en inlegframe	2 korven: ca. GN 1/3-100 en 2 korven: ca. GN 1/6-100		574 255
	Gastronormkookinzet G-KEN G 1/1-95	geperforeerd, met uitklaphandgrepen			550 971
	Deksel met verzonken hand- greep GD 1/1	als afdekking			550 658




De onderstreepte modellen zijn in gangbare hoeveelheden, standaard verpakt, binnen 72 uur gereed voor verzending (tussentijdse verkoop voorbehouden).

B.PRO COOK tafelapparaten


- Traploze temperatuurregeling met draaiknoppen
- Controlelampjes voor weergave van de bedrijfsstand en de opwarmfase
- In hoogte verstelbare stelvoetjes, netsnoer (1,5 m)




Friteuse

Afbeelding	Model	Omschrijving	Afmetingen L x B x H (mm)	Vermogen/ elektr. aansluiting	Bestelnr.
 <p>BC DF 5000 (afb. met toebehoren)</p>	BC DF 5000	Friteuse Naadloos diepgetrokken bak, koude zone onderin de bak, kantelbaar, binnenliggend verwarmingselement, incl. deksel om de frituurbak af te dekken	Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Nuttig oppervlak: 346 x 238 mm Capaciteit: min. 5 liter, max. 6,5 liter Gewicht: 16 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW	574 211
	Frituurkorfset (2 stuks)	met geïsoleerde handgrepen	elk 260 x 95 x 110 mm		574 258
	Frituurkorf	met geïsoleerde handgreep	260 x 220 x 110 mm		574 259

Bain-marie

 <p>BC BM 700</p>	BC BM 700	Bain-marie Naadloos diepgetrokken bak, geschikt voor GN-inzetbakken en GN-deksels van roestvrij staal, verwarmd van +45 tot +95 °C	Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Nuttig oppervlak: 509 x 304 mm Capaciteit: max. 1x GN 1/1-150 Gewicht: 15,5 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 0,7 kW	574 212
--	------------------	--	---	--	----------------

Warmhoudplaat


 <p>BC HP 700</p>	BC HP 700	Warmhoudplaat Warmhoudplaat met thermisch gescheiden warmhoudbereik, ingesiliconeerd warmhoudplateau van roestvrij staal 18/10, temperatuurbereik: +55 tot +120 °C	Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Nuttig oppervlak: 565 x 340 mm Gewicht: 18 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 0,7 kW	574 213
--	------------------	--	---	--	----------------

B.PRO COOK tafelapparaten

- In hoogte verstelbare stelvoetjes













Multi-element

Afbeelding	Model	Omschrijving	Afmetingen L x B x H (mm)	Vermogen/ elektr. aansluiting	Bestelnr.
	BC ME Multi-element	Open element aan boven-en voorzijde voor het inhangen resp. inschuiwen van GN-inzetbakken en GN-platen	Buitenmaten: 620 x 400 x 240 mm Capaciteit: Boven: max. GN 1/1-150 (afhankelijk van de diepte van de inzetbak eronder) Onder: max. GN 1/1-100 (dan boven max. GN 1/1-65) Gewicht: 7 kg		573 458

Toebehoren voor B.PRO COOK tafelapparaten

Toebehoren

Afbeelding	Omschrijving	Voor model	Bestelnr.	
	Reinigingsschaaf voor Ceran®-kookplaat	Voor inductiekookplaat BC IH, Ceran®-kookplaat BC CH	568 489	
	Wok met ronde bodem van RVS, ø 360 mm, capaciteit max. 5,5 liter, gewicht 1,2 kg	Voor inductiewok BC IW	573 513	
	Pastakorfset , Korven met geïsoleerde handgrepen en inlegframe	6 korven: ca. GN 1/6-100	Voor pastakoker BC PC	574 254
		2 korven: ca. GN 1/3-100 en 2 korven: ca. GN 1/6-100		574 255
	Gastronomkookinzet G-KEN G 1/1-95 geperforeerd, met uitklaphandgrepen	Voor pastakoker BC PC	550 971	
	Deksel met verzonken handgreep GD 1/1 als afdekking	Voor pastakoker BC PC	550 658	
	Reinigingsschaaf voor grilloppervlakken, glad	Voor grillbraadslee BC DG, voor grillplaat BC GF, glad	573 252	
Geen afbeelding	Reinigingsschaaf voor grilloppervlakken, geribbeld	Voor grillplaat BC GR, geribbeld	574 306	
	Spatscherm	Voor grillplaten BC GF en BC GR (m.u.v. BC GF 8400)	574 256	
		Voor grillplaat BC GF 8400	574 257	
geen afbeelding	B.PRO COOK onderhoudsmiddel voor anti-aanbaklaag , 500 ml, onderhoudt en beschermt het grilloppervlak en zorgt voor verbeterde anti-aanbakeigenschappen	Voor grillplaten en grillbraadsleden	574 302	
	Frituurkorfset (2 stuks) met geïsoleerde handgrepen, elk 260 x 95 x 110 mm (L x B x H)	Voor friteuse BC DF	574 258	
	Frituurkorf met geïsoleerde handgreep, 260 x 220 x 110 mm (L x B x H)	Voor friteuse BC DF	574 259	
	Klemrand van RVS 18/10 als afdekking van de spleet tussen twee B.PRO COOK tafelapparaten	Voor alle modellen	574 298	

De onderstreepte modellen zijn in gangbare hoeveelheden, standaard verpakt, binnen 72 uur gereed voor verzending (tussentijdse verkoop voorbehouden).

B.PRO-kleuren

NEUTRAL COLOURS



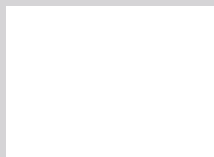
grafietzwart



verkeersgrijs B



steengrijs



signaalwit

LIVING COLOURS



bremgeel



merlotrood

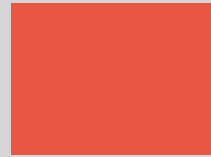


petrolgroen



zeeblauw

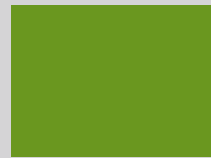
FRESH COLOURS



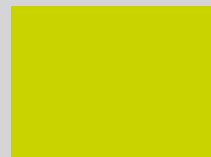
candyrood



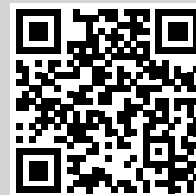
neomint



appelgroen



limoen



Meer informatie over de Resopal-kleuren
en -decors vindt u op
www.bpro-solutions.com/en/resopal

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO Benelux bvba
Industrieterrein I – 8 bis
Zone 1022
3290 Diest
Belgie
Telefoon +32 13 35 37 35
Telefax +32 13 35 37 39
office.be@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81900
catering.export@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com