



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO COOK

Stations de cuisson mobiles COOK I-flex et COOK classic

B.PRO COOK

Découvrez la FLEXILIGENCE : grâce à des produits intelligents qui permettent liberté et flexibilité.

Rapide, disponible partout et à tout moment et toujours frais : cette évolution de la restauration en extérieur offre des potentiels commerciaux intéressants. Les stations de cuisson B.PRO COOK vous permettent de créer de nouveaux concepts gastronomiques sur mesure et de valoriser les offres existantes. Les plats sont cuisinés sous les yeux des clients grâce à une solution intelligente qui offre une grande liberté d'application.

La flexilience dans la tête

La solution sur mesure pour votre idée commerciale :

B.PRO COOK propose des configurations individuelles de taille, classe de puissance et équipement.

La flexilience dans l'espace

Liberté de placement : B.PRO COOK réunit système de cuisson et hotte d'aspiration en un seul système.

La flexilience dans le temps

Des plats variés du matin jusqu'au soir et une mise à jour constante : avec B.PRO COOK, vous pouvez faire varier équipement et accessoires selon vos besoins et sans effort.

La flexilience dans l'aménagement

Pour une ambiance harmonieuse : en fonction de votre style d'aménagement, B.PRO COOK propose des possibilités de création variées en termes de matériaux et couleurs.

La flexilience dans l'organisation

Faciliter la tâche des employés : avec une ergonomie intelligente, une répartition rationnelle des espaces et des accessoires pratiques, B.PRO COOK apporte aux processus de travail structure et efficacité.

La flexilience dans le nettoyage

Un travail de nettoyage minimal : B.PRO COOK convainc par des surfaces hygiéniques et des pièces facilement accessibles, compatible avec le lave-vaisselle et pouvant être retirées sans outillage.

La flexilience dans la mobilité

Aujourd'hui ici, demain là-bas : heureusement, B.PRO COOK peut vous suivre partout.

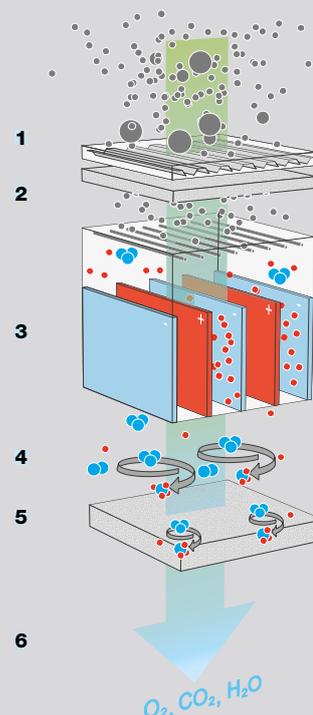


Une gamme complète B.PRO COOK : a chaque concept de restauration son modèle approprié.

| | B.PRO COOK classic | B.PRO COOK I-flex |
|----------------------------------|--|--|
| Applications recommandées | | |
| Production | Moyenne à élevée, utilisation toute la journée et aussi pour l'approvisionnement aux heures d'affluence | Petite à moyenne, utilisation toute la journée |
| Offre de repas | Offre de repas similaire tout au long de la journée ou variée sur toute la semaine | Offre de repas similaire ou variée sur toute la journée |
| Mobilité et utilisation | Station de cuisson mobile pour le placement libre dans une pièce, principalement pour utilisation dans un lieu fixe | Station de cuisson mobile avec dimensions compactes et poids réduit, également pour l'utilisation en extérieur, par exemple pour le catering |
| Technique de cuisson | | |
| Zone de cuisson | Modules de cuisson de table à haute puissance échangeables | Plaque de cuisson à induction intégrée fixe |
| Nombre de zones de cuisson | Pour 2, 3 ou 4 modules de cuisson de table BC classic 2.1, 3.1, 4.1 | Avec 1, 2 ou 3 plaques de cuisson à induction BC I-flex 1 (230 V), 2, 3 |
| Accessoires de cuisine | Grande sélection : 13 modules de cuisson de table différents avec différentes puissances et tailles peuvent être insérés et branchés aux prises de courant des appareils | Placement simple des éléments de cuisson à induction sur la plaque de cuisson à induction |
| Modèle | | |
| Raccordement électrique | 400 V / 16 A à 63 A | 230 V / 16 A et 400 V / 16 A |
| Poids | env. 195–225 kg (sans modules de cuisson de table) | env. 130–150 kg |
| Possibilités d'installation | <ul style="list-style-type: none"> • Mobile • Fixe sur pieds | <ul style="list-style-type: none"> • Mobile • Mobile (en extérieur) comme variante à emporter • Fixe sur pieds • Pour installation comme variante intégrée |
| Surface de travail | <p><u>Pont d'aspiration</u> : un vaste espace pour la présentation et la distribution de repas</p> <p><u>Zone de cuisson</u> : à gauche et à droite des surfaces de cuisson, beaucoup de place pour le dépôt et le rangement</p> | <p><u>Pont d'aspiration</u> : un vaste espace pour la présentation et la distribution de repas</p> |
| Soubassement | <ul style="list-style-type: none"> • comme espace de rangement avec plancher de base • pour une table réfrigérée pour soubassement mobile • pour l'approvisionnement chaud avec B.PROTHERM | <ul style="list-style-type: none"> • pour le stockage et l'approvisionnement des modules de cuisson • et/ou avec bloc-tiroirs |
| Matériau | Pont d'aspiration, surfaces de travail et soubassement entièrement en acier inoxydable | Pont d'aspiration et surfaces de travail en acier inoxydable, soubassement en tôle fine galvanisée laquée |

Le système de filtration ION TEC filtre la fumée bleue et prolonge la durée de vie du charbon actif.

- 1 Dans les premières séquences de filtration, les particules grossières comme p. ex. la graisse sont séparées.
- 2 Dans l'ioniseur, un champ de tension électrostatique charge positivement les particules qui le traversent.
De l'ozone se forme en réaction à partir de l'oxygène.
- 3 Les particules chargées positivement adhèrent aux plaques chargées négativement et sont ainsi éliminées (ainsi que les aérosols).
- 4 Dans la phase d'oxydation, l'ozone décompose les odeurs et la fumée bleue.
- 5 Les particules adhérant au charbon actif qui n'ont pas encore été éliminées réagissent à l'ozone résiduel. Le charbon actif est ainsi épuré, sa durée de vie en est nettement prolongée.
- 6 L'oxygène, le dioxyde de carbone et l'eau résiduels sont évacués.



COOK I-flex

Compacte et efficace : offrant une variante innombrable de possibilités.

B.PRO COOK I-flex offre une grande liberté d'application avec son système d'induction fixe efficace comprenant jusqu'à trois plaques de cuisson. Les différents modèles de modules de cuisson sont simplement posés et peuvent être rapidement changés.

La diversité des équipements de cuisson et la flexibilité dans l'offre de repas sont telles qu'il est possible de cuisiner à la minute sous les yeux des clients, du matin jusqu'au soir.

Avec ses dimensions compactes et sa hotte d'aspiration intégrée, cette station de cuisson s'intègre même là où la place est limitée. Dans sa variante mobile à emporter, le B.PRO COOK I-flex convient également parfaitement pour le catering et les interventions en extérieur.





Commande B.PRO CONTROL

L'interrupteur principal, l'éclairage et le niveau d'aspiration sont contrôlés par les touches. L'écran numérique affiche le changement de filtre. Il permet de définir des paramètres tels que langue, démarrage rapide et intervalle de nettoyage.



Éclairage de série

La rampe lumineuse LED de série montée au-dessus de la zone de cuisson éclaire la plaque de cuisson à induction de façon optimale.



Un pont vers le client

Le pont d'aspiration ultra étroit laisse une vue dégagée sur les cuissons en cours. Sur le dessus, il permet de placer des ingrédients et de distribuer les plats. La galerie en option rend encore plus sûr le placement d'articles sur le pont.



Commande habituelle

Chaque surface de cuisson à induction se compose de 2 zones de cuisson pouvant être réglées séparément à l'aide de boutons rotatifs. Si nécessaire, les deux zones de cuisson peuvent également être commandées ensemble. L'écran affiche le niveau de puissance correspondant.



Position sûre

Les plaques pour grillades et rôtissoires rectangulaires sont maintenues en position sur la surface de cuisson par des aimants situés sous la poignée. Elles peuvent cependant être retirées en toute simplicité.



Pare-haleine pratique

Le pare-haleine de série en verre de sécurité trempé peut être rabattu pour faciliter le nettoyage.



Espace de rangement de série

Le soubassement est divisé en compartiments et équipé d'une cornière d'appui et d'un plancher de base, idéaux pour stocker du matériel de cuisine pour une utilisation rapide.



Tiroirs pour l'approvisionnement

Le bloc à deux tiroirs en option permet d'insérer des bacs GN avec des ingrédients préparés. Des plaques eutectiques supplémentaires insérées maintiennent les ingrédients au frais si nécessaire.



Nettoyage aisé du filtre

Les cassettes de filtre, composées du filtre à graisse et du filtre en métal déployé, peuvent être retirées sans outil et nettoyées au lave-vaisselle. La graisse peut être évacuée via un bouchon d'évacuation.

COOK classic

Performance et grande capacité : pour une exigence maximale.

B.PRO COOK classic fait partie des solutions de Frontcooking qui ont fait leurs preuves dans la branche. Les stations de cuisson pour deux à quatre modules de cuisson de table à haute puissance conviennent pour l'utilisation quotidienne en continu comme pour les heures d'affluence.

Avec leur architecture modulaire et leur vaste choix de systèmes de cuisson, elles permettent de varier chaque jour l'offre de repas. Les nouvelles tendances gastronomiques sont ainsi faciles à explorer.

Le pont d'aspiration intégré filtre efficacement graisses et odeurs et assure un air pur dans l'espace clients. De grands espaces de rangement et surfaces de travail ainsi que des accessoires adaptés optimisent le flux de travail pour une préparation simple et rapide.



B.PRO COOK classic 4.1

Côté commande, avec galerie en option, table amovible roulante et nombreux accessoires



Illustration avec accessoires



B.PRO CONTROL – clair et simple

La commande électronique aux symboles clairs rend l'utilisation très facile. Ainsi, l'indication de changement de filtre est affichée automatiquement. Grâce à cela, vous saurez quand remplacer ou nettoyer les filtres.



Spot allumé

Des spots LED intégrés à fleur de surface éclairent de manière optimale l'ensemble de la surface de travail et mettent les repas en valeur.



Grande surface de rangement

Protégé par une galerie, le pont d'aspiration permet de présenter, décorer et distribuer.



Plus d'espace de travail

À droite et à gauche de la niche d'installation, vous trouverez beaucoup de place pour le dépôt, la présentation et le rangement.



Gain de place : cadre multiple

Le cadre multiple offre de la place pour le rangement et le stockage. Suspendre simplement des bacs GN ou placer une planche de verre pour gagner de la surface de travail.



Protection parfaite

Le pare-haleine continu assure une hygiène parfaite. Pour le nettoyage, il peut simplement être rabattu vers le bas.



Transformation en un tour de main

Le plateau amovible pour modules de cuisson est facilement démontable, par exemple pour loger un appareil autonome.



Rails GN pour toutes les situations

C'est là que sont insérés tout ce qui doit être rangé juste sous les modules de cuisson. Ingrédients ou ustensiles de cuisine disparaissent ainsi dans des bacs GN 1/1 de la profondeur souhaitée.



Changement de filtre – rapide et aisé

Les filtres à graisse avec bac de collecte de graisse intégré peuvent être retirés facilement et nettoyés au lave-vaisselle – sans aucun outillage.

Plus rapide, plus chaud, meilleur !

B.PRO COOK classic se montre sous son meilleur jour.

Avec leur technique fiable et leurs performances élevées, les modules de cuisson de table B.PRO COOK classic ont plus que fait leurs preuves dans la pratique. Ils se distinguent par un design fonctionnel de haute qualité, une manipulation simple, une hygiène garantie et des performances maximales. Au total, ces 13 modèles différents couvrent tout ce dont les professionnels ont besoin pour cuisiner : du cuiseur à pâtes

jusqu'à la friteuse, en passant par le wok à induction et les plaques pour grillades. Grâce à des dimensions compactes et à une profondeur de seulement 62 cm, tous les modules de cuisson de table s'adaptent à tous les plans de travail et sont combinables entre eux selon les besoins.



Induction
à 2 zones

Induction
de surface

Plaques de cuisson à induction et woks à induction

Selon les besoins, la plaque de cuisson à induction à 1 zone, la plaque de cuisson à induction à 2 zones, l'induction de surface ou les woks à induction – puissants, fiables, à longue durée de vie et extrêmement rapides.



Plaque de cuisson vitrocéramique

avec 2 zones de cuisson réglables séparément.

Plaque de maintien au chaud

avec zone de maintien au chaud de grande surface.

Cuiseur à pâtes

pour cuire et étuver de façon économe en énergie dans des paniers à pâtes ou éléments de cuisson GN.

Bain-marie

pour le maintien au chaud et la présentation de repas dans des récipients GN.

Le multiélément BC ME

offre de l'espace de rangement pour les ustensiles de cuisine et les ingrédients, une surface de travail supplémentaire et vous aide lors de la présentation des repas.





Le trio Frontcooking pour de délicieuses démonstrations de cuisson :
wok à induction, plaque de gril nervurée et cuiseur à pâtes.



Friteuse

avec chauffage pivotant vers l'extérieur et zone froide non chauffée dans le fond de la cuve.



Rôtissoire

usage flexible pour braiser, griller ou cuire.



Plaques de gril

Nervurées ou lisses – sur la surface de gril soudée sans joints règne la température homogène désirée. La graisse excédentaire se retrouve dans le vaste bac collecteur. Pour la plaque de gril de largeur double, des zones de chauffage réglables séparément apportent l'efficacité commutable.



B.PRO COOK classic :

Technique innovante au goût de tout le monde.

B.PRO COOK I-flex 1

- Pont d'aspiration étroit en acier inoxydable pour une visibilité et une surface d'utilisation optimales
- Plaque de cuisson à induction fixe intégrée avec 2 zones de cuisson
- B.PRO Control : commande électronique du pont d'aspiration et de la plaque de cuisson à induction
- Pare-haleine en verre de sécurité trempé, abaissé côté client jusqu'au recouvrement, rabattable
- Éclairage LED, placé au-dessus de la zone de cuisson
- Espace de rangement avec rails de guidage dans le soubassement, par exemple pour le stockage des modules de cuisson
- Soubassement laqué en gris signalisation B RAL 7043



| Illustration | Modèle | Dimensions (L x P x H) Poids | Raccordement électrique | Référence (modèle de base) |
|--------------|--------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
|--------------|--------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------|

B.PRO COOK I-flex 1

BC I-flex 1



BC I-flex 1
avec une plaque de cuisson à induction intégrée (2 zones de cuisson), placée côté commande à droite

Mobile, roues ø 75 mm, 4 roues jumelles pivotantes, dont 2 avec frein

Dimensions extérieures :
925 x 678 x 1306 mm

Hauteur du soubassement :
900 mm

Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : 2x GN 1/1, dont 1x GN 1/1 chauffé

Poids à vide : env. 130 kg
Charge utile max. : 60 kg

220–240 V,
50/60 Hz,
1N PE, 3,4 kW

Fiche à terre latérale
230 V

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
avec une plaque de cuisson à induction intégrée (2 zones de cuisson), placée côté commande à droite

Mobile, roues en acier inoxydable, ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, coins de protection, poignée de poussée

Dimensions extérieures :
1020 x 746 x 1366 mm

Hauteur du soubassement :
960 mm

Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : 2x GN 1/1, dont 1x GN 1/1 chauffé

Poids à vide : env. 130 kg
Charge utile max. : 60 kg

220–240 V,
50/60 Hz,
1N PE, 3,4 kW

Fiche à terre latérale
230 V

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
avec une plaque de cuisson à induction intégrée (2 zones de cuisson), placée côté commande à droite

Pieds en acier inoxydable, plinthes en acier inoxydable sur 4 côtés, jeu de parement en acier inoxydable côté commande

Dimensions extérieures :
925 x 678 x 1306 mm

Hauteur du soubassement :
900 mm

Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : 2x GN 1/1, dont 1x GN 1/1 chauffé

Poids à vide : env. 130 kg
Charge utile max. : 60 kg

220–240 V,
50/60 Hz,
1N PE, 3,4 kW

Fiche à terre latérale
230 V

575 546

(384 401)

230 V

B.PRO COOK I-flex 2

- Pont d'aspiration étroit en acier inoxydable pour une visibilité et une surface d'utilisation optimales
- Deux plaques de cuisson à induction fixes intégrées avec 4 zones de cuisson
- B.PRO Control : commande électronique du pont d'aspiration et des plaques de cuisson à induction
- Pare-haleine en verre de sécurité trempé, abaissé côté client jusqu'au recouvrement, rabattable
- Éclairage LED, placé au-dessus de la zone de cuisson
- Espace de rangement avec rails de guidage dans le soubassement, par exemple pour le stockage des modules de cuisson
- Soubassement laqué en gris signalisation B RAL 7043



| Illustration | Modèle | Dimensions (L x P x H) Poids | Raccordement électrique | Référence (modèle de base) |
|--------------|--------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
|--------------|--------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------|

B.PRO COOK I-flex 2

| | | | | |
|--|---|---|---|-------------------------------------|
| | <p>BC I-flex 2 avec deux plaques de cuisson à induction intégrées (4 zones de cuisson)</p> <p>Mobile, roues ø 75 mm, 4 roues jumelles pivotantes, dont 2 avec frein</p> | <p>Dimensions extérieures : 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Hauteur du soubassement : 900 mm</p> <p>Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : max. 2x GN 1/1</p> <p>Poids à vide : env. 130 kg Charge utile max. : 60 kg</p> | <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW</p> <p>Fiche CEE 16 A</p> | <p>575 013 (384 396)</p> |
| | <p>BC I-flex 2 comme ci-dessus, mais avec en plus une galerie et une filtration électrostatique ION TEC</p> | | | <p>575 014 (384 396)</p> |

B.PRO COOK I-flex 2 to go

| | | | | |
|--|---|--|---|-------------------------------------|
| | <p>BC I-flex 2 to go avec deux plaques de cuisson à induction intégrées (4 zones de cuisson)</p> <p>Mobile, roues en acier inoxydable, ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, coins de protection, poignée de poussée</p> | <p>Dimensions extérieures : 1020 x 746 x 1366 mm</p> <p>Hauteur du soubassement : 960 mm</p> <p>Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : max. 2x GN 1/1</p> <p>Poids à vide : env. 130 kg Charge utile max. : 60 kg</p> | <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW</p> <p>Fiche CEE 16 A</p> | <p>575 015 (384 396)</p> |
| | <p>BC I-flex 2 to go comme ci-dessus, mais avec en plus une galerie et une filtration électrostatique ION TEC</p> | | | <p>575 016 (384 396)</p> |

B.PRO COOK I-flex 2 built-in

| | | | | |
|--|---|---|---|-------------------------------------|
| | <p>BC I-flex 2 built-in avec deux plaques de cuisson à induction intégrées (4 zones de cuisson)</p> <p>Pieds en acier inoxydable, plinthes en acier inoxydable sur 4 côtés, jeu de parement en acier inoxydable côté commande</p> | <p>Dimensions extérieures : 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Hauteur du soubassement : 900 mm</p> <p>Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : max. 2x GN 1/1</p> <p>Poids à vide : env. 130 kg Charge utile max. : 60 kg</p> | <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW</p> <p>Fiche CEE 16 A</p> | <p>575 021 (384 398)</p> |
| | <p>BC I-flex 2 built-in comme ci-dessus, mais avec en plus une galerie et une filtration électrostatique ION TEC</p> | | | <p>575 022 (384 398)</p> |

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

B.PRO COOK I-flex 3

- Pont d'aspiration étroit en acier inoxydable pour une visibilité et une surface d'utilisation optimales
- Plaque de cuisson à induction fixe intégrée avec 6 zones de cuisson
- B.PRO Control : commande électronique du pont d'aspiration et des plaques de cuisson à induction
- Pare-haleine en verre de sécurité trempé, abaissé côté client jusqu'au recouvrement, rabattable
- Éclairage LED, placé au-dessus de la zone de cuisson
- Espace de rangement avec rails de guidage dans le soubassement, par exemple pour le stockage des modules de cuisson
- Soubassement laqué en gris signalisation B RAL 7043



| Illustration | Modèle | Dimensions (L x P x H) Poids | Raccordement électrique | Référence (modèle de base) |
|--------------|--------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
|--------------|--------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------|

B.PRO COOK I-flex 3

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
|  | <p>BC I-flex 3 avec trois plaques de cuisson à induction intégrées (6 zones de cuisson)</p> <p>Mobile, roues ø 75 mm, 4 roues jumelles pivotantes, dont 2 avec frein</p> | <p>Dimensions extérieures : 1255 x 678 x 1306 mm</p> <p>Hauteur du soubassement : 900 mm</p> <p>Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : max. 3x GN 1/1</p> <p>Poids à vide : env. 150 kg Charge utile max. : 85 kg</p> | <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW</p> <p>Fiche CEE 16 A</p> | <p>575 017 <i>(384 397)</i></p> |
| | <p>BC I-flex 3 comme ci-dessus, mais avec en plus une galerie et une filtration électrostatique ION TEC</p> | | | <p>575 018 <i>(384 397)</i></p> |

B.PRO COOK I-flex 3 to go

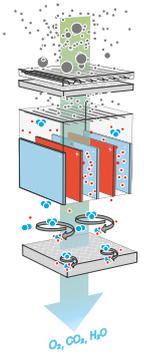
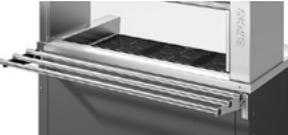
| | | | | |
|--|--|--|---|--|
|  | <p>BC I-flex 3 to go avec trois plaques de cuisson à induction intégrées (6 zones de cuisson)</p> <p>Mobile, roues en acier inoxydable, ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, coins de protection, poignée de poussée</p> | <p>Dimensions extérieures : 1350 x 746 x 1366 mm</p> <p>Hauteur du soubassement : 960 mm</p> <p>Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : max. 3x GN 1/1</p> <p>Poids à vide : env. 150 kg Charge utile max. : 85 kg</p> | <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW</p> <p>Fiche CEE 16 A</p> | <p>575 019 <i>(384 397)</i></p> |
| | <p>BC I-flex 3 to go comme ci-dessus, mais avec en plus une galerie et une filtration électrostatique ION TEC</p> | | | <p>575 020 <i>(384 397)</i></p> |

B.PRO COOK I-flex 3 built-in

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
|  | <p>BC I-flex 3 built-in avec trois plaques de cuisson à induction intégrées (6 zones de cuisson)</p> <p>Pieds en acier inoxydable, plinthes en acier inoxydable sur 4 côtés, jeu de parement en acier inoxydable côté commande</p> | <p>Dimensions extérieures : 1255 x 678 x 1306 mm</p> <p>Hauteur du soubassement : 900 mm</p> <p>Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : max. 3x GN 1/1</p> <p>Poids à vide : env. 150 kg Charge utile max. : 85 kg</p> | <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW</p> <p>Fiche CEE 16 A</p> | <p>575 023 <i>(384 399)</i></p> |
| | <p>BC I-flex 3 built-in comme ci-dessus, mais avec en plus une galerie et une filtration électrostatique ION TEC</p> | | | <p>575 024 <i>(384 399)</i></p> |

Options pour B.PRO COOK I-flex

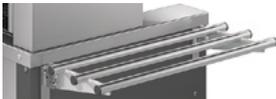
- *Habillages, tablettes, glissières pour assiettes et plateaux Resopal avec même décor/couleur, revêtu avec stratifié Resopal « Colours » ou « Woods »

| Illustration | Désignation | pour les modèles |
|---|--|---|
| Couleur du corps | Couleur du corps en couleurs B.PRO (voir page 28) au lieu de gris signalisation B RAL 7043 | tous BC I-flex |
| Avant revêtu avec stratifié Resopal  | Couleur avant laqué en teintes B.PRO (voir page 147) au lieu de gris signalisation B RAL 7043 | tous BC I-flex 1, 2, sauf built-in |
| | revêtu avec stratifié Resopal | tous BC I-flex 3, sauf built-in |
| | | tous BC I-flex 1, 2, sauf built-in |
| ION TEC  | Filtration électrostatique ION TEC pour une filtration améliorée et la réduction des particules odorantes et de la fumée bleue, prolonge la durée de vie des filtres au charbon actif | tous BC I-flex |
| | Préparation à la filtration électrostatique ION TEC Le BC I-flex est préparé côté appareil pour permettre si nécessaire l'installation ultérieure du filtre ION TEC. | tous BC I-flex |
| Prise de courant supplémentaire  | Prise de courant supplémentaire , monophasé, placée côté commande sous la plaque de cuisson à induction (respecter les variantes nationales) | BC I-flex 2 |
| Galerie  | Galerie en tube rond en acier inoxydable, côté client et sur le petit côté, hauteur 50 mm | BC I-flex 1, 2 |
| | | BC I-flex 3 |
| Bloc-tiroirs  | Bloc-tiroirs avec 2 tiroirs placés l'un au-dessus de l'autre pour bacs Gastronorm, max. GN 1/1-150 ou leurs subdivisions (avec barres transversales et longitudinales). En option avec deux plaques eutectiques pour la réfrigération passive, insérées au-dessus de chaque tiroir au moyen d'un rail de guidage intégré (voir page 7) | |
| Glissière pour plateaux en tube rond  | Glissière pour plateaux | Tube rond en acier inoxydable, rabattable |
| | | BC I-flex 1, 2 |
| | | BC I-flex 3 |
| Glissière pour assiettes lisse  | Glissière pour assiettes | Acier inoxydable lisse, rabattable |
| | | BC I-flex 1, 2 |
| | | BC I-flex 3 |
| | | Resopal*, rabattable |
| | | BC I-flex 1, 2 |
| | | BC I-flex 3 |

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

Options pour B.PRO COOK I-flex

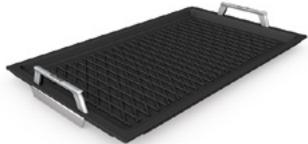
- *Habillages, tablettes, glissières pour assiettes et plateaux Resopal avec même décor/couleur, revêtu avec stratifié Resopal « Colours » ou « Woods »

| Illustration | Désignation | pour les modèles | |
|--|--|---|---------------------------|
|  | Tablette sur le petit côté gauche / droit | Tube rond en acier inoxydable, rabattable | |
| | | Acier inoxydable lisse, rabattable | |
| | | Resopal*, rabattable | |
| sans illustration | Jeu de liaison entre modules pour la liaison fixe de deux BC I-flex ou en combinaison avec B.PRO BASIC LINE, avec bandeau profilé pour le recouvrement de l'espace entre deux modules | tous BC I-flex | |
| sans illustration | Roues en acier inoxydable , 4 roues pivotantes dont 2 avec frein, ø 125 mm | | |
| sans illustration | Pieds en acier inoxydable | | |
| | | Plinthes en acier inoxydable, à commander uniquement en liaison avec des pieds | côté client/côté commande |
| | | | BC I-flex 1, 2 |
| | | | BC I-flex 3 |
| | | sur le petit côté à gauche | tous BC I-flex |
| | | sur le petit côté à droite | tous BC I-flex |

Accessoires pour B.PRO COOK I-flex

| Illustration | Désignation | Référence (modèle de base) |
|--------------|-------------|-------------------------------|
|--------------|-------------|-------------------------------|

Modules de cuisson

| | | | |
|---|---|--|---------|
| Plaque pour grillades, lisse  | Plaque pour grillades 1/1-20, lisse avec fond lisse, dimensions : 530 x 325 x 20 mm, poids : 4,9 kg | en fonte d'aluminium avec quadruple revêtement de surface, y compris revêtement en céramique anti-adhésif, fond épais pour une répartition et une accumulation optimales de la chaleur, avec sur chaque petit côté une poignée en acier inoxydable et une partie inférieure aimantée pour prévenir le glissement sur la plaque de cuisson à induction, | 575 027 |
| Plaque pour grillades, nervurée  | Plaque pour grillades 1/1-20, nervurée avec cannelures croisées, dimensions : 530 x 325 x 20 mm, poids : 4,9 kg | adapté à l'induction, résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C, convient pour le lave-vaisselle | 575 028 |
| Rôtissoire  | Rôtissoire 1/1-55 avec fond lisse, dimensions : 530 x 325 x 55 mm, poids : 4,7 kg | | 575 030 |
| Wok  | Wok à fond plat Matériau à 3 couches (acier inoxydable avec noyau en aluminium) jusqu'au bord pour une répartition et une accumulation rapides et homogènes de la chaleur, avec poignée ergonomique, ø env. 30 cm, convient pour l'induction, poids : 1,5 kg | | 575 032 |

Accessoires pour B.PRO COOK I-flex

| Illustration | Désignation | Référence (modèle de base) |
|--|--|---|
|  | <p>Jeu de cuiseur à pâtes composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cadre en acier inoxydable, - GN 2/3-100 en matériau multicouche adapté à l'induction avec 2 poignées, - GN 1/3-65, - Cadre d'accrochage pour paniers à pâtes, - 4 paniers : env. 1/6-100 avec poignées isolées | 575 034 |
|  | <p>Poêle en fonte d'aluminium avec quadruple revêtement de surface, fond épais et sans déformation pour une répartition et une accumulation optimales de la chaleur et une cuisson économe en énergie, avec poignée en plastique ergonomique, revêtement céramique anti-adhésif, résistante à la chaleur jusque 250 °C, convient pour le lave-vaisselle, hauteur du bord env. 50 mm</p> | <p>ø 20 cm 575 035</p> <p>ø 24 cm 575 036</p> <p>ø 26 cm 575 037</p> <p>ø 28 cm 575 038</p> |
|  | <p>Multiélément 1/1 en acier inoxydable, pour la préparation et la présentation ou comme espace de rangement pour les ustensiles de cuisine et ingrédients, capacité : max. GN 1/1-65 ou ses subdivisions, dimensions : 544 x 330 x 93 mm</p> | 575 041 |
| | <p>Multiélément 1/3 en acier inoxydable, espace de rangement pour les ustensiles de cuisine et ingrédients, capacité : max. GN 1/3-65 ou ses subdivisions, dimensions : 190 x 330 x 93 mm</p> | 575 042 |

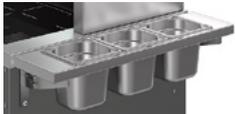
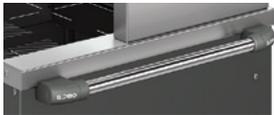
Accessoires de cuisine

| | | |
|---|--|---------|
|  | <p>Spatule en silicone, avec poignée en acier inoxydable, résistante à la chaleur jusque 240 °C, convient au lave-vaisselle, idéale pour les plaques pour grillades et poêles avec revêtement</p> | 575 067 |
|  | <p>Cuillère plate</p> | 575 068 |
|  | <p>Pince à grillades</p> | 575 069 |
|  | <p>Paniers à pâtes composés de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cadre d'accrochage pour paniers à pâtes - 4 paniers : env. 1/6-100 avec poignées isolées | 575 070 |
|  | <p>Grattoir de nettoyage pour vitrocéramique</p> | 568 489 |

Accessoires

| | | |
|---|--|---------|
|  | <p>Planche de découpe en plastique avec rigole périphérique, parfaitement ajustée à la taille d'une zone de cuisson, dimensions : 530 x 325 x 20 mm</p> | 575 057 |
|---|--|---------|

Accessoires pour B.PRO COOK I-flex

| Illustration | Désignation | Référence (modèle de base) |
|--|---|-------------------------------|
| <p>Étuis à couverts Illustr. avec accessoires</p>  | <p>Étuis à couverts, cadre en acier inoxydable pour la fixation au corps côté commande, peut être retiré pour le nettoyage, avec GN 1/6-200</p> | 575 058 |
| <p>Compartiment à couteaux Illustr. avec accessoires</p>  | <p>Compartiment à couteaux en plastique – pour étuis à couverts, pour placement sur GN 1/6</p> | 574 774 |
| <p>Cadre d'accrochage GN Illustr. avec accessoires</p>  | <p>Cadre d'accrochage GN, en acier inoxydable pour la fixation au corps sur le petit côté, rabattable, pour accueillir 3x GN 1/6 ou 1x GN 2/4</p> | 575 059 |
| <p>Support pour torchon de vaisselle Illustr. avec accessoires</p>  | <p>Support pour torchon de vaisselle, en acier inoxydable pour la fixation au corps sur le petit côté</p> | 575 060 |
| <p>Support pour rouleau de papier essuie-tout (Illustr. avec accessoires)</p>  | <p>Support pour rouleau de papier essuie-tout – pour cadre d'accrochage GN et support pour torchon de vaisselle en acier inoxydable</p> | 575 062 |
| <p>Cadre multiple Illustr. avec accessoires</p>  | <p>Cadre multiple, en acier inoxydable, pour la fixation sur une tablette en acier inoxydable ou Resopal sur le petit côté, pour accueillir un GN 1/3, peut être retiré pour le nettoyage, avec support pour rouleau de papier essuie-tout</p> | 575 061 |
| <p>Planche de rayonnage</p>  | <p>Planche de rayonnage en verre – pour cadre multiple, à placer dans le cadre multiple comme surface de rangement supplémentaire</p> | 573 978 |
| <p>Poignée de poussée</p>  | <p>Poignée de poussée pour la fixation au corps sur le petit côté</p> | 575 063 |
| <p>sans illustration</p> | <p>Initiation système B.PRO COOK initiation technique (nettoyage, changement de filtre) à la B.PRO COOK I-flex installée en ordre de marche, sur rendez-vous.</p> | 999 125 |
| <p>Plaque eutectique</p>  | <p>Plaque eutectique (-3 °C) en plastique, compatible Gastronorm, dimensions : 530 x 325 x 30 mm, poids : 4,2 kg</p> | 568 136 |
| | <p>Plaque eutectique (-12 °C) en plastique, compatible Gastronorm, dimensions : 530 x 325 x 30 mm, poids : 4,2 kg</p> | 573 332 |
| <p>Tapis filtrants au charbon actif</p>  | <p>Tapis filtrants au charbon actif</p> | 380 477 |

B.PRO COOK classic

- Pour 2, 3 ou 4 appareils de table B.PRO COOK
- Pont d'aspiration élargi pour une visibilité optimale
- Système de filtration à haute efficacité
- Commande électronique avec indication de changement de filtre
- Grande surface de rangement sur les filtres anti-odeur
- Espace utile libre en dessous du plateau amovible de l'appareil
- Modèle des roues : roues pleines en matière plastique, ø 75 mm, 8 roues pivotantes, dont 2 avec frein



Illustr. avec accessoires

B.PRO COOK classic

| Illustration | Modèle | Dimensions L x P x H (mm) | Prises de courant/puissance/ raccordement électrique | Référence. (modèle de base) |
|--------------|--|---|--|---------------------------------|
| | BC classic 2.1 avec plateau amovible pour appareils Charge max. du plateau amovible pour appareils : environ 150 kg Pour 2 appareils de table B.PRO COOK | <u>Dimensions extérieures :</u> 1544 x 756 x 1362 mm <u>Hauteur du soubassement :</u> 900 mm <u>Niche d'installation d'appareil :</u> 806 x 648 x 300 mm <u>Espace utile en dessous du plateau amovible :</u> 830 x 648 x 575 mm | 2 prises de courant 230 V avec contact de terre latéral, 2 prises de courant CEE 400 V (max. 10 kW) Fiche CEE 16 A 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW | 574 400 (380 235) |
| | BC classic 3.1 avec plateau amovible pour appareils Charge max. du plateau amovible pour appareils : environ 150 kg Pour 3 appareils de table B.PRO COOK | <u>Dimensions extérieures :</u> 1949 x 756 x 1362 mm <u>Hauteur du soubassement :</u> 900 mm <u>Niche d'installation d'appareil :</u> 1211 x 648 x 300 mm <u>Espace utile en dessous du plateau amovible :</u> 1235 x 648 x 575 mm | 3 prises de courant 230 V avec contact de terre latéral, 3 prises de courant CEE 400 V (max. 20 kW) Fiche CEE 32 A 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW | 574 401 (380 236) |
| | BC classic 3.1 BHG avec plateau amovible pour appareils, avec éclairage, pare-haleine fermé et galerie Charge max. du plateau amovible pour appareils : environ 150 kg Pour 3 appareils de table B.PRO COOK | <u>Dimensions extérieures :</u> 1949 x 756 x 1407 mm <u>Hauteur du soubassement :</u> 900 mm <u>Niche d'installation d'appareil :</u> 1211 x 648 x 300 mm <u>Espace utile en dessous du plateau amovible :</u> 1235 x 648 x 575 mm | | 574 405 (380 236) |
| | BC classic 3.1 BHG-I B.PRO COOK classic avec plateau amovible pour appareils, avec éclairage, pare-haleine fermé, galerie et filtration électrostatique ION TEC Charge max. du plateau amovible pour appareils : environ 150 kg Pour 3 appareils de table B.PRO COOK | | | 574 406 (380 236) |
| | | | | |

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

B.PRO COOK classic

- Pour 2, 3 ou 4 appareils de table B.PRO COOK
- Pont d'aspiration élargi pour une visibilité optimale
- Système de filtration à haute efficacité
- Commande électronique avec indication de changement de filtre
- Grande surface de rangement sur les filtres anti-odeur
- Espace utile libre en dessous du plateau amovible de l'appareil
- Modèle des roues : roues pleines en matière plastique, ø 75 mm, 8 roues pivotantes, dont 2 avec frein

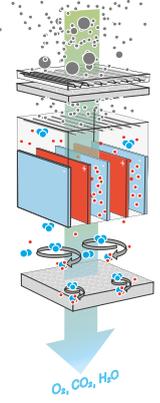


Illustr. avec accessoires

B.PRO COOK classic

| Illustration | Modèle | Dimensions L x P x H (mm) | Prises de courant/puissance/ raccordement électrique | Référence. (modèle de base) |
|--|--|--|---|---|
|  | <p>BC classic 4.1 avec plateau amovible pour appareils et pare-haleine fermé</p> <p>Charge max. du plateau amovible pour appareils : environ 150 kg</p> <p>Pour 4 appareils de table B.PRO COOK</p> | <p><u>Dimensions extérieures :</u> 2354 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Hauteur du soubassement :</u> 900 mm</p> <p><u>Niche d'installation d'appareil :</u> 1616 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Espace utile en dessous du plateau amovible :</u> 1640 x 648 x 575 mm</p> | <p>4 prises de courant 230 V avec contact de terre latéral, 4 prises de courant CEE 400 V (max. 20 kW)</p> <p>Fiche CEE 32 A</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p> | <p>574 402</p> <p>(380 237)</p> |

Options pour BC classic

| Illustration | Désignation | pour les modèles |
|---|--|------------------|
|  | <p>Filtration électrostatique ION TEC pour une filtration améliorée et la réduction des particules odorantes et de la fumée bleue, prolonge la durée de service des filtres à charbon actif</p> | tous BC classic |
| | <p>Préparation à la filtration électrostatique ION TEC Le BC classic est préparé côté appareil pour permettre si nécessaire l'installation ultérieure du filtre ION TEC.</p> | tous BC classic |

Raccordements électriques

| Illustration | Désignation | pour les modèles |
|-------------------|---|------------------|
| sans illustration | <p>Raccordement électrique Fiche CEE 16 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p> | BC classic 3.1 |
| | <p>Fiche CEE 32 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p> | BC classic 2.1 |
| | <p>Fiche CEE 63 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW</p> | BC classic 4.1 |

Options pour B.PRO COOK classic

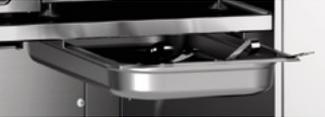
Options pour BC classic

| Illustration | Désignation | pour les modèles |
|--|---|---|
| Illustr. avec panneau de rangement  | Table amovible roulante pour le placement et le retrait des modules de cuisson de table dans la B.PRO COOK classic à la place du plateau amovible pour appareils | BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1 |
| | Panneau de rangement à placer dans la table amovible comme surface de rangement supplémentaire | BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1 |
| sans illustration | Prises de courant supplémentaires 2 prises de courant 230 V avec contact de terre latéral, dans l'espace utile en dessous du plateau amovible, placées respectivement à droite et à gauche | tous les BC classic |
|  | Eclairage avec spots LED (4 W chacun), placés au-dessus des appareils de cuisson | 5 spots, 20 W BC classic 2.1 |
| | | 7 spots, 28 W BC classic 3.1 |
| | | 9 spots, 36 W BC classic 4.1 |
|  | Protection pare-haleine en verre de sécurité trempé fermée du côté client rabattable pour le nettoyage | BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1 |
|  | Galerie , en tube rond d'acier inoxydable, côté client et sur le petit côté, hauteur 50 mm | BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1 |
|  | Glissière à plateaux tube rond en acier inoxydable, rabattable, côté client | Hauteur 885 mm pour un diamètre des roues de 75 mm, correspond à la hauteur normale de la glissière à plateaux BASIC LINE ou |
| | Glissière à plateaux , Resopal, rabattable, côté client Plaque de contreplaqué revêtue avec stratifié Resopal « Colours » ou « Woods » | Hauteur 850 mm pour un diamètre des roues de 75 mm, correspond à la hauteur normale de la glissière à plateaux MANHATTAN |
| sans illustration | Plancher de base en acier inoxydable, amovible, charge maximale : 80 kg | BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1 |
| | Roues en acier inoxydable , 8 roues pivotantes, dont 2 avec frein, \varnothing 125 mm, la hauteur totale augmente de 60 mm, la hauteur du soubassement est alors de 960 mm | tous BC classic |
| | Pieds réglables en acier inoxydable | tous BC classic |
| | Plinthes en acier inoxydable, côté client, à commander uniquement en liaison avec des pieds réglables | BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1 |

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

Accessoires pour B.PRO COOK classic

Accessoires

| Illustration | Désignation | pour les modèles | Référence. (modèle de base) |
|--|---|---|--|
| Illustr. avec panneau de rangement  | Table amovible roulante pour le placement et le retrait des modules de cuisson de table dans la B.PRO COOK classic | BC classic 2.1 | 574 309 |
| | | BC classic 3.1 | 574 310 |
| | | BC classic 4.1 | 574 311 |
| | Panneau de rangement à placer dans la table amovible comme surface de rangement supplémentaire | BC classic 2.1 | 574 379 |
| | | BC classic 3.1 | 574 380 |
| | | BC classic 4.1 | 574 381 |
| (Illustr. avec accessoires)  | Cadre multiple avec évier en acier inoxydable pour la fixation sur les filtres anti-odeur côté commande, pour loger un GN 1/3 ou ses subdivisions, y compris évier de logement d'un rouleau d'essuie-tout | tous les BC classic | 573 977 |
|  | Planche de rayonnage en verre, à placer dans le cadre multiple comme surface de rangement supplémentaire | Cadre multiple | 573 978 |
|  | Charrette de transport BC ROL 6x4 pour l'insertion d'un B.PROTHERM 420 dans l'espace utile libre, roues en matière plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 50 mm, charge admissible : environ 150 kg | tous les BC classic | 573 570 |
|  | BPT 420 KBRUH caisson de transport de repas B.PROTHERM en plastique, chauffé par air pulsé, avec <u>régulateur de température numérique</u> pour la régulation au degré près de la température dans l'espace intérieur entre +40 °C et +85 °C, avec porte battante, capacité : 2x GN 1/1-150 ou leurs subdivisions, 11 paires de glissières, écartement 31 mm | Teinte des ferrures : gris bleu rouge vert jaune | 573 516 574 575 574 576 574 577 574 578 (380 904) |
| (Illustr. avec accessoires)  | Jeu de rails de tiroir composé de deux rails pour le placement d'un GN 1/1, pour le montage sur le dessous du plateau amovible pour appareils | tous les BC classic | 573 979 |
| sans illustration | Initiation système B.PRO COOK initiation technique (nettoyage, changement de filtre) à la B.PRO COOK classic installée en ordre de marche et à la manipulation des appareils de table B.PRO COOK. Sur rendez-vous. | tous les BC classic | 999 125 |

Consommables / Pièces de rechange (vente via service après-vente B.PRO)

| | | | |
|--|--|--|---------|
|  | Tapis filtrants en toile 1 unité d'emballage = 25 pièces | | 107 213 |
|  | Tapis filtrants à charbon actif 1 jeu (1 jeu = 2 pièces) | | 134 046 |

Habillage pour B.PRO COOK classic

- Pour le montage ultérieur
- Peut également être configuré directement avec le BC classic
- En couleurs B.PRO (voir page 28)

Habillage pour la BC classic (également pour le montage ultérieur)

| Illustration | Désignation | pour les modèles | Référence |
|---|---|---------------------|----------------|
|  | Habillage sur 3 côtés Côté client et petit côté, laqué , Le côté client et le petit côté peuvent avoir chacun une couleur différente | BC classic 2.1 | 380 086 |
| | | BC classic 3.1 | 380 087 |
| | | BC classic 4.1 | 380 088 |
|  | Revêtu côté client avec stratifié Resopal (teintes / décors Resopal : Colours, Woods), Petits côtés laqués | BC classic 2.1 | 380 089 |
| | | BC classic 3.1 | 380 090 |
| | | BC classic 4.1 | 380 091 |
|  | Décors : Colours, Woods | BC classic 2.1 | 380 096 |
| | | BC classic 3.1 | 380 097 |
| | | BC classic 4.1 | 380 098 |
|  | Habillage des colonnes laqué, jeu composé des côtés gauche et droit avec matériel de fixation sur les conduites d'air d'évacuation | tous les BC classic | 380 794 |

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

Accessoires pour B.PRO COOK classic

- Réfrigération active à air pulsé, réglable au degré près de -2 °C à +8 °C (avec température ambiante de 43°C et humidité relative de l'air de 40%)
- Prêt à connecter avec prise de courant IEC (branchement de fiches de pays spécifiques possible)
- Évaporateur boîtier en acier inoxydable, évaporateur à lamelles complet avec tubes et lamelles recouverts de plastiques, ainsi résistant à la corrosion et inodore
- Réfrigérant R290, sans CFC
- Modèle des roues : ø 50 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein



Table réfrigérée pour soubassement BC classic 3.1, BC classic 4.1

| Illustration | Modèle | Dimensions L x P x H (mm) | Puissance / raccord. électr. | Référence |
|--|---|------------------------------|---|----------------|
|  | <p>BC UCT 2D Table réfrigérée pour soubassement avec 2 portes battantes 2 portes battantes à double paroi, moussées pour isolation thermique, pivotantes avec cadre d'étanchéité magnétique, par compartiment d'armoire, deux paires de glissières réglables en hauteur pour l'insertion de bacs Gastronorm 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 Table réfrigérée pour soubassement avec 2 tiroirs extractibles à sortie totale 2 tiroirs extractibles à sortie totale par côté, moussés pour isolation thermique, avec cadre d'étanchéité magnétique, utilisables pour bacs Gastronorm GN 1/1, ou leurs subdivisions à l'aide de barres transversales et longitudinales, la profondeur maximale des GN est de 100 mm</p> | 1192 x 650 x 567 mm | 220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW | 575 220 |

Outils de cuisson pour B.PRO COOK classic

- Surface lisse en vitrocéramique
- Générateur à induction de haute puissance commandé par microprocesseur fabriqué par E.G.O.
- Régulation continue de puissance avec bouton rotatif, voyant de contrôle d'affichage de l'état de fonctionnement et du code d'erreur en cas de défauts
- Rendement élevé
- Filtre à air sur le fond de l'appareil
- Pieds rotatifs réglables en hauteur, câble de raccordement au secteur (1,5 m)



Plaque de cuisson à induction

| Illustration | Modèle | Dimensions L x l x H (mm) | Puissance / raccord. électr. | Référence |
|---|--|---|--|----------------|
|  | BC IH 3500 Plaque de cuisson à induction, détection automatique de récipient à partir de ø 120 mm | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 564 mm x 339 mm Zone de cuisson : ø 220 mm Poids : 19 kg | 220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW | 574 197 |
|  | BC IH 5000 Plaque de cuisson à induction, détection automatique de récipient à partir de ø 120 mm | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 564 mm x 339 mm Zone de cuisson : ø 220 mm Poids : 19 kg | 400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW | 574 198 |
|  | BC IH 2Z 5000 Plaque de cuisson à induction à 2 zones, 2 zones de chauffage réglables séparément l'une de l'autre (2 bobines de ø 220 mm chacune), détection automatique de récipient à partir de ø 120 mm | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 564 mm x 339 mm 2 zones de cuisson : ø 220 mm chacune Poids : 27 kg | 400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 2 x 2,5 kW (5,0 kW) | 574 199 |
|  | BC SIH 5000 Surface de cuisson à induction, 1 zone de cuisson rectangulaire (1 zone de chauffage 447 x 220 mm), détection automatique de récipient à partir de ø 120 mm | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 564 mm x 339 mm Zone de cuisson : 447 x 220 mm Poids : 27 kg | 400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW (2 x 2,5 kW) | 574 200 |

Wok à induction

| | | | | |
|---|---|---|--|----------------|
|  | BC IW 3500 Wok à induction | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Cuvette : ø 300 mm Poids : 18 kg | 220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW | 574 201 |
|  | BC IW 5000 Wok à induction | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Cuvette : ø 300 mm Poids : 18 kg | 400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW | 574 202 |

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

Outils de cuisson pour B.PRO COOK classic

- Surface de gril de 15 mm d'épaisseur soudée sans solution de continuité sur toute la périphérie avec coins arrondis pour une hygiène optimale et répartition homogène de la chaleur sur toute la surface grâce à un élément chauffant tubulaire
- Zone de repos non chauffée (70 mm) côté commande
- Régulation de la température en continu avec boutons rotatifs
- Voyants de contrôle pour l'état de fonctionnement et la phase d'échauffement
- Pieds rotatifs réglables en hauteur, câble de raccordement au secteur (1,5 m)



Plaque de gril

| Illustration | Modèle | Dimensions L x l x H (mm) | Puissance / raccord. électr. | Référence |
|---|---|---|---|----------------|
|  | BC GF 3500 Plaque de gril , lisse bouchon d'écoulement de graisse inclus, extrêmement puissant de +80 à +250 °C | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 506 x 304 mm dont 435 x 304 mm chauffés Poids : 34 kg | 220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW | 574 203 |
|  | BC GF 4200 Plaque de gril , lisse bouchon d'écoulement de graisse inclus, extrêmement puissant de +80 à +250 °C | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 506 x 304 mm dont 435 x 304 mm chauffés Poids : 34 kg | 400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW | 574 204 |
|  | BC GF 8400 Plaque de gril , lisse bouchon d'écoulement de graisse inclus, extrêmement puissant de +80 à +250 °C, 2 zones de chauffage réglables séparément | Dimensions extérieures : 620 x 800 x 240 mm Surface utile : 506 x 704 mm dont 435 x 704 mm chauffés Poids : 69 kg | 400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 8,4 kW (2 x 4,2 kW par zone de chauff- fage) | 574 205 |
|  | BC GR 3500 Plaque de gril , nervurée bouchon d'écoulement de graisse inclus, extrêmement puissant de +80 à +250 °C | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 506 x 304 mm dont 435 x 304 mm chauffés Poids : 31 kg | 220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW | 574 206 |
|  | BC GR 4200 Plaque de gril , nervurée bouchon d'écoulement de graisse inclus, extrêmement puissant de +80 à +250 °C | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 506 x 304 mm dont 435 x 304 mm chauffés Poids : 31 kg | 400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW | 574 207 |

Rôtissoire

| | | | | |
|---|---|--|--|----------------|
|  | BC DG 4200 Rôtissoire bouchon d'écoulement de graisse inclus , extrêmement puissant de +80 à +250 °C | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 506 x 304 mm Capacité : 7 litres Profondeur de cuve : 65 mm Poids : 33 kg | 400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW | 574 208 |
|---|---|--|--|----------------|

Outils de cuisson pour B.PRO COOK classic

- Régulation de la température en continu avec boutons rotatifs
- Pieds rotatifs réglables en hauteur
- Câble de raccordement au secteur (1,5 m)



Plaque de cuisson vitrocéramique

| Illustration | Modèle | Dimensions L x l x H (mm) | Puissance / raccord. électr. | Référence |
|---|---|--|---|----------------|
|  <p>BC CH 4300</p> | <p>BC CH 4300 Plaque de cuisson vitrocéramique, voyants de contrôle d'affichage de l'état de fonctionnement</p> | <p>Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 564 mm x 339 mm Zone de cuisson : ø 170 mm et ø 230 mm Poids : 12 kg</p> | <p>400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,3 kW</p> | <p>574 209</p> |

Cuiseur à pâtes

| | | | | |
|--|--|--|---|----------------|
|  <p>BC PC 4800 (Illustr. avec accessoires)</p> | <p>BC PC 4800 Cuiseur à pâtes, cuve emboutie sans soudure, pour le logement de récipients GN ou de paniers à pâtes jusqu'à 150 mm de profondeur, voyant de contrôle pour l'affichage de l'état de fonctionnement et de la phase d'échauffement</p> | <p>Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 509 x 304 mm Capacité : 20 litres Poids : 14 kg</p> | <p>400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,8 kW</p> | <p>574 210</p> |
|  | <p>Jeu de paniers à pâtes Paniers avec poignées isolées et cadre d'insertion</p> | <p>6 paniers : env. GN 1/6-100</p> | | <p>574 254</p> |
|  | <p>Jeu de paniers à pâtes Paniers avec poignées isolées et cadre d'insertion</p> | <p>2 paniers : env. GN 1/3-100 et 2 paniers : env. GN 1/6-100</p> | | <p>574 255</p> |
|  | <p>Elément de cuisson Gastro-norm G-KEN G 1/1-95 perforé, avec poignées rabattables</p> | | | <p>550 971</p> |
|  | <p>Couvercle avec poignée encastrée GD 1/1 pour recouvrir</p> | | | <p>550 658</p> |

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

Outils de cuisson pour B.PRO COOK classic

- Régulation de la température en continu avec boutons rotatifs
- Voyants de contrôle pour l'affichage de l'état de fonctionnement et de la phase d'échauffement
- Pieds rotatifs réglables en hauteur, câble de raccordement au secteur (1,5 m)



Friteuse

| Illustration | Modèle | Dimensions L x l x H (mm) | Puissance / raccord. électr. | Référence |
|--|---|--|--|----------------|
|  BC DF 5000 (Illustr. avec accessoires) | BC DF 5000 Friteuse Cuve emboutie sans soudure, zone froide au fond de la cuve, élément chauffant situé à l'intérieur, pivotant vers l'extérieur, couvercle inclus pour le recouvrement de la cuve de friture | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 346 x 238 mm Capacité : min. 5 litres, max. 6,5 litres Poids : 16 kg | 400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW | 574 211 |
|  | Jeu de paniers à frites (2 pièces) avec poignées isolées | chacun 260 x 95 x 110 mm | | 574 258 |
|  | Panier à frites avec poignée isolée | 260 x 220 x 110 mm | | 574 259 |

Bain-marie

| | | | | |
|--|---|--|--|----------------|
|  BC BM 700 | BC BM 700 Bain-Marie Cuve emboutie sans soudure, convient pour récipients GN et couvercles GN en acier inoxydable, chauffée de +45 à +95 °C | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 509 mm x 304 mm Capacité : max. 1 x GN 1/1-150 Poids : 15,5 kg | 220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 0,7 kW | 574 212 |
|--|---|--|--|----------------|

Plaque de maintien au chaud

| | | | | |
|--|--|---|--|----------------|
|  BC HP 700 | BC HP 700 Plaque de maintien au chaud Plaque de maintien au chaud avec zone de maintien au chaud séparée thermiquement, surface de maintien au chaud siliconée en acier inoxydable, plage de température : +55 à +120 °C | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 565 x 340 mm Poids : 18 kg | 220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 0,7 kW | 574 213 |
|--|--|---|--|----------------|

Outils de cuisson pour B.PRO COOK classic

- Pieds rotatifs réglables en hauteur



Multiélément

| Illustration | Modèle | Dimensions L x l x H (mm) | Puissance / raccord. électr. | Référence |
|---|-------------------------------|---|---------------------------------|-----------|
|  | BC ME Multiélément | Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Capacité : En haut : max. GN 1/1-150 (dépend de la profondeur du récipient situé en dessous) En dessous : max. GN 1/1-100 (alors en haut max. GN 1/1-65) | | 573 458 |

Accessoires pour outils de cuisson B.PRO COOK classic

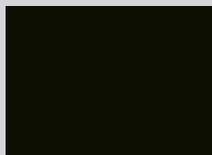
Accessoires

| Illustration | Désignation | Pour modèle | Référence | |
|---|--|--|----------------------------|---------|
|  | Grattoir de nettoyage pour vitrocéramique | Pour plaque de cuisson par induction BC IH, plaque de cuisson vitrocéramique BC CH | 568 489 | |
|  | Wok à fond rond en acier inoxydable, ø 360 mm, capacité max. 5,5 litres, poids 1,2 kg | Pour wok à induction BC IW | 573 513 | |
|  | Jeu de paniers à pâtes Paniers avec poignées isolées et cadre d'insertion | 6 paniers : env. GN 1/6-100 | Pour cuiseur à pâtes BC PC | 574 254 |
| | | 2 paniers : env. GN 1/3-100 et 2 paniers : env. GN 1/6-100 | | 574 255 |
|  | Élément de cuisson Gastronorm G-KEN G 1/1-95 perforé, avec poignées rabattables | Pour cuiseur à pâtes BC PC | 550 971 | |
|  | Couvercle avec poignée encastrée GD 1/1 pour recouvrir | Pour cuiseur à pâtes BC PC | 550 658 | |
|  | Grattoir de nettoyage pour grill, lisse | Pour rôtissoire BC DG, pour plaque de grill BC GF, lisse | 573 252 | |
| sans illustration | Grattoir de nettoyage pour grill, nervuré | Pour plaque de grill BC GR, nervurée | 574 306 | |
|  | Protection contre les éclaboussures | Pour plaques de grill BC GF, BC GR (sauf BC GF 8400) | 574 256 | |
| | | Pour plaque de grill BC GF 8400 | 574 257 | |
| sans illustration | Traitement anti-adhésion B.PRO COOK 500 ml, entretient et protège la surface de grill et assure un comportement anti-adhésion amélioré | Pour plaques de grill et rôtissoires | 574 302 | |
|  | Jeu de paniers à frites (2 pièces) avec poignées isolées chacun 260 x 95 x 110 mm (L x l x H) | Pour friteuse BC DF | 574 258 | |
|  | Panier à frites avec poignée isolée 260 x 220 x 110 mm (L x l x H) | Pour friteuse BC DF | 574 259 | |
|  | Barre à clipser en acier inoxydable pour recouvrir la fente entre deux appareils de cuisson B.PRO COOK | Pour tous les modèles | 574 298 | |

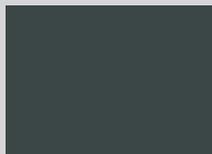
Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

Teintes B.PRO

NEUTRAL COLOURS



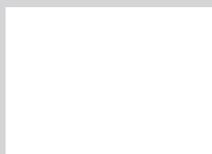
noir graphite



gris signalisation B



gris pierre

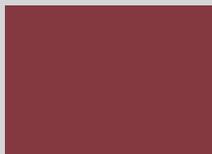


blanc de sécurité

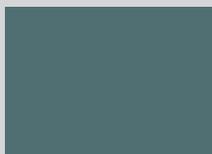
LIVING COLOURS



jaune genêt



rouge merlot

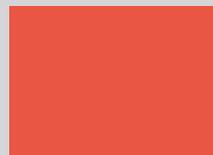


vert pétrole



bleu mer

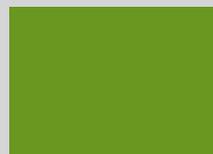
FRESH COLOURS



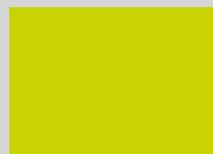
rouge candy



menthe néon



granny



limette



Vous trouverez plus d'informations sur les couleurs et décors Resopal sur www.bpro-solutions.com/fr/resopal

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS