



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO COOK CLASSIC

**Le frontcooking avec filtration nouvelle génération ION TEC :
pour un air pur et sans fumée !**

BON APPÉTIT

De vraies valeurs ajoutées : avec B.PRO COOK classic, votre frontcooking devient un véritable argument commercial pour offrir encore plus de plaisir et d'agrément à vos clients. Avec B.PRO COOK, développez votre activité !

Gagnez de nouveaux clients avec B.PRO COOK !

Avec B.PRO COOK, la cuisine devient spectacle. Ce nouveau concept très tendance offre de nouvelles opportunités aux établissements qui veulent proposer une expérience client séduisante, dynamique et synonyme de plaisir.

Séduire et fidéliser

B.PRO COOK est une arme fatale de séduction : cuisiner « en direct » face aux clients établit une relation unique entre eux-ci et votre chef.

Le frontcooking avec B.PRO COOK : vous avez tout pour faire la différence.

Avec le frontcooking façon B.PRO COOK, vous développez une restauration événementielle, vous mettez en scène le savoir-faire gastronomique de votre équipe et vous créez une relation de proximité client bien différente d'une restauration conventionnelle. Le frontcooking signé B.PRO COOK, c'est aussi la possibilité d'être mobile avec un équipement qui peut être utilisé presque partout en toute autonomie : salle de restaurant, espace de réception, terrasse, service de traiteur, ... B.PRO COOK répond toujours présent. Avec lui, vous multipliez les opportunités de créer de la valeur et de la rentabilité.

Vous trouverez plus d'informations sur les groupes cibles, les produits intelligents, les recettes, les formations et les ateliers sur : www.bpro-cook.com



LAISSEZ-VOUS TENTER

B.PRO COOK classic : une nouvelle façon de cuisiner avec brio !



Lorsque l'on cuisine face à ses clients, il est indispensable de bénéficier d'un équipement de la plus grande fiabilité. C'est pourquoi B.PRO COOK répond avec brio à toutes vos exigences pour faire de la cuisine une démonstration spectaculaire et appétissante.

La haute valeur ajoutée technologique de B.PRO COOK réside notamment dans son système d'aspiration et de filtration unique. Un système exceptionnel qui neutralise toutes les nuisances et capture toutes les odeurs et fumées de cuisson.

B.PRO COOK se décline en 2 à 4 appareils et 13 modules de cuisson de table différents. Fiables, rapides et puissants, ils sont parfaits pour être utilisés en restauration individuelle ou collective ou encore en été sur les terrasses des hôtels.

C'EST PARFAIT

Rien n'est laissé au hasard : jusque dans le moindre détail.

B.PRO COOK réunit les qualités suivantes :

- Le pont d'aspiration est au choix un support pour la présentation des ingrédients ou une surface de distribution. Il est confortable pour le travail et offre une vue dégagée sur les cuissons en cours.
- Design fonctionnel avec des surfaces entièrement lisses.
- Des prises de courant derrière les appareils de cuisson assurent un rangement sûr des câbles.
- Les ventilateurs et les filtres sont accessibles depuis le côté cuisinier.
- Espace de rangement utile en dessous de la niche d'installation.



Station de frontcooking B.PRO Cook-FS 4, côté commande, avec galerie, table amovible roulante et nombreux accessoires



L'espace est libre

Comme le pont d'aspiration est très étroit, il reste davantage de place pour la présentation et l'entreposage.



Un panneau de commande clair et simple

B.PRO CONTROL est un panneau de commande électronique aux symboles clairs. Avec lui l'utilisation de la station de frontcooking est très facile. Ainsi, l'indication de changement de filtre est affichée automatiquement. Grâce à cela, vous saurez quand remplacer ou nettoyer les filtres.



Changer les filtres, c'est facile et rapide

Soulevez simplement le couvercle du pont d'aspiration, retirez les filtres à graisse et mettez les dans le lave-vaisselle. Pratique, vous n'avez besoin d'aucun outil pour cela.

L'AIR EST PROPRE

Avec la station de frontcooking B.PRO COOK classic : vous pouvez enfin respirer !

Quelle que soit la cuisson, avec une poêle, une marmite, une rôtissoire, ou encore avec un wok, même le plus talentueux des cuisiniers n'échappera pas aux fumées et aux odeurs. Par contre, ce ne sera plus le cas avec B.PRO COOK ! En effet, son pont d'aspiration collecte instantanément les vapeurs des appareils de cuisson.

B.PRO COOK est le seul équipement à pouvoir vous faire bénéficier avec efficacité de cette remarquable technologie d'aspiration. De plus, le design étroit et harmonieux du pont d'aspiration permet aux clients d'apprécier le travail du cuisinier.

Les plans de travail sont largement dimensionnés pour permettre une utilisation confortable pour la préparation ou le rangement. L'aspiration des vapeurs de cuisson ne nécessite pas d'équipement supplémentaire. B.PRO COOK se suffit à lui-même pour être efficace.

Une sécurité testée avec succès

Des filtres à graisse puissants de type A (DIN 18869-5) arrêtent complètement les flammes. C'est ce que confirme le rapport d'expertise technique de protection contre l'incendie d'un expert indépendant. Avec la nouvelle technique de filtration en option ION TEC, B.PRO COOK obtient

des résultats encore meilleurs dans la lutte contre les vapeurs de cuisson. Il filtre également la « fumée bleue » nocive des cuissons.

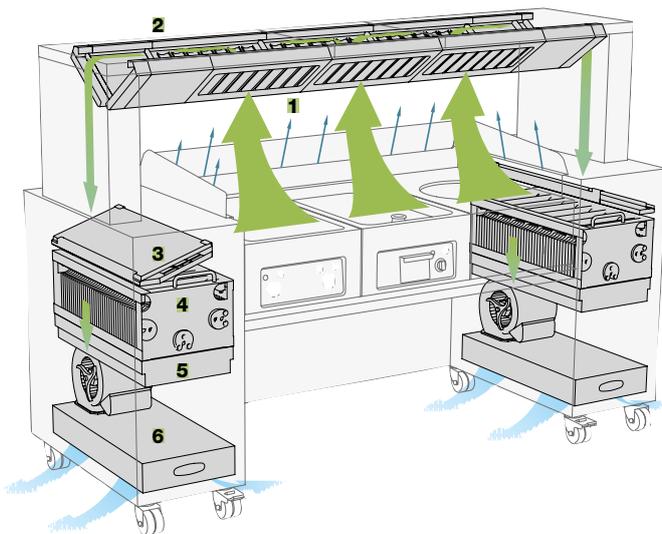
Encore plus efficace, encore plus léger

La nouvelle génération de station B.PRO COOK bénéficie à présent d'un système de filtre anti-graisse et anti-odeur encore amélioré. Deux tapis filtrants à charbon actif fins remplacent à présent les 16 anciennes cartouches lourdes du système de filtration à charbon actif. Cela facilite le remplacement du filtre et les coûts de fonctionnement et le poids de la station deviennent plus légers.



BIEN PENSÉ

Les différentes séquences clefs pour obtenir une atmosphère saine avec l'option ION TEC.



Le principe de fonctionnement :

- 1 Une dépression crée une aspiration qui attire les vapeurs dans le pont d'aspiration. En outre, afin d'augmenter l'efficacité d'aspiration, le flux d'air en trois parties guide les vapeurs directement dans le pont d'aspiration.
- 2 Dans le pont d'aspiration, les graisses sont séparées et collectées dans le bac de collecte.
- 3 Des filtres en toile absorbent l'humidité et les aérosols.
- 4 Le système de filtration en option ION TEC capture les particules odorantes et la fumée bleue.
- 5 Le charbon actif élimine de manière fiable les molécules odorantes.
- 6 L'air épuré sort par le bas.

Des options intelligentes et des accessoires utiles pour un aménagement individuel du poste de travail.



Protection parfaite

La protection pare-haleine continue assure une hygiène parfaite. Pour le nettoyage, elle peut simplement être rabattue vers le bas.



Pleins feux

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



Un pont d'aspiration polyvalent

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

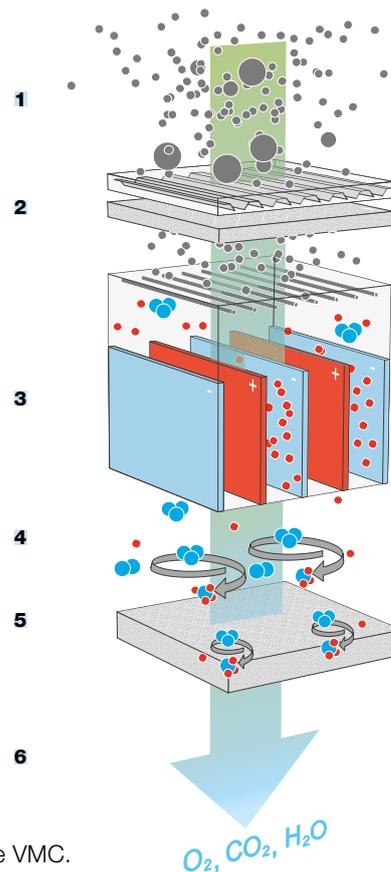
Informations complémentaires
dans la vidéo explicative :
<https://youtu.be/bZg-3QzuDm0>

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



Le principe de fonctionnement :

- 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.



La station de frontcooking B.PRO COOK ne nécessite pas de hotte d'aspiration séparée. Attention, elle n'a pas vocation à remplacer une VMC.



Gain de place avec la tablette latérale

Celle-ci permet bien des choses comme par exemple poser des bacs GN ou d'autres ustensiles pour préparer ou cuisiner.



Astucieux : les rails intégrés

Sous le plateau amovible qui accueille les appareils de cuisson. Les bacs GN 1/1 glisseront facilement sur leurs rails de rangement. Pratique et malin pour tout ranger.



Ils se transforment en un tour de main

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

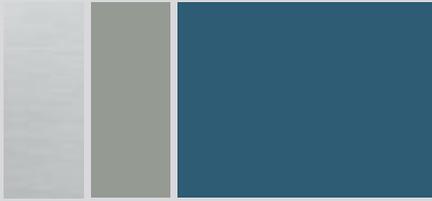
PLUS BEAU EN COULEURS

B.PRO COOK classic en fait plus pour vous. Il vous offre, à vous et à vos clients, le plaisir des couleurs et des matériaux. Design et plaisir au rendez-vous !

Personnaliser ses couleurs et ses matériaux pour les coordonner aux ambiances et à la décoration de votre salle de restauration est une véritable valeur ajoutée. Vous pouvez à présent choisir de mettre en couleurs d'une part l'habillage frontal et d'autre part l'habillage latéral de la partie supérieure de votre frontcooking. Vous avez le choix entre 12 couleurs d'habillage très tendance. L'habillage est facile à fixer et à rééquiper.



Nos inspirations pour vos différentes combinaisons.



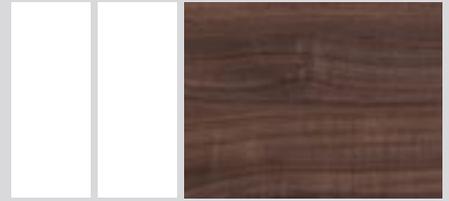
Colonnes des ponts d'aspiration :
sans habillage, en acier inoxydable

Habillage sur 3 côtés :
corps gris pierre, laqué. Avant teinté bleu mer, laqué



Colonnes des ponts d'aspiration :
sans habillage, en acier inoxydable

Habillage sur 3 côtés :
corps teinté vert pétrole, laqué. Avant revêtu d'un stratifié Resopal, Black Tulip (vous avez le choix entre les décors Resopal « Colours » et « Woods »)



Colonnes des ponts d'aspiration :

habillage des colonnes, blanc perle, laqué, avec fixation simple sur les conduites d'évacuation d'air, amovible pour le nettoyage

Habillage sur 3 côtés :

corps blanc de sécurité, laqué, habillage frontal complet revêtu avec stratifié Resopal, Noce Savinelli

(vous avez le choix entre les décors Resopal « Colours » et « Woods »)



Un habillage laqué des conduites d'évacuation d'air complète les diverses options d'habillage existantes.

- Fixation simple
- Amovible pour le nettoyage
- Rééquipement possible à tout moment

Habillage frontal et latéral pour votre station de frontcooking B.PRO COOK personnalisable avec 12 couleurs tendance. L'avant peut également être habillé avec un stratifié Resopal en couleur « Colours » et « Woods ».

Informations complémentaires
avec la vidéo explicative :
<https://youtu.be/bZg-3QzuDm0>



PARFAITEMENT ÉQUIPÉ

Des assistants flexibles et fiables sur place : tout pour cuisiner et maintenir au chaud.

Pour cuisiner vite et bien avec un grill, un wok ou une plaque : ces assistants compacts et puissants feront votre bonheur ! Les modules de cuisson de table du système B.PRO COOK sont d'une fiabilité à toute épreuve. Exactement ce qu'il faut à des pros !

Cet ensemble d'équipements au design professionnel signé B.PRO est entièrement « made in Germany ». Excellentes performances garanties en matière de manipulation et d'hygiène.

La technique à induction signée par E.G.O. (Groupe B.PRO) se distingue par sa rapidité, sa fiabilité et sa durée de vie élevée.

Avec une régulation par bouton rotatif, vous adaptez vos besoins en énergie à la charge de travail.

Grâce à un format compact 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.

B.PRO COOK, que le spectacle commence !



Le trio d'équipements parfait pour une cuisson elle aussi parfaite
wok à induction, plaque pour grillades nervurée et cuiseur à pâtes

Pour tout savoir sur le Frontcooking,
consultez le site :
www.frontcooking.com



Des détails qui plairont à tous.



Seulement 62 cm de profondeur !

Les modules s'adaptent à tous les plans de travail standard.



Une utilisation facile

Les boutons rotatifs avec réglage en continu de la température et/ou régulation de la puissance assurent une prise en main sûre et tranquille. Les voyants de contrôle affichent l'état de fonctionnement.



Toujours à la hauteur

Les pieds réglables en hauteur de série sont faciles à ajuster. Vous alignez ainsi facilement B.PRO COOK.



Facile à nettoyer

Des surfaces en acier inoxydable microlissées, de grands rayons de courbure et des zones de cuisson et de rôtissage soudées sans joints facilitent le nettoyage – pour une hygiène parfaite et un travail optimal et propre.



Se manipule en toute tranquillité

Des bouchons d'évacuation pratiques, des bacs collecteurs facilement accessibles pour la graisse et les résidus de cuisson ainsi que des trop-pleins de sécurité de dimensions larges assurent un travail sans risque.

MODULABLE

Des modules de cuissons puissants pour cuire, griller, cuisiner avec un wok, frire et maintenir au chaud.



Plaque de cuisson à induction

Elle reconnaît la casserole et génère un champ électromagnétique pour chauffer la casserole. Avec un rendement ultra rapide de plus de 90 pour cent, le BC IH 5000 amène 5 litres d'eau à ébullition en seulement 6,5 minutes. Autre avantage : la température de la plaque redescend rapidement.



Plaque de cuisson à induction à 2 zones

Rôtir et maintenir au chaud ? La plaque de cuisson à induction 2 zones accomplit les deux en même temps. Rendement élevé grâce à la détection automatique de récipient.



Surface de cuisson à induction

Économie de surface ! La plaque de cuisson rectangulaire offre un concentré de puissance aux rôtissoires et poêles.



Wok à induction

Comme la bobine d'induction est adaptée à l'arrondi de la cuvette vitrocéramique, l'énergie est transmise de manière particulièrement homogène au wok. Il n'y a pas de brûlures à craindre, car la zone de cuisson et la cuvette à induction ne chauffent pas.



Plaque de cuisson vitrocéramique

La robuste surface de cuisson vitrocéramique a deux zones de cuisson pouvant être réglées séparément l'une de l'autre. La vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur est incassable et très facile à nettoyer.



Rôtissoire

La rôtissoire utilisable de manière flexible est dotée d'une surface de grill en acier au chrome de 15 mm d'épaisseur soudée en creux sans joints pour une cuisson optimale. Le trop-plein de sécurité assure une vidange rapide.



Plaque pour grillades

Lisse ou nervurée avec une surface de grill soudée sans joints pour obtenir la température homogène désirée. Une température maîtrisée qui garantit que viandes, poissons ou légumes conservent leur meilleur aspect. La graisse excédentaire se retrouve dans le grand bac collecteur.



Plaque pour grillades lisse

Petit poisson ou grand filet de dinde, toutes les grillades sont réussies avec des zones de chauffe réglables séparément pour une meilleure efficacité.



Cuiseur à pâtes

Des pâtes, « oui : mais vite » ! Le cuiseur à pâtes peut accueillir jusqu'à 6 paniers à pâtes. La cuve à eau emboutie sans soudure est chauffée avec un équipement spécial et dispose d'un écoulement d'eau.



Friteuse

La friteuse dispose d'un chauffage pivotant vers l'extérieur et d'une zone froide non chauffée en fond de la cuve. La régulation de la température se fait au degré près via un bouton rotatif.



Bain-marie

Dans la cuve emboutie sans soudure séparée thermiquement du corps, les repas peuvent être maintenus au chaud ou présentés dans des bacs GN. Le robinet d'évacuation est monté à l'extérieur. Il n'y a aucun danger d'être brûlé.



Plaque de maintien au chaud

Cette zone de maintien au chaud de grande surface est également séparée thermiquement du corps. La température se règle précisément via un bouton rotatif.



Pratique : le multiélément

Le voir c'est le vouloir, parce qu'ici tout ce qui compte, des ustensiles de cuisine aux ingrédients, est à portée de main. L'alignement pratique à la dimension GN permet un garnissage rapide. Le multiélément est exactement adapté aux modules de cuisson de table B.PRO COOK.

STATION DE FRONTCOOKING B.PRO COOK CLASSIC

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).



Modèle	Station de frontcooking BC classic 2.1	Station de frontcooking BC classic 3.1		Station de frontcooking BC classic 4.1	
Version	Station de frontcooking mobile avec plateau amovible pour modules de cuisson de table				
Équipement de base	<ul style="list-style-type: none"> - Pont d'aspiration avec filtres à graisse coupe-flamme (type A selon DIN 18869-5) - Commande électronique avec indication de changement de filtre - 3 niveaux de puissance pour une aspiration conforme aux besoins - Buses à air pour le flux d'air d'évacuation des vapeurs le long de la niche d'installation pour appareils (sur trois côtés) - Câble de raccordement au secteur (env. 4 m) - Plateau amovible d'une capacité max. d'env. 150 kg - Espace utile libre en dessous du plateau amovible pour appareils 				
Hauteur du soubassement	900 mm				
Degré de protection	IP X4 (ventilateur démonté)				
Modèle de roue	Roues pleines en matière plastique, ø 75 mm, 8 roues pivotantes, dont 2 avec frein				
Matériau	Acier inoxydable (AISI 304)				
Modèle	BC classic 2.1	BC classic 3.1	BC classic 3.1 BHG	BC classic 3.1 BHG-I	BC classic 4.1
Équipement	voir équipement de base	voir équipement de base	voir équipement de base, éclairage, protection pare-haleine fermée et galerie	voir équipement de base, éclairage, protection pare-haleine fermée et galerie avec ION TEC	voir équipement de base, protection pare-haleine fermée
Nombre d'appareils de cuisson avec dimensions max. (L x P x H)	pour 2 modules de cuisson de table 400 x 650 x 300 mm	pour 3 modules de cuisson de table 400 x 650 x 300 mm			pour 4 modules de cuisson de table 400 x 650 x 300 mm
Niche d'installation d'appareils (L x P x H)	806 x 648 x 300 mm	1211 x 648 x 300 mm			1616 x 648 x 300 mm
Espace utile sous le plateau amovible (L x P x H)	830 x 648 x 575 mm	1235 x 648 x 575 mm			1640 x 648 x 575 mm
Prises de courant (puissance absorbée max.)	2 prises de courant 230 V avec prise de terre, 2 prises de courant CEE 400 V (max. 10 kW)	3 prises de courant 230 V avec prise de terre, 3 prises de courant CEE 400 V (max. 20 kW)			4 prises de courant 230 V avec prise de terre, 4 prises de courant CEE 400 V (max. 20 kW)
Connecteur	Fiche CEE 16 A	Fiche CEE 32 A			Fiche CEE 32 A
Raccord. électr.	400 V, 50–60 Hz, 3N PE	400 V, 50–60 Hz, 3N PE			400 V, 50–60 Hz, 3N PE
Puissance	10,8 kW	20,8 kW			20,8 kW
Dim. extérieures (L x P x H)	1544 x 756 x 1362 mm	1949 x 756 x 1362 mm			2354 x 756 x 1362 mm
Référence	574 400	574 401	574 405	574 406	574 402

OPTIONS/ACCESSOIRES POUR STATION B.PRO COOK CLASSIC

Option	Désignation	pour les modèles	
Raccordement électrique	Fiche CEE 16 A, 400 V, 50 – 60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1	
	Fiche CEE 32 A, 400 V, 50 – 60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1	
	Fiche CEE 63 A, 400 V, 50 – 60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1	
Prises de courant supplémentaires	2 prises de courant 230 V avec prise de terre latérale, dans l'espace utile en dessous du plateau amovible, placées respectivement à droite et à gauche	tous les BC classic	
Filtration électrostatique ION TEC	pour une filtration améliorée et une réduction des particules odorantes et de la fumée bleue, prolonge la durée de vie des filtres à charbon actif	tous les BC classic	
Éclairage	placé au-dessus des appareils de cuisson avec 5 spots DEL, 20 W	BC classic 2.1	
	avec 7 spots DEL, 28 W	BC classic 3.1	
	avec 9 spots DEL, 36 W	BC classic 4.1	
Protection pare-haleine	en verre de sécurité fermée du côté client, rabattable pour le nettoyage	tous les BC classic	
Galerie	en tube rond d'acier inoxydable, côté client et sur le petit côté	tous les BC classic	
Glissières pour 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	tous les BC classic
	Resopal, rabattable, côté client Plaqué de contreplaqué revêtu avec stratifié Resopal « Colours » ou « Woods »	ou Hauteur 850 mm pour un diamètre des roues de 75 mm, correspond à la hauteur normale de la glissière à plateaux MANHATTAN	tous les BC classic
Plancher de base	en acier inoxydable, amovible, charge maximale : 80 kg	tous les BC classic	
Roues en acier inoxydable	8 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, la hauteur totale augmente de 60 mm, la hauteur du soubassement est alors de 960 mm	tous les BC classic	
Pieds réglables	en acier inoxydable	tous les BC classic	
Plinthes	en acier inoxydable, côté client	tous les BC classic	

Pour tout savoir sur le Frontcooking, consultez le site :

www.frontcooking.com



OPTIONS/ACCESSOIRES POUR STATION B.PRO COOK FS

Option	Désignation	Version	pour les modèles
 <p>Habillage sur 3 côtés : corps en blanc de sécurité, laqué, avant en jaune genêt, laqué</p>	Habillage sur 3 côtés	<p>Côté client et petit côté, laqué, Le côté client et le petit côté peuvent avoir chacun une couleur différente</p>	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
 <p>Habillage sur 3 côtés : corps en gris signalisation, laqué, avant avec décor Rustic Oak</p>		<p>Revêtu avec stratifié Resopal côté client (Colours, Woods), Petits côtés laqués</p>	
 <p>Corps en acier inoxydable, avant avec Delicious Oak</p>	Habillage frontal	<p>Habillage complet côté client en HPL (stratifié haute pression), épaisseur de matériau : 4 mm, revêtement avec stratifié (Colours, Woods)</p>	
 <p>Colonnes du pont d'aspiration en rouge merlot</p>	Habillage des colonnes	<p>Laqué, Jeu composé d'un côté gauche et d'un côté droit avec matériel de fixation sur les conduites d'évacuation d'air</p>	

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



CRÉATIVITÉ ET DIVERSITÉ

Des couleurs faites pour séduire : 12 coloris pour faire de votre B.PRO COOK un équipement encore plus tendance, encore plus attirant !

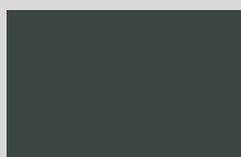
Avec ses habillages de couleurs, vous donnez une plus grande valeur ajoutée personnelle à votre B.PRO COOK. Assorti ou coordonné avec la décoration de votre établissement, il contribue à vous différencier davantage.

A noter : des kits couleurs existent également pour les chariots de débarrassage ou de service, les distributeurs d'assiettes ou encore les lignes de distribution de repas B.PRO BASIC LINE. Avec B.PRO, la couleur vous appartient !

NEUTRAL COLOURS



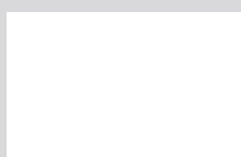
noir graphite



gris signalisation B



gris pierre

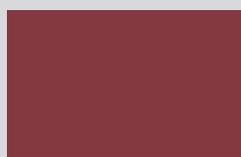


blanc de sécurité

LIVING COLOURS



jaune genêt



rouge merlot

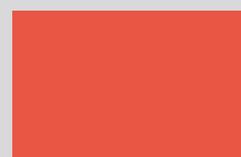


vert pétrole



bleu mer

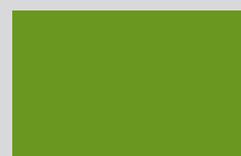
FRESH COLOURS



rouge candy



menthe néon



granny



limette

OPTIONS/ACCESSOIRES POUR B.PRO COOK CLASSIC

Illustration	Modèle	Désignation	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance/ Raccord. électr.	Référence
	BC UCT 2D Table réfrigérée pour soubassement	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	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	575 219
	BC UCT 4E Table réfrigérée pour soubassement	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	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	575 220
		Grille GN GR 1/1 , en acier inoxydable			550 267
Illustration	Modèle	Désignation		pour les modèles	Référence
	Table amovible roulante	pour le placement et le retrait faciles des modules de cuisson de table dans la station de frontcooking B.PRO COOK (peut également être configurée avec la station BC classic à la place du plateau amovible pour appareils)		BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	574 309 574 310 574 311
	Panneau de rangement	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	574 379 574 380 574 381
	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		tous les BC classic	573 570
	Cadre multiple avec étrier	en acier inoxydable pour la fixation côté commande aux filtres anti-odeur, pour loger un GN 1/3 ou ses subdivisions, y compris étrier 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
	Jeu de rails de tiroir	constitué de deux rails pour accueillir un GN 1/1, pour la fixation à la face inférieure du plateau amovible pour appareils		tous les BC classic	573 979
	Initiation système B.PRO COOK	Initiation technique (nettoyage, changement de filtre) à la station de frontcooking B.PRO COOK 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

B.PRO COOK PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION ET WOKS À INDUCTION



Modèle	Plaque de cuisson à induction			Wok à induction			
Équipement de l'appareil de base	<ul style="list-style-type: none"> - Surface lisse en vitrocéramique - Générateur à induction de haute puissance commandé par microprocesseur fabriqué par E.G.O. - Régulation de puissance en continu via un bouton rotatif - Voyant de contrôle pour l'affichage de l'état de fonctionnement et du code d'erreur en cas de panne - Rendement élevé - Filtre à air sur le fond de l'appareil - Pieds rotatifs réglables en hauteur - Câble de raccordement au secteur (1,5 m) 						
Dim. extérieures (L x P x H)	400 x 620 x 240 mm						
Degré de protection	IP X4						
Accessoires	voir page 19						
Matériau	<ul style="list-style-type: none"> - Acier inoxydable (AISI 304) avec surface microlisée - Vitrocéramique (6 mm d'épaisseur) 						
Modèle	BC IH 3500	BC IH 5000	BC IH 2Z 5000 Plaque de cuisson à induction à 2 zones	BC SIH 5000 Surface de cuisson à induction	BC IW 3500	BC IW 5000	
Version	Plaque de cuisson à induction avec zone de cuisson ronde Détection automatique de récipient à partir de ø 120 mm		Plaque de cuisson à induction avec 2 zones de cuisson rondes Détection automatique de récipient à partir de ø 120 mm 2 zones de chauffage réglables séparément (2 bobines de ø 220 mm chacune)	Plaque de cuisson à induction avec zone de cuisson rectangulaire Détection automatique de récipient à partir de ø 120 mm 1 zone de chauffage (2 bobines d'induction de 220 x 220 mm chacune)	Wok à induction avec une cuvette en céramique		
Surface utile (l x p)	339 x 564 mm Zone de cuisson ø 220 mm		339 x 564 mm (2 zones de cuisson de ø 220 mm chacune)	339 x 564 mm (zone de cuisson 220 x 447 mm)	Cuvette ø 300 mm		
Connecteur	Fiche à terre latérale	Fiche CEE 16 A	Fiche CEE 16 A		Fiche à terre latérale	Fiche CEE 16 A	
Raccord. électr.	220-240 V, 50-60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50-60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50-60 Hz 3N PE, 16 A		220-240 V, 50-60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50-60 Hz 3N PE, 16 A	
Émission de chaleur Fonct. normal	sensible	245	350	350	350	140	200
	latente	90	140	140	140	56	80
Puissance	3,5 kW	5,0 kW	2 x 2,5 kW (5 kW)		5,0 kW (2 x 2,5 kW)	3,5 kW	5,0 kW
Poids	19 kg	19 kg	27 kg	27 kg	18 kg	18 kg	
Référence	574 197	574 198	574 199	574 200	574 201	574 202	

B.PRO COOK PLAQUES POUR GRILLADES



Modèle	Plaque pour grillades, lisse			Plaque pour grillades, nervurée		
Équipement de l'appareil de base	<ul style="list-style-type: none"> - Surface de grill soudée sans joint sur toute la périphérie avec coins arrondis pour un nettoyage et une hygiène optimaux - Profondeur du bac 30 mm - Plaque pour grillades de 15 mm d'épaisseur pour une conservation optimale de la chaleur - Extrêmement puissant jusqu'à +250 °C - Répartition de chaleur homogène sur toute la surface grâce à des éléments chauffants tubulaires - Zone de repos non chauffée (70 mm) côté commande - Ouverture d'écoulement avec bouchon de vidange de graisse en Teflon - Vaste bac de collecte de graisse amovible avec contenance de 1,6 litre - Régulation de la température en continu avec boutons rotatifs - 2 voyants de contrôle pour l'affichage de l'état de fonctionnement et de la phase de préchauffage - Pieds rotatifs réglables en hauteur - Câble de raccordement au secteur (1,5 m) 					
Plage de temp.	+80 °C à +250 °C					
Degré de protection	IP X4					
Accessoires	voir page 19					
Matériau	<ul style="list-style-type: none"> - Acier inoxydable (AISI 304) avec surface microlisée - Surface de grill en acier chromé traité résistant à la corrosion (AISI 420) 					
Modèle	BC GF 3500	BC GF 4200	BC GF 8400	BC GR 3500	BC GR 4200	
Version	Plaque pour grillades à surface/zone de grill lisse, plane			Plaque pour grillades à surface/zone de grill nervurée, plane		
			2 zones de chauffage réglables séparément			
Dim. extérieures (L x P x H)	400 x 620 x 240 mm		800 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm		
Surface utile (l x p)	304 x 506 mm (dont 304 x 435 mm chauffés)		704 x 506 mm (dont 704 x 435 mm chauffés)	304 x 506 mm (dont 304 x 435 mm chauffés)		
Connecteur	Prise de terre	Fiche CEE 16 A	Fiche CEE 16 A	Prise de terre	Fiche CEE 16 A	
Raccord. électr.	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	
Émission de chaleur	sensible	1155	1386	2772	1155	1386
	Fonct. normal latente	1400	1680	3360	1400	1680
Puissance	3,5 kW	4,2 kW	8,4 kW (2 x 4,2 kW par zone)	3,5 kW	4,2 kW	
Poids	34 kg		69 kg	31 kg		
Référence	574 203	574 204	574 205	574 206	574 207	

B.PRO COOK RÔTISSOIRE, CUISEUR À PÂTES, FRITEUSE



Modèle	Rôtissoire BC DG 4200	Cuiseur à pâtes BC PC 4800	Friteuse BC DF 5000	
Version	<ul style="list-style-type: none"> - Surface de grill soudée sans joint sur toute la périphérie avec coins arrondis pour un nettoyage et une hygiène optimaux - Profondeur de cuve 65 mm - Plaque pour grillades de 15 mm d'épaisseur pour une conservation optimale de la chaleur - Extrêmement puissant jusqu'à +250 °C - Répartition de chaleur homogène sur toute la surface grâce à des éléments chauffants tubulaires - Zone de repos non chauffée (70 mm) côté commande - Ouverture d'écoulement avec bouchon de vidange de graisse en Teflon 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuve emboutie sans soudure avec grands rayons de coins - Cuve profonde pour accueillir des bacs Gastronorm ou des paniers à pâtes jusqu'à une profondeur de 150 mm - Temps de préchauffage réduit grâce à la présence d'un chauffage spécial externe et direct 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuve emboutie sans soudure avec grands rayons de coins - Zone froide au fond de la cuve - Élément chauffant situé à l'intérieur, pivotant vers l'extérieur - Dispositif d'accrochage pour paniers à frites - Couvercle inclus pour recouvrir la cuve de friture 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Régulation de la température en continu avec boutons rotatifs - 2 voyants de contrôle pour l'affichage de l'état de fonctionnement et de la phase de préchauffage - Pieds rotatifs réglables en hauteur - Câble de raccordement au secteur (1,5 m) 			
Dim. extérieures (L x P x H)	400 x 620 x 240 mm			
Degré de protection	IP X4			
Accessoires	voir page 19			
Matériau	<ul style="list-style-type: none"> - Acier inoxydable (AISI 304) avec surface microlissée - Surface de grill en acier chromé traité résistant à la corrosion (AISI 420) 	<ul style="list-style-type: none"> - Acier inoxydable (AISI 304) avec surface microlissée - Cuve en acier inoxydable (AISI 316L) résistant à la corrosion 	<ul style="list-style-type: none"> - Acier inoxydable (AISI 304) avec surface microlissée 	
Capacité	7 litres	20 litres	min. 5 litres, max. 6,5 litres.	
Évacuation	Évacuation de sécurité avec vis de serrage, bouchon d'évacuation en Teflon pour la cuve	Robinet de vidange de sécurité	Robinet de vidange de sécurité	
Surface utile (l x p)	304 x 506 mm	304 x 509 mm	238 x 346 mm	
Plage de temp.	+80 °C à +250 °C	+45 °C à +100 °C	+100 °C à +180 °C	
Connecteur	Fiche CEE 16 A	Fiche CEE 16 A	Fiche CEE 16 A	
Raccord. électr.	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	
Émission de chaleur	sensible	1386	600	450
	Fonct. normal latente	1680	960	3500
Puissance	4,2 kW	4,8 kW	5,0 kW	
Poids	33 kg	14 kg	16 kg	
Référence	574 208	574 210	574 211	

PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE, BAIN-MARIE, PLAQUE DE MAINTIEN AU CHAUD, MULTIÉLÉMENT **B.PRO COOK**



Modèle	Plaque de cuisson vitrocéramique BC CH 4300	Bain-marie BC BM 700	Plaque de maintien au chaud BC HP 700	Multiélément BC ME		
Version	<ul style="list-style-type: none"> - Plaque de cuisson vitrocéramique (6 mm d'épaisseur) avec éléments de chauffage par rayonnement et 2 zones de cuisson rondes - 2 éléments de chauffage par rayonnement (1,8 kW et 2,5 kW) - Voyants de contrôle pour l'affichage de l'état de fonctionnement - Régulation de température en continu pour chaque zone de cuisson avec un bouton rotatif 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuve emboutie sans soudure avec grands rayons de coins et chauffage externe - Cuve profonde pour accueillir des bacs Gastronorm jusqu'à une profondeur de 150 mm - 2 voyants de contrôle pour l'affichage de l'état de fonctionnement et de la phase de préchauffage - Régulation de la température en continu avec bouton rotatif 	<ul style="list-style-type: none"> - Plaque de maintien au chaud avec zone de maintien au chaud séparée thermiquement - Surface de maintien au chaud siliconée de 3 mm d'épaisseur en inox - 2 voyants de contrôle pour l'affichage de l'état de fonctionnement et de la phase de préchauffage - Régulation de la température en continu avec bouton rotatif 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouverture en haut et devant pour accrocher et insérer des bacs GN et tôles GN - Nettoyage simple grâce à des surfaces continues lisses - Adapté au lave-vaisselle (sans les pieds) 		
	Câble de raccordement au secteur (1,5 m)					
	Pieds rotatifs à hauteur réglable			Pieds rotatifs à hauteur réglable		
Dim. extérieures (L x P x H)	400 x 620 x 240 mm					
Degré de protection	IP X4			--		
Accessoires	voir page 19			voir page 19		
Matériau	- Acier inoxydable (AISI 304) avec surface microlissée	- Acier inoxydable (AISI 304) avec surface microlissée - Cuve en acier inoxydable (AISI 316L) résistant à la corrosion	- Acier inoxydable (AISI 304) avec surface microlissée	- Acier inoxydable (AISI 304) avec surface microlissée		
Capacité :	--	max. 1x GN 1/1-150	--	En haut : max. GN 1/1-150 (dépend de la profondeur du bac situé en dessous) En bas : max. GN 1/1-100		
Surface utile (l x p)	339 x 564 mm Zone de cuisson : ø 170 mm et ø 220 mm	304 x 509 mm	340 x 565 mm	--		
Plage de temp.	--	+45 °C à +95 °C	+55 °C à +120 °C	--		
Connecteur	Fiche CEE 16 A	Prise de terre	Fiche UK	Prise de terre	Fiche UK	--
Raccord. électr.	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	250 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	250 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	--
Émission de chaleur Fonct. normal	sensible	860	88	101	--	
	latente	344	140	140	--	
Puissance	4,3 kW	0,7 kW	0,7 kW	--		
Poids	12 kg	15,5 kg	18 kg	7 kg		
Référence	574 209	574 212	574 368	574 213	574 369	573 458

ACCESSOIRES POUR MODULES DE CUISSON DE TABLE

Illustration	Désignation	Pour modèles	Référence
	Grattoir de nettoyage pour vitrocéramique	Pour plaque de cuisson à 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 , comprenant 6 paniers : env. GN 1/6-100, chacun avec poignée isolée et cadre d'insertion	Pour cuiseur à pâtes BC PC	574 254
	Jeu de paniers à pâtes , comprenant 2 paniers : env. GN 1/3-100 et 2 paniers : env. GN 1/6-100, chacun avec poignée isolée et cadre d'insertion	Pour cuiseur à pâtes BC PC	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 pour grillades BC GF, lisse	573 252
sans illustration	Grattoir de nettoyage pour grill, nervuré	Pour plaque pour grillades BC GR, nervurée	574 306
	Protection contre les éclaboussures	Pour plaques pour grillades BC GF, et BC GR (sauf BC GF 8400)	574 256
	Protection contre les éclaboussures	Pour plaque pour grillades 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 pour grillades et rôtissoires	574 302
	Jeu de paniers à frites (2 pièces) avec poignées isolées 95 x 260 x 110 mm (L x P x H) chacun	Pour friteuse BC DF	574 258
	Panier à frites avec poignée isolée 220 x 260 x 110 mm (L x P x H)	Pour friteuse BC DF	574 259
	Barre à clipser en acier inoxydable pour recouvrir la fente entre deux modules de cuisson de table B.PRO COOK	Pour tous les modèles	574 298

Pour tout savoir sur le Frontcooking,
consultez le site :
www.frontcooking.com



LE GROUPE B.PRO

Nos clients sont aussi variés et nombreux que nos gammes de produits le sont. Afin de pouvoir fournir à chacun la meilleure solution, nous regroupons nos compétences et capacités dans deux départements hautement spécialisés : B.PRO Catering Solutions – produits et systèmes pour les cuisines professionnelles. ENOXX Engineering – pour les composants destinés à l'industrie fabriqués en acier inoxydable, aluminium et matières plastiques.

Toutes les unités de B.PRO sont certifiées et contrôlées conformément à la norme DIN EN ISO 9001:2015 afin de vous garantir une fiabilité et un service clientèle irréprochables.

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