



**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS

# B.PRO COOK

**Mobile Kochstationen** COOK I-flex und COOK classic

# B.PRO COOK

**Entdecken Sie die FLEXILIGENZ.** Flexibler Handlungsspielraum durch intelligente Produkteigenschaften.

Schnell, zu jeder Zeit, an jedem Ort und immer frisch: Diese Entwicklung in der Außer-Haus-Verpflegung bietet interessante Umsatzpotenziale. Mit den B.PRO COOK Kochstationen können Sie neue Gastro-Konzepte passgenau realisieren und bestehende Angebote aufwerten. Gekocht wird direkt vor den Gästen mit einer cleveren Lösung, die Ihnen großen Handlungsspielraum bietet.

## Flexilignenz im Kopf

**Die passgenaue Lösung für Ihre Geschäftsidee:**

B.PRO COOK bietet individuelle Konfigurationen in Größe, Leistungsklasse und Ausstattung.

## Flexilignenz im Raum

**Freie Platzwahl:** B.PRO COOK verbindet Kochtechnik und Dunstabzug in einem System.

## Flexilignenz in der Zeit

**Wechselnde Gerichte von früh bis spät und immer up to date:**

Mit B.PRO COOK können Sie Ausstattung und Equipment nach Bedarf variieren und ohne Aufwand austauschen.

## Flexilignenz in der Gestaltung

**Für ein stimmiges Ambiente:** Passend zu Ihrem Einrichtungsstil bietet Ihnen B.PRO COOK individuelle Gestaltungsmöglichkeiten in Material und Farbe.

## Flexilignenz in der Organisation

**Arbeits erleichterung inklusive:** Mit durchdachter Ergonomie, sinnvoller Flächenaufteilung und praktischem Zubehör bringt B.PRO COOK Effizienz und Struktur in die Arbeitsabläufe.

## Flexilignenz in der Reinigung

**Minimaler Reinigungsaufwand:** B.PRO COOK überzeugt mit hygienischen Oberflächen und leicht zugänglichen, spülmaschinentauglichen Teilen, die ohne Werkzeug entnommen werden können.

## Flexilignenz in der Mobilität

**Heute hier, morgen dort:** Gut, dass B.PRO COOK Ihnen überallhin folgen kann.

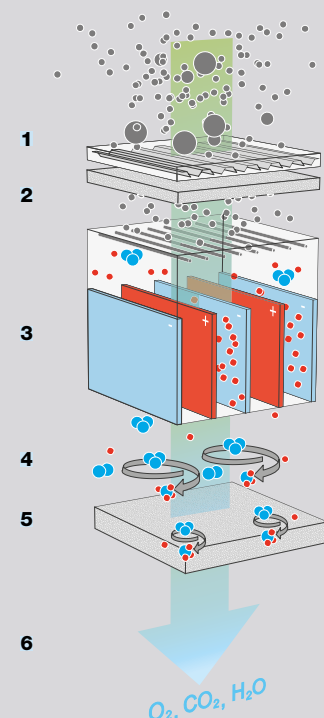


## B.PRO COOK im Vergleich: Erfahren Sie, welche Modellreihe am besten zu Ihrem Konzept passt.

|                              | B.PRO COOK classic  | B.PRO COOK I-flex  |
|------------------------------|---|--|
| <b>Anwendungs-Empfehlung</b> |   |  |
| Output                       | Mittel bis hoch, Einsatz über den ganzen Tag und auch zur Versorgung in Stoßzeiten  | Klein bis mittel, Einsatz über den ganzen Tag  |
| Speisenangebot               | Gleichbleibendes Speisenangebot über den Tag oder wechselnd über die Woche  | Gleichbleibendes oder wechselndes Speisenangebot über den Tag  |
| Mobilität und Einsatz        | Fahrbare Kochstation zur freien Platzierung im Raum, hauptsächlich zur Nutzung an einem festen Ort  | Mobile Kochstation mit kompakten Abmessungen und geringerem Gewicht, auch für Einsatz außer Haus bzw. im Catering  |
| <b>Kochtechnik</b>           |   |  |
| Kochbereich                  | Austauschbare Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte   | Fest verbautes Induktionskochfeld  |
| Anzahl Kochstellen           | Für 2, 3 oder 4 Auftisch-Kochgeräte<br>BC classic 2.1, 3.1, 4.1   | Mit 1, 2 oder 3 Induktionskochfeldern<br>BC I-flex 1 (230 V), 2, 3   |
| Kochzubehör                  | Große Auswahl: 13 verschiedene Auftisch-Kochgeräte unterschiedlicher Leistung und Größe zum Einschieben und Anschließen an die Gerätesteckdosen                             | Einfaches Platzieren von induktionsfähigen Kochaufsätzen auf das Induktionskochfeld  |
| <b>Ausführung</b>            |   |  |
| Stromanschluss               | 400 V / 16 A bis 63 A   | 230 V / 16 A und 400 V / 16 A  |
| Gewicht                      | ca. 195–225 kg (ohne Auftisch-Kochgeräte)   | ca. 130–150 kg   |
| Aufstellmöglichkeiten        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fahrbar</li> <li>• Feststehend auf Stellfüßen</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fahrbar</li> <li>• Mobil (außer Haus) als To-go-Variante</li> <li>• Feststehend auf Stellfüßen</li> <li>• Zum Einbau als Built-in-Variante</li> </ul> |
| Arbeitsfläche                | <u>Absaugbrücke</u> : viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe<br><u>Kochbereich</u> : links und rechts neben der Kochfläche viel Raum zum Abstellen und Ablegen | <u>Absaugbrücke</u> : viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe  |
| Unterbau                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• als Stauraum mit Grundboden</li> <li>• für mobilen Unterbau-Kühltisch</li> <li>• für Warmbevorratung mittels B.PROTHERM</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zur Lagerung und Bevorratung der Kochaufsätze</li> <li>• und/oder mit Schubladenblock</li> </ul>  |
| Material                     | Absaugbrücke, Arbeitsflächen und Unterbau vollständig aus Edelstahl   | Absaugbrücke und Arbeitsflächen aus Edelstahl, Unterbau aus verzinktem, pulverbeschichteten Feinblech  |

## Das Filtersystem ION TEC filtert Blaurauch und verlängert die Standzeit der Aktivkohle.

- 1 In den Vorfilterstufen werden grobe Partikel wie z.B. Fett abgeschieden.
- 2 Im Ionisator werden durch ein elektrostatisches Spannungsfeld die durchströmenden Partikel positiv geladen. Zusätzlich entsteht aus Sauerstoff hochreaktionsfreudiges Ozon.
- 3 In der Kollektorstufe bleiben die positiv geladenen Partikel an den negativ geladenen Platten haften und werden so abgeschieden (vor allem Aeorsole).
- 4 Im Oxidationsprozess zersetzt das Ozon Gerüche und Blaurauch.
- 5 In der Aktivkohle anhaftende Partikel, die bisher nicht abgeschieden wurden, reagieren mit dem restlichen Ozon. Die Aktivkohle wird hierdurch gereinigt, die Standzeit dadurch deutlich verlängert.
- 6 Sauerstoff, Kohlenstoffdioxid und Wasser werden als Endprodukte an die Umgebung abgegeben.



# COOK I-flex

**Kompakt und effizient:** Die Kochstation der vielen Möglichkeiten.

B.PRO COOK I-flex bietet durch die effiziente, fest verbaute Induktionstechnik mit bis zu drei Kochfeldern einen großen Handlungsspielraum in der Anwendung. Kochaufsätze in unterschiedlichen Ausführungen werden einfach aufgelegt und können schnell ausgetauscht werden.

So groß wie die Auswahl an Kochequipment, so variabel ist auch das Angebot an Speisen, das von früh bis spät vor den Augen der Kunden à la minute zubereitet werden kann.

Dank kompakter Abmessung und integriertem Dunstabzug lässt sich diese Kochstation auch bei wenig Platz gut integrieren. In der mobilen to go-Variante eignet sich B.PRO COOK I-flex auch bestens für Catering und Außer-Haus-Einsätze.





### B.PRO CONTROL Steuerung

Hauptschalter, Licht und die Absaugstufe lassen sich über die Tasten steuern. Das Digital-Display zeigt den Filterwechsel an. Einstellungen wie Sprache, Schnellstart und Reinigungsintervalle können hier eingerichtet werden.



### Serienmäßig mit Beleuchtung

Die serienmäßige LED-Lichtleiste über dem Kochfeld leuchtet das Induktionskochfeld optimal aus.



### Brücke zum Gast

Die extra schlanke Absaugbrücke gewährt viel Einblick aufs Kochgeschehen. Obenauf bietet sie Platz für Zutaten und eignet sich als Ausgabefläche. Die optionale Galerie macht das Abstellen auf der Brücke noch sicherer.



### Gewohnte Bedienung

Jede Induktionskochfläche besteht aus 2 Kochzonen, die getrennt voneinander mit Drehknebeln geregelt werden können. Auf Wunsch können auch beide Kochzonen zusammengeschaltet werden. Das Display zeigt die jeweilige Leistungsstufe an.



### Sicher in Position

Die rechteckigen Grillplatten und -bräter werden mit Hilfe von Magneten unter dem Griff in der richtigen Position auf der Kochfläche festgehalten. Dennoch können Sie mühelos entfernt werden.



### Praktischer Hustenschutz

Der serienmäßige Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas lässt sich zur leichten Reinigung herunterklappen.



### Serienmäßiger Stauraum

Der Unterbau ist in Fächer aufgeteilt, mit Auflegewinkeln und Unterboden ausgestattet. Hier lässt sich das Kochequipment bestens für den schnellen Einsatz lagern.



### Schubladen für Nachschub

Im optionalen Schubladenblock mit zwei Auszügen lassen sich GN-Behälter mit vorbereiteten Zutaten einsetzen. Zusätzlich eingeschobene Eutektische Platten halten die Lebensmittel auf Wunsch kühl.



### Leichte Filterreinigung

Die Filterkassetten, bestehend aus Fettfilter und Streckmetallfilter, kann man werkzeuglos entnehmen und in der Spülmaschine reinigen. Über einen Ablaufstopfen kann man das Fett ablassen.

# COOK classic

**Leistungsstark und geräumig:** Die Kochstation für maximale Performance.

B.PRO COOK classic zählt zu den bewährten Front-cooking-Lösungen in der Branche. Die Kochstationen für zwei bis vier Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte sind für den täglichen Dauereinsatz genauso ausgelegt wie für Stoßzeiten.

Dank modularer Architektur und einer großen Auswahl an Kochtechnik kann das Speisenangebot von Tag zu Tag variiert werden. Neue gastronomische Trends sind somit einfach umsetzbar.

Die integrierte Absaugbrücke filtert effizient Fett und Gerüche und sorgt für reine Luft im Gastraum. Großzügige Arbeitsflächen und Stauräume sowie abgestimmtes Zubehör optimieren den Workflow für eine einfache und schnelle Zubereitung.



**B.PRO COOK classic 4.1**  
bedienseitig, mit optionaler Galerie, fahrbarem Einstelltisch und umfangreichem Zubehör



Abbildung mit Zubehör



### B.PRO CONTROL – übersichtlich und einfach

Die elektronische Steuerung mit klaren Symbolen macht die Bedienung ganz leicht. Die Filterwechselanzeige erinnert automatisch an den Tausch oder die Reinigung der Filter.



### Spot an

Flächenbündig integrierte LED-Spots leuchten die gesamte Arbeitsfläche optimal aus und rücken die Speisen ins rechte Licht.



### Großzügige Abstellfläche

Geschützt durch eine Galerie, kann auf der Absaugbrücke präsentiert, dekoriert und bereitgestellt werden.



### Mehr Arbeitsplatz

Rechts und links der Einstellnische ist viel Platz zum Abstellen, Anrichten und Ablegen.



### Raumgewinn: Multi-Rahmen

Der Multi-Rahmen bietet Platz zum Abstellen und Aufbewahren. Einfach GN-Behälter einhängen oder Glasbrett einlegen für mehr Arbeitsfläche.



### Perfekter Schutz

Der durchgehende Hustenschutz sorgt für beste Hygiene. Zum Reinigen kann er einfach nach unten geklappt werden.



### Umbau im Handumdrehen

Das Kochgeräte-Einstellbord kann leicht herausgenommen werden, um zum Beispiel ein Standgerät unterzubringen.



### GN-Schienen für alle Fälle

Alles, was direkt unter den Kochgeräten verstaut werden soll, bitte hier einschieben. Lebensmittel oder Kochutensilien verschwinden so in beliebig tiefen GN 1/1-Behältern.



### Filterwechsel – schnell und leicht

Die Fettfilter mit integrierter Fettauffangwanne lassen sich leicht entnehmen und in der Spülmaschine reinigen – ganz ohne Werkzeug.

**Schneller, heißer, besser!**

## B.PRO COOK classic zeigt sich in Bestform.

Mit zuverlässiger Technik und starker Performance haben sich B.PRO COOK classic Auftisch-Kochgeräte in der Praxis bereits mehr als bewährt. Sie zeichnen sich durch ihr hochwertiges und funktionales Design aus, das einfaches Handling, Hygiene-Sicherheit und maximale Leistungsfähigkeit garantiert. Die insgesamt 13 verschiedenen Modelle umfassen alles,

was Profis zum Kochen brauchen: vom Pastakocher über Induktionswoks und Grillplatten bis zur Fritteuse. Dank kompakter Abmessungen und einer Tiefe von nur 62 cm passen die Auftisch-Kochgeräte auch auf herkömmliche Arbeitsplatten und sind je nach Bedarf flexibel miteinander kombinierbar.

2-Zonen  
Induktion

Flächen-  
induktion



### Induktionskochfelder und Induktionswoks

Je nach Anforderung gibt es das 1-Zonen-Induktionskochfeld, 2-Zonen-Induktionskochfeld, Flächeninduktion oder Induktionswoks – leistungsstark, zuverlässig, langlebig und extrem schnell.



### Ceran®-Kochfeld

mit 2 Kochzonen, die separat regelbar sind.

### Warmhalteplatte

mit großflächigem Warmhaltebereich.

### Pastakocher

zum Energie sparenden Kochen und Dämpfen in Pastakörben oder GN-Kocheinsätzen.

### Bain-Marie

zum Warmhalten und Präsentieren von Speisen in GN-Behältern.

### Multi-Element BC ME

bietet Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, zusätzliche Arbeitsfläche und hilft beim Anrichten der Speisen.







**Das Frontcooking-Trio für leckere Kochshows:**  
Induktionswok, gerillte Grillplatte und Pastakoher.



**Fritteuse**  
mit herauschwenkbarer Heizung  
und unbeheizter Kaltzone am  
Beckenboden.



**Grill-Bräter**  
flexibel einsetzbar zum Schmoren,  
Grillen oder Kochen.



**Grillplatten**  
Gerillt oder glatt – auf der fugenlos eingeschweißten Grillfläche herrscht die  
einheitliche Wunschtemperatur. Überflüssiges Fett landet in der großzügigen  
Auffangschale. Bei der doppelt breiten Grillplatte bringen getrennt regelbare  
Heizzonen Effizienz zum Zuschalten.



**B.PRO COOK classic:**  
**Innovative Technik, die jedem schmeckt.**

## B.PRO COOK I-flex 1

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Fest integriertes Induktionskochfeld mit 2 Kochzonen
- B.PRO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und des Induktionskochfelds
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



| Abbildung | Modell | Maße (B x T x H)<br>Gewicht | Elektrischer Anschluss | Best.-Nr.<br>(Basis-modell) |
|-----------|--------|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|
|-----------|--------|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|

### B.PRO COOK I-flex 1

BC I-flex 1



**BC I-flex 1**

mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig rechts angeordnet

**fahrbar, Rollen ø 75 mm,  
4 Lenk-Zwillingrollen,  
davon 2 mit Feststeller**

Außenmaße:  
925 x 678 x 1306 mm

Höhe Unterbau: 900 mm

Nutzfläche Kochbereich:  
2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1  
beheizbar

Leergewicht: ca. 130 kg  
Max. Zuladung: 60 kg

220–240 V,  
50/60 Hz,  
1N PE, 3,4 kW

230 V Schuko-  
Stecker

**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**

mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig rechts angeordnet

**fahrbar, Edelstahl-Rollen  
ø 125 mm,  
4 Lenkrollen, davon 2 mit Fest-  
steller,  
Stoßschutzecken, Schiebegriff**

Außenmaße:  
1020 x 746 x 1366 mm

Höhe Unterbau: 960 mm

Nutzfläche Kochbereich:  
2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1  
beheizbar

Leergewicht: ca. 130 kg  
Max. Zuladung: 60 kg

220–240 V,  
50/60 Hz,  
1N PE, 3,4 kW

230 V Schuko-  
Stecker

**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**

mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig rechts angeordnet

**Edelstahl-Stellfüße,  
4-seitige Sockelblenden aus  
Edelstahl, bedienseitiges Verblen-  
dungs-Set aus Edelstahl**

Außenmaße:  
925 x 678 x 1306 mm

Höhe Unterbau: 900 mm

Nutzfläche Kochbereich:  
2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1  
beheizbar

Leergewicht: ca. 130 kg  
Max. Zuladung: 60 kg

220–240 V,  
50/60 Hz,  
1N PE, 3,4 kW

230 V Schuko-  
Stecker

**575 546**

(384 401)

**230 V**


## B.PRO COOK I-flex 2

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Zwei fest integrierte Induktionskochfelder mit 4 Kochzonen
- B.PRO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und Induktionskochfelder
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043




| Abbildung | Modell | Maße (B x T x H)<br>Gewicht | Elektrischer Anschluss | Best.-Nr.<br>(Basis-modell) |
|-----------|--------|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|
|-----------|--------|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|


### B.PRO COOK I-flex 2

|   |  |  |   |                                 |
|---|--|--|---|---------------------------------|
|  | <b>BC I-flex 2</b><br>mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen)<br><br><b>fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller</b> | Außenmaße:<br>925 x 678 x 1306 mm<br><br>Höhe Unterbau: 900 mm<br><br>Nutzfläche Kochbereich:<br>max. 2x GN 1/1<br><br>Leergewicht: ca. 130 kg<br>Max. Zuladung: 60 kg | 400 V, 50/60 Hz,<br>3N PE, 6,4 kW<br><br>16 A CEE-Stecker | <b>575 013</b><br><br>(384 396) |
|   | <b>BC I-flex 2</b><br>wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC  |  |   |                                 |

### B.PRO COOK I-flex 2 to go

|   |  |   |   |                                 |
|---|--|---|---|---------------------------------|
|  | <b>BC I-flex 2 to go</b><br>mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen)<br><br><b>fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff</b> | Außenmaße:<br>1020 x 746 x 1366 mm<br><br>Höhe Unterbau: 960 mm<br><br>Nutzfläche Kochbereich:<br>max. 2x GN 1/1<br><br>Leergewicht: ca. 130 kg<br>Max. Zuladung: 60 kg | 400 V, 50/60 Hz,<br>3N PE, 6,4 kW<br><br>16 A CEE-Stecker | <b>575 015</b><br><br>(384 396) |
|   | <b>BC I-flex 2 to go</b><br>wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC  |   |   |                                 |

### B.PRO COOK I-flex 2 built-in

|   |   |  |   |                                 |
|---|---|--|---|---------------------------------|
|  | <b>BC I-flex 2 built-in</b><br>mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen)<br><br><b>Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblends-Set aus Edelstahl</b> | Außenmaße:<br>925 x 678 x 1306 mm<br><br>Höhe Unterbau: 900 mm<br><br>Nutzfläche Kochbereich:<br>max. 2x GN 1/1<br><br>Leergewicht: ca. 130 kg<br>Max. Zuladung: 60 kg | 400 V, 50/60 Hz,<br>3N PE, 6,4 kW<br><br>16 A CEE-Stecker | <b>575 021</b><br><br>(384 398) |
|   | <b>BC I-flex 2 built-in</b><br>wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC  |  |   |                                 |

## B.PRO COOK I-flex 3

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Fest integriertes Induktionskochfeld mit 6 Kochzonen
- B.PRO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und Induktionskochfelder
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



| Abbildung | Modell | Maße (B x T x H)<br>Gewicht | Elektrischer Anschluss | Best.-Nr.<br>(Basis-modell) |
|-----------|--------|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|
|-----------|--------|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|

### B.PRO COOK I-flex 3

BC I-flex 3



**BC I-flex 3**  
mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen)

**fahrbar, Rollen ø 75 mm,  
4 Lenk-Zwillingsrollen,  
davon 2 mit Feststeller**

**BC I-flex 3**  
wie oben, jedoch zusätzlich  
mit Galerie und elektrostatischer  
Filterung ION TEC

Außenmaße:  
1255 x 678 x 1306 mm

Höhe Unterbau: 900 mm

Nutzfläche Kochbereich:  
max. 3x GN 1/1

Leergewicht: ca. 150 kg  
Max. Zuladung: 85 kg

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

16 A CEE-Stecker

**575 017**

(384 397)

**575 018**

(384 397)

### B.PRO COOK I-flex 3 to go

BC I-flex 3 to go



**BC I-flex 3 to go**  
mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen)

**fahrbar, Edelstahl-Rollen  
ø 125 mm,  
4 Lenkrollen, davon 2 mit Fest-  
steller,  
Stoßschutzecken, Schiebegriff**

**BC I-flex 3 to go**  
wie oben, jedoch zusätzlich  
mit Galerie und elektrostatischer  
Filterung ION TEC

Außenmaße:  
1350 x 746 x 1366 mm

Höhe Unterbau: 960 mm

Nutzfläche Kochbereich:  
max. 3x GN 1/1

Leergewicht: ca. 150 kg  
Max. Zuladung: 85 kg

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

16 A CEE-Stecker

**575 019**

(384 397)

**575 020**

(384 397)

### B.PRO COOK I-flex 3 built-in

BC I-flex 3 built-in



**BC I-flex 3 built-in**  
mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen)

**Edelstahl-Stellfüße,  
4-seitige Sockelblenden aus  
Edelstahl, bedienseitiges Verblen-  
dungs-Set aus Edelstahl**

**BC I-flex 3 built-in**  
wie oben, jedoch zusätzlich  
mit Galerie und elektrostatischer  
Filterung ION TEC

Außenmaße:  
1255 x 678 x 1306 mm

Höhe Unterbau: 900 mm

Nutzfläche Kochbereich:  
max. 3x GN 1/1

Leergewicht: ca. 150 kg  
Max. Zuladung: 85 kg

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

16 A CEE-Stecker

**575 023**


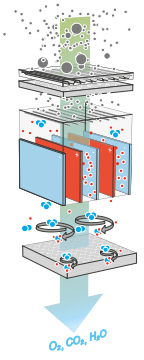


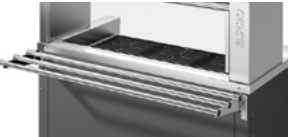

(384 399)

**575 024**

(384 399)

# Optionen für B.PRO COOK I-flex

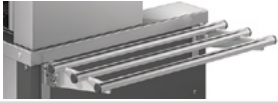
- \*Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe, belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“

| Abbildung  | Bezeichnung   | für Modelle   |                                   |
|--|---|---|-----------------------------------|
| Korpusfarbe  | <b>Korpusfarbe</b> in B.PRO Farben (siehe Seite 28) anstatt verkehrsgrau B RAL 7043   | alle BC I-flex  |                                   |
| Front belegt mit Resopal-Schichtstoff<br> | <b>Frontfarbe</b>   | pulverbeschichtet in B.PRO Farben (siehe Seite 28) anstatt verkehrsgrau B RAL 7043<br><br>alle BC I-flex 1, 2, außer built-in<br><br>alle BC I-flex 3, außer built-in |                                   |
|  |   | belegt mit Resopal-Schichtstoff<br><br>alle BC I-flex 1, 2, außer built-in  |                                   |
|  |   | alle BC I-flex 3, außer built-in  |                                   |
| ION TEC<br>                              | <b>Elektrostatische Filterung ION TEC</b><br>zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter   | alle BC I-flex  |                                   |
|  | <b>Vorbereitung auf elektrostatische Filterung ION TEC</b><br>Die BC I-flex wird geräteseitig so vorbereitet, dass der ION TEC-Filter nachträglich bei Bedarf nachgerüstet werden kann.   | alle BC I-flex  |                                   |
| Zusatzsteckdose<br>                     | <b>Zusatzsteckdose</b> , einphasig, bedienseitig unterhalb des Induktionskochfelds platziert (Ländervariante beachten)  | BC I-flex 2   |                                   |
| Galerie<br>                             | <b>Galerie</b><br>aus Edelstahl, Rundrohr, kunden- und stirnseitig, Höhe 50 mm  | BC I-flex 1, 2<br><br>BC I-flex 3   |                                   |
| Schubladenblock<br>                     | <b>Schubladenblock</b><br>mit 2 übereinander angeordneten Schubladen für Gastronorm-Behälter, max. GN 1/1-150 oder deren Unterteilung (dann mit Quer- und Längsstegen). Optional mit zwei Eutektischen Platten zur passiven Kühlung, die man oberhalb jeder Schublade mittels einer integrierten Führungsschiene einschiebt (siehe Seite 7) |   |                                   |
| Tabletrutsche Rundrohr<br>              | <b>Tabletrutsche</b>  | Edelstahl Rundrohr, abklappbar  | BC I-flex 1, 2<br>BC I-flex 3     |
|  |   | Edelstahl glatt, abklappbar   | BC I-flex 1, 2<br>BC I-flex 3     |
|  |   | Resopal*, abklappbar  | BC I-flex 1, 2<br>BC I-flex 3     |
| Tellerrutsche glatt<br>                 | <b>Tellerrutsche</b>  | Edelstahl glatt, abklappbar   | BC I-flex 1, 2<br><br>BC I-flex 3 |
|  |   | Resopal*, abklappbar  | BC I-flex 1, 2<br>BC I-flex 3     |


Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## Optionen für B.PRO COOK I-flex




- \*Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe, belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“

| Abbildung  | Bezeichnung   | für Modelle   |
|--|---|---|
|  | <b>Abstellbord</b> stirnseitig links/rechts   | Edelstahl Rundrohr, abklappbar  |
|  |   | Edelstahl glatt, abklappbar   |
|  |   | Resopal*, abklappbar  |
| ohne Abbildung   | <b>Modulverbindungs-Satz</b> zum festen Verbinden von zwei BC I-flex oder in Kombination mit B.PRO BASIC LINE, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen | alle BC I-flex  |
| ohne Abbildung   | <b>Edelstahlrollen</b> , 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm  |   |
| ohne Abbildung   | <b>Stellfüße</b> aus Edelstahl  |   |
|  |   | <b>Sockelblenden</b> aus Edelstahl, nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar |
|  |   | kundenseitig/bedienseitig   |
|  |   | stirnseitig links   |
|  | stirnseitig rechts  |   |
|  |   | BC I-flex 1, 2  |
|  |   | BC I-flex 3   |
|  |   | alle BC I-flex  |
|  |   | alle BC I-flex  |






## Zubehör für B.PRO COOK I-flex

| Abbildung   | Bezeichnung  | Best.-Nr.<br>(Basis-modell)  |
|---|--|--|
|   | <b>Grillplatte 1/1-20, glatt</b><br>mit glattem Boden,<br>Maße: 530 x 325 x 20 mm,<br>Gewicht: 4,9 kg  | aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung, inkl. keramischer Antihafbeschichtung,<br><br>dicker Boden für optimale Wärmeverteilung und -speicherung,<br><br>stirnseitig mit je einem Edelstahlgriff und magnetischem Unterteil zur Sicherung gegen Verrutschen auf dem Induktionskochfeld, |
|   |  | 575 027  |
|   |  |  |
|   | <b>Grillplatte 1/1-20, gerillt</b><br>mit Kreuzriffelung,<br>Maße: 530 x 325 x 20 mm,<br>Gewicht: 4,9 kg   | induktionsgeeignet,<br>hitzebeständig bis 250 °C,<br>spülmaschinentauglich   |
|   |  | 575 028  |
|   | <b>Grill-Bräter 1/1-55</b><br>mit glatten Boden,<br>Maße: 530 x 325 x 55 mm,<br>Gewicht: 4,7 kg  | 575 030  |
|  | <b>Flachboden-Wokpfanne</b><br>3-Schicht-Material (Edelstahl mit Aluminium-Kern) bis zum Rand für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung sowie Wärmespeicherung, mit ergonomischem Griff,<br>ø ca. 30 cm,<br>induktionsgeeignet,<br>Gewicht: 1,5 kg | 575 032  |


# Zubehör für B.PRO COOK I-flex

| Abbildung  | Bezeichnung  | Best.-Nr.<br>(Basis-modell)  |
|--|--|--|
|                         | <b>Pastakocher-Set</b><br>bestehend aus:<br>- Edelstahlrahmen,<br>- GN 2/3-100 aus induktionsgeeignetem Mehrschichtmaterial mit 2 Griffen,<br>- GN 1/3-65,<br>- Einhängerrahmen für Pastakörbe,<br>- 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen  | 575 034  |
| Bratpfanne, ø 24 cm<br> | <b>Bratpfanne</b><br>aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung, dicker, verzugfreier Boden für optimale Wärmeverteilung und -speicherung und energiesparendes Kochen, mit ergonomischem Kunststoffgriff, keramischer Antihafbeschichtung, induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250 °C, spülmaschinentauglich, Randhöhe ca. 50 mm | ø 20 cm 575 035<br>ø 24 cm 575 036<br>ø 26 cm 575 037<br>ø 28 cm 575 038 |
| Multi-Element 1/1<br>  | <b>Multi-Element 1/1</b><br>aus Edelstahl, zum Vorbereiten und Anrichten oder als Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, Kapazität: max. GN 1/1-65 oder dessen Unterteilung, Maße: 544 x 330 x 93 mm   | 575 041  |
|  | <b>Multi-Element 1/3</b><br>aus Edelstahl, Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, Kapazität: max. GN 1/3-65 oder dessen Unterteilung, Maße: 190 x 330 x 93 mm  | 575 042  |



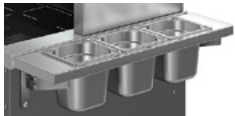




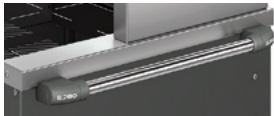


## Kochzubehör

|   |  |         |
|---|--|---------|
| Pfannenwender<br>            | <b>Pfannenwender</b><br>aus Silikon, mit Edelstahlgriff, hitzebeständig bis 240 °C, spülmaschinentauglich, optimal für die beschichteten Grillplatten und Pfannen geeignet | 575 067 |
| Pfannenlöffel<br>            | <b>Pfannenlöffel</b>   | 575 068 |
| Grillzange<br>               | <b>Grillzange</b>  | 575 069 |
| Pastakörbe<br>               | <b>Pastakörbe</b><br>bestehend aus:<br>- Einhängerrahmen für Pastakörbe<br>- 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen  | 575 070 |
| Ceran®-Reinigungsschaber<br> | <b>Ceran®-Reinigungsschaber</b>  | 568 489 |

## Zubehör

|   |  |         |
|---|--|---------|
| Schneidbrett<br> | <b>Schneidbrett Kunststoff,</b><br>mit umlaufender Saftrinne, optimal angepasst auf die Größe eines Kochfelds, Maße: 530 x 325 x 20 mm | 575 057 |
|---|--|---------|

# Zubehör für B.PRO COOK I-flex

| Abbildung   | Bezeichnung   | Best.-Nr.<br>(Basis-modell) |
|---|---|-----------------------------|
| <p>Besteck-Köcher<br/>Abb. mit Zubehör</p>        | <p><b>Besteck-Köcher,</b><br/>Rahmen aus Edelstahl zur bedienseitigen Befestigung am Korpus, kann zu Reinigungszwecken entnommen werden, inkl. GN 1/6-200</p>   | 575 058                     |
| <p>Messerhalter<br/>Abb. mit Zubehör</p>          | <p><b>Messerhalter</b> aus Kunststoff – für Besteck-Köcher, zum Aufsetzen auf GN 1/6</p>  | 574 774                     |
| <p>GN-Einhängerahmen<br/>Abb. mit Zubehör</p>     | <p><b>GN-Einhängerahmen,</b><br/>aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus, abklappbar, zur Aufnahme von 3x GN 1/6 oder 1x GN 2/4</p>   | 575 059                     |
| <p>Geschirrtuchhalter<br/>Abb. mit Zubehör</p>    | <p><b>Geschirrtuchhalter,</b><br/>aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus</p>   | 575 060                     |
| <p>Küchenrollenhalter<br/>Abb. mit Zubehör</p>  | <p><b>Küchenrollenhalter</b> – für GN-Einhängerahmen und Geschirrtuchhalter aus Edelstahl</p>   | 575 062                     |
| <p>Multi-Rahmen<br/>Abb. mit Zubehör</p>        | <p><b>Multi-Rahmen,</b><br/>aus Edelstahl, zur Befestigung an einem stirnseitigen Abstellbord aus CNS oder Resopal, zur Aufnahme eines GN 1/3, kann zu Reinigungszwecken entnommen werden, inkl. Küchenrollenhalter</p> | 575 061                     |
| <p>Einlegebrett</p>                             | <p><b>Einlegebrett</b> aus Glas – für Multi-Rahmen, zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche</p>   | 573 978                     |
| <p>Schiebegriff</p>                             | <p><b>Schiebegriff</b><br/>zur stirnseitigen Befestigung am Korpus</p>  | 575 063                     |
| <p>ohne Abbildung</p>   | <p><b>B.PRO COOK I-flex Systemeinweisung</b><br/>Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte B.PRO COOK, Termin nach Vereinbarung.</p>  | 999 125                     |
| <p>Eutektische Platte</p>                      | <p><b>Eutektische Platte</b> (-3 °C)<br/>aus Kunststoff, gastronormgerecht, Maße: 530 x 325 x 30 mm, Gewicht: 4,2 kg</p>  | 568 136                     |
|   | <p><b>Eutektische Platte</b> (-12 °C)<br/>aus Kunststoff, gastronormgerecht, Maße: 530 x 325 x 30 mm, Gewicht: 4,2 kg</p>   | 573 332                     |
| <p>Aktivkohle-Filtermatte</p>                  | <p><b>Aktivkohle-Filtermatte</b></p>  | 380 477                     |



## B.PRO COOK classic

- Für 2, 3 bzw. 4 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte
- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Hochwirksames Filtersystem
- Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
- Großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
- Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords
- Rollenausführung: Vollrad-Kunststoffrollen, ø 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Abb. mit Zubehör

### B.PRO COOK classic

| Abbildung  | Modell  | Maße<br>B x T x H (mm)   | Steckdosen/Leistung/<br>Elektr. Anschluss  | Best.-Nr.<br>(Basis-modell)              |
|--|---|--|--|--|
|    | <p><b>BC classic 2.1</b><br/>mit herausnehmbarem<br/>Geräte-Einstellbord</p> <p>max. Belastung Geräte-<br/>Einstellbord:<br/>ca. 150 kg</p> <p>Für 2 B.PRO COOK<br/>Auftisch-Kochgeräte</p>   | <p><u>Außenmaße:</u><br/>1544 x 756 x 1362 mm<br/><u>Höhe Unterbau:</u><br/>900 mm<br/><u>Geräte-Einstellnische:</u><br/>806 x 648 x 300 mm<br/><u>Nutzraum unter Einstellbord:</u><br/>830 x 648 x 575 mm</p>   | <p>2 x 230 V Schuko-Steckdosen,<br/>2 x 400 V CEE-Steckdosen<br/>(max. 10 kW)</p> <p>16 A CEE-Stecker</p> <p>400 V, 50/60 Hz,<br/>3N PE, 10,8 kW</p> | <p><b>574 400</b><br/><br/>(380 235)</p> |
|  | <p><b>BC classic 3.1</b><br/>mit herausnehmbarem<br/>Geräte-Einstellbord</p> <p>max. Belastung Geräte-<br/>Einstellbord:<br/>ca. 150 kg</p> <p>Für 3 B.PRO COOK<br/>Auftisch-Kochgeräte</p>   | <p><u>Außenmaße:</u><br/>1949 x 756 x 1362 mm<br/><u>Höhe Unterbau:</u><br/>900 mm<br/><u>Geräte-Einstellnische:</u><br/>1211 x 648 x 300 mm<br/><u>Nutzraum unter Einstellbord:</u><br/>1235 x 648 x 575 mm</p> | <p>3 x 230 V Schuko-Steckdosen,<br/>3 x 400 V CEE-Steckdosen<br/>(max. 20 kW)</p> <p>32 A CEE-Stecker</p> <p>400 V, 50/60 Hz,<br/>3N PE, 20,8 kW</p> | <p><b>574 401</b><br/><br/>(380 236)</p> |
|  | <p><b>BC classic 3.1 BHG</b><br/>mit herausnehmbarem<br/>Geräte-Einstellbord, mit Be-<br/>leuchtung, geschlossenem<br/>Hustenschutz und Galerie</p> <p>max. Belastung Geräte-<br/>Einstellbord:<br/>ca. 150 kg</p> <p>Für 3 B.PRO COOK<br/>Auftisch-Kochgeräte</p>  | <p><u>Außenmaße:</u><br/>1949 x 756 x 1407 mm<br/><u>Höhe Unterbau:</u><br/>900 mm<br/><u>Geräte-Einstellnische:</u><br/>1211 x 648 x 300 mm<br/><u>Nutzraum unter Einstellbord:</u><br/>1235 x 648 x 575 mm</p> |  | <p><b>574 405</b><br/><br/>(380 236)</p> |
|  | <p><b>BC classic 3.1 BHG-I</b><br/>mit herausnehmbarem<br/>Geräte-Einstellbord, mit<br/>Beleuchtung,<br/>geschlossenem<br/>Hustenschutz, Galerie und<br/>elektrostatischer Filterung<br/>ION TEC</p> <p>max. Belastung Geräte-<br/>Einstellbord:<br/>ca. 150 kg</p> <p>Für 3 B.PRO COOK<br/>Auftisch-Kochgeräte</p> |  |  | <p><b>574 406</b><br/><br/>(380 236)</p> |

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO COOK classic

- Für 2, 3 bzw. 4 B.PRO COOK Auf Tisch-Kochgeräte
- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Hochwirksames Filtersystem
- Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
- Großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
- Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords
- Rollenausführung: Vollrad-Kunststoffrollen, ø 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Abb. mit Zubehör

### B.PRO COOK classic

| Abbildung | Modell   | Maße<br>B x T x H (mm)  | Steckdosen/Leistung/<br>Elektr. Anschluss  | Best.-Nr.<br>(Basis-modell)            |
|-----------|--|---|--|--|
|           | <p><b>BC classic 4.1</b><br/>mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord und geschlossenem Hustenschutz</p> <p>max. Belastung Geräte-Einstellbord:<br/>ca. 150 kg</p> <p>Für 4 B.PRO COOK Auf Tisch-Kochgeräte</p> | <p><u>Außenmaße:</u><br/>2354 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Höhe Unterbau:</u><br/>900 mm</p> <p><u>Geräte-Einstellnische:</u><br/>1616 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Nutzraum unter Einstellbord:</u><br/>1640 x 648 x 575 mm</p> | <p>4 x 230 V Schuko-Steckdosen,<br/>4 x 400 V CEE-Steckdosen<br/>(max. 20 kW)</p> <p>32 A CEE-Stecker</p> <p>400 V, 50/60 Hz,<br/>3N PE, 20,8 kW</p> | <p><b>574 402</b></p> <p>(380 237)</p> |

### Optionen für BC classic

| Abbildung | Bezeichnung  | für Modelle     |
|-----------|--|-----------------|
|           | <p><b>Elektrostatische Filterung ION TEC</b><br/>zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter</p>                | alle BC classic |
|           | <p><b>Vorbereitung auf elektrostatische Filterung ION TEC</b><br/>Die BC classic wird geräteseitig so vorbereitet, dass der ION TEC-Filter nachträglich bei Bedarf nachgerüstet werden kann.</p> | alle BC classic |

### Elektrische Anschlüsse

| Abbildung      | Bezeichnung  | für Modelle    |
|----------------|--|----------------|
| ohne Abbildung | <p><b>Elektrischer Anschluss</b><br/>16 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p> | BC classic 3.1 |
|                | 32 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW  | BC classic 2.1 |
|                | 63 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW  | BC classic 4.1 |

# Optionen für B.PRO COOK classic

## Optionen für BC classic

| Abbildung   | Bezeichnung  | für Modelle   |
|---|--|---|
| Abb. mit Ablagebord<br> | <b>Fahrbarer Einstelltisch</b><br>Zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die B.PRO COOK classic anstelle des Geräte-Einstellbordes            | BC classic 2.1<br>BC classic 3.1<br>BC classic 4.1  |
|   | <b>Ablageboden</b><br>zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche   | BC classic 2.1<br>BC classic 3.1<br>BC classic 4.1  |
| ohne Abbildung  | <b>Zusatzsteckdosen</b><br>2 x 230 V Schuko-Steckdosen, im Nutzraum unter dem Geräte-Einstellbord, jeweils rechts und links platziert                    | alle BC classic   |
|                        | <b>Beleuchtung</b><br>mit LED-Spots (je 4 W), über den Kochgeräten platziert   | 5 Spots, 20 W<br>BC classic 2.1   |
|   |  | 7 Spots, 28 W<br>BC classic 3.1   |
|   |  | 9 Spots, 36 W<br>BC classic 4.1   |
|                       | <b>Hustenschutz</b> aus Sicherheitsglas (ESG) zur Kundenseite geschlossen, zu Reinigungszwecken aufklappbar  | BC classic 2.1<br>BC classic 3.1<br>BC classic 4.1  |
|                       | <b>Galerie</b> , aus Edelstahl Rundrohr, kunden- und stirnseitig, Höhe 50 mm   | BC classic 2.1<br>BC classic 3.1<br>BC classic 4.1  |
|                       | <b>Tablettrutsche</b><br>Edelstahl Rundrohr, abklappbar, kundenseitig  | Höhe 885 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Normalhöhe der BASIC LINE Tablettrutsche<br>BC classic 2.1                           |
|   |  | <b>oder</b><br>Höhe 850 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Höhe der MANHATTAN Tablettrutsche<br>BC classic 3.1<br>BC classic 4.1 |
|                       | <b>Tablettrutsche</b> , Resopal, abklappbar, kundenseitig Multiplexplatte belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“                         | Höhe 885 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Normalhöhe der BASIC LINE Tablettrutsche<br>BC classic 2.1                           |
|   |  | Höhe 850 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Höhe der MANHATTAN Tablettrutsche<br>BC classic 3.1                                  |
|   |  | BC classic 4.1  |
| ohne Abbildung  | <b>Grundboden</b> aus Edelstahl, herausnehmbar, maximale Belastung: 80 kg  | BC classic 2.1<br>BC classic 3.1<br>BC classic 4.1  |
|   | <b>Edelstahlrollen</b> , 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, $\varnothing$ 125 mm, Gesamthöhe erhöht sich um 60 mm, Höhe Unterbau beträgt dann 960 mm | alle BC classic   |
|   | <b>Stellfüße</b> aus Edelstahl   | alle BC classic   |
|   | <b>Sockelblenden</b> aus Edelstahl, kundenseitig, nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar  | BC classic 2.1<br>BC classic 3.1<br>BC classic 4.1  |



Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

# Zubehör für B.PRO COOK classic

## Zubehör

| Abbildung   | Bezeichnung   | für Modelle   | Best.-Nr.<br>(Basis-modell)  |
|---|---|---|--|
| Abb. mit Ablagebord<br> | <b>Fahrbarer Einstelltisch</b><br>Zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die B.PRO COOK classic  | BC classic 2.1  | 574 309  |
|   |   | BC classic 3.1  | 574 310  |
|   |   | BC classic 4.1  | 574 311  |
|   | <b>Ablageboden</b><br>zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche  | BC classic 2.1  | 574 379  |
|   |   | BC classic 3.1  | 574 380  |
|   |   | BC classic 4.1  | 574 381  |
| Abb. mit Zubehör<br>    | <b>Multi-Rahmen mit Bügel</b><br>aus Edelstahl zur bedienseitigen Befestigung an den Geruchsfilterboxen, zur Aufnahme eines GN 1/3 oder dessen Unterteilung, inklusive Bügel zur Aufnahme einer Küchenpapierrolle   | alle BC classic   | 573 977  |
|                       | <b>Einlegebrett</b> aus Glas<br>zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche   | Multi-Rahmen  | 573 978  |
|                      | <b>Transport-Rolli BC ROL 6x4</b><br>zum Einfahren eines B.PROTHERM 420 in den freien Nutzraum, Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 50 mm, Tragfähigkeit: ca. 100 kg   | alle BC classic   | 573 570  |
|                      | <b>BPT 420 KBRUH</b><br>B.PROTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem Temperaturregler</u> zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, mit Flügeltür, Kapazität: 2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung, 11 Paar Auflagesicken, Abstand 31 mm | Farbe Beschlagteile:<br>grau<br>blau<br>rot<br>grün<br>gelb | 573 516<br>574 575<br>574 576<br>574 577<br>574 578<br><br>(380 904) |
| Abb. mit Zubehör<br>  | <b>Schubladenschienen-Set</b><br>bestehend aus zwei Schienen für die Aufnahme eines GN 1/1, zum Anbringen an der Unterseite des Geräte-Einstellbords  | alle BC classic   | 573 979  |
| ohne Abbildung  | <b>B.PRO COOK classic Systemeinweisung</b><br>Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte B.PRO COOK classic, Handhabung der B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte.<br>Termin nach Vereinbarung.   | alle BC classic   | 999 125  |





## Verbrauchsmaterialien/Ersatzteile (Verkauf über B.PRO Service)

|  |  |  |         |
|--|--|--|---------|
|  | <b>Vlies-Filtermatten</b><br>1 Verpackungseinheit = 25 Stück |  | 107 213 |
|  | <b>Aktivkohle-Filtermatten</b><br>1 Satz (1 Satz = 2 Stück)  |  | 134 046 |

## Verkleidung für B.PRO COOK classic

- Zur nachträglichen Montage
- Kann auch direkt mit der BC classic konfiguriert werden
- In B.PRO Farben (siehe Seite 28)

### Verkleidung für BC classic (auch zur nachträglichen Montage)

| Abbildung   | Bezeichnung  | für Modelle     | Best.-Nr.      |
|---|--|-----------------|----------------|
|    | <b>3-seitige Verkleidung</b><br>kunden- und stirnseitig <b>pulverbeschichtet</b> ,<br>Kunden- und Stirnseiten sind jeweils in<br>verschiedenen Farben gestaltbar | BC classic 2.1  | <b>380 086</b> |
|   |  | BC classic 3.1  | <b>380 087</b> |
|   |  | BC classic 4.1  | <b>380 088</b> |
|   | kundenseitig belegt mit <b>Resopal-Schichtstoff</b> (Resopal-Farben/-Dekore:<br>Colours, Woods),<br>Stirnseiten pulverbeschichtet                                | BC classic 2.1  | <b>380 089</b> |
|   |  | BC classic 3.1  | <b>380 090</b> |
|   |  | BC classic 4.1  | <b>380 091</b> |
|  | Dekore: Colours, Woods   | BC classic 2.1  | <b>380 096</b> |
|   |  | BC classic 3.1  | <b>380 097</b> |
|   |  | BC classic 4.1  | <b>380 098</b> |
|  | <b>Säulenverkleidung</b><br>pulverbeschichtet, Set bestehend aus linker und rechter Seite inkl.<br>Befestigungsmaterial an den Abluftkanälen                     | alle BC classic | <b>380 794</b> |

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## Zubehör für B.PRO COOK classic

- Aktive Umluftkühlung, von -2 °C bis +8 °C gradgenau regelbar (bei + 43°C Umgebungstemperatur und 40% relativer Luftfeuchtigkeit)
- Steckerfertig mit Kaltgerätesteckdose (Anschluss länderspezifischer Stecker möglich)
- Verdampfer Gehäuse aus Edelstahl, Lamellenverdampfer komplett inkl. Rohre und Lamellen kunststoffbeschichtet, dadurch ist er korrosionsbeständig und geruchsneutral
- Kältemittel R290, FCKW-frei
- Rollenausführung: ø 50 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



### Unterbau-Kühltisch für BC classic 3.1, BC classic 4.1

| Abbildung   | Modell  | Maße<br>B x T x H (mm) | Leistung/<br>Elektr. Anschluss            | Best.-Nr.      |
|---|---|------------------------|---|----------------|
| <p>BC UCT 2D</p>    | <p><b>BC UCT 2D</b><br/> <b>Unterbau-Kühltisch mit 2 Flügeltüren</b><br/>                     2 doppelwandige Flügeltüren, temperaturisolierend ausgeschäumt, schwenkbar mit Magnetdichtungsrahmen, pro Schrankfach zwei Paar höhenverstellbare Auflegeschieben zum Einschieben von Gastronorm-Behälter GN 1/1</p>                  | 1192 x 650 x 567 mm    | 220–240 V<br>1N PE<br>50–60 Hz<br>0,32 kW | <b>575 219</b> |
| <p>BC UCT 4E</p>  | <p><b>BC UCT 4E</b><br/> <b>Unterbau-Kühltisch mit je 2 Vollauszügen</b><br/>                     2 Vollauszüge pro Seite, temperaturisolierend ausgeschäumt, mit Magnetdichtungsrahmen, für Gastronorm-Behälter GN 1/1 oder, mit Hilfe von Quer- und Längsstegen, deren Unterteilung nutzbar, maximale Tiefe der GN ist 100 mm</p> | 1192 x 650 x 567 mm    | 220–240 V<br>1N PE<br>50–60 Hz<br>0,32 kW | <b>575 220</b> |

## B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Glatte Oberfläche aus Ceran
- Mikroprozessor-gesteuerter Hochleistungs-Induktionsgenerator made by E.G.O.
- Stufenlose Leistungsregulierung mit Drehknebel, Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands und des Fehlercodes bei Störungen
- Hoher Wirkungsgrad
- Luftfilter am Geräteboden
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



### Induktionskochfeld

| Abbildung   | Modell   | Maße<br>L x B x H (mm)  | Leistung/<br>Elektr. Anschluss                               | Best.-Nr. |
|---|--|---|--|-----------|
|    | <b>BC IH 3500</b><br>Induktionskochfeld,<br>automatische Topferkennung<br>ab ø 120 mm  | Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br>Nutzfläche: 564 x 339 mm<br>Kochzone: ø 220 mm<br>Gewicht: 19 kg       | 220-240 V<br>1N PE<br>16 A<br>50-60 Hz<br>3,5 kW             | 574 197   |
|   | <b>BC IH 5000</b><br>Induktionskochfeld,<br>automatische Topferkennung<br>ab ø 120 mm  | Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br>Nutzfläche: 564 x 339 mm<br>Kochzone: ø 220 mm<br>Gewicht: 19 kg       | 400 V<br>3N PE<br>16 A<br>50-60 Hz<br>5,0 kW                 | 574 198   |
|  | <b>BC IH 2Z 5000</b><br>2-Zonen Induktionskochfeld,<br>2 getrennt voneinander<br>regelbare Heizzonen<br>(2 Spulen mit je ø 220 mm),<br>automatische Topf-<br>erkennung ab ø 120 mm | Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br>Nutzfläche: 564 x 339 mm<br>2 Kochzonen: je ø 220 mm<br>Gewicht: 27 kg | 400 V<br>3N PE<br>16 A<br>50-60 Hz<br>2 x 2,5 kW<br>(5,0 kW) | 574 199   |
|  | <b>BC SIH 5000</b><br>Flächen-Induktionskochfeld,<br>1 rechteckige Kochzone<br>(1 Heizzone 447 x 220 mm),<br>automatische Topf-<br>erkennung ab ø 120 mm                           | Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br>Nutzfläche: 564 x 339 mm<br>Kochzone: 447 x 220 mm<br>Gewicht: 27 kg   | 400 V<br>3N PE<br>16 A<br>50-60 Hz<br>5,0 kW<br>(2 x 2,5 kW) | 574 200   |

### Induktionswok

|   |                                    |  |  |         |
|---|------------------------------------|--|--|---------|
|  | <b>BC IW 3500</b><br>Induktionswok | Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br>Cuvette: ø 300 mm<br>Gewicht: 18 kg | 220-240 V<br>1N PE<br>16 A<br>50-60 Hz<br>3,5 kW | 574 201 |
|  | <b>BC IW 5000</b><br>Induktionswok | Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br>Cuvette: ø 300 mm<br>Gewicht: 18 kg | 400 V<br>3N PE<br>16 A<br>50-60 Hz<br>5,0 kW     | 574 202 |

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte


- Umlaufend fugenlos verschweißte, 15 mm starke Grillfläche mit gerundeten Ecken für optimale Hygiene und gleichmäßige, vollflächige Wärmeverteilung durch Rohrheizkörper
- Unbeheizte Ruhezone (70 mm) im bedienseitigen Bereich
- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln
- Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



### Grillplatte

| Abbildung   | Modell  | Maße<br>L x B x H (mm)  | Leistung/<br>Elektr. Anschluss  | Best.-Nr.      |
|---|---|---|---|----------------|
|    | <b>BC GF 3500</b><br><b>Grillplatte, glatt</b><br>inkl. Fettablauf-Stopfen,<br>extrem leistungsstark<br>von +80 bis +250 °C                                       | Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br>Nutzfläche: 506 x 304 mm<br>davon 435 x 304 mm beheizbar<br>Gewicht: 34 kg | 220–240 V<br>1N PE<br>16 A<br>50–60 Hz<br>3,5 kW                            | <b>574 203</b> |
|    | <b>BC GF 4200</b><br><b>Grillplatte, glatt</b><br>inkl. Fettablauf-Stopfen,<br>extrem leistungsstark<br>von +80 bis +250 °C                                       | Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br>Nutzfläche: 506 x 304 mm<br>davon 435 x 304 mm beheizbar<br>Gewicht: 34 kg | 400 V<br>3N PE<br>16 A<br>50–60 Hz<br>4,2 kW                                | <b>574 204</b> |
|   | <b>BC GF 8400</b><br><b>Grillplatte, glatt</b><br>inkl. Fettablauf-Stopfen,<br>extrem leistungsstark<br>von +80 bis +250 °C,<br>2 getrennt regelbare<br>Heizzonen | Außenmaße: 620 x 800 x 240 mm<br>Nutzfläche: 506 x 704 mm<br>davon 435 x 704 mm beheizbar<br>Gewicht: 69 kg | 400 V<br>3N PE<br>16 A<br>50–60 Hz<br>8,4 kW<br>(2 x 4,2 kW je<br>Heizzone) | <b>574 205</b> |
|  | <b>BC GR 3500</b><br><b>Grillplatte, gerillt</b><br>inkl. Fettablauf-Stopfen,<br>extrem leistungsstark<br>von +80 bis +250 °C                                     | Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br>Nutzfläche: 506 x 304 mm<br>davon 435 x 304 mm beheizbar<br>Gewicht: 31 kg | 220–240 V<br>1N PE<br>16 A<br>50–60 Hz<br>3,5 kW                            | <b>574 206</b> |
|  | <b>BC GR 4200</b><br><b>Grillplatte, gerillt</b><br>inkl. Fettablauf-Stopfen,<br>extrem leistungsstark<br>von +80 bis +250 °C                                     | Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br>Nutzfläche: 506 x 304 mm<br>davon 435 x 304 mm beheizbar<br>Gewicht: 31 kg | 400 V<br>3N PE<br>16 A<br>50–60 Hz<br>4,2 kW                                | <b>574 207</b> |

### Grill-Bräter

|   |   |  |  |                |
|---|---|--|--|----------------|
|  | <b>BC DG 4200</b><br><b>Grill-Bräter</b><br>inkl. Fettablauf-Stopfen,<br>extrem leistungsstark<br>von +80 bis +250 °C | Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br>Nutzfläche: 506 x 304 mm<br>Fassungsvermögen: 7 Liter<br>Beckentiefe: 65 mm<br>Gewicht: 33 kg | 400 V<br>3N PE<br>16 A<br>50–60 Hz<br>4,2 kW | <b>574 208</b> |
|---|---|--|--|----------------|




# B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln
- Höhenverstellbare Drehfüße
- Netzanschlusskabel (1,5 m)



## Ceran®-Kochfeld

| Abbildung   | Modell  | Maße<br>L x B x H (mm)   | Leistung/<br>Elektr. Anschluss               | Best.-Nr. |
|---|---|--|--|-----------|
| <br>BC CH 4300 | <b>BC CH 4300</b><br><b>Ceran®-Kochfeld,</b><br>Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands | Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br>Nutzfläche: 564 x 339 mm<br>Kochzone: ø 170 mm und ø 230 mm<br>Gewicht: 12 kg | 400 V<br>3N PE<br>16 A<br>50–60 Hz<br>4,3 kW | 574 209   |

## Pastakocher

|  |  |   |  |         |
|--|--|---|--|---------|
| <br>BC PC 4800<br>(Abb. mit Zubehör) | <b>BC PC 4800</b><br><b>Pastakocher</b><br>nahtlos tiefgezogenes Becken, für die Aufnahme von GN-Behälter oder Pastakörben bis 150 mm Tiefe, Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase | Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br>Nutzfläche: 509 x 304 mm<br>Fassungsvermögen: 20 Liter<br>Gewicht: 14 kg | 400 V<br>3N PE<br>16 A<br>50–60 Hz<br>4,8 kW | 574 210 |
|                                     | <b>Pastakorbsatz</b><br>Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen   | 6 Körben: ca. GN 1/6-100  |  | 574 254 |
|                                     | <b>Pastakorbsatz</b><br>Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen   | 2 Körben: ca. GN 1/3-100 und<br>2 Körben: ca. GN 1/6-100  |  | 574 255 |
|                                     | <b>Gastronorm-Kocheinsatz</b><br><b>G-KEN G 1/1-95</b><br>gelocht, mit Klappgriffen  |   |  | 550 971 |
|                                     | <b>Deckel mit Griffmulde GD 1/1</b><br>zum Abdecken  |   |  | 550 658 |

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte


- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehnebeln
- Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)




### Fritteuse

| Abbildung  | Modell   | Maße<br>L x B x H (mm)  | Leistung/<br>Elektr. Anschluss                          | Best.-Nr. |
|--|--|---|---|-----------|
|  <p>BC DF 5000<br/>(Abb. mit Zubehör)</p> | <p><b>BC DF 5000</b><br/><b>Fritteuse</b><br/>nahtlos tiefgezogenes Becken, Kaltzone am Beckenboden, heraus-schwenkbarer, innenliegender Heizkörper, inkl. Deckel zum Abdecken des Frittierbeckens</p> | <p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br/>Nutzfläche: 346 x 238 mm<br/>Fassungsvermögen: min. 5 Liter, max. 6,5 Liter<br/>Gewicht: 16 kg</p> | <p>400 V<br/>3N PE<br/>16 A<br/>50–60 Hz<br/>5,0 kW</p> | 574 211   |
|    | <p><b>Frittierkorbsatz</b> (2 Stück)<br/>mit isolierten Griffen</p>  | je 260 x 95 x 110 mm  |   | 574 258   |
|   | <p><b>Frittierkorb</b><br/>mit isoliertem Griff</p>  | 260 x 220 x 110 mm  |   | 574 259   |

### Bain-Marie

|  |   |   |   |         |
|--|---|---|---|---------|
|  <p>BC BM 700</p> | <p><b>BC BM 700</b><br/><b>Bain-Marie</b><br/>nahtlos tiefgezogenes Becken, passend für GN-Behälter und GN-Deckel aus Edelstahl, beheizbar von +45 bis +95 °C</p> | <p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br/>Nutzfläche: 509 x 304 mm<br/>Kapazität: max. 1 x GN 1/1-150<br/>Gewicht: 15,5 kg</p> | <p>220–240 V<br/>1N PE<br/>16 A<br/>50–60 Hz<br/>0,7 kW</p> | 574 212 |
|--|---|---|---|---------|

### Warmhalteplatte

|  |   |  |   |         |
|--|---|--|---|---------|
|  <p>BC HP 700</p> | <p><b>BC HP 700</b><br/><b>Warmhalteplatte</b><br/>Warmhalteplatte mit thermisch getrenntem Warmhaltebereich, einsilikonier-te, Warmhaltefläche aus Edelstahl 18/10, Temperaturbereich: +55 bis +120 °C</p> | <p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br/>Nutzfläche: 565 x 340 mm<br/>Gewicht: 18 kg</p> | <p>220–240 V<br/>1N PE<br/>16 A<br/>50–60 Hz<br/>0,7 kW</p> | 574 213 |
|--|---|--|---|---------|

# B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Höhenverstellbare Drehfüße



## Multi-Element

| Abbildung   | Modell                         | Maße<br>L x B x H (mm)  | Leistung/<br>Elektr. Anschluss | Best.-Nr.      |
|---|--------------------------------|---|--------------------------------|----------------|
|  | <b>BC ME<br/>Multi-Element</b> | Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm<br>Kapazität:<br>Oben: max. GN 1/1-150<br>(abhängig von Tiefe des<br>Behälters darunter)<br>Unten: max. GN 1/1-100<br>(dann oben max. GN 1/1-65)<br>Gewicht: 7 kg |                                | <b>573 458</b> |

## Zubehör für B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

### Zubehör

| Abbildung   | Bezeichnung   | für Modell  | Best.-Nr.            |                |
|---|---|---|----------------------|----------------|
|  | <b>Ceran®-Reinigungsschaber</b>   | Für Induktionskochfeld BC IH,<br>Ceran®-Kochfeld BC CH  | <b>568 489</b>       |                |
|  | <b>Rundboden-Wokpfanne</b> aus Edelstahl,<br>ø 360 mm, Fassungsvermögen max. 5,5 Liter,<br>Gewicht 1,2 kg                               | Für Induktionswok BC IW                                 | <b>573 513</b>       |                |
|  | <b>Pastakorbsatz</b> ,<br>Körbe mit isolierten Griffen<br>und Einlegerahmen   | 6 Körbe: ca. GN 1/6-100                                 | Für Pastakoher BC PC | <b>574 254</b> |
|   |   | 2 Körbe: ca. GN 1/3-100 und<br>2 Körbe: ca. GN 1/6-100  |                      | <b>574 255</b> |
|  | <b>Gastronorm-Kocheinsatz G-KEN G 1/1-95</b><br>geloht, mit Klappgriffen  | Für Pastakoher BC PC                                    | <b>550 971</b>       |                |
|  | <b>Deckel mit Griffmulde GD 1/1</b><br>zum Abdecken   | Für Pastakoher BC PC                                    | <b>550 658</b>       |                |
|  | <b>Grill-Reinigungsschaber, glatt</b>   | Für Grill-Bräter BC DG,<br>für Grillplatte BC GF, glatt | <b>573 252</b>       |                |
| ohne Abbildung  | <b>Grill-Reinigungsschaber, gerillt</b>   | Für Grillplatte BC GR, gerillt                          | <b>574 306</b>       |                |
|  | <b>Spritzschutz</b>   | Für Grillplatte BC GF, BC GR<br>(außer BC GF 8400)      | <b>574 256</b>       |                |
|   |   | Für Grillplatte BC GF 8400                              | <b>574 257</b>       |                |
| ohne Abbildung  | <b>B.PRO COOK classic Antihaf-Pflege</b> ,<br>500 ml, pflegt und schützt die Grillfläche und sorgt für<br>verbessertes Antihafverhalten | Für Grillplatten und Grill-Bräter                       | <b>574 302</b>       |                |
|  | <b>Frittierkorbsatz</b> (2 Stück) mit isolierten Griffen<br>je 260 x 95 x 110 mm (L x B x H)  | Für Fritteuse BC DF                                     | <b>574 258</b>       |                |
|  | <b>Frittierkorb</b> mit isoliertem Griff<br>260 x 220 x 110 mm (L x B x H)  | Für Fritteuse BC DF                                     | <b>574 259</b>       |                |
|  | <b>Klemmsteg</b> aus Edelstahl 18/10 zur Abdeckung des<br>Spaltes zwischen zwei B.PRO COOK Auftisch-Kochge-<br>räten                    | Für alle Modelle  | <b>574 298</b>       |                |

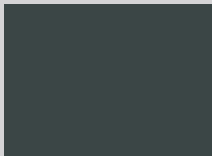
Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt,  
innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

# B.PRO Farben

## NEUTRAL COLOURS



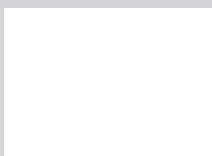
Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau



Signalweiß

## LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot

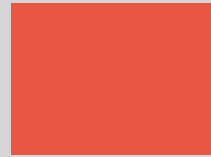


Petrolgrün



Meerblau

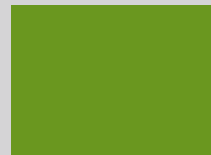
## FRESH COLOURS



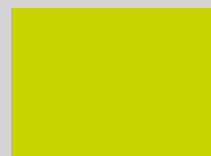
Candyred



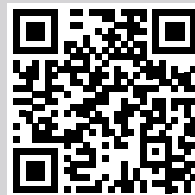
Neomint



Granny



Limette



Mehr Infos zu den Resopal-Farben  
und -Dekoren finden Sie auf  
[www.bpro-solutions.com/de/resopal](http://www.bpro-solutions.com/de/resopal)

B.PRO GmbH  
B.PRO Catering Solutions  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon +49 7045 44-81276  
Telefax +49 7045 44-81212  
[catering@bpro-solutions.com](mailto:catering@bpro-solutions.com)  
[www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS