



**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS

# B.PRO COOK

**Estaciones de cocción móviles COOK I-flex y COOK classic**

# B.PRO COOK

**Descubra** la **FLEXILIGENCIA**. Margen de maniobra flexible gracias a las características inteligentes del producto.

Rápido, en cualquier momento, en cualquier lugar y siempre a punto: este desarrollo en la restauración ofrece potenciales de ventas interesantes. Con las estaciones de cocción B.PRO COOK podrá llevar a cabo nuevos gastroconceptos de manera precisa y revalorizar las ofertas existentes. Se cocina directamente delante de los clientes con una solución inteligente que le ofrece un amplio margen de maniobra.

## Flexiligencia en en las ideas

**La solución ideal para su idea de negocio:** B.PRO COOK ofrece configuraciones individuales en cuanto a tamaño, potencia y equipamiento.

## Flexiligencia en el espacio

**Elección del lugar:** B.PRO COOK reúne la técnica de cocción y la campana extractora en un sistema.

## Flexiligencia en el tiempo

**Platos variados desde por la mañana hasta por la noche y siempre acorde a las últimas tendencias con:** B.PRO COOK puede variar el equipamiento de acuerdo con sus preferencias y cambiarlo sin esfuerzo.

## Flexiligencia en el diseño

**Para un ambiente animado:** B.PRO COOK ofrece opciones de diseño individuales para el material y el color adaptadas a su estilo de mobiliario.

## Flexiligencia en la organización

**Hace el trabajo más fácil:** B.PRO COOK aporta eficiencia y estructura a los procesos de trabajo mediante la ergonomía bien pensada, la división de la superficie y los prácticos accesorios.

## Flexiligencia en la limpieza

**Limpieza sin esfuerzo:** B.PRO COOK convence con superficies higiénicas y componentes fácilmente accesibles y aptos para lavavajillas que pueden desmontarse sin necesidad de usar herramientas.

## Flexiligencia en la movilidad

**Hoy aquí, mañana allí:** es bueno que B.PRO COOK pueda seguirle allá dónde vaya.

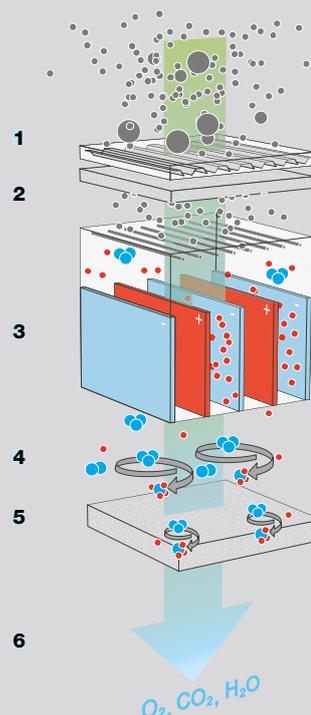


## Comparativa de B.PRO COOK: descubra qué serie de modelos se adapta mejor a su concepto.

	B.PRO COOK classic	B.PRO COOK I-flex
<b>Recomendación de aplicación</b>		
Rendimiento	Desde medio a alto, uso durante todo el día y también para el abastecimiento en los momentos de más carga de trabajo	Desde bajo a medio, uso durante todo el día
Oferta de alimentos	La misma oferta de alimentos durante todo el día o cambiante durante la semana	La misma oferta de alimentos o cambiante durante todo el día
Movilidad y uso	Estación de cocción móvil para la colocación libre en la sala, principalmente para el uso en un lugar fijo	Estación de cocción móvil con dimensiones compactas y peso reducido, también para la restauración o en catering
<b>Técnica de cocción</b>		
Área para cocinar	Aparatos de cocción de sobremesa intercambiables de alto rendimiento	Placa de cocción por inducción montada de forma fija
Cantidad de cocinas	Para 2, 3 o 4 aparatos de cocción de sobremesa BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Con 1, 2 o 3 placas de cocción por inducción BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Accesorios de cocina	Gran selección: 13 aparatos de cocción de sobremesa diferentes con distinta potencia y tamaño para insertar y conectar a las bases de enchufe del aparato	Colocación sencilla de recipientes de cocción aptos para inducción sobre la placa de cocción por inducción
<b>Modelo</b>		
Toma de corriente	400 V / 16 A a 63 A	230 V / 16 A y 400 V / 16 A
Peso	aprox. 195–225 kg (sin aparatos de cocción de sobremesa)	aprox. 130–150 kg
Posibilidades de colocación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Móvil</li> <li>• Asegurada sobre pies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Móvil</li> <li>• Móvil (restauración) como variante to-go</li> <li>• Asegurada sobre pies</li> <li>• Para el montaje como variante built-in</li> </ul>
Superficie de trabajo	<p><b>Puente extractor:</b> mucho espacio para la preparación y para la distribución de alimentos</p> <p><b>Área para cocinar:</b> a la izquierda y a la derecha de la superficie de cocción hay mucho espacio para colocar y apoyar</p>	<p><b>Puente extractor:</b> mucho espacio para la preparación y para la distribución de alimentos</p>
Base	<ul style="list-style-type: none"> <li>• como espacio de almacenamiento con estante inferior</li> <li>• para mesa refrigerada de base móvil</li> <li>• para el almacenamiento en caliente mediante B.PROTHERM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• para el almacenamiento de los recipientes de cocción</li> <li>• y/o con bloque de cajones</li> </ul>
Material	Puente extractor, superficies de trabajo y base completamente de acero inoxidable	Puente extractor y superficies de trabajo de acero inoxidable, base de chapa fina galvanizada y pintada en polvo

## El sistema de filtros ION TEC filtra el humo azul y prolonga la duración del carbón activado.

- 1 En los niveles de prefiltrado se separan las partículas grandes, como p. ej. grasa.
- 2 En el ionizador, las partículas que pasan se cargan positivamente mediante un campo de tensión electrostática. Adicionalmente se forma ozono altamente afín a partir del oxígeno.
- 3 En el nivel del colector, las partículas con carga positiva se adhieren a las placas con carga negativa y se separan (especialmente aerosoles).
- 4 En el proceso de oxidación, el ozono descompone los olores y el humo azul.
- 5 Las partículas adheridas al carbón activado que aún no se hayan separado, reaccionan con el resto del ozono. Así, el carbón activado se limpia y su duración se prolonga considerablemente.
- 6 El oxígeno, el dióxido de carbono y el agua se emiten al entorno como productos finales.



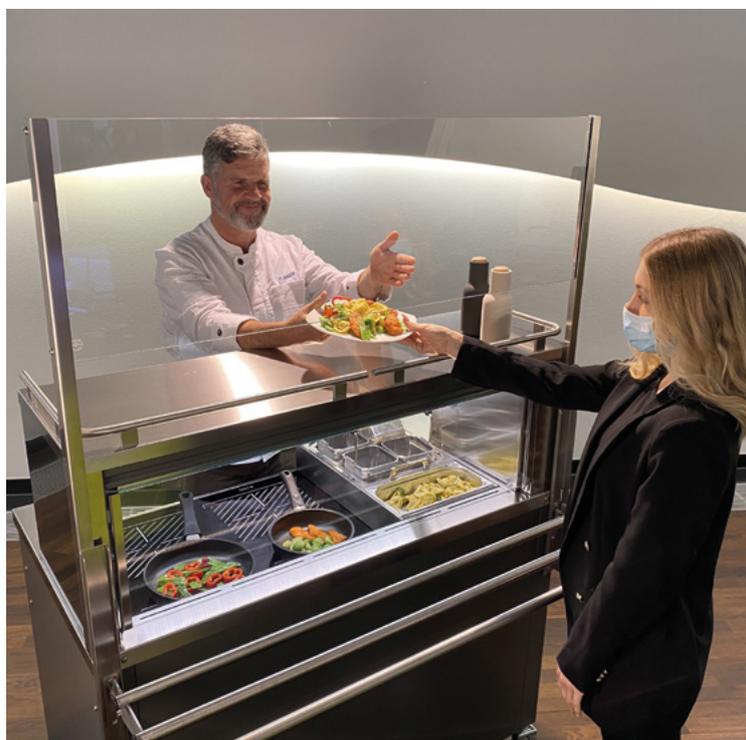
# COOK I-flex

**Compacto y eficiente:** la estación de cocción de las múltiples posibilidades.

B.PRO COOK I-flex ofrece un amplio margen de maniobra gracias a su tecnología de inducción eficiente y montada de forma fija con hasta tres placas de cocción. Los recipientes de cocción en diferentes modelos se colocan de forma sencilla y pueden intercambiarse rápidamente.

La oferta de alimentos es tan variada como la selección de equipamiento de cocción y puede prepararse al momento ante los ojos de los clientes desde la mañana hasta la noche.

Gracias a las dimensiones compactas y a la campana extractora integrada, esta estación de cocción también se puede integrar perfectamente cuando las condiciones de espacio son reducidas. En la variante to-go, la B.PRO COOK I-flex también se adapta de manera ideal para los usos de catering y de restauración.





#### Controlador B.PRO CONTROL

El interruptor principal, la luz y el nivel de extracción se pueden controlar mediante las teclas. La pantalla digital indica el cambio de filtro. Los ajustes como el idioma, el inicio rápido y los intervalos de limpieza pueden configurarse aquí.



#### De serie con iluminación

La barra de luz LED de serie situada encima de la placa de cocción ilumina la placa de cocción por inducción de forma óptima.



#### Visibilidad de los clientes

El puente extractor especialmente estrecho garantiza una vista amplia sobre lo que sucede en la cocina. En la parte superior ofrece espacio para ingredientes y es adecuado como superficie para distribuir alimentos. La galería opcional hace que la colocación sobre el puente sea aún más segura.



#### Manejo habitual

Cada superficie de cocción por inducción consta de 2 zonas de cocción que pueden regularse de forma separada entre sí con botones giratorios. A petición también se pueden interconectar las dos zonas de cocción. La pantalla indica el nivel de potencia correspondiente.



#### Asegurados en su posición

Las planchas y asadores rectangulares se sujetan en la posición correcta en la superficie de cocción con la ayuda de imanes situados debajo del mango. A pesar de ello, pueden retirarse sin esfuerzo.



#### Pantalla protectora práctica

La pantalla protectora de serie de cristal de seguridad ESG puede plegarse hacia abajo para facilitar la limpieza.



#### Con espacio de almacenamiento

La base está dividida en compartimentos y está equipada con ángulo de apoyo y estante inferior. Aquí se puede almacenar perfectamente el equipamiento de cocción para el uso rápido.



#### Cajones para el aprovisionamiento

En el bloque de cajones opcional con dos cajones pueden insertarse recipientes GN con ingredientes preparados. Las placas eutécticas insertadas adicionalmente mantienen los alimentos frescos si así se desea.



#### Limpieza sencilla de los filtros

Los cartuchos de filtro que constan del filtro de grasa y del filtro de metal desplegado se pueden retirar sin necesidad de usar herramientas y se pueden limpiar en el lavavajillas. La grasa se puede evacuar a través de un tapón de evacuación.

# COOK classic

**Potente y espacioso:** la estación de cocción para el máximo rendimiento.

B.PRO COOK classic es una de las soluciones de frontcooking acreditadas del sector. Las estaciones de cocción para hasta cuatro aparatos de cocción de sobremesa de alto rendimiento han sido diseñadas para el uso continuo diario y para los momentos de más carga de trabajo.

Gracias a la arquitectura modular y a la amplia selección de técnica de cocción, se puede variar la oferta de alimentos cada día. Por lo tanto resulta más sencillo seguir las nuevas tendencias gastronómicas.

El puente extractor integrado filtra la grasa y los olores de forma eficiente y asegura que el aire sea limpio en la sala de los clientes. Las superficies de trabajo y los espacios de almacenamiento amplios y los accesorios adaptados optimizan el flujo de trabajo para permitir una preparación sencilla y rápida.



#### **B.PRO COOK classic 4.1**

En el lado de servicio, con galería opcional, mesa de colocación móvil y una amplia gama de accesorios



Figuras con accesorios



### **B.PRO CONTROL – claro y sencillo**

El controlador electrónico con símbolos claros hace que el manejo sea muy sencillo. La indicación de cambio de filtro le recordará automáticamente el cambio o la limpieza de los filtros.



### **Con buena iluminación**

Los spots LED iluminan toda la superficie de trabajo de manera óptima y atraen los alimentos a la luz.



### **Superficie de apoyo amplia**

Protegido por una galería, el puente extractor puede presentarse, decorarse y prepararse.



### **Más espacio de trabajo**

A la derecha y a la izquierda de la bahía de colocación hay mucho espacio disponible para colocar, preparar y depositar.



### **Ganancia de espacio: bastidor múltiple**

El bastidor múltiple ofrece espacio para colocar y guardar. Es tan sencillo como enganchar el recipiente GN o introducir la base de vidrio para ganar más superficie de trabajo.



### **Protección perfecta**

La pantalla protectora continua proporciona una higiene óptima. Para su limpieza, puede desplegarse fácilmente hacia abajo.



### **Cambio con un giro de mano**

El estante de colocación de aparatos de cocción puede extraerse sencillamente para guardar, por ejemplo, un aparato independiente.



### **Rieles GN para cualquier ocasión**

Guarde aquí todo lo que pueda almacenarse debajo de los aparatos de cocción. Los alimentos o los utensilios de cocina desaparecerán en recipientes GN 1/1 de cualquier profundidad.



### **Cambio de filtro – rápido y sencillo**

Los filtros de grasa con bandeja colectora de grasa integrada se pueden extraer fácilmente y limpiar en el lavavajillas, sin necesidad de utilizar herramientas.

**¡Más rápido, más caliente, mejor!**

## **B.PRO COOK classic se muestra en su mejor forma.**

Los aparatos de cocción de sobremesa B.PRO COOK classic han demostrado su eficacia en la práctica con su tecnología fiable y su rendimiento sólido. Se caracterizan por su diseño de alta calidad y funcional que garantiza el manejo sencillo, la seguridad para la higiene y la máxima capacidad de rendimiento. Hay un total de 13 modelos diferentes disponibles que incluyen todo lo que los profesionales

necesitan para cocinar: desde el cocedor de pasta, los woks de inducción y las planchas, hasta la freidora. Gracias a las dimensiones compactas y a la profundidad de solo 62 cm, todos los aparatos de cocción de sobremesa se pueden adaptar a las encimeras convencionales y se pueden combinar de manera flexible entre sí de acuerdo con las necesidades.



### **Placas de cocción por inducción y woks de inducción**

Dependiendo de los requisitos, se encuentran disponibles la placa de cocción por inducción de 1 zona, la placa de cocción por inducción de 2 zonas, la inducción de superficie o los woks de inducción: potentes, fiables, duraderos y extremadamente rápidos.



**Placa de cocción de Ceran®**  
con 2 zonas de cocción regulables de forma separada.

**Placa calentadora**  
con zona de gran superficie para mantener el calor.

**Cocedor de pasta**  
para cocer y cocinar al vapor ahorrando energía en cestas de pasta o en recipientes de cocción GN.

**Baño María**  
para mantener calientes y presentar los alimentos en recipientes GN.

### **Unidad multiusos BC ME**

le ofrece espacio de almacenamiento para utensilios de cocina e ingredientes, superficie de trabajo adicional y le ayuda en la preparación de los alimentos.





**El trío de frontcooking para espectáculos de cocina deliciosos:**  
wok de inducción, plancha estriada y cocedor de pasta.



**Freidora**

con resistencia extraíble y una zona fría sin calentamiento en la base de la pila.



**Asador**

de uso flexible para asar a fuego lento, asar en parrilla y cocer.



**Planchas**

Estriadas o lisas; en la superficie de parrilla soldada sin juntas predomina la temperatura uniforme deseada. La grasa excesiva acaba en el recipiente colector de gran tamaño. En la plancha con el doble de ancho, las zonas de calentamiento regulables de forma separada ofrecen eficacia para la conexión.

**B.PRO COOK classic:**  
**Técnica innovadora que todo el mundo puede probar.**

## B.PRO COOK I-flex 1

- Puente extractor estrecho de acero inoxidable para una visibilidad y una superficie útil óptimas
- Placa de cocción por inducción integrada de forma fija con 2 zonas de cocción
- B.PRO Control: controlador electrónico del puente extractor y de la placa de cocción por inducción
- Pantalla protectora de cristal de seguridad ESG, en el lado del cliente levantada hasta la cubierta, plegable
- Iluminación por LED, situada encima del área para cocinar
- Espacio de almacenamiento con riel de guía en la base, por ejemplo para el almacenamiento de los recipientes de cocción
- Base pintada en polvo en gris tráfico B RAL 7043



Figura	Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al) Peso	Conexión eléctrica	N.º ref. (Modelo básico)
--------	--------	------------------------------------	--------------------	-----------------------------

### B.PRO COOK I-flex 1

BC I-flex 1



**BC I-flex 1**

con una placa de cocción por inducción integrada (2 zonas de cocción), en el lado de servicio situada a la derecha

**Móvil, ruedas ø 75 mm, 4 ruedas directrices gemelas, 2 con freno**

Dimensiones externas:  
925 x 678 x 1306 mm

Altura base: 900 mm

Superficie útil del área para cocinar: 2x GN 1/1, de ellos 1x GN 1/1 con calentamiento

Peso sin carga: aprox. 130 kg  
Carga máx.: 60 kg

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

Enchufe Schuko  
de 230 V

**575 544**

(384 400)

**230 V**

### B.PRO COOK I-flex 1 to-go

BC I-flex1 to-go



**BC I-flex 1 to-go**

con una placa de cocción por inducción integrada (2 zonas de cocción), en el lado de servicio situada a la derecha

**Móvil, ruedas de acero inoxidable ø 125 mm, 4 ruedas directrices, 2 con freno, protectores de esquinas, mango**

Dimensiones externas:  
1020 x 746 x 1366 mm

Altura base: 960 mm

Superficie útil del área para cocinar: 2x GN 1/1, de ellos 1x GN 1/1 con calentamiento

Peso sin carga: aprox. 130 kg  
Carga máx.: 60 kg

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

Enchufe Schuko  
de 230 V

**575 545**

(384 400)

**230 V**

### B.PRO COOK I-flex 1 built-in

BC I-flex 1 built-in



**BC I-flex 1 built-in**

con una placa de cocción por inducción integrada (2 zonas de cocción), en el lado de servicio situada a la derecha

**Pies de acero inoxidable, zócalos de 4 lados de acero inoxidable, juego de revestimiento de acero inoxidable en el lado de servicio**

Dimensiones externas:  
925 x 678 x 1306 mm

Altura base: 900 mm

Superficie útil del área para cocinar: 2x GN 1/1, de ellos 1x GN 1/1 con calentamiento

Peso sin carga: aprox. 130 kg  
Carga máx.: 60 kg

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

Enchufe Schuko  
de 230 V

**575 546**

(384 401)

**230 V**

## B.PRO COOK I-flex 2

- Puente extractor estrecho de acero inoxidable para una visibilidad y una superficie útil óptimas
- Dos placas de cocción por inducción integradas de forma fija con 4 zonas de cocción
- B.PRO Control: controlador electrónico del puente extractor y de las placas de cocción por inducción
- Pantalla protectora de cristal de seguridad ESG, en el lado del cliente levantada hasta la cubierta, plegable
- Iluminación por LED, situada encima del área para cocinar
- Espacio de almacenamiento con riel de guía en la base, por ejemplo para el almacenamiento de los recipientes de cocción
- Base pintada en polvo en gris tráfico B RAL 7043



Figura	Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al) Peso	Conexión eléctrica	N.º ref. (Modelo básico)
--------	--------	------------------------------------	--------------------	-----------------------------

### B.PRO COOK I-flex 2

	<p><b>BC I-flex 2</b> con dos placas de cocción por inducción integradas (4 zonas de cocción)</p> <p><b>Móvil, ruedas ø 75 mm, 4 ruedas directrices gemelas, 2 con freno</b></p>	<p>Dimensiones externas: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Altura base: 900 mm</p> <p>Superficie útil del área para cocinar: máx. 2x GN 1/1</p> <p>Peso sin carga: aprox. 130 kg Carga máx.: 60 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW</p> <p>Enchufe CEE de 16 A</p>	<p><b>575 013</b> <i>(384 396)</i></p>
	<p><b>BC I-flex 2</b> como arriba, aunque adicionalmente con galería y filtrado electrostático ION TEC</p>			<p><b>575 014</b> <i>(384 396)</i></p>

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

	<p><b>BC I-flex 2 to-go</b> con dos placas de cocción por inducción integradas (4 zonas de cocción)</p> <p><b>Móvil, ruedas de acero inoxidable ø 125 mm, 4 ruedas directrices, 2 con freno, protectores de esquinas, mango</b></p>	<p>Dimensiones externas: 1020 x 746 x 1366 mm</p> <p>Altura base: 960 mm</p> <p>Superficie útil del área para cocinar: máx. 2x GN 1/1</p> <p>Peso sin carga: aprox. 130 kg Carga máx.: 60 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW</p> <p>Enchufe CEE de 16 A</p>	<p><b>575 015</b> <i>(384 396)</i></p>
	<p><b>BC I-flex 2 to-go</b> como arriba, aunque adicionalmente con galería y filtrado electrostático ION TEC</p>			<p><b>575 016</b> <i>(384 396)</i></p>

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

	<p><b>BC I-flex 2 built-in</b> con dos placas de cocción por inducción integradas (4 zonas de cocción)</p> <p><b>Pies de acero inoxidable, zócalos de 4 lados de acero inoxidable, juego de revestimiento de acero inoxidable en el lado de servicio</b></p>	<p>Dimensiones externas: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Altura base: 900 mm</p> <p>Superficie útil del área para cocinar: máx. 2x GN 1/1</p> <p>Peso sin carga: aprox. 130 kg Carga máx.: 60 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW</p> <p>Enchufe CEE de 16 A</p>	<p><b>575 021</b> <i>(384 398)</i></p>
	<p><b>BC I-flex 2 built-in</b> como arriba, aunque adicionalmente con galería y filtrado electrostático ION TEC</p>			<p><b>575 022</b> <i>(384 398)</i></p>

Los modelos subrayados están disponibles en cantidades convencionales, embalados de forma estándar, para su envío en un plazo de 72 horas (se reserva el derecho a una venta previa).

## B.PRO COOK I-flex 3

- Puente extractor estrecho de acero inoxidable para una visibilidad y una superficie útil óptimas
- Placa de cocción por inducción integrada de forma fija con 6 zonas de cocción
- B.PRO Control: controlador electrónico del puente extractor y de las placas de cocción por inducción
- Pantalla protectora de cristal de seguridad ESG, en el lado del cliente levantada hasta la cubierta, plegable
- Iluminación por LED, situada encima del área para cocinar
- Espacio de almacenamiento con riel de guía en la base, por ejemplo para el almacenamiento de los recipientes de cocción
- Base pintada en polvo en gris tráfico B RAL 7043



Figura	Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al) Peso	Conexión eléctrica	N.º ref. (Modelo básico)
--------	--------	------------------------------------	--------------------	-----------------------------

### B.PRO COOK I-flex 3

	<p><b>BC I-flex 3</b> con tres placas de cocción por inducción integradas (6 zonas de cocción)</p> <p><b>Móvil, ruedas ø 75 mm, 4 ruedas directrices gemelas, 2 con freno</b></p>	<p>Dimensiones externas: 1255 x 678 x 1306 mm</p> <p>Altura base: 900 mm</p> <p>Superficie útil del área para cocinar: máx. 3x GN 1/1</p> <p>Peso sin carga: aprox. 150 kg Carga máx.: 85 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW</p> <p>Enchufe CEE de 16 A</p>	<p><b>575 017</b> (384 397)</p>
	<p><b>BC I-flex 3</b> como arriba, aunque adicionalmente con galería y filtrado electrostático ION TEC</p>			<p><b>575 018</b> (384 397)</p>

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

	<p><b>BC I-flex 3 to-go</b> con tres placas de cocción por inducción integradas (6 zonas de cocción)</p> <p><b>Móvil, ruedas de acero inoxidable ø 125 mm, 4 ruedas directrices, 2 con freno, protectores de esquinas, mango</b></p>	<p>Dimensiones externas: 1350 x 746 x 1366 mm</p> <p>Altura base: 960 mm</p> <p>Superficie útil del área para cocinar: máx. 3x GN 1/1</p> <p>Peso sin carga: aprox. 150 kg Carga máx.: 85 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW</p> <p>Enchufe CEE de 16 A</p>	<p><b>575 019</b> (384 397)</p>
	<p><b>BC I-flex 3 to-go</b> como arriba, aunque adicionalmente con galería y filtrado electrostático ION TEC</p>			<p><b>575 020</b> (384 397)</p>

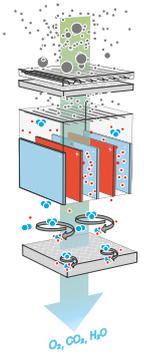
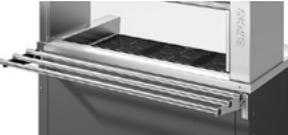
### B.PRO COOK I-flex 3 built-in

	<p><b>BC I-flex 3 built-in</b> con tres placas de cocción por inducción integradas (6 zonas de cocción)</p> <p><b>Pies de acero inoxidable, zócalos de 4 lados de acero inoxidable, juego de revestimiento de acero inoxidable en el lado de servicio</b></p>	<p>Dimensiones externas: 1255 x 678 x 1306 mm</p> <p>Altura base: 900 mm</p> <p>Superficie útil del área para cocinar: máx. 3x GN 1/1</p> <p>Peso sin carga: aprox. 150 kg Carga máx.: 85 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW</p> <p>Enchufe CEE de 16 A</p>	<p><b>575 023</b> (384 399)</p>
	<p><b>BC I-flex 3 built-in</b> como arriba, aunque adicionalmente con galería y filtrado electrostático ION TEC</p>			<p><b>575 024</b> (384 399)</p>

Los modelos subrayados están disponibles en cantidades convencionales, embalados de forma estándar, para su envío en un plazo de 72 horas (se reserva el derecho a una venta previa).

# Opciones para B.PRO COOK I-flex

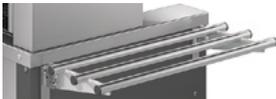
- \*Revestimientos, estantes, reposaplatos y reposabandejas de Resopal con la misma decoración/el mismo color, cubiertos con material laminado de Resopal "Colours" o "Woods"

Figura	Denominación	para modelos	
Color del cuerpo	<b>Color del cuerpo</b> en colores de B.PRO (véase la página 28) en lugar de gris tráfico B RAL 7043	todos BC I-flex	
Frontal cubierto con material laminado de Resopal 	<b>Color frontal</b>	pintado en polvo en colores de B.PRO (véase la página 28) en lugar de gris tráfico B RAL 7043	todos BC I-flex 1, 2, excepto built-in
		cubierto con material laminado de Resopal	todos BC I-flex 3, excepto built-in
ION TEC 	<b>Filtrado electrostático ION TEC</b> para mejorar el filtrado y para la reducción de partículas de olor y de humo azul, prolonga la duración de los filtros de carbón activado	todos BC I-flex	
	<b>Preparación para el filtrado electrostático ION TEC</b> La serie BC I-flex se prepara en el aparato de manera que el filtro ION TEC pueda reequiparse posteriormente si es necesario.	todos BC I-flex	
Base de enchufe adicional 	<b>Base de enchufe adicional</b> , monofase, situada en el lado de servicio debajo de la placa de cocción por inducción (observar la variante de cada país)	BC I-flex 2	
Galería 	<b>Galería</b> de acero inoxidable, de tubos, en el lado del cliente y en el lado frontal, altura 50 mm	BC I-flex 1, 2	
		BC I-flex 3	
Bloque de cajones 	<b>Bloque de cajones</b> con 2 cajones dispuestos uno encima de otro para recipientes Gastronorm, máx. GN 1/1-150 o sus subdivisiones (en este caso, con barras transversales y longitudinales). Opcional con dos placas eutécticas para la refrigeración pasiva, que se insertan encima de cada cajón mediante un riel de guía integrado (véase la página 7)		
Reposabandejas de tubos 	<b>Reposabandejas</b>	Tubo de acero inoxidable, plegable	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Acero inoxidable liso, plegable	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal, plegable	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
Reposaplatos liso 	<b>Reposaplatos</b>	Acero inoxidable liso, plegable	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
			BC I-flex 3
		Resopal, plegable	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3

Los modelos subrayados están disponibles en cantidades convencionales, embalados de forma estándar, para su envío en un plazo de 72 horas (se reserva el derecho a una venta previa).

## Opciones para B.PRO COOK I-flex

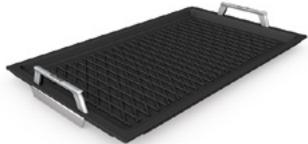
- \*Revestimientos, estantes, reposaplatos y reposabandejas de Resopal con la misma decoración/el mismo color, cubiertos con material laminado de Resopal "Colours" o "Woods"

Figura	Denominación	para modelos
	<b>Estante</b> frontal izquierda/derecha	Tubo de acero inoxidable, plegable
		Acero inoxidable liso, plegable
		Resopal, plegable
sin figura	<b>Juego de conexión de módulos</b> para la conexión fija de dos BC I-flex o en combinación con B.PRO BASIC LINE, incl. perfil para cubrir el hueco entre los dos módulos	todos BC I-flex
sin figura	<b>Ruedas de acero inoxidable</b> , 4 ruedas directrices, 2 con freno, ø 125 mm	
sin figura	<b>Pies</b> de acero inoxidable	
	<b>Zócalos</b> de acero inoxidable, solo disponible en combinación con pies	en el lado del cliente/en el lado de servicio
		BC I-flex 1, 2
		BC I-flex 3
		frontal izquierda
		todos BC I-flex
		frontal derecha
		todos BC I-flex

## Accesorios para B.PRO COOK I-flex

Figura	Denominación	N.º ref. (Modelo básico)
--------	--------------	-----------------------------

### Recipientes de cocción

Plancha, lisa 	<b>Plancha 1/1-20, lisa</b> con base lisa, dimensiones: 530 x 325 x 20 mm, peso: 4,9 kg	de aluminio fundido con revestimiento cuádruple de la superficie, incl. revestimiento antiadherente cerámico,  base gruesa para la distribución y la acumulación óptimas del calor,  en el lado frontal respectivamente con un mango de acero inoxidable y parte inferior magnética como protección contra deslizamiento sobre la placa de cocción por inducción,	575 027
Plancha, estriada 	<b>Plancha 1/1-20, estriada</b> con estriado cruzado, dimensiones: 530 x 325 x 20 mm, peso: 4,9 kg	apta para inducción, resistente al calor hasta 250 °C, apta para lavavajillas	575 028
Asador 	<b>Asador 1/1-55</b> con base lisa, dimensiones: 530 x 325 x 55 mm, peso: 4,7 kg		575 030
Wok 	<b>Wok con base plana</b> Material de 3 capas (acero inoxidable con núcleo de aluminio) hasta el borde para la distribución del calor y la acumulación de calor de forma rápida y uniforme, con mango ergonómico, ø aprox. 30 cm, apto para inducción, peso: 1,5 kg		575 032

Los modelos subrayados están disponibles en cantidades convencionales, embalados de forma estándar, para su envío en un plazo de 72 horas (se reserva el derecho a una venta previa).

## Accesorios para B.PRO COOK I-flex

Figura	Denominación	N.º ref. (Modelo básico)	
	<b>Juego de cocedor de pasta</b> compuesto por: - Marco de acero inoxidable, - GN 2/3-100 de material de varias capas apto para inducción con 2 mangos, - GN 1/3-65, - Bastidor de enganche para cestas de pasta, - 4 cestas: aprox. 1/6-100 con mangos aislados	575 034	
	<b>Sartén</b> de aluminio fundido con revestimiento cuádruple de la superficie, base gruesa y antideformante para la distribución y la acumulación óptimas del calor y el cocinado con ahorro de energía, con mango de plástico ergonómico, revestimiento antiadherente cerámico, apta para inducción, resistente al calor hasta 250 °C, apta para lavavajillas, altura del borde de aprox. 50 mm	ø 20 cm	575 035
		ø 24 cm	575 036
		ø 26 cm	575 037
		ø 28 cm	575 038
	<b>Multielemento 1/1</b> de acero inoxidable, para la preparación o como espacio de almacenamiento para utensilios de cocina e ingredientes, capacidad: máx. GN 1/1-65 o sus subdivisiones, dimensiones: 544 x 330 x 93 mm	575 041	
	<b>Multielemento 1/3</b> de acero inoxidable, espacio de almacenamiento para utensilios de cocina e ingredientes, capacidad: máx. GN 1/3-65 o sus subdivisiones, dimensiones: 190 x 330 x 93 mm	575 042	

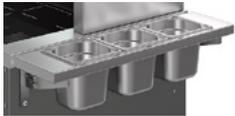
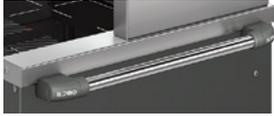
### Accesorios de cocina

	<b>Espumadera</b> de silicona, con mango de acero inoxidable, resistente al calor hasta 240 °C, apta para lavavajillas, adecuada de forma óptima para las planchas y sartenes revestidas	575 067
	<b>Cuchara para sartén</b> de silicona, con mango de acero inoxidable, resistente al calor hasta 240 °C, apta para lavavajillas, adecuada de forma óptima para las planchas y sartenes revestidas	575 068
		575 069
	<b>Cestas de pasta</b> compuesto por: - Bastidor de enganche para cestas de pasta - 4 cestas: aprox. 1/6-100 con mangos aislados	575 070
	<b>Rasqueta de limpieza de Ceran®</b>	568 489

### Accesorios

	<b>Tabla para cortar de plástico,</b> con ranura para la recogida del jugo circundante, adaptada de forma óptima al tamaño de una placa de cocción, Dimensiones: 530 x 325 x 20 mm	575 057
---	--	---------

## Accesorios para B.PRO COOK I-flex

Figura	Denominación	N.º ref. (Modelo básico)
Portador para cubiertos Fig. con accesorios 	<b>Portador para cubiertos,</b> bastidor de acero inoxidable para la fijación en el cuerpo en el lado de servicio, puede desmontarse para fines de limpieza, incl. GN 1/6-200	575 058
Soporte para cuchillos Fig. con accesorios 	<b>Soporte para cuchillos</b> de plástico – para portador para cubiertos, para colocar en GN 1/6	574 774
Bastidor de enganche GN Fig. con accesorios 	<b>Bastidor de enganche GN,</b> de acero inoxidable para la fijación en el cuerpo en el lado frontal, plegable, para alojamiento de 3x GN 1/6 o 1x GN 2/4	575 059
Soporte para el paño de cocina Fig. con accesorios 	<b>Soporte para el paño de cocina,</b> de acero inoxidable para la fijación en el cuerpo en el lado frontal	575 060
Soporte para rollo de papel de cocina Fig. con accesorios 	<b>Soporte para rollo de papel de cocina</b> – para bastidor de enganche GN y soporte para el paño de cocina de acero inoxidable	575 062
Bastidor múltiple Fig. con accesorios 	<b>Bastidor múltiple,</b> de acero inoxidable, para la fijación en un estante frontal de acero inoxidable o Resopal, para el alojamiento de un GN 1/3, puede desmontarse para fines de limpieza, incl. soporte para rollo de papel de cocina	575 061
Base insertable 	<b>Base insertable</b> de vidrio – para bastidor múltiple, para insertar en el bastidor múltiple como superficie de apoyo adicional	573 978
Mango 	<b>Mango</b> para la fijación en el cuerpo en el lado frontal	575 063
sin imagen	<b>Instrucciones del sistema B.PRO COOK</b> Instrucciones técnicas (limpieza, cambio de filtros) en la B.PRO COOK I-flex montada lista para el funcionamiento, plazo según acuerdo previo.	999 125
Placa eutéctica 	<b>Placa eutéctica</b> (-3 °C) de plástico, conforme a Gastronorm, dimensiones: 530 x 325 x 30 mm, peso: 4,2 kg	568 136
	<b>Placa eutéctica</b> (-12 °C) de plástico, conforme a Gastronorm, dimensiones: 530 x 325 x 30 mm Peso: 4,2 kg	573 332
Esterillas filtrantes de carbón activado 	<b>Esterillas filtrantes de carbón activado</b>	380 477

## B.PRO COOK classic

- Para 2, 3 o 4 aparatos de sobremesa B.PRO COOK
- Puente extractor estrecho para una visibilidad óptima
- Sistema de filtros de gran eficacia
- Controlador electrónico con indicación para el cambio de filtros
- Superficie de apoyo amplia sobre las cajas de filtros antiolores
- Espacio útil libre debajo del estante de colocación del aparato
- Modelo de ruedas: ruedas de plástico monobloque, ø 75 mm, 8 ruedas directrices, 2 de ellas con freno



Fig. con accesorios

### B.PRO COOK classic

Imagen	Modelo	Dimensiones An x Pr x Al (mm)	Bases de enchufe/potencia / conexión eléctrica	N.º ref. (Modelo básico)
	<p><b>BC classic 2.1</b> con estante de colocación de aparatos extraíble</p> <p>máx. carga del estante de colocación de aparatos: aprox. 150 kg</p> <p>para 2 aparatos de sobremesa B.PRO COOK</p>	<p><u>Dimensiones externas:</u> 1544 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Altura base:</u> 900 mm</p> <p><u>Bahía de colocación del aparato:</u> 806 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Espacio útil debajo del estante de colocación:</u> 830 x 648 x 575 mm</p>	<p>2 x 230 V bases de enchufe Schuko, 2 x 400 V bases de enchufe CEE (10 kW máx.)</p> <p>Enchufe CEE 16 A</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p>	<p><b>574 400</b>  (380 235)</p>
	<p><b>BC classic 3.1</b> con estante de colocación de aparatos extraíble</p> <p>máx. carga del estante de colocación de aparatos: aprox. 150 kg</p> <p>para 3 aparatos de sobremesa B.PRO COOK</p>	<p><u>Dimensiones externas:</u> 1949 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Altura base:</u> 900 mm</p> <p><u>Bahía de colocación del aparato:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Espacio útil debajo del estante de colocación:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>	<p>3 x 230 V bases de enchufe Schuko, 3 x 400 V bases de enchufe CEE (20 kW máx.)</p> <p>Enchufe CEE 32 A</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p>	<p><b>574 401</b>  (380 236)</p>
	<p><b>BC classic 3.1 BHG</b> con estante de colocación de aparatos extraíble, con iluminación, pantalla protectora cerrada y galería</p> <p>máx. carga del estante de colocación de aparatos: aprox. 150 kg</p> <p>para 3 aparatos de sobremesa B.PRO COOK</p>	<p><u>Dimensiones externas:</u> 1949 x 756 x 1407 mm</p> <p><u>Altura base:</u> 900 mm</p> <p><u>Bahía de colocación del aparato:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Espacio útil debajo del estante de colocación:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>		<p><b>574 405</b>  (380 236)</p>
	<p><b>BC classic 3.1 BHG-I</b> con estante de colocación de aparatos extraíble, con iluminación, pantalla protectora cerrada, galería y filtrado electrostático ION TEC</p> <p>máx. carga del estante de colocación de aparatos: aprox. 150 kg</p> <p>para 3 aparatos de sobremesa B.PRO COOK</p>			<p><b>574 406</b>  (380 236)</p>

Los modelos subrayados están disponibles en cantidades convencionales, embalados de forma estándar, para su envío en un plazo de 72 horas (se reserva el derecho a una venta previa).

## B.PRO COOK classic

- Para 2, 3 o 4 aparatos de sobremesa B.PRO COOK
- Puente extractor estrecho para una visibilidad óptima
- Sistema de filtros de gran eficacia
- Controlador electrónico con indicación para el cambio de filtros
- Superficie de apoyo amplia sobre las cajas de filtros antiolores
- Espacio útil libre debajo del estante de colocación del aparato
- Modelo de ruedas: ruedas de plástico monobloque, ø 75 mm, 8 ruedas directrices, 2 de ellas con freno

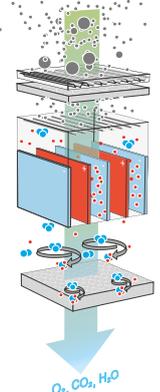


Fig. con accesorios

### B.PRO COOK classic

Imagen	Modelo	Dimensiones An x Pr x Al (mm)	Bases de enchufe/potencia / conexión eléctrica	N.º ref. (Modelo básico)
	<p><b>BC classic 4.1</b> con estante de colocación de aparatos extraíble y pantalla protectora cerrada</p> <p>máx. carga del estante de colocación de aparatos: aprox. 150 kg</p> <p>para 4 aparatos de sobremesa B.PRO COOK</p>	<p><u>Dimensiones externas:</u> 2354 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Altura base:</u> 900 mm</p> <p><u>Bahía de colocación del aparato:</u> 1616 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Espacio útil debajo del estante de colocación:</u> 1640 x 648 x 575 mm</p>	<p>4 x 230 V bases de enchufe Schuko, 4 x 400 V bases de enchufe CEE (20 kW máx.)</p> <p>Enchufe CEE 32 A</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p>	<p><b>574 402</b></p> <p>(380 237)</p>

### Opciones para la BC classic

Imagen	Denominación	para modelos
	<p><b>Filtrado electrostático ION TEC</b> para mejorar el filtrado y para la reducción de partículas de olor y de humo azul, prolonga la duración de los filtros de carbón activado</p>	<p>todos BC classic</p>
	<p><b>Preparación para el filtrado electrostático ION TEC</b> La serie BC classic se prepara en el aparato de manera que el filtro ION TEC pueda reequiparse posteriormente si es necesario.</p>	<p>todos BC classic</p>

### Conexiones eléctricas

Imagen	Denominación	para modelos
sin imagen	<p><b>Conexión eléctrica</b> Enchufe CEE 16 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p>	<p>BC classic 3.1</p>
	<p>Enchufe CEE 32 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p>	<p>BC classic 2.1</p>
	<p>Enchufe CEE 63 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW</p>	<p>BC classic 4.1</p>

Los modelos subrayados están disponibles en cantidades convencionales, embalados de forma estándar, para su envío en un plazo de 72 horas (se reserva el derecho a una venta previa).

# Opciones para B.PRO COOK classic

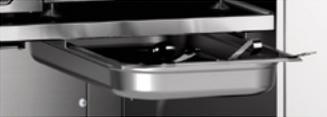
## Opciones para la BC classic

Imagen	Denominación	para modelos 
<p>Fig. con estante</p> 	<p><b>Mesa de colocación móvil</b> para la introducción y la extracción de los aparatos de cocción de sobremesa en la B.PRO COOK classic en lugar del estante de colocación de aparatos</p> <p><b>Base de apoyo</b> para insertar en la mesa de colocación como superficie de apoyo adicional</p>	<p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p> <p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p>
<p>sin imagen</p>	<p><b>Bases de enchufe adicionales</b> 2 x bases de enchufe Schuko de 230 V, en el espacio útil debajo del estante de colocación, situadas respectivamente a la derecha y a la izquierda</p>	<p>todos BC classic</p>
	<p><b>Iluminación</b> con focos LED (de 4 W respectivamente), situados encima del aparato de cocina</p>	<p>5 focos, 20 W</p> <p>7 focos, 28 W</p> <p>9 focos, 36 W</p> <p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p>
	<p><b>Pantalla protectora</b> de vidrio de seguridad (ESG) cerrada hacia el lado del cliente, plegable para fines de limpieza</p>	<p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p>
	<p><b>Galería</b>, de acero inoxidable, en el lado del cliente y en el lateral, altura de 50 mm</p>	<p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p>
	<p><b>Reposabandejas</b> Tubo de acero inoxidable, plegable, en el lado del cliente</p>	<p>Altura de 885 mm con un diámetro de ruedas de 75 mm, corresponde a la altura normal del reposabandejas BASIC LINE</p> <p>o</p> <p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p>
	<p><b>Reposabandejas</b> Resopal, plegable, en el lado del cliente Placa Multiplex cubierta con material laminado de Reso- pal "Colours" o "Woods"</p>	<p>Altura de 850 mm con un diámetro de ruedas de 75 mm, corresponde a la altura del reposabandejas MANHATTAN</p> <p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p>
<p>sin imagen</p>	<p><b>Estante inferior</b> de acero inoxidable, extraíble, carga máxima: 80 kg</p> <p><b>Ruedas de acero inoxidable</b>, 8 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, Ø 125 mm, la altura total se aumenta 60 mm, posteriormente la altura de la base es de 960 mm</p> <p><b>Pies</b> de acero inoxidable</p> <p><b>Zócalos</b> de acero inoxidable, en el lado del cliente, solo disponible en combinación con pies</p>	<p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p> <p>todos BC classic</p> <p>todos BC classic</p> <p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p>

Los modelos subrayados están disponibles en cantidades convencionales, embalados de forma estándar, para su envío en un plazo de 72 horas (se reserva el derecho a una venta previa).

## Accesorios para B.PRO COOK classic

### Accesorios

Figura	Denominación	para modelos	N.º ref. (Modelo básico)
Fig. con estante 	<b>Mesa de colocación móvil</b> Para la introducción y la extracción de los aparatos de cocción de sobremesa en la B.PRO COOK classic	BC classic 2.1	574 309
		BC classic 3.1	574 310
		BC classic 4.1	574 311
	<b>Base de apoyo</b> para insertar en la mesa de colocación como superficie de apoyo adicional	BC classic 2.1	574 379
		BC classic 3.1	574 380
		BC classic 4.1	574 381
(Fig. con accesorios) 	<b>Bastidor múltiple con tope</b> de acero inoxidable para la fijación en el lado de servicio en las cajas filtrantes de olor, para el alojamiento de un GN 1/3 o para su subdivisión, incluye un tope para la colocación de un rollo de papel de cocina	todos BC classic	573 977
	<b>Base insertable</b> de vidrio para insertar en el bastidor múltiple como superficie de apoyo adicional	Bastidor múltiple	573 978
	<b>Base de transporte con ruedas BC ROL 6x4</b> para colocar un B.PROTHERM 420 en el espacio útil libre, ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 con freno, ø 50 mm, capacidad de carga: aprox. 100 kg	todos BC classic	573 570
	<b>BPT 420 KBRUH</b> Recipiente de transporte de alimentos B.PROTHERM de plástico, con calentamiento por circulación de aire, <u>con regulador de temperatura digital</u> para la regulación por grados de la temperatura en el interior de +40 °C a +85 °C, con puerta abatible, capacidad: 2x GN 1/1-150 o sus subdivisiones, 11 pares de molduras de apoyo, distancia 31 mm	Color herrajes: gris azul rojo verde amarillo	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578  (380 904)
(Fig. con accesorios) 	<b>Juego de rieles de cajón</b> formado por dos rieles para el alojamiento de un GN 1/1, para el montaje en el lado inferior del estante de colocación del aparato	todos BC classic	573 979
sin imagen	<b>Instrucciones del sistema B.PRO COOK</b> Instrucciones técnicas (limpieza, cambio de filtros) en la B.PRO COOK classic montada lista para el funcionamiento, manejo de los aparatos de sobremesa B.PRO COOK. Plazo según acuerdo previo.	todos BC classic	999 125

### Materiales de consumo/piezas de recambio (venta a través del servicio técnico de B.PRO)

	<b>Esterillas filtrantes de fieltro</b> 1 unidad de embalaje = 25 unidades		107 213
	<b>Esterillas filtrantes de carbón activado</b> 1 juego (1 juego = 2 unidades)		134 046

## Revestimiento para B.PRO COOK classic

- Para el montaje posterior
- También puede configurarse directamente con la BC classic
- En colores de B.PRO (véase la página 28)

### Revestimiento para BC classic (también para el montaje posterior)

Figura	Denominación	para modelos	N.º ref.
	<b>Revestimiento en 3 partes</b>  <b>Pintado en polvo</b> en el lado del cliente y en los laterales, los lados del cliente y los frontales pueden diseñarse respectivamente con diferentes colores	BC classic 2.1	<b>380 086</b>
		BC classic 3.1	<b>380 087</b>
		BC classic 4.1	<b>380 088</b>
	Cubierto en el lado del cliente con <b>material laminado-de Resopal</b> (colores y decoraciones de Resopal: Colours, Woods), laterales pintados en polvo	BC classic 2.1	<b>380 089</b>
		BC classic 3.1	<b>380 090</b>
		BC classic 4.1	<b>380 091</b>
	Decoraciones: 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>Revestimiento de la columna</b> pintado en polvo, juego compuesto del lado izquierdo y derecho, incl. material de fijación en los canales de salida de aire	todos los BC classic	<b>380 794</b>

Los modelos subrayados están disponibles en cantidades convencionales, embalados de forma estándar, para su envío en un plazo de 72 horas (se reserva el derecho a una venta previa).

## Accesorios para B.PRO COOK classic

- Refrigeración por circulación de aire activa, de -2 °C a +8 °C con regulación por grados (con 43 °C de temperatura ambiente y 40% de humedad relativa del aire)
- Listos para la conexión con conector hembra para aparatos fríos (posibilidad de conexión de enchufes específicos de cada país)
- Carcasa del evaporador de acero inoxidable, evaporador de láminas completo incl. tubos y láminas revestidos de plástico, por lo que es resistente a la corrosión y inodora
- Agente refrigerante R290, libre de CFC
- Modelo de ruedas: ø 50 mm, 4 ruedas directrices, 2 con freno



### Mesa refrigerada de base para BC classic 3.1, BC classic 4.1

Figura	Modelo	Dimensiones An x Pr x Al (mm)	Potencia/ conexión eléctrica	N.º ref.
	<b>BC UCT 2D</b> <b>Mesa refrigerada de base con 2 puertas abatibles</b> 2 puertas abatibles de doble pared, con aislamiento térmico, giratoria con marco de obturación magnético, por estante de armario dos pares barras de apoyo de altura regulable para introducir recipientes Gastronorm GN 1/1	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	<b>575 219</b>
	<b>BC UCT 4E</b> <b>Mesa refrigerada de base con 2 cajones completamente extraíbles</b> 2 cajones completamente extraíbles por lado, con aislamiento térmico, con marco de obturación magnético, para recipientes Gastronorm GN 1/1, o se puede utilizar su subdivisión con la ayuda de barras transversales y longitudinales, la máxima profundidad de los GN es de 100 mm	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	<b>575 220</b>

## Aparatos de sobremesa B.PRO COOK

- Superficie lisa de Ceran
- Generador de inducción de alto rendimiento controlado por microprocesador made by E.G.O.
- Regulación de potencia progresiva con botón giratorio, luz piloto para la indicación del estado de funcionamiento y del código de error en caso de fallos
- Eficacia elevada
- Filtro de aire en la base del aparato
- Patas giratorias de altura regulable, cable de conexión de red (1,5 m)



### Placa de cocción por inducción

Figura	Modelo	Dimensiones Lo x An x Al (mm)	Potencia/ conexión eléctrica	N.º ref.
	<b>BC IH 3500</b> <b>Placa de cocción por inducción,</b> reconocimiento de recipientes automático a partir de $\varnothing$ 120 mm	Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Superficie útil: 564 x 339 mm Zona de cocción: $\varnothing$ 220 mm Peso: 19 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	<b>574 197</b>
	<b>BC IH 5000</b> <b>Placa de cocción por inducción,</b> reconocimiento de recipientes automático a partir de $\varnothing$ 120 mm	Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Superficie útil: 564 x 339 mm Zona de cocción: $\varnothing$ 220 mm Peso: 19 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW	<b>574 198</b>
	<b>BC IH 2Z 5000</b> <b>Placa de cocción por inducción de 2 zonas,</b> 2 zonas de calentamiento regulables de forma separada entre sí (2 bobinas de $\varnothing$ 220 mm respec.), reconocim. de recipientes autom. a partir de $\varnothing$ 120 mm	Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Superficie útil: 564 x 339 mm 2 zonas de cocción: respectivamente $\varnothing$ 220 mm Peso: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 2 x 2,5 kW (5,0 kW)	<b>574 199</b>
	<b>BC SIH 5000</b> <b>Placa de cocción por inducción de superficie,</b> 1 zona rectangular de cocción (1 zona de calentamiento 447 x 220 mm), reconocimiento de recipientes automático a partir de $\varnothing$ 120 mm	Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Superficie útil: 564 x 339 mm Zona de cocción: 447 x 220 mm Peso: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW (2 x 2,5 kW)	<b>574 200</b>

### Wok de inducción

	<b>BC IW 3500</b> <b>Wok de inducción</b>	Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Cubeta: $\varnothing$ 300 mm Peso: 18 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	<b>574 201</b>
	<b>BC IW 5000</b> <b>Wok de inducción</b>	Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Cubeta: $\varnothing$ 300 mm Peso: 18 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW	<b>574 202</b>

Los modelos subrayados están disponibles en cantidades convencionales, embalados de forma estándar, para su envío en un plazo de 72 horas (se reserva el derecho a una venta previa).

## Aparatos de sobremesa B.PRO COOK

- Superficie de parrilla de 15 mm de grosor, soldada herméticamente de manera circundante con esquinas redondeadas para una higiene óptima y distribución del calor uniforme en toda la superficie mediante radiadores tubulares
- Zona de reposo sin calentamiento (70 mm) en la zona del lado de servicio
- Regulación de temperatura progresiva con botones giratorios
- Luces piloto para indicación del estado de funcionam. y de la fase de calentam.
- Patas giratorias de altura regulable, cable de conexión de red (1,5 m)



### Plancha

Figura	Modelo	Dimensiones Lo x An x Al (mm)	Potencia/ conexión eléctrica	N.º ref.
	<b>BC GF 3500</b> <b>Plancha, lisa</b> incl. tapón de evacuación de grasa, extremadamente potente de +80 a +250 °C	Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Superficie útil: 506 x 304 mm de los cuales 435 x 304 mm con calentamiento Peso: 34 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	<b>574 203</b>
	<b>BC GF 4200</b> <b>Plancha, lisa</b> incl. tapón de evacuación de grasa, extremadamente potente de +80 a +250 °C	Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Superficie útil: 506 x 304 mm de los cuales 435 x 304 mm con calentamiento Peso: 34 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW	<b>574 204</b>
	<b>BC GF 8400</b> <b>Plancha, lisa</b> incl. tapón de evacuación de grasa, extremadamente potente de +80 a +250 °C, 2 zonas de calentamiento regulables de forma separada	Dimensiones externas: 620 x 800 x 240 mm Superficie útil: 506 x 704 mm de los cuales 435 x 704 mm con calentamiento Peso: 69 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 8,4 kW (2 x 4,2 kW por zona de calentamiento)	<b>574 205</b>
	<b>BC GR 3500</b> <b>Plancha, estriada</b> incl. tapón de evacuación de grasa, extremadamente potente de +80 a +250 °C	Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Superficie útil: 506 x 304 mm de los cuales 435 x 304 mm con calentamiento Peso: 31 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	<b>574 206</b>
	<b>BC GR 4200</b> <b>Plancha, estriada</b> incl. tapón de evacuación de grasa, extremadamente potente de +80 a +250 °C	Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Superficie útil: 506 x 304 mm de los cuales 435 x 304 mm con calentamiento Peso: 31 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW	<b>574 207</b>

### Asador

	<b>BC DG 4200</b> <b>Asador</b> incl. tapón de evacuación de grasa, extremadamente potente de +80 a +250 °C	Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Superficie útil: 506 x 304 mm Capacidad: 7 litros Profundidad de pila: 65 mm Peso: 33 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW	<b>574 208</b>
---	---	--	--	----------------

Los modelos subrayados están disponibles en cantidades convencionales, embalados de forma estándar, para su envío en un plazo de 72 horas (se reserva el derecho a una venta previa).

## Aparatos de sobremesa B.PRO COOK

- Regulación de temperatura progresiva con botones giratorios
- Patas giratorias de altura regulable
- Cable de conexión de red (1,5 m)



### Placa de cocción de Ceran®

Figura	Modelo	Dimensiones Lo x An x Al (mm)	Potencia/ conexión eléctrica	N.º ref.
 <p>BC CH 4300</p>	<p><b>BC CH 4300</b>  <b>Placa de cocción de Ceran®</b>,                      luces piloto para la indicación del estado de funcionamiento</p>	<p>Dimensiones externas:                      620 x 400 x 240 mm                      Superficie útil: 564 x 339 mm                      Zona de cocción:                      ø 170 mm y ø 230 mm                      Peso: 12 kg</p>	<p>400 V                      3N PE                      16 A                      50-60 Hz                      4,3 kW</p>	574 209

### Cocedor de pasta

 <p>BC PC 4800 (Fig. con accesorios)</p>	<p><b>BC PC 4800</b>  <b>Cocedor de pasta</b>,                      pila embutida herméticamente, para el alojamiento de recipientes GN o cestas de pasta hasta 150 mm de profundidad, luz piloto para la indicación del estado de funcionamiento y fase de calentamiento</p>	<p>Dimensiones externas:                      620 x 400 x 240 mm                      Superficie útil: 509 x 304 mm                      Capacidad: 20 litros                      Peso: 14 kg</p>	<p>400 V                      3N PE                      16 A                      50-60 Hz                      4,8 kW</p>	574 210
	<p><b>Juego de cestas para pasta</b>                      Cestas con mangos aislados y marco de colocación</p>	<p>6 cestas: aprox. GN 1/6-100</p>		574 254
	<p><b>Juego de cestas para pasta</b>                      Cestas con mangos aislados y marco de colocación</p>	<p>2 cestas: aprox. GN 1/3-100 y                      2 cestas: aprox. GN 1/6-100</p>		574 255
	<p><b>Recipiente de cocción Gastro-norm G-KEN G 1/1-95</b>                      perforado, con mangos plegables</p>			550 971
	<p><b>Tapa con concavidad del mango GD 1/1</b>                      para cubrir</p>			550 658

Los modelos subrayados están disponibles en cantidades convencionales, embalados de forma estándar, para su envío en un plazo de 72 horas (se reserva el derecho a una venta previa).

## Aparatos de sobremesa B.PRO COOK

- Regulación de temperatura progresiva con botones giratorios
- Luces piloto para la indicación del estado de funcionamiento y de la fase de calentamiento
- Patas giratorias de altura regulable, cable de conexión de red (1,5 m)



### Freidora

Figura	Modelo	Dimensiones Lo x An x Al (mm)	Potencia/ conexión eléctrica	N.º ref.
 <p>BC DF 5000 (Fig. con accesorios)</p>	<p><b>BC DF 5000</b> <b>Freidora</b> Pila embutida herméticamente, zona fría sin calentamiento en la base de la pila, radiador interior extraíble, incl. tapa para cubrir la pila para freidora</p>	<p>Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Superficie útil: 346 x 238 mm Capacidad: mín. 5 litros, máx. 6,5 litros Peso: 16 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW</p>	574 211
	<p><b>Juego de cestos para freidora</b> (2 piezas) con mangos aislados</p>	<p>respectivamente 260 x 95 x 110 mm</p>		574 258
	<p><b>Cesto para freidora</b> con mango aislado</p>	<p>260 x 220 x 110 mm</p>		574 259

### Baño María

 <p>BC BM 700</p>	<p><b>BC BM 700</b> <b>Baño María</b> Pila embutida herméticamente, adecuado para recipientes GN y tapas GN de acero inoxidable, con calentamiento desde +45 hasta +95 °C</p>	<p>Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Superficie útil: 509 x 304 mm Capacidad máx. 1 x GN 1/1-150 Peso: 15,5 kg</p>	<p>220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 0,7 kW</p>	574 212
--	---	---	---	---------

### Placa calentadora

 <p>BC HP 700</p>	<p><b>BC HP 700</b> <b>Placa calentadora</b> Placa calentadora con zona para mantener el calor con separación térmica, superficie para mantener el calor tratada con silicona de acero inoxidable 18/10, margen de temperatura: +55 a +120 °C</p>	<p>Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Superficie útil: 565 x 340 mm Peso: 18 kg</p>	<p>220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 0,7 kW</p>	574 213
--	---	---	---	---------

Los modelos subrayados están disponibles en cantidades convencionales, embalados de forma estándar, para su envío en un plazo de 72 horas (se reserva el derecho a una venta previa).

# Aparatos de sobremesa B.PRO COOK

- Patas giratorias de altura regulable



## Multielemento

Figura	Modelo	Dimensiones Lo x An x Al (mm)	Potencia/ conexión eléctrica	N.º ref.
	<b>BC ME</b> <b>Multielemento</b>	Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Capacidad: Arriba: máx. GN 1/1-150 (en función de la profundidad del recipiente de debajo) Abajo: máx. GN 1/1-100 (en este caso, arriba máx. GN 1/1-65) Peso: 7 kg		<b>573 458</b>

## Accesorios para aparatos de sobremesa B.PRO COOK

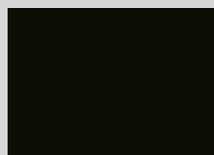
### Accesorios

Figura	Denominación	Para el modelo	N.º ref.	
	<b>Rasqueta de limpieza de Ceran®</b>	Para placa de cocción por inducción BC IH, placa de cocción de Ceran® BC CH	<b>568 489</b>	
	<b>Wok con fondo redondo</b> de acero inoxidable, ø 360 mm, capacidad máx. 5,5 litros, peso 1,2 kg	Para wok de inducción BC IW	<b>573 513</b>	
	<b>Juego de cestas para pasta</b> Cestas con mangos aislados y marco de colocación	6 cestas: aprox. GN 1/6-100	Para cocedor de pasta BC PC	<b>574 254</b>
		2 cestas: aprox. GN 1/3-100 y		<b>574 255</b>
		2 cestas: aprox. GN 1/6-100		
	<b>Recipiente de cocción Gastronorm G-KEN G 1/1-95</b> perforado, con mangos plegables	Para cocedor de pasta BC PC	<b>550 971</b>	
	<b>Tapa con concavidad del mango GD 1/1</b> para cubrir	Para cocedor de pasta BC PC	<b>550 658</b>	
	<b>Rasqueta de limpieza para parrilla, lisa</b>	Para asador BC DG, para plancha BC GF, lisa	<b>573 252</b>	
sin figura	<b>Rasqueta de limpieza para parrilla, estriada</b>	Para plancha BC GR, estriada	<b>574 306</b>	
	<b>Protección contra salpicaduras</b>	Para plancha BC GF, BC GR (excepto BC GF 8400)	<b>574 256</b>	
		Para plancha BC GF 8400	<b>574 257</b>	
sin figura	<b>Cuidado antiadherente B.PRO COOK</b> 500 ml, cuida y protege la superficie de la parrilla y mejora las propiedades antiadherentes	Para planchas y asadores	<b>574 302</b>	
	<b>Juego de cestos para freidora</b> (2 piezas) con mangos aislados respectivamente 260 x 95 x 110 mm (Lo x An x Al)	Para freidora BC DF	<b>574 258</b>	
	<b>Cesto para freidora</b> con mango aislado 260 x 220 x 110 mm (Lo x An x Al)	Para freidora BC DF	<b>574 259</b>	
	<b>Nervio de sujeción</b> de acero inoxidable 18/10 para cubrir el espacio entre dos aparatos de sobremesa B.PRO COOK	Para todos los modelos	<b>574 298</b>	

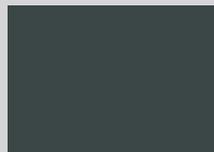
Los modelos subrayados están disponibles en cantidades convencionales, embalados de forma estándar, para su envío en un plazo de 72 horas (se reserva el derecho a una venta previa).

# Colores B.PRO

## NEUTRAL COLOURS



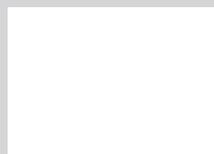
negro grafito



gris tráfico B



gris piedra



blanco señales

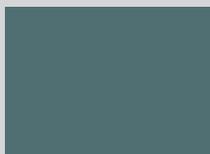
## LIVING COLOURS



amarillo retama



rojo merlot

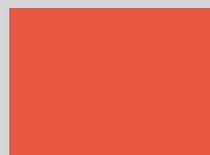


verde petróleo



azul marino

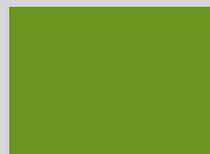
## FRESH COLOURS



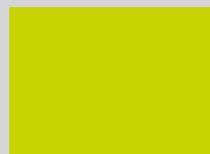
rojo caramelo



neomint



granny



lima

Contacto en España:  
Antonio Mesa Doblas  
móvil +34 605 279 203  
antoniomesa.doblas@bpro-solutions.com

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



Podrá consultar más información  
sobre los colores y decoraciones de  
Resopal en la página  
[www.bpro-solutions.com/en/Resopal](http://www.bpro-solutions.com/en/Resopal)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS