



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.

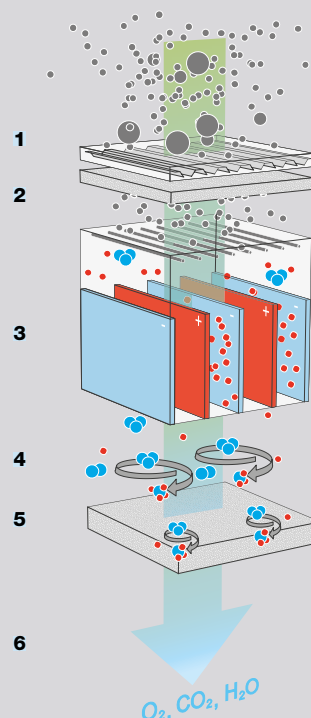


Comparativa de B.PRO COOK: descubra qué serie de modelos se adapta mejor a su concepto.

	B.PRO COOK classic	B.PRO COOK I-flex
Recomendación de aplicación		
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
Técnica de cocción		
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
Modelo		
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"> • Móvil • Asegurada sobre pies 	<ul style="list-style-type: none"> • Móvil • Móvil (restauración) como variante to-go • Asegurada sobre pies • Para el montaje como variante built-in
Superficie de trabajo	<p>Puente extractor: mucho espacio para la preparación y para la distribución de alimentos</p> <p>Área para cocinar: a la izquierda y a la derecha de la superficie de cocción hay mucho espacio para colocar y apoyar</p>	<p>Puente extractor: mucho espacio para la preparación y para la distribución de alimentos</p>
Base	<ul style="list-style-type: none"> • como espacio de almacenamiento con estante inferior • para mesa refrigerada de base móvil • para el almacenamiento en caliente mediante B.PROTHERM 	<ul style="list-style-type: none"> • para el almacenamiento de los recipientes de cocción • y/o con bloque de cajones
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.

Inducción de 2 zonas



Inducción de superficie

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

<p>BC I-flex 1</p> 	<p>BC I-flex 1 con una placa de cocción por inducción integrada (2 zonas de cocción), en el lado de servicio situada a la izquierda (a petición también se puede ubicar alternativamente a la derecha)</p> <p>Móvil, ruedas ø 75 mm, 4 ruedas directrices gemelas, 2 con freno</p>	<p>Dimensiones externas: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Altura base: 900 mm</p> <p>Superficie útil del área para cocinar: 2x GN 1/1, de ellos 1x GN 1/1 con calentamiento</p> <p>Peso sin carga: aprox. 130 kg Carga máx.: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>Enchufe Schuko de 230 V</p>	<p>575 025 (384 400)</p>
--	--	--	--	--


230 V

B.PRO COOK I-flex 1 to-go

<p>BC I-flex1 to-go</p> 	<p>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 izquierda (a petición también se puede ubicar alternativamente a la derecha)</p> <p>Móvil, ruedas de acero inoxidable ø 125 mm, 4 ruedas directrices, 2 con freno, protectores de esquinas, mango</p>	<p>Dimensiones externas: 1020 x 746 x 1366 mm</p> <p>Altura base: 960 mm</p> <p>Superficie útil del área para cocinar: 2x GN 1/1, de ellos 1x GN 1/1 con calentamiento</p> <p>Peso sin carga: aprox. 130 kg Carga máx.: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>Enchufe Schuko de 230 V</p>	<p>575 064 (384 400)</p>
---	---	---	--	--

230 V

B.PRO COOK I-flex 1 built-in

<p>BC I-flex 1 built-in</p> 	<p>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 izquierda (a petición también se puede ubicar alternativamente a la derecha)</p> <p>Pies de acero inoxidable, zócalos de 4 lados de acero inoxidable, juego de revestimiento de acero inoxidable en el lado de servicio</p>	<p>Dimensiones externas: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Altura base: 900 mm</p> <p>Superficie útil del área para cocinar: 2x GN 1/1, de ellos 1x GN 1/1 con calentamiento</p> <p>Peso sin carga: aprox. 130 kg Carga máx.: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>Enchufe Schuko de 230 V</p>	<p>575 026 (384 401)</p>
---	--	--	--	--

230 V

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 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

	BC I-flex 2 con dos placas de cocción por inducción integradas (4 zonas de cocción) 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: máx. 2x GN 1/1 Peso sin carga: aprox. 130 kg Carga máx.: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Enchufe CEE de 16 A	575 013 (384 396)
	BC I-flex 2 como arriba, aunque adicionalmente con galería y filtrado electrostático ION TEC			

B.PRO COOK I-flex 2 to-go

	BC I-flex 2 to-go con dos placas de cocción por inducción integradas (4 zonas de cocción) 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: máx. 2x GN 1/1 Peso sin carga: aprox. 130 kg Carga máx.: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Enchufe CEE de 16 A	575 015 (384 396)
	BC I-flex 2 to-go como arriba, aunque adicionalmente con galería y filtrado electrostático ION TEC			

B.PRO COOK I-flex 2 built-in

	BC I-flex 2 built-in con dos placas de cocción por inducción integradas (4 zonas de cocción) 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: máx. 2x GN 1/1 Peso sin carga: aprox. 130 kg Carga máx.: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Enchufe CEE de 16 A	575 021 (384 398)
	BC I-flex 2 built-in como arriba, aunque adicionalmente con galería y filtrado electrostático ION TEC			

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>BC I-flex 3 con tres placas de cocción por inducción integradas (6 zonas de cocción)</p> <p>Móvil, ruedas ø 75 mm, 4 ruedas directrices gemelas, 2 con freno</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>575 017 (384 397)</p>
	<p>BC I-flex 3 como arriba, aunque adicionalmente con galería y filtrado electrostático ION TEC</p>			<p>575 018 (384 397)</p>

B.PRO COOK I-flex 3 to-go

	<p>BC I-flex 3 to-go con tres placas de cocción por inducción integradas (6 zonas de cocción)</p> <p>Móvil, ruedas de acero inoxidable ø 125 mm, 4 ruedas directrices, 2 con freno, protectores de esquinas, mango</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>575 019 (384 397)</p>
	<p>BC I-flex 3 to-go como arriba, aunque adicionalmente con galería y filtrado electrostático ION TEC</p>			<p>575 020 (384 397)</p>


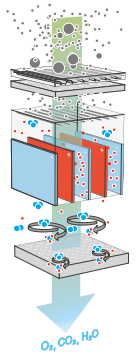




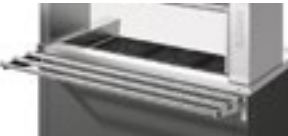

B.PRO COOK I-flex 3 built-in

	<p>BC I-flex 3 built-in con tres placas de cocción por inducción integradas (6 zonas de cocción)</p> <p>Pies de acero inoxidable, zócalos de 4 lados de acero inoxidable, juego de revestimiento de acero inoxidable en el lado de servicio</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>575 023 (384 399)</p>
	<p>BC I-flex 3 built-in como arriba, aunque adicionalmente con galería y filtrado electrostático ION TEC</p>			<p>575 024 (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

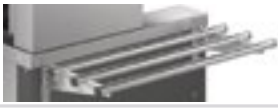
- *Revestimientos, estantes, reposaplatos y reposabandejas de Resopal con la misma decoración/el mismo color, cubiertos con material laminado de Resopal "Colours" o "Woods"

Figura	Denominación	para modelos	
Color del cuerpo	Color del cuerpo 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 	Color frontal	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 	Filtrado electrostático ION TEC 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	
	Preparación para el filtrado electrostático ION TEC 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	
	Para elegir: placa de cocción a la izquierda o a la derecha en el lado de servicio	BC I-flex 1	
Base de enchufe adicional 	Base de enchufe adicional , 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 	Galería 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 	Bloque de cajones 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 	Reposabandejas	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 	Reposaplatos	Acero inoxidable liso, plegable	BC I-flex 1, 2 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
	Estante frontal izquierda/derecha	Tubo de acero inoxidable, plegable
		Acero inoxidable liso, plegable
		Resopal, plegable
sin figura	Juego de conexión de módulos 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	Ruedas de acero inoxidable , 4 ruedas directrices, 2 con freno, ø 125 mm	
sin figura	Pies de acero inoxidable	
	Zócalos 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 	<u>Plancha 1/1-20, lisa</u> 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 	<u>Plancha 1/1-20, estriada</u> 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 	<u>Asador 1/1-55</u> con base lisa, dimensiones: 530 x 325 x 55 mm, peso: 4,7 kg		575 030
Wok 	<u>Wok con base plana</u> 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)
	Juego de cocedor de pasta 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
	Sartén 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
	Multielemento 1/1 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
	Multielemento 1/3 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









	Espumadera 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
	Cuchara para sartén	575 068
	Pinzas de barbacoa	575 069
	Cestas de pasta compuesto por: - Bastidor de enganche para cestas de pasta - 4 cestas: aprox. 1/6-100 con mangos aislados	575 070
	Rasqueta de limpieza de Ceran®	568 489

Accesorios

	Tabla para cortar de plástico, 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
	Puente de protección higiénica Reequipamiento rápido y sencillo con una protección higiénica adicional por encima del puente extractor/del suplemento de puente con posibilidad de pasaplatos para platos (aprox. 18 cm de altura), juego de reequipamiento compuesto de elementos de montaje de acero inoxidable, cristal de seguridad ESG y material de fijación	BC I-flex 1, 2 575 136 BC I-flex 3 575 137

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)
Portador para cubiertos Fig. con accesorios 	Portador para cubiertos, 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 	Soporte para cuchillos de plástico – para portador para cubiertos, para colocar en GN 1/6	574 774
Bastidor de enganche GN Fig. con accesorios 	Bastidor de enganche GN, 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 	Soporte para el paño de cocina, 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 	Soporte para rollo de papel de cocina – para bastidor de enganche GN y soporte para el paño de cocina de acero inoxidable	575 062
Bastidor múltiple Fig. con accesorios 	Bastidor múltiple, 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 	Base insertable de vidrio – para bastidor múltiple, para insertar en el bastidor múltiple como superficie de apoyo adicional	573 978
Mango 	Mango para la fijación en el cuerpo en el lado frontal	575 063
sin imagen	Instrucciones del sistema B.PRO COOK 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 	Placa eutéctica (-3 °C) de plástico, conforme a Gastronorm, dimensiones: 530 x 325 x 30 mm, peso: 4,2 kg	568 136
	Placa eutéctica (-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 	Esterillas filtrantes de carbón activado	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>BC classic 2.1 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>574 400 (380 235)</p>
	<p>BC classic 3.1 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>574 401 (380 236)</p>
	<p>BC classic 3.1 BHG 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>574 405 (380 236)</p>
	<p>BC classic 3.1 BHG-I 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>574 406 (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

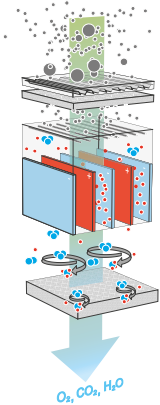


Fig. con accesorios

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>BC classic 4.1 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>574 402</p> <p>(380 237)</p>

Opciones para la BC classic

Imagen	Denominación	para modelos
	<p>Filtrado electrostático ION TEC 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>	todos BC classic
	<p>Preparación para el filtrado electrostático ION TEC La serie BC classic se prepara en el aparato de manera que el filtro ION TEC pueda reequiparse posteriormente si es necesario.</p>	todos BC classic

Conexiones eléctricas

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

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>Mesa de colocación móvil 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>Base de apoyo 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>Bases de enchufe adicionales 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>Iluminación 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>Pantalla protectora 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>Galería, 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>Reposabandejas 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>Reposabandejas 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>Estante inferior de acero inoxidable, extraíble, carga máxima: 80 kg</p> <p>Ruedas de acero inoxidable, 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>Pies de acero inoxidable</p> <p>Zócalos 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 	Mesa de colocación móvil 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
	Base de apoyo 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) 	Bastidor múltiple con tope 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
	Base insertable de vidrio para insertar en el bastidor múltiple como superficie de apoyo adicional	Bastidor múltiple	573 978
	Base de transporte con ruedas BC ROL 6x4 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
	BPT 420 KBRUH 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) 	Juego de rieles de cajón 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	Instrucciones del sistema B.PRO COOK 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)

	Esterillas filtrantes de fieltro 1 unidad de embalaje = 25 unidades		107 213
	Esterillas filtrantes de carbón activado 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.
	Revestimiento en 3 partes Pintado en polvo 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	380 086
		BC classic 3.1	380 087
		BC classic 4.1	380 088
	Cubierto en el lado del cliente con material laminado-de Resopal (colores y decoraciones de Resopal: Colours, Woods), laterales pintados en polvo	BC classic 2.1	380 089
		BC classic 3.1	380 090
		BC classic 4.1	380 091
	Decoraciones: Colours, Woods	BC classic 2.1	380 096
		BC classic 3.1	380 097
		BC classic 4.1	380 098
	Revestimiento de la columna 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	380 794

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.
	<p>BC UCT 2D Mesa refrigerada de base con 2 puertas abatibles</p> <p>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</p>	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	575 219
	<p>BC UCT 4E Mesa refrigerada de base con 2 cajones completamente extraíbles</p> <p>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</p>	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	575 220

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.
	BC IH 3500 Placa de cocción por inducción, 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	574 197
	BC IH 5000 Placa de cocción por inducción, 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	574 198
	BC IH 2Z 5000 Placa de cocción por inducción de 2 zonas, 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)	574 199
	BC SIH 5000 Placa de cocción por inducción de superficie, 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)	574 200

Wok de inducción

	BC IW 3500 Wok de inducción	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	574 201
	BC IW 5000 Wok de inducción	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	574 202

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.
	BC GF 3500 Plancha, lisa 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	574 203
	BC GF 4200 Plancha, lisa 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	574 204
	BC GF 8400 Plancha, lisa incl. tapón de evacuación de grasa, extremadamente potente de +80 a +250 °C, 2 zonas de calentamiento regu- lables 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 calenta- miento)	574 205
	BC GR 3500 Plancha, estriada 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	574 206
	BC GR 4200 Plancha, estriada 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	574 207

Asador

	BC DG 4200 Asador 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	574 208
---	--	--	--	----------------


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.
 BC CH 4300	BC CH 4300 Placa de cocción de Ceran® , luces piloto para la indicación del estado de funcionamiento	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	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,3 kW	574 209

Cocedor de pasta

 BC PC 4800 (Fig. con accesorios)	BC PC 4800 Cocedor de pasta , 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	Dimensiones externas: 620 x 400 x 240 mm Superficie útil: 509 x 304 mm Capacidad: 20 litros Peso: 14 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,8 kW	574 210
	Juego de cestas para pasta Cestas con mangos aislados y marco de colocación	6 cestas: aprox. GN 1/6-100		574 254
	Juego de cestas para pasta Cestas con mangos aislados y marco de colocación	2 cestas: aprox. GN 1/3-100 y 2 cestas: aprox. GN 1/6-100		574 255
	Recipiente de cocción Gastro-norm G-KEN G 1/1-95 perforado, con mangos plegables			550 971
	Tapa con concavidad del mango GD 1/1 para cubrir			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>BC DF 5000 Freidora 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>Juego de cestos para freidora (2 piezas) con mangos aislados</p>	<p>respectivamente 260 x 95 x 110 mm</p>		574 258
	<p>Cesto para freidora con mango aislado</p>	<p>260 x 220 x 110 mm</p>		574 259

Baño María

 <p>BC BM 700</p>	<p>BC BM 700 Baño María 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>BC HP 700 Placa calentadora 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.
	BC ME Multielemento	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		573 458

Accesorios para aparatos de sobremesa B.PRO COOK

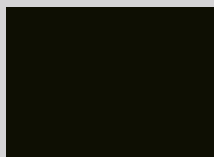
Accesorios

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

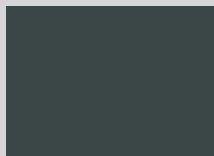
Los modelos subrayados están disponibles en cantidades convencionales, embalados de forma estándar, para su envío en un plazo de 72 horas (se reserva el derecho a una venta previa).

Colores B.PRO

NEUTRAL COLOURS



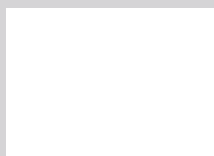
negro grafito



gris tráfico B



gris piedra



blanco señales

LIVING COLOURS



amarillo retama



rojo merlot



verde petróleo



azul marino

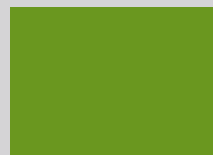
FRESH COLOURS



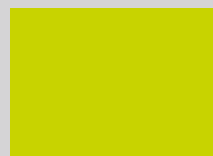
rojo caramelo



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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS