



**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS

# B.PRO COOK

**Stazioni di cottura mobili** COOK I-flex e COOK classic

# B.PRO COOK

**Scoprite** la **FLESSILIGENZA**. Flessibilità d'azione grazie alle caratteristiche intelligenti del prodotto.

Rapidità e freschezza, in qualsiasi momento, ovunque: questa novità per il mondo della ristorazione ha interessanti potenziali di vendita. Con le stazioni di cottura B.PRO COOK potrete realizzare progetti perfetti per il mondo della gastronomia e valorizzare le soluzioni esistenti. Una soluzione intelligente che consente ai clienti di assistere direttamente alle fasi di preparazione e che mette a vostra disposizione un ampio spazio d'azione.

## Flessibilità al servizio dell'inventiva

*La soluzione perfetta per la vostra idea commerciale:*

B.PRO COOK consente di personalizzare la vostra configurazione in termini di dimensioni, classi di prestazione ed equipaggiamento.

## Flessibilità al servizio dell'ambiente

*Libertà di scelta per la collocazione:* B.PRO COOK coniuga tecnologia di cottura e aspirazione di fumi e vapori in un unico sistema.

## Flessibilità al servizio della tempestività

*Tante pietanze diverse e svariati menù da mattina a sera:* Con B.PRO COOK potete cambiare attrezzature a seconda delle

esigenze e sostituirle senza alcuno sforzo.

## Flessibilità al servizio del design

*Per un ambiente armonioso:* B.PRO COOK vi consente di personalizzare i materiali e i colori adattandoli al vostro stile di arredamento.

## Flessibilità al servizio dell'organizzazione

*Facilitazione del lavoro inclusa:* B.PRO COOK rende i processi di lavoro efficienti e strutturati, grazie a un'ergonomia ben studiata, una suddivisione razionale delle superfici e pratici accessori.

## Flessibilità al servizio della pulizia

*Per garantire la pulizia con il minimo sforzo:* B.PRO COOK si distingue per le superfici igieniche e gli elementi facilmente accessibili, lavabili in lavastoviglie, rimovibili senza bisogno di attrezzi.

## Flessibilità al servizio della mobilità

*Oggi qui, domani lì:* B.PRO COOK vi segue ovunque.

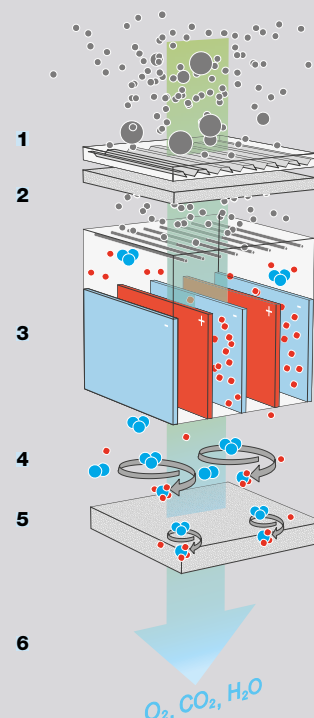


## B.PRO COOK a confronto: scoprite quale gamma di modelli si adatta meglio al vostro concetto.

	B.PRO COOK classic	B.PRO COOK I-flex
<b>Raccomandazione d'uso</b>		
Produzione	Medio-alta, utilizzo per tutto l'arco della giornata e gestione dei picchi nelle ore di punta	Medio-bassa, utilizzo per tutto l'arco della giornata
Offerta di pietanze	Offerta di pietanze costante durante la giornata o variabile durante la settimana	Offerta di pietanze costante o variabile durante la giornata
Mobilità e impiego	Stazione di cottura mobile per il libero posizionamento nell'ambiente, principalmente per l'uso in un luogo fisso	Stazione di cottura mobile di dimensioni compatte e di peso ridotto, anche per l'impiego fuori sede o nel catering
<b>Tecnologia di cottura</b>		
Zona di cottura	Apparecchi di cottura da banco ad alte prestazioni intercambiabili	Elemento di cottura a induzione fisso
Numero di punti di cottura	2, 3 o 4 apparecchi di cottura da banco BC classic 2.1, 3.1, 4.1	1, 2 o 3 elementi di cottura a induzione BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Accessori di cottura	Ampia scelta: 13 diversi apparecchi di cottura da banco di diversa potenza e grandezza per l'inserimento e il collegamento alle apposite prese	Semplicità di posizionamento dei componenti di cottura modulari sul elemento di cottura a induzione
<b>Modello</b>		
Allacciamento elettrico	400 V / da 16 A a 63 A	230 V / 16 A e 400 V / 16 A
Peso	Circa 195–225 kg (senza apparecchi di cottura da banco)	Circa 130–150 kg
Possibilità di installazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carrellata</li> <li>• Fissa su piedi di appoggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carrellata</li> <li>• Mobile (fuori sede) come variante per il catering</li> <li>• Fissa su piedi di appoggio</li> <li>• Montaggio come variante da incasso</li> </ul>
Superficie di lavoro	<p><u>Ponte di aspirazione</u>: ampio spazio per la presentazione e la distribuzione di pasti</p> <p><u>Zona di cottura</u>: ampio spazio a sinistra e a destra del piano di cottura per depositare e riporre</p>	<p><u>Ponte di aspirazione</u>: ampio spazio per la presentazione e la distribuzione di pasti</p>
Basamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• con funzione di spazio di stoccaggio con ripiano di fondo</li> <li>• per tavolo di refrigerazione da basamento mobile</li> <li>• per il mantenimento in caldo mediante B.PROTHERM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• per la conservazione e la custodia dei componenti di cottura modulari</li> <li>• e/o con cassettiera</li> </ul>
Materiale	Ponte di aspirazione, superfici di lavoro e basamento completamente in acciaio inox	Ponte di aspirazione e superfici di lavoro in acciaio inox, basamento in lamiera sottile zincata verniciata a polvere

## Il sistema filtrante ION TEC filtra il fumo azzurrognolo e aumenta la durata utile del carbone attivo.

- 1 Gli stadi di prefiltrazione captano le particelle grossolane, ad esempio di grasso. Il campo di tensione elettrostatica generato dallo ionizzatore carica positivamente le particelle che lo attraversano e ricombina gli atomi di ossigeno formando molecole di ozono.
- 2 Nello stadio collettore le particelle con carica positiva vengono attratte dalle piastre caricate negativamente rimanendovi attaccate (specialmente gli aerosol).
- 3 Nel processo di ossidazione l'ozono decompone le molecole degli odori e del fumo azzurrognolo.
- 4 Le particelle captate dal carbone attivo e finora non separate reagiscono con l'ozono residuo. Il carbone attivo viene rigenerato e la sua durata utile aumenta considerevolmente.
- 5 Come prodotti finali vengono ceduti all'ambiente ossigeno, biossido di carbonio e acqua.



# COOK I-flex

**Compatta ed efficiente:** la stazione di cottura dalle molte possibilità.

B.PRO COOK I-flex offre una vasta gamma di possibilità di applicazione grazie all'efficiente tecnologia a induzione fissa con un massimo di tre campi cottura. I vari modelli di componenti di cottura modulari si appoggiano semplicemente sul piano cottura e possono essere sostituiti rapidamente.

La gamma di pietanze realizzabili è variabile quanto lo è la scelta delle attrezzature di cottura e i piatti possono essere preparati direttamente davanti ai clienti da mattina a sera.

Grazie alle dimensioni compatte e alla cappa aspirante integrata, questa stazione di cottura può essere facilmente integrata anche all'interno di spazi ridotti. Nella versione mobile to go, B.PRO COOK I-flex è ideale anche per il catering e le applicazioni fuori sede.





#### Centralina di comando B.PRO CONTROL

Tasti di comando per l'attivazione dell'interruttore generale e della luce e per la regolazione del livello di aspirazione. Display digitale di segnalazione sostituzione filtri. Comandi di impostazione lingua, avvio rapido e intervalli di pulizia.



#### Illuminazione di serie

La striscia luminosa a LED di serie sopra il elemento di cottura illumina in modo ottimale il elemento di cottura a induzione.



#### Ponte verso l'ospite

Il ponte di aspirazione molto slanciato offre una buona visuale del processo di cottura. Nella parte superiore offre spazio per gli ingredienti ed è adatto come ripiano di distribuzione. Il balastrino opzionale rende il deposito dei piatti sul ponte ancora più sicuro.



#### Utilizzo abituale

Ogni piano cottura a induzione è composto da 2 zone di cottura regolabili indipendentemente tramite manopole. Su richiesta, possibilità di combinazione delle due zone di cottura. Il display indica il livello di potenza corrente.



#### Posizionamento in sicurezza

Le piastre grill rettangolari e le brasiere multiuso sono tenuti nella corretta posizione sul piano di cottura da magneti sotto la maniglia. Sono tuttavia anche facilmente rimovibili.



#### Pratico schermo antibatterico

Lo schermo antibatterico di serie in vetro di sicurezza monolastra può essere ribaltato verso il basso per agevolare la pulizia.



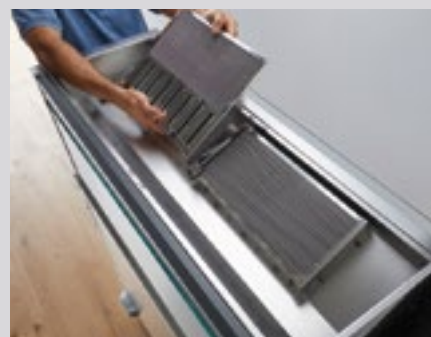
#### Spazio di stoccaggio di serie

Il basamento è suddiviso in scomparti dotati di angolari di supporto e ripiano di fondo. Qui è possibile riporre le attrezzature di cottura e agevolarne l'utilizzo.



#### Cassetti per scorta derrate

Nella cassetteria opzionale con due cassetti si possono mettere contenitori GN con ingredienti già preparati. Le piastre eutetiche inserite mantengono inoltre freschi gli alimenti.



#### Facile pulizia dei filtri

Le cassette filtro, costituite da filtro del grasso e filtro in rete metallica, possono essere rimosse senza bisogno di attrezzi e lavate in lavastoviglie. Il grasso può essere scaricato togliendo un tappo.

# COOK classic

**Potente e spaziosa:** la stazione di cottura per le massime prestazioni.

B.PRO COOK classic è una delle soluzioni di frontcooking più affermate nel settore. Le stazioni di cottura che prevedono da due a quattro apparecchi di cottura da banco ad alte prestazioni sono progettate sia per l'uso quotidiano ininterrotto sia per le ore di punta.

L'architettura modulare e una vasta gamma di tecnologie di cottura consentono di variare l'offerta di pietanze giorno per giorno. Questo consente di assecondare facilmente le nuove tendenze gastronomiche.

Il ponte di aspirazione integrato filtra efficacemente il grasso e gli odori mantenendo pulita l'aria in sala. L'abbondanza di superfici di lavoro e di spazio di stoccaggio e gli accessori coordinati ottimizzano il flusso di lavoro per una preparazione rapida e semplice delle pietanze



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

Lato operatore, con balaustrino opzionale, tavolo ausiliario carrellato e numerosi accessori



Figura con accessori

**B.PRO CONTROL – chiaro e semplice**

La centralina di comando elettronica corredata di simboli chiari rende facilissimo l'uso. L'indicatore di cambio filtri ricorda automaticamente che è tempo di sostituire o pulire i filtri.

**Faretti di illuminazione**

Gli spot a LED integrati a filo illuminano l'intera superficie di lavoro mettendo i piatti nella luce migliore.

**Abbondante superficie di appoggio**

Protetto da un balaustrino, il ponte di aspirazione consente di presentare, decorare e preparare.

**Più spazio per lavorare**

A destra e a sinistra della nicchia è disponibile un ampio spazio di appoggio, preparazione e riordino.

**Maggiore spazio a disposizione: telaio multiplo**

Il telaio multiplo offre spazio per depositare e stoccare. Basta agganciare il contenitore GN o inserire il ripiano di vetro per ottenere più spazio di lavoro.

**Protezione perfetta**

Lo schermo antibatterico continuo è garanzia di massima igiene. Per la pulizia è sufficiente ribaltarlo verso il basso.

**Estrema rapidità di trasformazione**

Il ripiano d'appoggio per apparecchi di cottura può essere rimosso facilmente, ad esempio per riporre un apparecchio autonomo.

**Guide GN per ogni necessità**

Qui è possibile inserire tutto ciò che deve essere riposto direttamente sotto gli apparecchi di cottura. Gli alimenti o gli utensili da cucina scompaiono così in contenitori GN 1/1 della profondità desiderata.

**Sostituzione dei filtri rapida e facile**

I filtri del grasso con vaschetta integrata per la raccolta del grasso possono essere facilmente rimossi e lavati in lavastoviglie, senza bisogno di attrezzi.

**Più veloce, più caldo, migliore!**

## **B.PRO COOK classic si presenta nella forma migliore.**

Con una tecnologia affidabile e prestazioni elevate, gli apparecchi di cottura da banco B.PRO COOK classic hanno già dato prova di sé nella pratica. Si caratterizzano per il loro design di alta qualità e funzionalità che garantisce l'elevata maneggevolezza, la sicurezza igienica e le massime prestazioni.

I 13 modelli diversi rispondono a tutte le esigenze dei professionisti della cucina: dal cuocipasta al wok a induzione, dalla piastra grill alla friggitrice. Caratterizzati da dimensioni compatte e da una profondità di soli 62 cm, gli apparecchi di cottura da banco possono essere montati anche su piani di lavoro convenzionali e possono essere combinati in modo flessibile a seconda delle esigenze.



### **Elementi di cottura ad induzione e wok ad induzione**

A seconda delle necessità ci sono il elemento di cottura ad induzione a 1 zona, il elemento di cottura ad induzione a 2 zone, il elemento di cottura ad induzione a superficie e il wok ad induzione – potenti, affidabili ed estremamente rapidi.



**Elemento di cottura Ceran®**  
con 2 zone di cottura e regolazione singola.

**Piastra di mantenimento in caldo**  
con zona di mantenimento in caldo di grande superficie.

**Cuocipasta**  
per bollire e cuocere a vapore con risparmio di energia in cestelli per la cottura di pasta o in inserti di cottura GN.

**Bagnomaria**  
per mantenere in caldo e presentare pasti in contenitori GN.

**Multi-elemento BC ME**  
offre spazio per gli utensili da cucina e gli ingredienti ed ulteriore superficie di lavoro ed aiuta a preparare i piatti.







**Il trio Frontcooking per appetitosi show culinari:**  
wok ad induzione, piastra grill rigata e cuocipasta.



**Friggitrice**

munita di riscaldamento estraibile e di zona fredda non riscaldata sul fondo della vasca.



**Brasiera multiuso**

di impiego flessibile per brasare, grigliare o bollire.



**Piastra grill**

Rigata o liscia – sulla superficie della piastra grill la temperatura impostata è uniforme. Il grasso in eccesso finisce nel grande recipiente di raccolta. Sulla piastra grill doppia le due zone sono regolabili separatamente.



**B.PRO COOK classic:**

**tecnica innovativa appetitosa per tutti.**

## B.PRO COOK I-flex 1

- Slanciato ponte di aspirazione in acciaio inox per una visibilità e una superficie utile ottimali
- Elemento di cottura a induzione integrato fisso con 2 zone di cottura
- B.PRO Control: controllo elettronico del ponte di aspirazione e del elemento di cottura a induzione
- Schermo antibatterico in vetro di sicurezza monolastra, dal lato clienti abbassato fino alla copertura, apribile
- Illuminazione a LED posizionata sopra la zona di cottura
- Spazio di stoccaggio con guida nel basamento, ad esempio per riporre i componenti di cottura modulari
- Basamento verniciato a polvere in grigio traffico B RAL 7043



Figura	Modello	Dimensioni (L x P x H) Peso	Alimentazione elettrica	Cod. art. (modello di base)
--------	---------	--------------------------------	-------------------------	--------------------------------

### B.PRO COOK I-flex 1

BC I-flex 1



**BC I-flex 1**

con un elemento di cottura a induzione integrato (2 zone di cottura), disposto a sinistra dal lato operatore (su richiesta anche a destra)

**Carrellato, ruote ø 75 mm, 4 ruote gemellate girevoli, di cui 2 con freno**

Dimensioni esterne:  
925 x 678 x 1306 mm

Altezza basamento: 900 mm

Superficie utile zona di cottura:  
2 GN 1/1, di cui 1 GN 1/1 riscaldabile

Peso a vuoto: circa 130 kg  
Carico massimo: 60 kg

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

Spina Schuko 230 V

**575 025**

(384 400)

**230 V**

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

BC I-flex1 to go



**BC I-flex 1 to go**

con un elemento di cottura a induzione integrato (2 zone di cottura), disposto a sinistra dal lato operatore (su richiesta anche a destra)

**Carrellato, ruote in acciaio inox ø 125 mm, 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno. spigoli antiurto, maniglia di spinta**

Dimensioni esterne:  
1020 x 746 x 1366 mm

Altezza basamento: 960 mm

Superficie utile zona di cottura:  
2 GN 1/1, di cui 1 GN 1/1 riscaldabile

Peso a vuoto: circa 130 kg  
Carico massimo: 60 kg

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

Spina Schuko 230 V

**575 064**

(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 un elemento di cottura a induzione integrato (2 zone di cottura), disposto a sinistra dal lato operatore (su richiesta anche a destra)

**Piedi in acciaio inox, mascherine zoccolo su 4 lati in acciaio inox, set di rivestimento in acciaio inox su entrambi i lati**

Dimensioni esterne:  
925 x 678 x 1306 mm

Altezza basamento: 900 mm

Superficie utile zona di cottura:  
2 GN 1/1, di cui 1 GN 1/1 riscaldabile

Peso a vuoto: circa 130 kg  
Carico massimo: 60 kg

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

Spina Schuko 230 V

**575 026**

(384 401)

**230 V**


## B.PRO COOK I-flex 2

- Slanciato ponte di aspirazione in acciaio inox per una visibilità e una superficie utile ottimali
- Due elementi di cottura a induzione integrati fissi con 4 zone di cottura
- B.PRO Control: controllo elettronico del ponte di aspirazione e dei elementi di cottura a induzione
- Schermo antibatterico in vetro di sicurezza monolastra, dal lato clienti abbassato fino alla copertura, apribile
- Illuminazione a LED posizionata sopra la zona di cottura
- Spazio di stoccaggio con guida nel basamento, ad esempio per riporre i componenti di cottura modulari
- Basamento verniciato a polvere in grigio traffico B RAL 7043




Figura	Modello	Dimensioni (L x P x H) Peso	Alimentazione elettrica	Cod. art. (modello di base)
--------	---------	--------------------------------	-------------------------	--------------------------------


### B.PRO COOK I-flex 2

	<b>BC I-flex 2</b> con due elementi di cottura a induzione integrati (4 zone di cottura)  <b>Carrellato, ruote ø 75 mm, 4 ruote gemellate girevoli, di cui 2 con freno</b>	Dimensioni esterne: 925 x 678 x 1306 mm  Altezza basamento: 900 mm  Superficie utile zona di cottura: max. 2 x GN 1/1  Peso a vuoto: circa 130 kg Carico massimo: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW  Spina CEE da 16 A	<b>575 013</b>  (384 396)
	<b>BC I-flex 2</b> come sopra, ma anche con balaustrino e filtrazione elettrostatica ION TEC			<b>575 014</b>  (384 396)

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

	<b>BC I-flex 2 to go</b> con due elementi di cottura a induzione integrati (4 zone di cottura)  <b>Carrellato, ruote in acciaio inox ø 125 mm, 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno. spigoli antiurto, maniglia di spinta</b>	Dimensioni esterne: 1020 x 746 x 1366 mm  Altezza basamento: 960 mm  Superficie utile zona di cottura: max. 2 x GN 1/1  Peso a vuoto: circa 130 kg Carico massimo: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW  Spina CEE da 16 A	<b>575 015</b>  (384 396)
	<b>BC I-flex 2 to go</b> come sopra, ma anche con balaustrino e filtrazione elettrostatica ION TEC			<b>575 016</b>  (384 396)

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

	<b>BC I-flex 2 built-in</b> con due elementi di cottura a induzione integrati (4 zone di cottura)  <b>Piedi in acciaio inox, mascherine zoccolo su 4 lati in acciaio inox, set di rivestimento in acciaio inox su entrambi i lati</b>	Dimensioni esterne: 925 x 678 x 1306 mm  Altezza basamento: 900 mm  Superficie utile zona di cottura: max. 2 x GN 1/1  Peso a vuoto: circa 130 kg Carico massimo: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW  Spina CEE da 16 A	<b>575 021</b>  (384 398)
	<b>BC I-flex 2 built-in</b> come sopra, ma anche con balaustrino e filtrazione elettrostatica ION TEC			<b>575 022</b>  (384 398)

## B.PRO COOK I-flex 3

- Slanciato ponte di aspirazione in acciaio inox per una visibilità e una superficie utile ottimali
- Elemento di cottura a induzione integrato fisso con 6 zone di cottura
- B.PRO Control: controllo elettronico del ponte di aspirazione e dei elementi di cottura a induzione
- Schermo antibatterico in vetro di sicurezza monolastra, dal lato clienti abbassato fino alla copertura, apribile
- Illuminazione a LED posizionata sopra la zona di cottura
- Spazio di stoccaggio con guida nel basamento, ad esempio per riporre i componenti di cottura modulari
- Basamento verniciato a polvere in grigio traffico B RAL 7043



Figura	Modello	Dimensioni (L x P x H) Peso	Alimentazione elettrica	Cod. art. (modello di base)
--------	---------	--------------------------------	-------------------------	--------------------------------

### B.PRO COOK I-flex 3

	<b>BC I-flex 3</b> con tre elementi di cottura a induzione integrati (6 zone di cottura)  <b>Carrellato, ruote ø 75 mm, 4 ruote gemellate girevoli, di cui 2 con freno</b>	Dimensioni esterne: 1255 x 678 x 1306 mm  Altezza basamento: 900 mm  Superficie utile zona di cottura: max. 3 x GN 1/1  Peso a vuoto: circa 150 kg Carico massimo: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW  Spina CEE da 16 A	<b>575 017</b>  (384 397)
	<b>BC I-flex 3</b> come sopra, ma anche con balastrino e filtrazione elettrostatica ION TEC			<b>575 018</b>  (384 397)

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

	<b>BC I-flex 3 to go</b> con tre elementi di cottura a induzione integrati (6 zone di cottura)  <b>Carrellato, ruote in acciaio inox ø 125 mm, 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, spigoli antiurto, maniglia di spinta</b>	Dimensioni esterne: 1350 x 746 x 1366 mm  Altezza basamento: 960 mm  Superficie utile zona di cottura: max. 3 x GN 1/1  Peso a vuoto: circa 150 kg Carico massimo: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW  Spina CEE da 16 A	<b>575 019</b>  (384 397)
	<b>BC I-flex 3 to go</b> come sopra, ma anche con balastrino e filtrazione elettrostatica ION TEC			<b>575 020</b>  (384 397)

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

	<b>BC I-flex 3 built-in</b> con tre elementi di cottura a induzione integrati (6 zone di cottura)  <b>Piedi in acciaio inox, mascherine zoccolo su 4 lati in acciaio inox, set di rivestimento in acciaio inox su entrambi i lati</b>	Dimensioni esterne: 1255 x 678 x 1306 mm  Altezza basamento: 900 mm  Superficie utile zona di cottura: max. 3 x GN 1/1  Peso a vuoto: circa 150 kg Carico massimo: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW  Spina CEE da 16 A	<b>575 023</b>  (384 397)
	<b>BC I-flex 3 built-in</b> come sopra, ma anche con balastrino e filtrazione elettrostatica ION TEC			<b>575 024</b>  (384 397)

## Accessori opzionali per B.PRO COOK I-flex

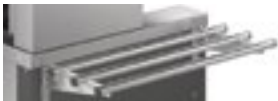
- \* Rivestimenti, ripiani, piano appoggio piatti e scorriavasoio in Resopal nello stesso colore/decorazione, rivestimento in laminato Resopal "Colours" o "Woods"

Figura	Designazione	Per modelli	
Colore del corpo	<b>Colore del corpo</b> nei colori B.PRO (vedere a pagina 28) anziché grigio traffico B RAL 7043	tutti i BC I-flex	
	<b>Colore del fronte</b>	Verniciato a polvere nei colori B.PRO (vedere a pagina 28) anziché grigio traffico B RAL 7043	tutti i BC I-flex 1, 2, eccetto built-in
		tutti i BC I-flex 3, eccetto built-in	
	rivestito in laminato Resopal	tutti i BC I-flex 1, 2, eccetto built-in	
	tutti i BC I-flex 3, eccetto built-in		
	<b>Filtrazione elettrostatica ION TEC</b> per filtrare meglio e ridurre la concentrazione di particelle degli odori e il fumo azzurrognolo, aumenta la durata dei filtri di carbone attivo	tutti i BC I-flex	
	<b>Predisposizione per filtrazione elettrostatica ION TEC</b> BC I-flex viene predisposto sul lato degli apparecchi in modo da poter aggiungere il filtro ION TEC in un secondo momento.	tutti i BC I-flex	
	<b>A scelta: elemento di cottura sul lato operatore a sinistra o a destra</b>	BC I-flex 1	
	<b>Presa di corrente supplementare</b> , monofase, posizionata sul lato operatore al di sotto del elemento di cottura a induzione (attenzione alla variante del paese)	BC I-flex 2	
	<b>Balaustrino</b> Lineare in tubo in inox, lato clienti e lato corto, altezza 50 mm	BC I-flex 1, 2	
		BC I-flex 3	
	<b>Cassettera</b> con 2 cassetti sovrapposti per contenitori gastronorm, max. GN 1/1-150 o suddivisione (in questo caso con appoggi trasversali e longitudinali). Opzionalmente con due piastre eutettiche per il raffreddamento passivo inseribili sopra ogni cassetto mediante una guida integrata (vedere a pagina 7)		
	<b>Scorriavasoio</b>	Lineare in tubo in inox, apribile	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Lineare con piano in inox, apribile	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, apribile	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
	<b>Piano appoggio piatti</b>	Lineare con piano in inox, apribile	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, apribile	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3

I modelli sottolineati sono pronti alla spedizione entro 72 ore nelle quantità e condizioni di imballaggio standard (salvo vendita).

## Accessori opzionali per B.PRO COOK I-flex

- \* Rivestimenti, ripiani, piano appoggio piatti e scorriavaso in Resopal nello stesso colore/decorazione, rivestimento in laminato Resopal "Colours" o "Woods"

Figura	Designazione	Per modelli	
	<b>Ripiano</b> sul lato corto sinistra/destra	Lineare in tubo in inox, apribile	
		Lineare con piano in inox, apribile	
		Resopal*, apribile	
non in figura	<b>Kit di collegamento moduli</b> per fissare due BC I-flex l'uno all'altro o in combinazione con B.PRO BASIC LINE, con mascherina profilata per coprire la fessura tra due moduli	tutti i BC I-flex	
non in figura	<b>Ruote in acciaio inox</b> , 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm		
non in figura	<b>Piedi</b> in acciaio inox		
		<b>Mascherine zoccolo</b> in acciaio inox, ordinabili solo in combinazione con i piedi	
		Lato clienti/lato operatore	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		A sinistra del lato corto	tutti i BC I-flex
	A destra del lato corto	tutti i BC I-flex	




## Accessori per B.PRO COOK I-flex

Figura	Designazione	Cod. art. (modello di base)
--------	--------------	--------------------------------






### Componenti di cottura modulari

Piastra grill, liscia 	<b><u>Piastra grill 1/1-20, liscia</u></b> con fondo liscio, dimensioni: 530 x 325 x 20 mm, peso: 4,9 kg	in alluminio pressofuso con rivestimento quadruplo della superficie, rivestimento antiaderente in ceramica compreso,  fondo spesso per una distribuzione e un accumulo del calore ottimali,  ognuno dei lati corti con maniglia in acciaio inox e parte inferiore magnetica per impedire lo scivolamento sul elemento di cottura a induzione,	<b>575 027</b>
Piastra grill, rigata 	<b><u>Piastra grill 1/1-20, rigata</u></b> con rigatura a croce, dimensioni: 530 x 325 x 20 mm, peso: 4,9 kg	adatta per la cottura a induzione, resistente fino alla temperatura di 250 °C, lavabile in lavastoviglie	<b>575 028</b>
Brasiera multiuso 	<b><u>Brasiera multiuso 1/1-55</u></b> con fondo liscio, dimensioni: 530 x 325 x 55 mm, peso: 4,7 kg		<b>575 030</b>
Wok 	<b><u>Wok con fondo piatto</u></b> Materiale a 3 strati (acciaio inox con anima in alluminio) fino al bordo per una distribuzione rapida ed uniforme del calore nonché accumulo di calore, con maniglia ergonomica, ø circa 30 cm, adatto per la cottura a induzione, peso: 1,5 kg		<b>575 032</b>



## Accessori per B.PRO COOK I-flex

Figura	Designazione	Cod. art. (modello di base)	
	<b>Set recipienti per la cottura di pasta</b> composto da: - Telaio in acciaio inox - GN 2/3-100 in materiale multistrato adatto per la cottura a induzione con 2 maniglie - GN 1/3-65 - Telaio di aggancio per cestelli di cottura - 4 cestelli: circa 1/6-100 con maniglie isolate	575 034	
	<b>Padella</b> in alluminio pressofuso con rivestimento quadruplo della superficie, fondo spesso antidistorsione per un'ottimale distribuzione e accumulo del calore e una cottura a risparmio energetico, con maniglia ergonomica in materiale sintetico, rivestimento antiaderente in ceramica, adatta per la cottura a induzione, resistente fino alla temperatura di 250 °C, lavabile in lavastoviglie, altezza del bordo circa 50 mm	ø 20 cm	575 035
		ø 24 cm	575 036
		ø 26 cm	575 037
		ø 28 cm	575 038
	<b>Multi-elemento 1/1</b> in acciaio inox, per preparare e condire o come spazio di stoccaggio di utensili da cucina e di ingredienti, capacità: max. GN 1/1-65 o suddivisione, dimensioni: 544 x 330 x 93 mm		575 041
		<b>Multi-elemento 1/3</b> in acciaio inox, spazio di stoccaggio di utensili da cucina e di ingredienti, capacità: max. GN 1/3-65 o suddivisione, dimensioni: 190 x 330 x 93 mm	











### Accessori di cottura

	<b>Paletta per padella</b> in silicone, con manico in acciaio inox, resistente fino a 240 °C, lavabile in lavastoviglie, ideale per piastre grill e padelle rivestite	575 067
	<b>Cucchiaio per padella</b>	575 068
	<b>Pinza per grill</b>	575 069
	<b>Cestelli per la cottura di pasta</b> composti da: - Telaio di aggancio per cestelli di cottura - 4 cestelli: circa 1/6-100 con maniglie isolate	575 070
	<b>Raschietto di pulizia Ceran®</b>	568 489

### Accessori

	<b>Tagliere in materiale sintetico</b> con scanalatura perimetrale per il deflusso dei liquidi, adattamento ottimale alla grandezza di un elemento di cottura, dimensioni: 530 x 325 x 20 mm	575 057	
	<b>Ponte di protezione igienica</b> Retrofit semplice e rapido con una protezione igienica supplementare al di sopra del ponte di aspirazione/della sovrastruttura a ponte con possibilità di apertura di consegna di piatti (altezza circa 18 cm), set di espansione, in elementi componibili in acciaio inox, vetro di sicurezza monolastra e materiale di fissaggio	BC I-flex 1, 2	575 136
		BC I-flex 3	575 137

## Accessori per B.PRO COOK I-flex

Figura	Designazione	Cod. art. (modello di base)
Portaposate Figura con accessori 	<b>Portaposate,</b> telaio in acciaio inox per il fissaggio al corpo da entrambi i lati, rimovibile per la pulizia, con GN 1/6-200	575 058
Portacoltelli Figura con accessori 	<b>Portacoltelli</b> in materiale sintetico – per portaposate, da collocare su GN 1/6	574 774
Telaio di aggancio GN Figura con accessori 	<b>Telaio di aggancio GN,</b> in acciaio inox, per il fissaggio al corpo sul lato corto, apribile, per accogliere 3 GN 1/6 o 1 GN 2/4	575 059
Portastrofinacci Figura con accessori 	<b>Portastrofinacci,</b> in acciaio inox, per il fissaggio al corpo sul lato corto	575 060
Portarotolo da cucina Figura con accessori 	<b>Portarotolo da cucina</b> – per telaio di aggancio GN e portastrofinacci in acciaio inox	575 062
Telaio multiplo Figura con accessori 	<b>Telaio multiplo,</b> in acciaio inox, per il fissaggio a un ripiano in acciaio inox o Resopal sul lato corto, per accogliere un GN 1/3, può essere tolto per la pulizia, con portarotolo da cucina	575 061
Ripiano inseribile 	<b>Ripiano inseribile</b> in vetro – per telaio multiplo, da inserire nel telaio multiplo come ulteriore superficie di appoggio	573 978
Maniglia di spinta 	<b>Maniglia di spinta</b> per il fissaggio al corpo sul lato corto	575 063
Non in figura	<b>Formazione B.PRO COOK</b> Formazione tecnica (pulizia, cambio filtri) sulla B.PRO COOK I-flex già completamente installata, data da concordare.	999 125
Piastra eutettica 	<b>Piastra eutettica</b> (-3 °C) in materiale sintetico, gastronorm, dimensioni: 530 x 325 x 30 mm, peso: 4,2 kg	568 136
	<b>Piastra eutettica</b> (-12 °C) in materiale sintetico, gastronorm, dimensioni: 530 x 325 x 30 mm, peso: 4,2 kg	573 332
Panni filtranti al carbone attivo 	<b>Panni filtranti al carbone attivo</b>	380 477




## B.PRO COOK classic

- Per 2, 3 o 4 apparecchi da banco B.PRO COOK
- Snello ponte di aspirazione per una visibilità ottimale
- Sistema filtrante di alta efficienza
- Centralina elettronica con indicatore di cambio filtro
- Abbondante superficie di appoggio sulle scatole dei filtri antiodori
- Spazio utile libero sotto il ripiano regolabile per apparecchi
- Modello delle ruote: ruote piene in materiale sintetico, ø 75 mm, 8 ruote girevoli, di cui 2 con freno



Figura con accessori

### B.PRO COOK classic

Figura	Modello	Dimensioni L x P x H (mm)	Prese/potenza/ allacc. elettr.	Cod. art. (modello di base)
	<p><b>BC classic 2.1</b> con ripiano d'appoggio per apparecchi amovibile</p> <p>Carico max. ripiano d'appoggio per apparecchi: circa 150 kg</p> <p>Per 2 apparecchi da banco B.PRO COOK</p>	<p><u>Dimensioni esterne:</u> 1544 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Altezza basamento:</u> 900 mm</p> <p><u>Nicchia regolabile per apparecchi:</u> 806 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Spazio utile sotto il ripiano regolabile:</u> 830 x 648 x 575 mm</p>	<p>2 prese Schuko a 230 V, 2 prese CEE a 400 V (max. 10 kW)</p> <p>Spina 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 ripiano d'appoggio per apparecchi amovibile</p> <p>Carico max. ripiano d'appoggio per apparecchi: circa 150 kg</p> <p>Per 3 apparecchi da banco B.PRO COOK</p>	<p><u>Dimensioni esterne:</u> 1949 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Altezza basamento:</u> 900 mm</p> <p><u>Nicchia regolabile per apparecchi:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Spazio utile sotto il ripiano regolabile:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>	<p>3 prese Schuko a 230 V, 3 prese CEE a 400 V (max. 20 kW)</p> <p>Spina 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 ripiano d'appoggio per apparecchi amovibile, con illuminazione, schermo antibatterico chiuso e balaustrino</p> <p>Carico max. ripiano d'appoggio per apparecchi: circa 150 kg</p> <p>Per 3 apparecchi da banco B.PRO COOK</p>	<p><u>Dimensioni esterne:</u> 1949 x 756 x 1407 mm</p> <p><u>Altezza basamento:</u> 900 mm</p> <p><u>Nicchia regolabile per apparecchi:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Spazio utile sotto il ripiano regolabile:</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 ripiano d'appoggio per apparecchi amovibile, con illuminazione, schermo antibatterico chiuso, balaustrino e filtrazione elettrostatica ION TEC</p> <p>Carico max. ripiano d'appoggio per apparecchi: circa 150 kg</p> <p>Per 3 apparecchi da banco B.PRO COOK</p>			<p><b>574 406</b>  (380 236)</p>


## B.PRO COOK classic

- Per 2, 3 o 4 apparecchi da banco B.PRO COOK
- Snello ponte di aspirazione per una visibilità ottimale
- Sistema filtrante di alta efficienza
- Centralina elettronica con indicatore di cambio filtro
- Abbondante superficie di appoggio sulle scatole dei filtri antiodori
- Spazio utile libero sotto il ripiano regolabile per apparecchi
- Modello delle ruote: ruote piene in materiale sintetico,  $\varnothing$  75 mm, 8 ruote girevoli, di cui 2 con freno

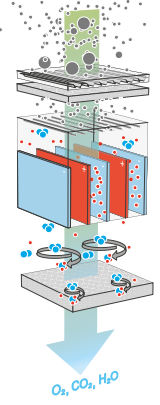


Figura con accessori

### B.PRO COOK classic

Figura	Modello	Dimensioni L x P x H (mm)	Prese/potenza/ allacc. elettr.	Cod. art. (modello di base)
	<p><b>BC classic 4.1</b> con ripiano d'appoggio per apparecchi amovibile e schermo antibatterico chiuso</p> <p>Carico max. ripiano d'appoggio per apparecchi: circa 150 kg</p> <p>Per 4 apparecchi da banco B.PRO COOK</p>	<p><u>Dimensioni esterne:</u> 2354 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Altezza basamento:</u> 900 mm</p> <p><u>Nicchia regolabile per apparecchi:</u> 1616 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Spazio utile sotto il ripiano regolabile:</u> 1640 x 648 x 575 mm</p>	<p>4 prese Schuko a 230 V, 4 prese CEE a 400 V (max. 20 kW)</p> <p>Spina 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>

### Opzioni per BC classic

Figura	Descrizione	per modelli
	<p><b>Filtrazione elettronica ION TEC</b> per filtrare meglio e ridurre la concentrazione di particelle degli odori e il fumo azzurrognolo, aumenta la durata dei filtri di carbone attivo</p>	tutti BC classic
	<p><b>Predisposizione per filtrazione elettrostatica ION TEC</b> BC classic viene predisposto sul lato degli apparecchi in modo da poter aggiungere il filtro ION TEC in un secondo momento.</p>	tutti BC classic

### Collegamenti elettrici

Figura	Descrizione	per modelli
Non in figura	<p><b>Collegamento elettrico</b> Spina CEE 16 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p>	BC classic 3.1
	Spina CEE 32 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1
	Spina CEE 63 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1



# Opzioni per B.PRO COOK classic

## Opzioni per BC classic



Figura	Descrizione	per modelli 
<p>Figura con piano di appoggio</p> 	<p><b>Tavolo ausiliario carrellato</b> per inserire ed estrarre gli apparecchi di cottura da banco nella o dalla B.PRO COOK classic al posto del ripiano regolabile per apparecchi</p> <p><b>Piano da appoggio</b> da inserire nel tavolo ausiliario come ulteriore superficie di appoggio</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>Non in figura</p>	<p><b>Prese supplementari</b> 2 prese Schuko a 230 V, nello spazio utile sotto il ripiano regolabile, una a destra ed una a sinistra</p>	<p>tutti BC classic</p>
	<p><b>Illuminazione</b> con spot a LED (ognuno 4 W), sopra gli apparecchi di cottura</p>	<p>5 spot, 20 W BC classic 2.1</p> <p>7 spot, 28 W BC classic 3.1</p> <p>9 spot, 36 W BC classic 4.1</p>
	<p><b>Schermo antibatterico</b> in vetro di sicurezza (ESG) Chiuso dal lato del cliente, apribile per la pulizia</p>	<p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p>
	<p><b>Balastrino</b> Lineare in tubo in inox, lato cliente e corto, altezza 50 mm</p>	<p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p>
	<p><b>Scorrivassoio</b> Lineare in tubo in inox, apribile, lato cliente</p>	<p>Altezza 885 mm con ruote di diametro 75 mm, corrisponde all'altezza normale dello scorrivassoio BASIC LINE</p> <p><b>oppure</b></p> <p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p>
	<p><b>Scorrivassoio</b> Resopal, apribile, lato cliente Pannello multiplex, rivestimento in laminato Resopal "Colours" o "Woods"</p>	<p>Altezza 850 mm con ruote di diametro 75 mm, corrisponde all'altezza dello scorrivassoio MANHATTAN</p> <p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p>
<p>Non in figura</p>	<p><b>Ripiano di fondo</b> in acciaio inox, estraibile, portata massima: 80 kg</p> <p><b>Ruote di acciaio inossidabile</b>, 8 ruote girevoli, di cui 2 con freno, <math>\varnothing</math> 125 mm, l'altezza totale aumenta di 60 mm e l'altezza del basamento diventa pari a 960 mm</p> <p><b>Piedi regolabili</b> in acciaio inox</p> <p><b>Mascherine dello zoccolo</b> in acciaio inox, Lato cliente, rdinabile solo in combi-nazione con piedi regolabili</p>	<p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p> <p>tutti BC classic</p> <p>tutti BC classic</p> <p>BC classic 2.1</p> <p>BC classic 3.1</p> <p>BC classic 4.1</p>

## Accessori per B.PRO COOK classic

### Accessori

Figura	Designazione	Per modelli	Cod. art. (modello di base)
Figura con piano di appoggio 	<b>Tavolo ausiliario carrellato</b> per inserire ed estrarre gli apparecchi di cottura da banco nella o dalla B.PRO COOK classic	BC classic 2.1	574 309
		BC classic 3.1	574 310
		BC classic 4.1	574 311
	<b>Piano da appoggio</b> da inserire nel tavolo ausiliario come ulteriore superficie di appoggio	BC classic 2.1	574 379
		BC classic 3.1	574 380
		BC classic 4.1	574 381
(figura con accessori) 	<b>Telaio multiplo con staffa</b> in acciaio inox, da fissare alle scatole dei filtri antiodori dal lato operatore, per accogliere un GN 1/3 o suddivisione, con staffa per un rotolo di carta da cucina	tutti i BC classic	573 977
	<b>Ripiano inseribile</b> in vetro da inserire nel telaio multiplo come ulteriore superficie di appoggio	Telaio multiplo	573 978
	<b>Base carrellata BC ROL 6x4</b> per introdurre un B.PROTHERM 420 nello spazio utile libero, ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø 50 mm, portata: circa 100 kg	tutti i BC classic	573 570
	<b>BPT 420 KBRUH</b> Contenitore per il trasporto di pasti B.PROTHERM in materiale sintetico, con riscaldamento attivo ventilato, <u>con regolatore digitale della temperatura</u> per la precisa regolazione della temperatura interna da +40 °C a +85 °C, con anta a battente, capacità: 2 GN 1/1-150 o suddivisione, 11 coppie di guide, distanza 31 mm	Colore delle guarniture: grigio blu rosso verde giallo	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578  (380 904)
(figura con accessori) 	<b>Set di guide per cassetti</b> composto da due guide per accogliere un GN 1/1, da applicare sul lato inferiore del ripiano d'appoggio per apparecchi	tutti i BC classic	573 979
Non in figura	<b>Formazione B.PRO COOK</b> Formazione tecnica (pulizia, cambio filtri) sulla B.PRO COOK classic già completamente installata, uso degli apparecchi da banco B.PRO COOK. Data da concordare.	tutti i BC classic	999 125





### Materiali di consumo/parte di ricambio (vendita tramite l'assistenza B.PRO)

	<b>Panni filtranti in tessuto non tessuto</b> 1 confezione = 25 pezzi		107 213
	<b>Panni filtranti al carbone attivo</b> 1 set (1 set = 2 pezzi)		134 046

## Rivestimento per B.PRO COOK classic

- Per il montaggio a posteriori
- Può essere anche configurato direttamente con la BC classic
- Nei colori B.PRO (vedere a pagina 28)

### Rivestimento per BC classic (anche per il montaggio a posteriori)

Figura	Designazione	Per modelli	Cod. art.
	<b>Rivestimento su 3 lati</b>  Lato cliente e lato corto <b>verniciati a polvere</b> , il lato cliente e il lato corto possono essere realizzati rispettivamente in colori diversi	BC classic 2.1	<b>380 086</b>
		BC classic 3.1	<b>380 087</b>
		BC classic 4.1	<b>380 088</b>
	Lato cliente rivestito in <b>laminato Resopal</b> (colori/decorazioni Resopal: Colours, Woods), lati corti verniciati a polvere	BC classic 2.1	<b>380 089</b>
		BC classic 3.1	<b>380 090</b>
		BC classic 4.1	<b>380 091</b>
	Decorazioni: 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>Rivestimento delle colonne</b> verniciato a polvere, set composto da lato destro e sinistro, con materiale di fissaggio ai canali di scarico	tutti i BC classic	<b>380 794</b>

## Accessori per B.PRO COOK classic

- Raffreddamento attivo ventilato, regolabile esattamente da -2 °C a +8 °C (con temperatura ambiente di + 43 °C e umidità relativa dell'aria del 40 %)
- Pronto per il collegamento con presa di corrente sull'apparecchio (allacciamento anche con spina di modello specifico del paese)
- Corpo dell'evaporatore in acciaio inox, evaporatore ad alette completo, con tubi ed alette rivestite in materiale sintetico, per cui resistente alla corrosione e inodore
- Refrigerante R290, senza CFC
- Modello delle ruote: ø 50 mm, 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno



### Tavolo di raffreddamento da basamento per BC classic 3.1, BC classic 4.1

Figura	Modello	Dimensioni L x P x H (mm)	Potenza/ allacc. elettr.	Cod. art.
	<p><b>BC UCT 2D</b>  <b>Tavolo di raffreddamento da basamento con 2 ante a battente</b>                      2 ante a battente a parete doppia e piena di espanso termoisolante, girevoli con telaio a guarnizione magnetica, due coppie di guide di sostegno regolabili in altezza per vano per inserire contenitori gastronorm GN 1/1</p>	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	<b>575 219</b>
	<p><b>BC UCT 4E</b>  <b>Tavolo di raffreddamento da basamento con 2 cassetti completamente estraibili</b>                      2 cassetti completamente estraibili per lato, pieni di espanso termoisolante, con telaio a guarnizione magnetica, per contenitori gastronorm GN 1/1 o possibilità di suddivisione per mezzo di appoggi trasversali e longitudinali, la profondità massima dei GN è di 100 mm</p>	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	<b>575 220</b>

## Apparecchi da banco B.PRO COOK



- Superficie liscia in Ceran
- Generatore ad induzione di alta potenza con controllo a microprocessore made by E.G.O.
- Regolazione in continuo della potenza mediante manopola, spia di controllo per la segnalazione dello stato operativo e del codice di guasto in caso di guasti
- Alto rendimento
- Filtro dell'aria sul fondo dell'apparecchio
- Piedini girevoli regolabili in altezza, cavo di alimentazione elettrica (1,5 m)



### Elemento di cottura ad induzione

Figura	Modello	Dimensioni L x P x H (mm)	Potenza/ allacc. elettr.	Cod. art.
	<b>BC IH 3500</b> <b>Elemento di cottura ad induzione,</b> riconoscimento automatico della pentola a partire da ø 120 mm	Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Superficie utile: 564 x 339 mm Zona di cottura: ø 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>Elemento di cottura ad induzione,</b> riconoscimento automatico della pentola a partire da ø 120 mm	Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Superficie utile: 564 x 339 mm Zona di cottura: ø 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>Elemento di cottura ad induzione a 2 zone,</b> 2 zone termiche regolabili separatamente (2 bobine, ognuna ø 220 mm), riconoscimento automatico della pentola a partire da ø 120 mm	Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Superficie utile: 564 x 339 mm 2 zone di cottura: ognuna ø 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>Elemento di cottura ad induzione a superficie,</b> 1 zona di cottura rettangolare (1 zona termica 447 x 220 mm), riconoscimento automatico della pentola a partire da ø 120 mm	Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Superficie utile: 564 x 339 mm Zona di cottura: 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 ad induzione

	<b>BC IW 3500</b> <b>Wok ad induzione</b>	Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Vano cottura: ø 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 ad induzione</b>	Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Vano cottura: ø 300 mm Peso: 18 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW	<b>574 202</b>

## Apparecchi da banco B.PRO COOK


- Superficie del grill spessa 15 mm, perimetrale saldata senza giunture con angoli arrotondati per un'igiene ottimale e distribuzione uniforme del calore sull'intera superficie tramite radiatore a tubi
- Zona di riposo non riscaldata (70 mm) nell'area verso l'operatore
- Regolazione in continuo della temperatura mediante manopole
- Spie di controllo per la segnalazione dello stato operativo e della fase di riscaldamento
- Piedini girevoli regolabili in altezza, cavo di alimentazione elettrica (1,5 m)



### Piastra grill

Figura	Modello	Dimensioni L x P x H (mm)	Potenza/ allacc. elettr.	Cod. art.
	<b>BC GF 3500</b> <b>Piastra grill, liscia</b> con tappo di scarico del grasso, estremamente potente da +80 a +250 °C	Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Superficie utile: 506 x 304 mm di cui 435 x 304 mm riscaldabili 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>Piastra grill, liscia</b> con tappo di scarico del grasso, estremamente potente da +80 a +250 °C	Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Superficie utile: 506 x 304 mm di cui 435 x 304 mm riscaldabili 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>Piastra grill, liscia</b> con tappo di scarico del grasso, estremamente potente da +80 a +250 °C, 2 zone termiche regolabili separatamente	Dimensioni esterne: 620 x 800 x 240 mm Superficie utile: 506 x 704 mm di cui 435 x 704 mm riscaldabili Peso: 69 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 8,4 kW (2 x 4,2 kW per zona termica)	<b>574 205</b>
	<b>BC GR 3500</b> <b>Piastra grill, rigata</b> con tappo di scarico del grasso, estremamente potente da +80 a +250 °C	Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Superficie utile: 506 x 304 mm di cui 435 x 304 mm riscaldabili 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>Piastra grill, rigata</b> con tappo di scarico del grasso, estremamente potente da +80 a +250 °C	Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Superficie utile: 506 x 304 mm di cui 435 x 304 mm riscaldabili Peso: 31 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW	<b>574 207</b>

### Brasiera multiuso

	<b>BC DG 4200</b> <b>Brasiera multiuso</b> con tappo di scarico del grasso, estremamente potente da +80 a +250 °C	Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Superficie utile: 506 x 304 mm Capacità: 7 litri Profondità della vasca: 65 mm Peso: 33 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW	<b>574 208</b>
---	---	--	--	----------------




## Apparecchi da banco B.PRO COOK

- Regolazione in continuo della temperatura mediante manopole
- Piedini girevoli regolabili in altezza
- Cavo di alimentazione elettrica (1,5 m)



### Elemento di cottura Ceran®

Figura	Modello	Dimensioni L x P x H (mm)	Potenza/ allacc. elettr.	Cod. art.
 BC CH 4300	<b>BC CH 4300</b> Elemento di cottura Ceran®, spie di controllo per la segnalazione dello stato operativo	Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Superficie utile: 564 x 339 mm Zona di cottura: ø 170 mm e ø 230 mm Peso: 12 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,3 kW	574 209

### Cuocipasta




 BC PC 4800 (figura con accessori)	<b>BC PC 4800</b> Cuocipasta, vasca stampata senza saldature, per accogliere contenitori GN o cestelli per la cottura di pasta fino a una profondità di 150 mm, spia di controllo per la segna- lazione dello stato operativo e della fase di riscaldamento	Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Superficie utile: 509 x 304 mm Capacità: 20 litri Peso: 14 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,8 kW	574 210
	<b>Set di cestelli della pasta</b> Cestelli con maniglie isolate e telaio inseribile	6 cestelli: circa GN 1/6-100		574 254
	<b>Set di cestelli della pasta</b> Cestelli con maniglie isolate e telaio inseribile	2 cestelli: circa GN 1/3-100 e 2 cestelli: circa GN 1/6-100		574 255
	<b>Inserto di cottura gastronorm</b> <b>G-KEN G 1/1-95</b> perforato, con maniglie con cerniera			550 971
	<b>Coperchio con incavo per</b> <b>maniglia</b> <b>GD 1/1</b> per coprire			550 658

## Apparecchi da banco B.PRO COOK


- Regolazione in continuo della temperatura mediante manopole
- Spie di controllo per la segnalazione dello stato operativo e della fase di riscaldamento
- Piedini girevoli regolabili in altezza, cavo di alimentazione elettrica (1,5 m)




### Friggitrice

Figura	Modello	Dimensioni L x P x H (mm)	Potenza/ allacc. elettr.	Cod. art.
 <p>BC DF 5000 (figura con accessori)</p>	<p><b>BC DF 5000</b> <b>Friggitrice</b> Vasca stampata senza saldature, zona fredda sul fondo della vasca, radiatore interno estraibile, con coperchio per la vasca della friggitrice</p>	<p>Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Superficie utile: 346 x 238 mm Capacità: min. 5 litri, max. 6,5 litri Peso: 16 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW</p>	574 211
	<p><b>Set di cestelli per friggitrice</b> (2 pezzi) on maniglie isolate</p>	<p>ognuno 260 x 95 x 110 mm</p>		574 258
	<p><b>Cestello per friggitrice</b> con maniglia isolata</p>	<p>260 x 220 x 110 mm</p>		574 259

### Bagnomaria

 <p>BC BM 700</p>	<p><b>BC BM 700</b> <b>Bagnomaria</b> Vasca stampata senza saldature, adatta per contenitori GN e coperchi GN in acciaio inox, riscaldabile da +45 a +95 °C</p>	<p>Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Superficie utile: 509 x 304 mm Capacità: max. 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
--	---	--	---	---------

### Piastra di mantenimento in caldo

 <p>BC HP 700</p>	<p><b>BC HP 700</b> <b>Piastra di mantenimento in caldo</b> Piastra di mantenimento in caldo con zona di mantenimento in caldo separata termicamente, superficie di mantenimento in caldo in acciaio inox 18/10 in silicone, campo di temperatura: da +55 a +120 °C</p>	<p>Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Superficie utile: 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
--	---	--	---	---------

# Apparecchi da banco B.PRO COOK

- Piedini girevoli regolabili in altezza




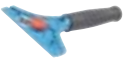




## Multi-elemento

Figura	Modello	Dimensioni L x P x H (mm)	Potenza/ allacc. elettr.	Cod. art.
	<b>BC ME</b> Multi-elemento	Dimensioni esterne: 620 x 400 x 240 mm Capacità: In alto: max. GN 1/1-150 (in funzione della profondità del contenitore sottostante) In basso: max. GN 1/1-100 (in questo caso in alto max. GN 1/1-65) Peso: 7 kg		573 458

## Accessori per apparecchi da banco B.PRO COOK

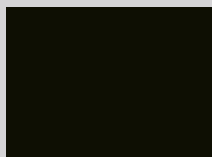
### Accessori

Figura	Descrizione	Per modello	Cod. art.
	<b>Raschietto di pulizia Ceran®</b>	Per elemento di cottura ad induzione BC IH, elemento di cottura Ceran® BC CH	568 489
	<b>Wok con fondo circolare</b> in acciaio inox, ø 360 mm, capacità max. 5,5 litri, peso 1,2 kg	Per wok ad induzione BC IW	573 513
	<b>Set di cestelli della pasta</b> 6 cestelli: circa GN 1/6-100 cestelli con maniglie isolate e telaio inseribile	Per cuocipasta BC PC	574 254
			574 255
	<b>Inserito di cottura gastronorm G-KEN G 1/1-95</b> perforato, con maniglie con cerniera	Per cuocipasta BC PC	550 971
	<b>Coperchio con incavo per maniglia GD 1/1</b> per coprire	Per cuocipasta BC PC	550 658
	<b>Raschietto di pulizia grill, liscio</b>	Per brasiera multiuso BC DG, per piastra grill BC GF, liscia	573 252
Non in figura	<b>Raschietto di pulizia grill, rigato</b>	Per piastra grill BC GR, rigata	574 306
	<b>Protettore antispruzzi</b>	Per piastra grill BC GF, BC GR (eccetto BC GF 8400)	574 256
		Per piastra grill BC GF 8400	574 257
Non in figura	<b>Sostanza antiaderente B.PRO COOK</b> 500 ml, cura e protegge la superficie del grill e assicura un miglior comportamento antiaderente	Per piastre grill e grill	574 302
	<b>Set di cestelli per friggitrice</b> (2 pezzi) con maniglie isolate, ognuno 260 x 95 x 110 mm (L x P x H)	Per friggitrice BC DF	574 258
	<b>Cestello per friggitrice</b> con maniglia isolata 260 x 220 x 110 mm (L x P x H)	Per friggitrice BC DF	574 259
	<b>Listello ad incastro</b> in acciaio inox 18/10 per coprire la fessura tra due apparecchi da banco B.PRO COOK	Per tutti i modelli	574 298

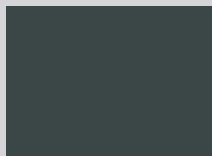
I modelli sottolineati sono pronti alla spedizione entro 72 ore nelle quantità e condizioni di imballaggio standard (salvo vendita).

# Colori B.PRO

## NEUTRAL COLOURS



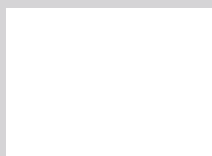
nero grafite



grigio traffico B



grigio pietra



bianco segnale

## LIVING COLOURS



giallo ginestra



rosso merlot



verde petrolio



blu marino

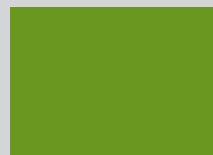
## FRESH COLOURS



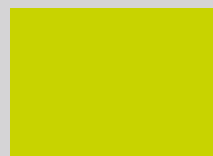
rosso candy



neo mint



granny



limetta



Per ulteriori informazioni sui colori e  
sulle decorazioni Resopal:  
[www.bpro-solutions.com/en/resopal](http://www.bpro-solutions.com/en/resopal)

B.PRO GmbH  
B.PRO Catering Solutions  
P.O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
Germany  
Phone +49 7045 44-81900  
[catering.export@bpro-solutions.com](mailto:catering.export@bpro-solutions.com)  
[www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS