



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO COOK CLASSIC

Frontcooking voor professionals: de beste generatie van het mobiele kookstelsel van B.PRO Catering Solutions – met ION TEC.

SMAAKMAKERS

Voorsprong door frontcooking: met B.PRO COOK classic staat u dicht bij de gast en opent u nieuwe omzetsmogelijkheden.

Nieuwe klanten vinden

Frontcooking heeft potentieel. Wat er in de belevingsgastronomie al bijhoort, opent ook in andere branches nieuwe omzetskansen. Want ook hier zijn klanten op zoek naar beleven en genieten.

Klanten binden

Kwaliteit en transparantie overtuigen. Dat scheidt vertrouwen en laat uw klanten graag terugkomen.

Een beleving voor alle zintuigen

Mag het voor wat extra plezier ook nog spannend en afwisselend zijn? Frontcooking is entertainment en maakt het wachten korter. Met knowhow, aantrekkelijke gerechten en professionele apparatuur kan frontcooking bijna overal winstgevend worden ingezet. Demonstreer uw vaardigheden en geef uw gast nóg een reden om voor u te kiezen en terug te komen.

Informatie over doelgroepen, slimme producten, recepten, opleidingen en workshops vindt u ook op:
www.bpro-cook.com



GEWILD

B.PRO COOK classic: succesrecept voor een nieuwe kookervaring



Bij het koken voor de gast moeten professionals volledig op hun apparatuur kunnen vertrouwen. Het B.PRO COOK kookstelsel voldoet aan deze eis met verve en begeleidt u daar waar koken een performance moet zijn en waar lekker eten begint bij toekijken.

Het hart van het mobiele kookstelsel is het B.PRO COOK frontcookingstation. Met zijn zeer efficiënte afzuig- en filtertechniek zorgt hij voor een optimaal klimaat op de set, onafhankelijk van stationaire afzuigkapsystemen.

Het frontcookingstation is er voor twee tot vier kooktoestellen. Dertien verschillende tafelkooktoestellen ronden het station af. Allemaal zijn ze betrouwbaar, snel en krachtig en daarmee perfect voor professioneel gebruik in kantine en restaurant, in de mensa of op het hotelterras.

KIJK EENS

Doordacht tot in het kleinste detail: de highlights van het frontcookingstation.

B.PRO COOK frontcookingstation

- De afzuigbrug biedt ruim plaats voor ingrediënten, is geschikt als uitgifteplateau en biedt vrij zicht op het kookgebeuren.
- Functioneel design met doorlopende gladde oppervlakken.
- Contactdozen achter de kooktoestellen zorgen voor veilig opgeborgen kabels.
- Ventilatoren en filters zijn vanaf de kookzijde toegankelijk.
- Nuttige opslagruimte onder de inzetnis.



Frontcookingstation BC-FS 4, bedieningszijde, met optionele imperiaal, verrijdbare inzettafel en omvangrijke toebehoren



Vrijheid voor vlijtige handen

Doordat de afzuigbrug zo slank is, blijft er meer ruimte over voor opmaken en wegleggen.



B.PRO CONTROL – overzichtelijk en eenvoudig

De elektronische besturing met heldere symbolen maakt bediening van het frontcookingstation heel gemakkelijk. De filterwisselaanduiding herinnert automatisch aan het vervangen of reinigen van de filters.



Filters vervangen – snel en gemakkelijk

Eenvoudig het deksel van de afzuigbrug optillen, het vetfilter verwijderen en in de vaatwasmachine leggen – helemaal zonder gereedschap.

DE LUCHT IS SCHOON

Frontcookingstation B.PRO COOK classic – met licentie om door te ademen.

Bij bakken en braden, koken en wokken ontstaan kookdampen die opstijgen. De afzuigbrug van het B.PRO COOK frontcookingstation vangt deze wasem boven de kooktoestellen op – en is daarom aanmerkelijk efficiënter dan andere methoden.

Door de slanke vorm van de brug hebben kok en gast vrij zicht op het kookgebeuren.

Ruime werkoppervlakken en aanvullende opslagruimte creëren de nodige creatieve ruimte voor de acteurs. Het frontcookingstation B.PRO COOK heeft geen aparte afzuigkap nodig, maar is ook geen vervanging voor een airconditioninginstallatie.

Getest en goed bevonden

Krachtige vetfilters van type A (DIN 18869-5) voorkomen dat vlammen kunnen doorslaan. Dit wordt bevestigd door een keuringsrapport betreffende de brandveiligheid opgesteld door een onafhankelijke deskundige.

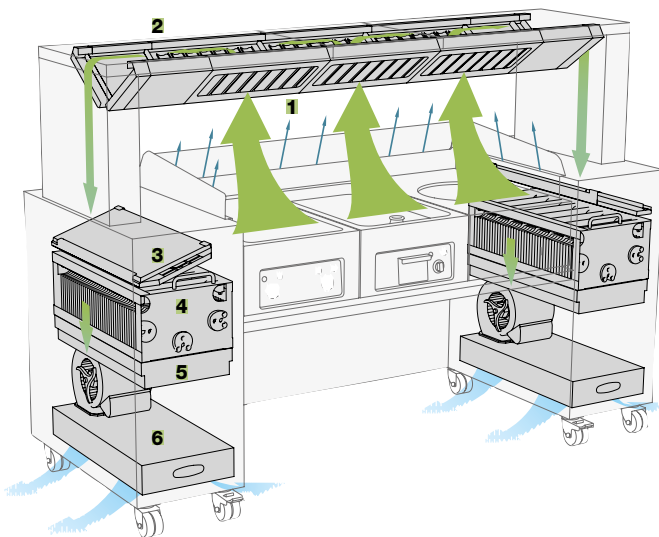
Met de optionele filtertechniek ION TEC bereikt B.PRO COOK nog betere resultaten bij de strijd tegen kookdampen en wordt ook blauwe rook uit de wasem gefilterd.

Daarnaast is het vet- en geurfiltersysteem verder geoptimaliseerd. Twee slanke actieve-koolfiltermatten zijn in de plaats gekomen van de 16 oude, zware actieve-koolfilterpatronen. Dat maakt het vervangen van filters aanmerkelijk gemakkelijker, verlaagt de bedrijfskosten per uur en vermindert het gewicht van het kookstation.



ALLES HELDER

Ons meertrapsmodel voor een goede atmosfeer – naar wens met ION TEC.



Zo werkt het:

- 1** Door onderdruk ontstaat zuiging, die de wasem in de afzuigbrug trekt. Om de afzuigefficiency te verhogen, leidt een driezijdige luchtstroom de wasem eveneens naar de afzuigbrug.
- 2** In de afzuigbrug wordt vet afgescheiden, dat zich verzamelt in de opvangbakken.
- 3** Vliesfilters nemen vocht en aerosolen op.
- 4** Met het optionele filtersysteem ION TEC worden geurdeeltjes en blauwe rook verminderd.
- 5** Actieve kool bindt de geurmoleculen.
- 6** De gereinigde lucht komt aan de onderzijde vrij.

Slimme opties en toebehoren

voor individuele vormgeving van de werkplek.



Perfekte bescherming

De doorlopende hoestbescherming zorgt voor optimale hygiëne. Voor het reinigen kan deze eenvoudig omlaag worden geklapt.



Spot aan

Vlak geïntegreerde LED-spots lichten het hele werkoppervlak optimaal uit en plaatsen de gerechten in het juiste licht.



Opstellen!

Beschermd door een imperiaal, kan op de afzuigbrug worden gepresenteerd, gedecoreerd en klaargezet.

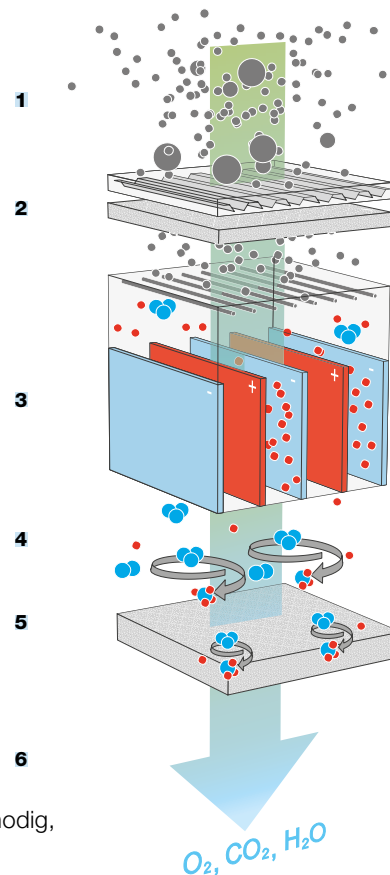
Meer informatie in de video:
<https://youtu.be/bZg-3QzuDm0>

Het filtersysteem ION TEC filtert blauwe rook en verlengt de standtijd van de actieve kool.



Zo werkt het:

- 1 In de voorfilterfasen worden grove deeltjes zoals bv. vet afgescheiden.
- 2 In de ionisator worden door middel van een elektrostatisch veld de doorstromende deeltjes positief geladen. Daarnaast ontstaat uit zuurstof het zeer reactieve ozon.
- 3 In de collectorfase hechten de positief geladen deeltjes aan de negatief geladen platen en worden zo afgescheiden (vooral aerosolen).
- 4 In het oxidatieproces breekt de ozon geurstoffen en blauwe rook af.
- 5 Deeltjes die nog niet zijn afgescheiden en die aan de actieve kool hechten, reageren met de resterende ozon. De actieve kool wordt hierdoor gereinigd en de standtijd aanmerkelijk verlengd.
- 6 Zuurstof, kooldioxide en water worden als eindproducten aan de omgeving afgegeven.



Het frontcookingstation B.PRO COOK heeft geen aparte afzuigkap nodig, maar is ook geen vervanging voor een airconditioninginstallatie.



Ruimte winnen: multiframe

Het multiframe biedt ruimte voor nevenwerkzaamheden als afleggen en bewaren. Eenvoudig een GN-inzetbak inhangen of een glazen plank opleggen voor extra werkoppervlak.



Rails voor elke situatie

Alles wat direct onder de kooktoestellen moet worden opgeborgen, hier inschuiven. Levensmiddelen of kookhulpstukken verdwijnen zo in willekeurig diepe GN 1/1-inzetbakken.



Ombouwen in een handomdraai

Het werkblad voor de kooktoestellen kan gemakkelijk worden verwijderd om bijvoorbeeld een vrijstaand apparaat onder te brengen.

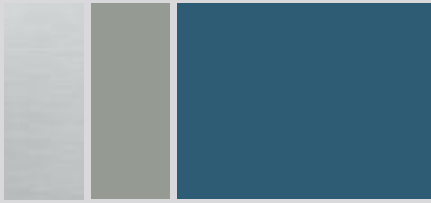
BRIGHT IS BEAUTIFUL

B.PRO COOK classic upgrade: bied uw gasten een plek waar ze zich goed voelen – door talloze individuele designmogelijkheden in kleuren en materialen.

Ook de luchtafvoerkanalen van de afzuigbrug kunnen gekleurd worden uitgevoerd, met gepoedercoate panelen in 12 kleuren. De panelen kunnen eenvoudig worden gemonteerd, ook achteraf. Zo kan niet alleen de voor- en zijkant, maar ook de bovenkant van het frontcookingstation in kleur worden vormgegeven. Compleet "doorgestyled" gaat het perfect op in de ambiance of creëert het een bewust accent.



Onze inspiratie voor uw combinatie.



Zuilen van de afzuigbrug:

roestvrij staal, zonder panelen

Driezijdige panelen:

corpus in steengrijs, gepoedercoat

front in zeeblauw, gepoedercoat



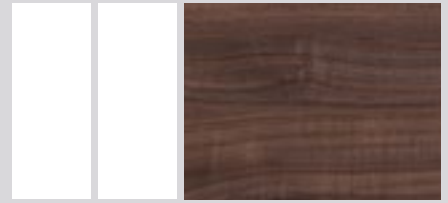
Zuilen van de afzuigbrug:

roestvrij staal, zonder panelen

Driezijdige panelen:

corpus in petrolgroen, gepoedercoat

Front in Resopal-laminaat, Black Tulip
(maak uw keuze uit de Resopal-decors
"Colours" en "Woods")



Zuilen van de afzuigbrug:

zuilpanelen, parelmoerwit, gepoedercoat, met
eenvoudige bevestiging aan de luchtafvoer-
kanalen, voor reiniging afneembaar

Driezijdige panelen:

corpus in signaalwit, gepoedercoat,
volledig frontpaneel met Resopal-laminaat,
Noce Savinelli (maak uw keuze uit de Resopal-
decors "Colours" en "Woods")



Gepoedercoate panelen op de
luchtafvoerkanalen, naast de veelzijdige
bestaande afwerkingsopties.

- Eenvoudige bevestiging
- Voor reiniging afneembaar
- Te allen tijde achteraf toepasbaar

Verwisselbare front- en zijpanelen voor uw
B.PRO COOK frontcookingstation in 12 aantrekke-
lijke kleuren. Als alternatief kan het front ook wor-
den uitgevoerd in Resopal-laminaat in de kleuren
"Colours" of "Woods".

Meer informatie in de video:

<https://youtu.be/bZg-3QzuDm0>



PERFECT UITGERUST

Flexibele en betrouwbare helpers op de set: alles voor opwarmen en warmhouden.

Ze voeren bliksemsnel opdrachten uit: grillen, wokken, garen – deze compacte, krachtige hulpjes maken koks gelukkig! De tafelkooktoestellen van het B.PRO COOK-systeem bieden u doordachte techniek en betrouwbare performance voor professionals.

Het op elkaar ingespeelde team van tafelapparaten is 100% "Made in Germany" en presenteert zich in hoogwaardig B.PRO-design. Dat staat garant voor topprestaties in hanteerbaarheid en hygiëne.

De inductietechnologie van E.G.O. (Oberderdingen) onderscheidt zich door snelheid, een zeer hoge betrouwbaarheid en een lange levensduur.

Met de draaiknopregeling passen ze hun energiebehoefte aan aan de mate van belasting.

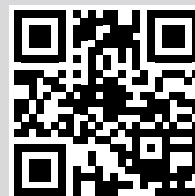
Dankzij de compacte uitvoering en een diepte van slechts 62 cm passen alle tafelkooktoestellen op elk normaal werkplateau en kunnen ze flexibel worden gecombineerd.

B.PRO COOK – en de show kan beginnen!



Het frontcooking-trio voor pittige kookshows:
inductiewok, geribbelde grillplaat en pastakoker

Alles over frontcooking vindt u op:
www.frontcooking.com



Details, die bij iedereen in de smaak vallen.



Slechts 62 cm diep

De modules passen op elk standaard werkplateau.



Vertrouwde bediening

De draaiknoppen voor traploze temperatuurselectie of vermogensregeling zorgen voor vertrouwde controle. De controlelampjes geven de bedrijfsstand aan.



Altijd op de juiste hoogte

De in hoogte verstelbare poten kunnen gemakkelijk worden afgesteld. Zo brengt u B.PRO COOK heel eenvoudig in lijn.



Eenvoudig te reinigen

Gemicroleerde RVS-oppervlakken, grote afrondingen en naadloos ingelaste kook- en braadzones vergemakkelijken het reinigen – voor optimale hygiëne en prettig werken.



Veilig te hanteren

Praktische afvoerstop, gemakkelijk toegankelijke opvangschaal voor vet- en braadresten en ruim gedimensioneerde veiligheidsafvoerkransen voor vloeistoffen zorgen voor veilig werken zonder gevaar voor letsel.

MODULAIR

Krachtige tafelkooktoestellen voor frontcooking en catering om te koken, grillen, wokken, frituren en warm te houden.



Inductiekookplaat

Hij detecteert de pan, wekt een elektromagnetisch veld op en produceert zo de warmte rechtstreeks in de bodem van de pan. Met een sensationeel rendement van meer dan 90 procent kan 5 liter water met de BC IH 5000 in slechts 6,5 minuut aan de kook worden gebracht. Welkom neveneffect: door de geringe warmte-afgifte wordt de werkplek niet mee opgewarmd.



2-zone-inductiekookplaat

Aanbraden en warmhouden? De 2-zone-inductiekookplaat kan het tegelijk. Hoog rendement door automatische pandetectie.



Volvlaks-inductiekookplaat

Optimaal benut! De rechthoekige kookplaat levert braad- en kookpannen geconcentreerde energie.



Inductiewok

Omdat de inductiespoel aan de ronding van de Ceran®-cuvet is aangepast, wordt de energie zeer gelijkmatig aan de wok overgedragen. Er bestaat geen gevaar voor verbranding, omdat kookveld en inductiecuvet niet warm worden.



Ceran®-kookplaat

Het robuuste Ceran® kookoppervlak is voorzien van twee kookzones die apart van elkaar kunnen worden ingesteld. Het Ceranglas is 6 mm dik, zeer breukvast en zeer eenvoudig te reinigen.



Grillbraadslee

De flexibel inzetbare grillbraadslee heeft een verdiept, naadloos ingelast grilloppervlak van 15 mm dik chroomstaal voor het beste braadresultaat. De ruim gedimensioneerde veiligheidsafvoer zorgt voor snel legen.



Grillplaat

Glad of geribbeld – het naadloos ingelaste grilloppervlak heeft uniform de gewenste temperatuur. Geen betere garantie dat vlees, vis en groente hun beste prestaties bereiken. Overtollig vet belandt in de ruime opvangschaal.



Grillplaat, glad

Kleine vis of grote kalkoenfilet – deze grill kan ze allemaal aan. Gescheiden regelbare verwarmingszones zorgen voor inschakelbare efficiency.



Pastakoker

Pasta graag – maar wel snel!
De pastakoker biedt plaats aan maximaal 6 pastakorven. De naadloos diepgetrokken waterbak wordt verwarmd met een speciale verwarming en is voorzien van een waterafvoer met afsluitbare opening.



Friteuse

De friteuse is voorzien van een kantelbare verwarming en een onverwarmde koude zone onder in de bak. De temperatuur is op de graad nauwkeurig regelbaar met een draaiknop.



Bain-marie

In de naadloos diepgetrokken bak, die thermisch van de behuizing is gescheiden, kunnen gerechten worden warmgehouden of in GN-inzetbakken worden gepresenteerd. De afvoer kraan is extern aangebracht. Er is geen gevaar voor verbranding.



Warmhoudplaat

Ook dit warmhoudgedeelte is thermisch gescheiden van de behuizing. De temperatuur kan nauwkeurig worden geregeld met een draaiknop.



Multi-element

Wie het eenmaal heeft gezien, wil het hebben, want alles is hier onder handbereik, van kookgerei tot ingrediënten. Door de praktische GN-maat kan het snel worden beladen. Het multi-element past precies bij de B.PRO COOK tafelkooktoestellen.

FRONTCOOKINGSTATION B.PRO COOK CLASSIC

Meer informatie over deze producten en over het complete programma van B.PRO kunt u gratis aanvragen (adres zie achterzijde).



Model	Frontcookingstation BC classic 2.1	Frontcookingstation BC classic 3.1	Frontcookingstation BC classic 4.1		
Uitvoering	Mobiel frontcookingstation met werkblad voor tafelkooktoestellen				
Basisuitrusting	<ul style="list-style-type: none"> - Afzuigbrug met vlamdoorslagbestendige vetfilters (type A conform DIN 18869-5) - Elektronische besturing met filterwisselaanduiding - 3 standen voor afzuiging op maat - Luchtopeningen voor wasemsturende luchtstroom langs de apparateninzetris (driezijdig) - Netsnoer (ca. 4 m) - Uitneembaar werkblad met een max. belasting van ca. 150 kg - Vrije ruimte onder het apparatenwerkblad 				
Werkhoogte	900 mm				
Beschermingsklasse	IP X4 met verwijderde ventilator				
Wieluitvoering	Massieve kunststof wielen, ø75 mm, 8 zwenkwielen waarvan 2 met rem				
Materiaal	Roestvrij staal 18/10 (AISI 304)				
Model	BC classic 2.1	BC classic 3.1	BC classic 3.1 BHG	BC classic 3.1 BHG-I	BC classic 4.1
Uitrusting	zie basisuitrusting	zie basisuitrusting	zie basisuitrusting, verlichting, gesloten hoestbescherming en imperiaal	zie basisuitrusting, verlichting, gesloten hoestbescherming en imperiaal, met ION TEC	zie basisuitrusting, gesloten hoestbescherming
Aantal kooktoestellen met max. afmetingen (B x D x H)	voor 2 tafelkooktoestellen 400 x 650 x 300 mm	voor 3 tafelkooktoestellen 400 x 650 x 300 mm			voor 4 tafelkooktoestellen 400 x 650 x 300 mm
Apparaatzetris (B x D x H)	806 x 648 x 300 mm	1211 x 648 x 300 mm			1616 x 648 x 300 mm
Vrije ruimte onder apparatenwerkblad (B x D x H)	830 x 648 x 575 mm	1235 x 648 x 575 mm			1640 x 648 x 575 mm
Contactdozen (max. opgenomen vermogen)	2 x 230 V contactdozen met randaarde, 2 x 400 V CEE-contactdozen (max. 10 kW)	3 x 230 V contactdozen met randaarde, 3 x 400 V CEE-contactdozen (max. 20 kW)			4 x 230 V contactdozen met randaarde, 4 x 400 V CEE-contactdozen (max. 20 kW)
Stekker	16 A CEE-stekker	32 A CEE-stekker			32 A CEE-stekker
Elektr. aansluiting	400 V, 50 – 60 Hz, 3N PE	400 V, 50 – 60 Hz, 3N PE			400 V, 50 – 60 Hz, 3N PE
Vermogen	10,8 kW	20,8 kW			20,8 kW
Buitenmaten (B x D x H)	1544 x 756 x 1362 mm	1949 x 756 x 1362 mm			2354 x 756 x 1362 mm
Bestelnr.	574 400	574 401	574 405	574 406	574 402

OPTIES/TOEBEHOREN VOOR FRONTCOOKINGSTATION B.PRO COOK CLASSIC

Optie	Omschrijving	Voor modellen
Elektrische aansluiting	16 A CEE-stekker, 400 V, 50–60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1
	32 A CEE-stekker, 400 V, 50–60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1
	63 A CEE-stekker, 400 V, 50–60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1
Extra contactdozen	2 x 230 V contactdozen met randaarde, in de vrije ruimte onder het werkblad, rechts en links aangebracht	alle BC classic
Elektrostatische filtering ION TEC	voor verbeterde filtering en reductie van geurdeeltjes en blauwe rook, verlengt de standtijd van de actieve koolfilters	alle BC classic
Verlichting	boven de kooktoestellen aangebracht met 5 LED-spots, 20 W	BC classic 2.1
	met 7 LED-spots, 28 W	BC classic 3.1
	met 9 LED-spots, 36 W	BC classic 4.1
Hoestbescherming	van veiligheidsglas (ESG) aan de klantzijde gesloten, voor reinigingsdoeleinden neerklapbaar	alle BC classic
Imperiaal	van ronde RVS-buis, aan klant- en korte zijden	alle BC classic
Trayrail	ronde RVS-buis, neerklapbaar, klantzijde	Hoogte 885 mm bij wiel diameter 75 mm, komt overeen met de normale hoogte van de BASIC LINE trayrail of
	Resopal, neerklapbaar, klantzijde Multiplexplaat, bekleed met Resopal- laminaat "Colours" of "Woods"	Hoogte 850 mm bij wiel diameter 75 mm, komt overeen met de hoogte van de MANHATTAN trayrail
Bodemplaat	van RVS, uitneembaar, maximale belasting: 80 kg	alle BC classic
Roestvrij stalen wielen	8 zwenkwielen waarvan 2 met rem, $\varnothing 125$ mm, de totale hoogte wordt 60 mm hoger, de werkhogte bedraagt dan 960 mm	alle BC classic
Stelpoten	van RVS	alle BC classic
Plinten	van RVS, aan de klantzijde	alle BC classic

Alles over frontcooking vindt u op:
www.frontcooking.com



OPTIES/TOEBEHOREN VOOR FRONTCOOKINGSTATION BC CLASSIC

Optie	Omschrijving	Uitvoering	Voor modellen
 <p>Driezijdige panelen: corpus in signaalwit, gepoedercoat, front in bremgeel, gepoedercoat</p>	Driezijdige panelen	aan klant- en korte zijden gepoedercoat, klant- en korte zijden kunnen elk in verschillende kleuren worden uitgevoerd	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
 <p>Driezijdige panelen: corpus in verkeersgrijs, gepoedercoat, front in decor Rustic Oak</p>		aan de klantzijde voorzien van Resopal-laminaat (Colours,Woods), aan de korte zijden gepoedercoat	
 <p>Corpus in roestvrij staal, front in Delicious Oak</p>	Frontpaneel	paneel aan de klantzijde van HPL (High Pressure Laminate), materiaaldikte: 4 mm, voorzien van Resopal-laminaat (Colours,Woods)	
 <p>zuilen van de afzuigbrug: in merlotrood</p>	Zuilpanelen	gepoedercoat, set bestaande uit een linker- en een rechterzijde incl. be- vestigingsmateriaal voor aan de luchtafvoerkanalen	

Meer informatie over de Resopal-kleuren
en -decors vindt u onder:
www.bpro-solutions.com/resopal



CREATIVITEIT EN VERSCHIEDENHEID

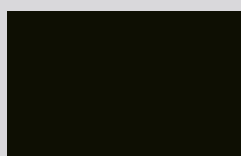
Kleuren geven het leven smaak: met de 12 geselecteerde kleuren van **B.PRO** brengt u afwisseling in het dagelijkse leven en maakt u het **bijzondere nog mooier.**

Kakelbont of juist beschaafd monochroom – met het gericht inzetten van kleur creëert u de gewenste feelgoodsfeer.

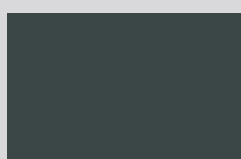
B.PRO Catering Solutions biedt u een passend kleurenpalet voor uw gastronomisch concept: van de nieuwe, verwisselbare

panelen voor het frontcookingstation B.PRO COOK en de dienbladenafruimwagens via de bordenstapelaars en het voedseluitgiftesysteem B.PRO BASIC LINE tot de bewezen serveerwagens.

NEUTRAL COLOURS



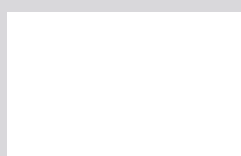
grafietzwart



verkeersgrijs B



steengrijs



signaalwit

LIVING COLOURS



bremgeel



merlotrood



petrolgroen



zeeblauw

FRESH COLOURS



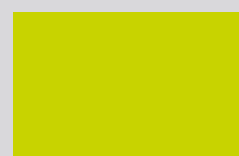
candyrood



neomint



appelgroen



limoen

OPTIES/TOEBEHOREN VOOR FRONTCOOKINGSTATION B.PRO COOK CLASSIC

Afbeelding	Model	Omschrijving	Afmetingen B x D x H (mm)	Vermogen/ elektr. aansluiting	Bestelnr.
	BC UCT 2D Onderbouwkoel- tafel	2 dubbelwandige draaideuren, thermisch isolerend volgeschuimd, zwenkbaar met magnetisch afdichtframe, per compartiment twee paar in hoogte verstelbare geleiders voor het inschuiven van Gastronorm-inzetbakken GN 1/1	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	575 219
	BC UCT 4E Onderbouwkoel- tafel	2 volledig uittrekbare schuifladen per zijde, thermisch isolerend volgeschuimd, met magnetisch afdichtframe, voor Gastronorm-inzetbakken GN 1/1 of, met behulp van dwars- en langverbindingen, onderverdelingen daarvan, maximale diepte van de GN is 100 mm	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	575 220
		GN-rooster GR 1/1 , van RVS			550 267
Afbeelding	Model	Omschrijving	Voor modellen	Bestelnr.	
	Verrijdbare inzettafel	voor het in- en uitrijden van de tafeloektoestellen in het B.PRO COOK frontcookingstation (kan ook in plaats van het apparatenwerkblad direct met de BC classic worden geconfigureerd)	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	574 309 574 310 574 311	
	Legbord	legbord om in de inzettafel te leggen als extra aflegvlak	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	574 379 574 380 574 381	
	Transportrolli BC ROL 6x4	voor inrijden van een B.PROTHERM 420 in de vrije ruimte, kunststof wielen, 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, ø50 mm	alle BC classic	573 570	
	Multiframe met beugel	van RVS voor bevestiging aan de bedieningszijde aan de reukfilterboxen, voor opname van een GN 1/3 of onderverdelingen daarvan, inclusief beugel voor opname van een keukenrol	alle BC classic	573 977	
		inlegplateau van glas om in het multiframe te hangen als extra aflegvlak	multiframe	573 978	
	Set schuifladen- rails	bestaande uit twee rails voor opname van een GN 1/1, voor aanbrengen aan de onderzijde van het apparatenwerkblad	alle BC classic	573 979	
	B.PRO COOK systeeminstructie	Technische instructie (reiniging, filterwissel) voor een bedrijfsklaar opgesteld B.PRO COOK frontcookingstation, gebruik van de B.PRO COOK tafelapparaten. Op afspraak.	alle BC classic	999 125	

B.PRO COOK INDUCTIEKOOKPLATEN EN INDUCTIEWOKKEN



Model	Inductiekookplaat			Inductiewok			
Uitrusting basisapparaat	<ul style="list-style-type: none"> - Glad oppervlak van Ceran® - Microprocessorgestuurde hoogvermogen inductiegenerator made by E.G.O. - Traploze vermogensregeling met draaiknop - Controlelampje voor weergave van de bedrijfsstand en de foutcode bij storingen - Hoog rendement - Luchtfilter in de bodem van het apparaat - In hoogte verstelbare draaipoten - Netsnoer (1,5 m) 						
Buitenmaten (B x D x H)	400 x 620 x 240 mm						
Beschermingsklasse	IP X4						
Toebehoren	Zie pagina 19						
Materiaal	<ul style="list-style-type: none"> - RVS 18/10 (materiaal 1.4301) met gemicroleerd oppervlak - Ceran® (6 mm dik) 						
Model	BC IH 3500	BC IH 5000	BC IH 2Z 5000 2-zone- inductiekookplaat	BC SIH 5000 Volvlaks- inductiekookplaat	BC IW 3500	BC IW 5000	
Uitvoering	Inductiekookplaat met een ronde kookzone Automatische pandetectie vanaf ø120 mm		Inductiekookplaat met twee ronde kookzones Automatische pandetectie vanaf ø120 mm 2 gescheiden van elkaar regelbare verwarmingszones (2 spoelen van elk ø220 mm)	Inductiekookplaat met een rechthoekige kookzone Automatische pandetectie vanaf ø120 mm 1 verwarmingszone (2 spoelen van elk 220 x 220 mm)	Inductiewok met een cuvet van Ceran®		
Nuttig oppervlak (B x D)	339 x 564 mm Kookzone ø220 mm		339 x 564 mm (2 kookzones van elk ø220 mm)	339 x 564 mm (kookzone 220 x 447 mm)	Cuvet ø300 mm		
Stekker	Stekker met randaarde	16 A CEE-stekker	16 A CEE-stekker		Stekker met randaarde	16 A CEE-stekker	
Elektr. aansluiting	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A		220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	
Warmteafgifte normaal bedrijf	voelbaar	245	350	350	350	140	200
	latent	90	140	140	140	56	80
Vermogen	3,5 kW	5,0 kW	2 x 2,5 kW (5 kW)		5,0 kW (2 x 2,5 kW)	3,5 kW	5,0 kW
Gewicht	19 kg	19 kg	27 kg	27 kg	18 kg	18 kg	
Bestelnr.	574 197	574 198	574 199	574 200	574 201	574 202	

B.PRO COOK GRILLPLATEN



Model	Grillplaat, glad			Grillplaat, geribbeld		
Uitrusting basisapparaat	<ul style="list-style-type: none"> - Rondom naadloos gelast grilloppervlak met afgeronde hoeken voor optimale reiniging en hygiëne - Bakdiepte 30 mm - 15 mm dikke grillplaat voor optimale temperatuuropslag - Extreem krachtig tot +250 °C - Gelijkmatige warmteverdeling over het gehele oppervlak door verwarmingsspiraal - Onverwarmde rustzone (70 mm) aan de bedieningszijde - Afvoeropening incl. vetafvoerstop van Teflon - Ruime, uittrekbare vetopvangbak, capaciteit 1,6 liter - Traploze temperatuurregeling met draaiknoppen - 2 controlelampjes voor weergave van de bedrijfsstand en de opwarmfase - In hoogte verstelbare draaipoten - Netsnoer (1,5 m) 					
Temp.bereik	+80 °C tot +250 °C					
Beschermingsklasse	IP X4					
Toebehoren	Zie pagina 19					
Materiaal	<ul style="list-style-type: none"> - RVS 18/10 (materiaal 1.4301) met gemicroleerd oppervlak - Grilloppervlak van veredeld, corrosiebestendig chroomstaal (materiaal 1.2316) 					
Model	BC GF 3500	BC GF 4200	BC GF 8400	BC GR 3500	BC GR 4200	
Uitvoering	Grillplaat met glad, recht oppervlak/grilloppervlak			Grillplaat met geribbeld, recht oppervlak/grilloppervlak		
			Twee gescheiden regelbare verwarmingszones			
Buitenmaten (B x D x H)	400 x 620 x 240 mm		800 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm		
Nuttig oppervlak (B x D)	304 x 506 mm (waarvan verwarmd 304 x 435 mm)		704 x 506 mm (waarvan verwarmd 704 x 435 mm)	304 x 506 mm (waarvan verwarmd 304 x 435 mm)		
Stekker	Stekker met randaarde	16 A CEE-stekker	16 A CEE-stekker	Stekker met randaarde	16 A CEE-stekker	
Elektr. aansluiting	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	
Warmteafgifte normaal bedrijf	voelbaar	1155	1386	2772	1155	1386
	latent	1400	1680	3360	1400	1680
Vermogen	3,5 kW	4,2 kW	8,4 kW (2 x 4,2 kW per verwarmingszone)	3,5 kW	4,2 kW	
Gewicht	34 kg		69 kg	31 kg		
Bestelnr.	574 203	574 204	574 205	574 206	574 207	

B.PRO COOK GRILLBRAADSLEE, PASTAKOKER, FRITEUSE



Afb. met toebehoren

Model	Grillbraadslee BC DG 4200	Pastakoker BC PC 4800	Friteuse BC DF 5000	
Uitvoering	<ul style="list-style-type: none"> - Rondom naadloos gelast grilloppervlak met afgeronde hoeken voor optimale reiniging en hygiëne - Bakdiepte 65 mm - 15 mm dikke grillplaat voor optimale temperatuuropslag - Extreem krachtig tot +250 °C - Gelijmatige warmteverdeling over het gehele oppervlak door verwarmingsspiraal - Onverwarmde rustzone (70 mm) aan de bedieningszijde - Afvoeropening incl. vetafvoerstop van Teflon 	<ul style="list-style-type: none"> - Naadloos diepgetrokken bak met grote afgeronde hoeken - Diepe bak voor opname van Gastronominzetbakken of pastakorven tot 150 mm diepte - Korte opwarmtijd door direct aanliggende speciale verwarming 	<ul style="list-style-type: none"> - Naadloos diepgetrokken bak met grote afgeronde hoeken - Koude zone onder in de bak - Kantelbaar, binnenliggend verwarmingselement - Ophangvoorziening voor frituurkorven - Incl. deksel om de frituurbak af te dekken 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Traploze temperatuurregeling met draaiknoppen - 2 controlelampjes voor weergave van de bedrijfsstand en de opwarmfase - In hoogte verstelbare draaipoten - Netsnoer (1,5 m) 			
Buitenmaten (B x D x H)	400 x 620 x 240 mm			
Beschermingsklasse	IP X4			
Toebehoren	Zie pagina 19			
Materiaal	<ul style="list-style-type: none"> - RVS 18/10 (materiaal 1.4301) met gemicroleerd oppervlak - Grilloppervlak van veredeld, corrosiebestendig chroomstaal (materiaal 1.2316) 	<ul style="list-style-type: none"> - RVS 18/10 (materiaal 1.4301) met gemicroleerd oppervlak - Bak van corrosiebestendig V4A-staal (materiaal 1.4404) 	<ul style="list-style-type: none"> - RVS 18/10 (materiaal 1.4301) met gemicroleerd oppervlak 	
Capaciteit	7 liter	20 liter	min. 5 liter, max. 6,5 liter	
Afvoer	Veiligheidsafvoer met klemschroef, afvoerstop van Teflon voor bak	Veiligheidsafvoerkraan	Veiligheidsafvoerkraan	
Nuttig oppervlak (B x D)	304 x 506 mm	304 x 509 mm	238 x 346 mm	
Temp.bereik	+80 °C tot +250 °C	+45 °C tot +100 °C	+100 °C tot +180 °C	
Stekker	16 A CEE-stekker	16 A CEE-stekker	16 A CEE-stekker	
Elektr. aansluiting	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	
Warmteafgifte normaal bedrijf	voelbaar	1386	600	450
	latent	1680	960	3500
Vermogen	4,2 kW	4,8 kW	5,0 kW	
Gewicht	33 kg	14 kg	16 kg	
Bestelnr.	574 208	574 210	574 211	

B.PRO COOK CERAN®-KOOKPLAAT, BAIN-MARIE, WARMHOUDPLAAT, MULTI-ELEMENT



Model	Ceran®-kookplaat BC CH 4300	Bain-marie BC BM 700	Warmhoudplaat BC HP 700	Multi-element BC ME		
Uitvoering	<ul style="list-style-type: none"> - Ceran®-kookplaat (6 mm dik) met warmtestralers en 2 ronde kookzones - 2 warmtestralers (1,8 kW en 2,5 kW) - Controlelampje voor weergave van de bedrijfsstand - Traploze temperatuurregeling per kookzone met draaiknoppen 	<ul style="list-style-type: none"> - Naadloos diepgetrokken bak met grote afgeronde hoeken en buitenliggende verwarming - Diepe bak voor opname van Gastronorminzetbakken tot 150 mm diepte - 2 controlelampjes voor weergave van de bedrijfsstand en de opwarmfase - Traploze temperatuurregeling met draaiknop 	<ul style="list-style-type: none"> - Warmhoudplaat met thermisch gescheiden warmhoudzone - Ingesiliconeerd, 3 mm dik warmhoudplateau van RVS 18/10 - 2 controlelampjes voor weergave van de bedrijfsstand en de opwarmfase - Traploze temperatuurregeling met draaiknop 	<ul style="list-style-type: none"> - Open element aan boven- en voorzijde voor het inhangen resp. inschuiven van GN-inzetbakken en GN-platen - Eenvoudige reiniging dankzij doorlopende gladde oppervlakken - Geschikt voor de vaatwasmachine (zonder voetjes) 		
	Netsnoer (1,5 m)					
	In hoogte verstelbare draaipoten			In hoogte verstelbare draaipoten		
Buitenmaten (B x D x H)	400 x 620 x 240 mm					
Beschermingsklasse	IP X4			--		
Toebehoren	Zie pagina 19			Zie pagina 19		
Materiaal	- RVS 18/10 (materiaal 1.4301) met gemicroleerd oppervlak	- RVS 18/10 (materiaal 1.4301) met gemicroleerd oppervlak - Bak van corrosiebestendig V4A-staal (materiaal 1.4404)	- RVS 18/10 (materiaal 1.4301) met gemicroleerd oppervlak	- RVS 18/10 (materiaal 1.4301) met gemicroleerd oppervlak		
Capaciteit:	--	max. 1x GN 1/1-150	--	Boven: max. GN 1/1-150 (afhankelijk van de diepte van de inzetbak eronder) Onder: max. GN 1/1-100		
Nuttig oppervlak (B x D)	339 x 564 mm Kookzone: ø170 mm en ø220 mm	304 x 509 mm	340 x 565 mm	--		
Temp.bereik	--	+45 °C tot +95 °C	+55 °C tot +120 °C	--		
Stekker	16 A CEE-stekker	Stekker met randaarde	UK-stekker	Stekker met randaarde	UK-stekker	--
Elektr. aansluiting	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	250 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	250 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	--
Warmteafgifte normaal bedrijf	voelbaar	860	88	101	--	
	latent	344	140	140	--	
Vermogen	4,3 kW	0,7 kW	0,7 kW	--		
Gewicht	12 kg	15,5 kg	18 kg	7 kg		
Bestelnr.	574 209	574 212	574 368	574 213	574 369	573 458

TOEBEHOREN VOOR TAFELKOOKTOESTELLEN

Afbeelding	Omschrijving	Voor model	Bestelnr.
	Reinigingsschaaf voor Ceran®-kookplaat	Voor inductiekookplaat BC IH, Ceran®-kookplaat BC CH	568 489
	Wok met ronde bodem van RVS, ø360 mm, capaciteit max. 5,5 liter, gewicht 1,2 kg	Voor inductiewok BC IW	573 513
	Pastakorfset , bestaande uit 6 korven: ca. GN 1/6-100, elk met geïsoleerde handgrepen en een inlegframe	Voor pastakoker BC PC	574 254
	Pastakorfset , bestaande uit 2 korven: ca. GN 1/3-100 en 2 korven: ca. GN 1/6-100, elk met geïsoleerde handgrepen en inlegframe	Voor pastakoker BC PC	574 255
	Gastronormkookinzet G-KEN G 1/1-95 geperforeerd, met uitklaphandgrepen	Voor pastakoker BC PC	550 971
	Deksel met verzonken handgreep GD 1/1 als afdekking	Voor pastakoker BC PC	550 658
	Reinigingsschaaf voor grilloppervlakken, glad	Voor grillbraadslee BC DG, voor grillplaat BC GF, glad	573 252
geen afbeelding	Reinigingsschaaf voor grilloppervlakken, geribbeld	Voor grillplaat BC GR, geribbeld	574 306
	Spatscherm	Voor grillplaat BC GF en BC GR (m.u.v. BC GF 8400)	574 256
	Spatscherm	Voor grillplaat BC GF 8400	574 257
geen afbeelding	B.PRO COOK onderhoudsmiddel voor anti-aanbaklaag 500 ml, onderhoudt en beschermt het grilloppervlak en zorgt voor verbeterde anti-aanbakeigenschappen	Voor grillplaten en grillbraadsleden	574 302
	Frituurkorfset (2 stuks) met geïsoleerde handgrepen elk 95 x 260 x 110 mm (B x D x H)	Voor friteuse BC DF	574 258
	Frituurkorf met geïsoleerde handgreep 220 x 260 x 110 mm (B x D x H)	Voor friteuse BC DF	574 259
	Klemrand van RVS 18/10 voor afdekking van de spleet tussen twee B.PRO COOK tafelkooktoestellen	Voor alle modellen	574 298

Alles over frontcooking vindt u onder:
www.frontcooking.com



B.PRO Benelux bvba
Industrieterrein I – 8 bis
Zone 1022
3290 Diest
Belgie
Telefoon +32 13 35 37 35
Telefax +32 13 35 37 39
office.be@bpro-solutions.com
www.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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

DE B.PRO-GROEP

Onze klanten zijn zo divers en veelzijdig als ons aanbod. Om elk het juiste te kunnen bieden, bundelen wij onze competenties en capaciteiten in twee sterk gespecialiseerde business units: B.PRO Catering Solutions – producten en systemen voor professionele grootkeukens. ENOXX Engineering – individueel gemaakte precisiedelen van roestvrij staal, aluminium en kunststof voor de industrie.

B.PRO is volledig gecertificeerd conform EN ISO 9001:2015 en garandeert U maximale betrouwbaarheid en klanttevredenheid.