



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO COOK CLASSIC

Открытая мобильная кухня для профессионалов: лучшее поколение мобильной варочной системы от B.PRO Catering Solutions – с ION TEC.

АППЕТИТНО

Преимущества с открытой мобильной кухней: V.PRO COOK classic обеспечивает близость к гостю и открывает новые возможности оборота блюд.

Находить новых клиентов

у открытой мобильной кухни есть потенциал. То, что является неотъемлемой частью развлекательной гастрономии, открывает новые возможности другим отраслям. Ведь и здесь клиенты ищут впечатлений и удовольствия.

Удерживать клиентов

Качество и прозрачность убеждают. Это внушает доверие и побуждает ваших клиентов возвращаться к вам снова и снова.

Праздник для всех органов чувств

Можно ли в объединить наслаждение едой и увлекательное развлечение? Фронткукинг вызывает интерес и помогает скоротать время ожидания. С ноу-хау, соблазнительными блюдами и профессиональным оборудованием открытая мобильная кухня может использоваться почти повсюду, принося значительную прибыль. Продемонстрируйте свои способности и дайте гостю еще один повод выбирать вас, возвращаясь снова и снова.

Информацию о целевых группах, «умных» продуктах, рецептах, семинарах и воркшопах вы также найдете на сайте: www.bpro-cook.com



ГОРЯЧО ЖЕЛАННЫЕ БЛЮДА

V.PRO COOK classic: рецепт успеха, гарантирующий новые впечатления



Во время приготовления блюд перед гостем повар-профессионал должен безоговорочно доверять своему оборудованию. Варочная система V.PRO COOK с легкостью справляется с поставленными задачами и будет востребована там, где ждут шоу во время приготовления блюд.

Сердцем мобильной варочной системы является фронткукинг станция V.PRO COOK. С помощью высокоэффективной технологии вытяжки и фильтрации она позаботится о наилучшем климате у плиты и обеспечит независимость от стационарных вытяжек.

Фронткукинг станции предлагаются для одновременного применения двух, трех или четырех варочных аппаратов. Тринадцать различных настольных варочных аппаратов дополняют открытую кухню. Все они надежные, быстрые, мощные и поэтому идеально подходят для профессионального применения в кафе и ресторане, в студенческой столовой и на террасе гостиницы.

ЗАГЛЯНИ НА КУХНЮ

Продумано все до мелочей: ключевые особенности открытой мобильной кухни.

Открытая мобильная кухня B.PRO COOK

- Вытяжной мостик предоставляет много места для ингредиентов, подходит в качестве поверхности для выдачи блюд и позволяет свободно наблюдать за происходящим на кухне.
- Функциональный дизайн с абсолютно гладкими поверхностями.
- Розетки за варочными аппаратами обеспечивают безопасный подвод электроэнергии.
- Вентиляторы и фильтры доступны со стороны повара.
- Полезное свободное пространство под установочной нишей.



Открытая мобильная кухня BC-FS 4, вид со стороны повара, с опциональной галереей, передвижным установочным столом и широким ассортиментом принадлежностей



Свобода для творчества

Благодаря изящному вытяжному мостику появилось больше места для сервировки блюд и хранения посуды.



B.PRO CONTROL – наглядно и просто

Электронное управление с помощью четких символов облегчает взаимодействие с открытой мобильной кухней. Индикатор замены фильтра автоматически напоминает о замене или чистке фильтра.



Замена фильтра – быстро и легко

Просто снимите крышку на вытяжном мостике, извлеките жировой фильтр и вымойте в посудомоечной машине – инструменты при этом не нужны.

ВОЗДУХ ЧИСТЫЙ

Открытая мобильная кухня V.PRO COOK classic – гарантия чистого воздуха.

При жарке и варке образуются поднимающиеся вверх пары. Вытяжной мостик открытой мобильной кухни V.PRO COOK собирает эти пары над варочными аппаратами – и поэтому фильтрует воздух значительно эффективнее, чем другими способами.

Благодаря изящной форме мостика повар и гость имеют возможность свободно наблюдать за происходящим на кухне.

Большие рабочие поверхности и дополнительные места для хранения

создают необходимое для актера творческое пространство. Открытая мобильная кухня V.PRO COOK не требует отдельной вытяжки, но и не является заменой вентиляционной системы помещения.

Протестировано с результатом

«хорошо»:

Эффективные жировые фильтры класса А (DIN 18869-5) не дают пробиться пламени. Это подтверждает пожарно-техническая экспертиза, проведенная независимым экспертом. Новая опциональная технология

фильтрации ION TEC позволяет V.PRO COOK добиться более лучших результатов в борьбе с варочными парами и отфильтровывает чад и гарь.

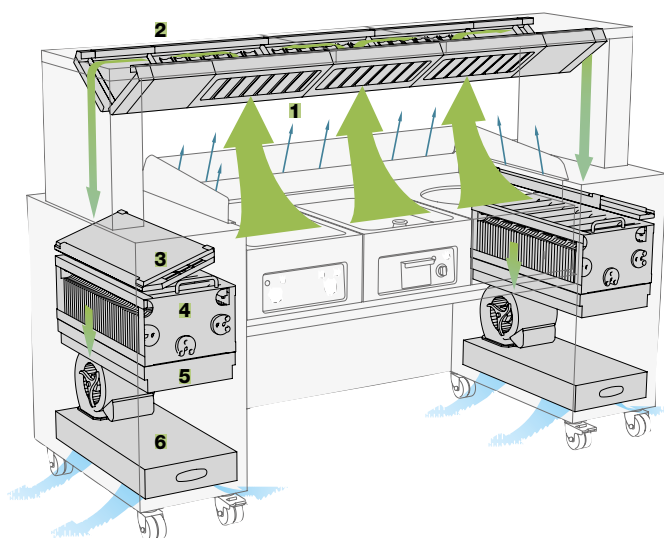
Кроме того, система фильтрации жиров и запахов подверглась дальнейшей оптимизации. Два тонких угольных фильтра заменяют 16 тяжелых патронов с активированным углем, которые использовались прежде. Это значительно упрощает процесс замены фильтров, сокращает расходы при эксплуатации и снижает вес варочной станции.



ВСЁ ЯСНО

Наша многоступенчатая технология фильтрации для создания здоровой атмосферы – по желанию с ION TEC.

Это действует следующим образом:



- 1** Вследствие пониженного давления создается вакуум, вытягивающий пары в вытяжной мостик. Чтобы увеличить эффективность вытяжки, трехсторонний поток воздуха дополнительно отводит пары прямо в вытяжной мостик.
- 2** В вытяжном мостике происходит отделение жира с последующим сбором в приемных ваннах-жиросборниках.
- 3** Синтетические фильтры поглощают влагу и аэрозоли.
- 4** Опциональная система фильтрации ION TEC очищает воздух от запахов и гари.
- 5** Активированный уголь надежно связывает молекулы запаха.
- 6** Очищенный воздух выходит снизу.

Продуманные опции и принадлежности:
для индивидуальной организации рабочего места.



Отличная защита

Сплошная брызгозащита обеспечивает наилучшие гигиенические условия. Для чистки ее можно просто откинуть вниз.



Освещение

Интегрированная в мостик светодиодная подсветка оптимально освещает всю рабочую поверхность и представляет блюда в выгодном свете.



Больше места

Благодаря защите в виде галереи, на вытяжной мостик можно выставлять порционные блюда.

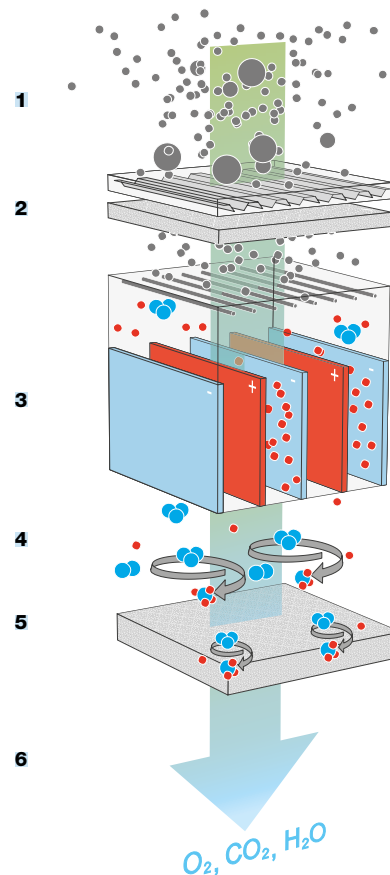
Дополнительная информация в
поясняющем видео:
<https://youtu.be/bZg-3QzuDm0>

Система фильтрации ION TEC обеспечивает качественную фильтрацию гари и увеличивает срок службы угольных фильтров.



Это действует следующим образом:

- 1 На этапе предварительной фильтрации отделяются крупные частицы, например, жир.
- 2 В ионизаторе частицы проходят через электростатическое поле напряжения и получают положительный заряд. Дополнительно из кислорода образуется химически активный озон.
- 3 В коллекторе положительно заряженные частицы притягиваются к отрицательно заряженным пластинам и таким образом отделяются из потока (прежде всего, аэрозоли).
- 4 В процессе окисления озон разлагает запахи и гарь.
- 5 Неотфильтрованные ранее частицы, прилипшие к угольному фильтру, вступают в реакцию с оставшимся озоном. Вследствие этого угольный фильтр очищается, что значительно увеличивает срок его службы.
- 6 Кислород, углекислый газ и вода в качестве конечных продуктов выводятся в окружающую среду.



Открытая мобильная кухня V.PRO COOK не требует отдельной вытяжки, но и не является заменой вентиляционной системы помещения.



Дополнительное пространство: многофункциональная рамка

Многофункциональная рамка предоставляет место для дополнительных функций, таких как размещение и хранение. На нее можно подвесить гостроемкость или положить стеклянную полку, что увеличивает рабочую поверхность.



Выдвижные емкости на все случаи жизни

Сюда можно положить все, что можно хранить прямо под варочными аппаратами. Продукты питания или кухонные принадлежности исчезают в гостроемкостях GN 1/1 любой глубины.



Переоборудование в мгновение ока

Установочная полка для варочных аппаратов легко снимается, чтобы разместить, например, стационарный аппарат.

ЯРЧЕ. ЛУЧШЕ.

Модернизация V.PRO COOK classic: предложите своим гостям комфортное пространство – создайте множество индивидуальных вариантов дизайна с помощью разных цветов и материалов.

Отныне для стоек вытяжного мостика можно выбрать облицовку с порошковым покрытием одного из 12 цветов. Облицовка просто крепится, и её можно заказать и установить позже. Таким образом можно оформить в цвете не только фронтальные и боковые панели, но и верхнюю зону открытой мобильной кухни. Цветная облицовка может полностью преобразить интерьер или намеренно расставить акценты.



Наши идеи для ваших комбинаций.



Стойки вытяжного мостика:

Без облицовки из нержавеющей стали

3-сторонняя облицовка:

Корпус с порошковым покрытием каменисто-серого цвета

Фронтальная панель с порошковым покрытием цвета синее море



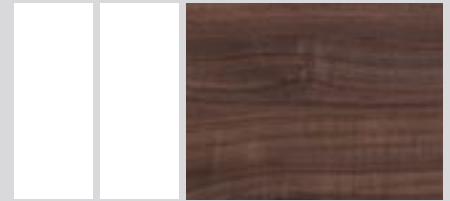
Стойки вытяжного мостика:

Без облицовки из нержавеющей стали

3-сторонняя облицовка:

Корпус с порошковым покрытием цвета зеленая нефть

Фронтальная панель облицована ламинированной панелью Resopal, Black Tulip (на выбор предлагаются декоры Resopal «Colours» и «Woods»)



Стойки вытяжного мостика:

Облицовка стоек жемчужно-белого цвета, с порошковым покрытием, с простым креплением на вытяжных стойках, легко снимаются для чистки

3-сторонняя облицовка:

Корпус с порошковым покрытием ярко-белый цвета, облицовка всей фронтальной поверхности ламинированной панелью Resopal, Noce Savinelli (на выбор предлагаются декоры Resopal «Colours» и «Woods»)



Облицовочные панели вытяжных стоек с порошковым покрытием в дополнение к многочисленным прежним вариантам облицовки.

- Простое крепление
- Легко снимаются для чистки
- Дооснащение возможно в любое время

Сменные фронтальные и боковые панели для открытой мобильной кухни B.PRO COOK 12 привлекательных цветов. Как вариант, фронтальная панель может быть облицована ламинированной панелью Resopal в цветовом исполнении «Colours» или «Woods».

Дополнительная информация в поясняющем видео:

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



ПРЕВОСХОДНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

Гибкие и надежные помощники у плиты: всё для разогрева и поддержания в горячем состоянии.

Они выполняют свою работу в мгновение ока: жарка на гриле и воке или термообработка – эти компактные, сильные помощники осчастливят поваров! Настольные варочные аппараты системы V.PRO COOK предлагают профессионалам продуманную технологию и высокую производительность.

Слаженная команда настольных аппаратов на 100 % соответствует стандарту «made in Germany» и предстает в высококачественном дизайне V.PRO.

Она гарантирует наилучшие характеристики в области удобства пользования и гигиеничности.

Индукционная технология от компании E.G.O. (Обердердинген) характеризуется быстротой действия, высокой надежностью и длительным сроком службы.

Мануальная регулировка ручек позволяет выбрать оптимальное для текущей нагрузки потребление электроэнергии.

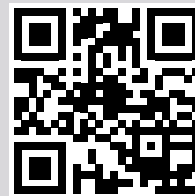
Благодаря компактному исполнению и глубине всего 62 см все настольные варочные аппараты помещаются на любую стандартную рабочую поверхность и их можно гибко комбинировать друг с другом.

V.PRO COOK – и шоу может начинаться!



Незаменимое трио для горячих кулинарных шоу:
индукционный вок, рифленый гриль и макаронovarка

Вся информация об открытых мобильных кухнях приведена на сайте: www.frontcooking.com



Детали, которые придется по вкусу каждому.



Глубина всего 62 см:

Модули помещаются на любую стандартную рабочую поверхность.



Привычное управление:

Ручки с плавным выбором температуры и регулировкой мощности привычно удобны и надежны. Световые индикаторы показывают рабочее состояние.



Всегда на одной высоте:

Серийные ножки легко регулируются по высоте. В.PRO COOK очень просто выстраивается в линию.



Легкая чистка:

Микрополированные поверхности из нержавеющей стали, большие радиусы и бесшовно сваренные зоны для варки и жарки облегчают чистку – для обеспечения высочайшей гигиеничности и оптимальной, чистой работы.



Безопасное обращение:

Практичные пробки сливных отверстий, легко вынимаемый поддон для остатков жира и отходов после жарки, а также предохранительные сливы для жидкостей обеспечивают безопасную работу без риска получения травм.

МОДУЛЬНОСТЬ

Мощные настольные варочные аппараты для открытой кухни и кейтеринга: варка, жарка на гриле и в воке, фритирование и поддержание в горячем состоянии.



Индукционная плита

Распознает наличие кастрюли на плите, создает электромагнитное поле и генерирует тепло непосредственно под дном кастрюли. Сенсационно высокий КПД – более 90%! Для нагрева 5 литров воды с помощью модели ВС ИН 5000 нужно всего 6,5 минут. Приятное дополнение: благодаря небольшой отдаче тепла рабочее место не нагревается.



Двухзонная индукционная плита

Обжаривание и поддержание в горячем состоянии? Двухзонная индукционная плита способно обеспечить и то, и другое. Высокий КПД благодаря автоматическому распознаванию кастрюли.



Прямоугольная индукционная плита

Экономия места! Прямоугольная плита передает еще больше энергии для приготовления блюд в сотейниках и сковородах.



Индукционный вок

Поскольку индукционная катушка адаптирована под закругление стеклокерамической кюветы Ceran®, энергия равномерно распределяется по всему воку. Не следует опасаться ожогов, так как плита и индукционная кювета не нагреваются.



Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran®

Надежная стеклокерамическая плита Ceran® имеет две зоны нагрева, которые можно регулировать независимо друг от друга. Керамическое стекло толщиной 6 мм отличается высокой прочностью и очень легко очищается.



Глубокий гриль

Универсальный глубокий гриль с бесшовно сваренной поверхностью из хромированной стали толщиной 15 мм позволяет добиваться наилучших результатов жарки. Безопасный сток большого размера обеспечит быстрый слив жидкостей.



Гриль

Гладкий или рифленый – на бесшовно сваренной поверхности гриля создается одинаковая нужная температура. Гарантия того, что мясо, рыба или овощи приобретут наилучший вкус. Лишний жир собирается в большом поддоне.



Гриль, гладкий

Маленькая рыбка и большое филе индейки – этот гриль справится с любой задачей. Независимая регулировка зон нагрева обеспечивает экономное потребление электроэнергии.



Макароноварка

Макарона – пожалуйста, побыстрее! Макароноварка вмещает до 6 корзин. Цельнотянутая ванна для воды имеет специальную систему нагрева и слив воды с закрываемым отверстием.



Фритюрница

Фритюрница оснащена подъемными тэнами и холодной зоной на дне ванны. Регулировка температуры осуществляется вручную с точностью до градуса.



Мармит

В цельнотянутой ванне, термически отделенной от корпуса, можно поддерживать блюда в горячем состоянии или выставлять их в гостроемкостях. Сливной кран установлен снаружи. Риск ошпаривания исключен.



Тепловая поверхность

И эта большая тепловая поверхность тоже термически отделена от корпуса. Температура точно регулируется вручную.



Мультиэлемент

Незаменимый помощник: от кухонных принадлежностей до ингредиентов – все самое важное всегда под рукой. Практичная ориентация на размеры гостроемкостей обеспечивает быструю комплектацию. Мультиэлемент совместим с настольными варочными аппаратами B.PRO COOK.

СТАНЦИЯ V.PRO COOK B.PRO COOK CLASSIC

Дополнительную информацию об этих изделиях, а также обо всем ассортименте V.PRO, вы можете получить бесплатно (адрес см. на последней странице).

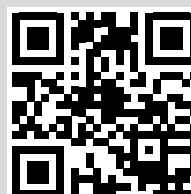


Модель	Станция V.PRO COOK BC classic 2.1	Станция V.PRO COOK BC classic 3.1		Станция V.PRO COOK BC classic 4.1	
Исполнение	Открытая мобильная кухня с установочной полкой для настольных варочных аппаратов				
Базовое оснащение	<ul style="list-style-type: none"> - Вытяжной мост с жировыми фильтрами с искрогашением (класс А согласно DIN 18869-5) - Электронная система управления с индикатором замены фильтра - 3 уровня мощности вытяжки - Воздухоотверстия для притока воздуха вдоль установочной ниши (с трех сторон) - Сетевой кабель (ок. 4 м) - Съемная установочная полка с макс. нагрузкой 150 кг - Свободное пространство под установочной полкой для дополнительного оборудования 				
Рабочая высота	900 мм				
Степень защиты	IP X4 при снятом вентиляторе				
Исполнение колес	Цельные пластмассовые колеса, \varnothing 75 мм, 8 поворотных колес, из них 2 с фиксатором				
Материал	Нержавеющая сталь CNS 18/10 (AISI 304)				
Модель	BC classic 2.1	BC classic 3.1	BC classic 3.1 BHG	BC classic 3.1 BHG-I	BC classic 4.1
Оснащение	см. базовое оснащение	см. базовое оснащение	см. базовое оснащение, освещение, сплошная брызгозащита и галерея	см. базовое оснащение, освещение, сплошная брызгозащита и галерея, с ION TEC	см. базовое оснащение, сплошная брызгозащита
Количество варочных аппаратов с макс. размерами (Ш x Г x В)	для 2 настольных варочных аппаратов 400 x 650 x 300 мм	для 3 настольных варочных аппаратов 400 x 650 x 300 мм			для 4 настольных варочных аппаратов 400 x 650 x 300 мм
Установочная ниша (Ш x Г x В)	806 x 648 x 300 мм	1211 x 648 x 300 мм			1616 x 648 x 300 мм
Ниша под установочной полкой (Ш x Г x В)	830 x 648 x 575 мм	1235 x 648 x 575 мм			1640 x 648 x 575 мм
Розетки (макс. потребляемая мощность)	2 розетки с заземлением 230 В, 2 розетки CEE 400 В (макс. 10 кВт)	3 розетки с заземлением 230 В, 3 розетки CEE 400 В (макс. 20 кВт)			4 розетки с заземлением 240 В, 3 розетки CEE 400 В (макс. 20 кВт)
Вилка подключения к электросети	Вилка CEE 16 A	Вилка CEE 32 A			Вилка CEE 32 A
Электрическое подключение	400 В, 50 – 60 Гц, 3N PE	400 В, 50 – 60 Гц, 3N PE			400 В, 50 – 60 Гц, 3N PE
Мощность	10,8 кВт	20,8 кВт			20,8 кВт
Габариты (Ш x Г x В)	1544 x 756 x 1362 мм	1949 x 756 x 1362 мм			2354 x 756 x 1362 мм
№ для заказа	574 400	574 401	574 405	574 406	574 402

ОПЦИИ/ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ СТАНЦИЯ V.PRO COOK CLASSIC

Опция	Наименование	Для моделей
Электрическое подключение	Вилка CEE 16 A, 400 В, 50 – 60 Гц, 3N PE, 10,8 кВт	BC classic 3.1
	Вилка CEE 32 A, 400 В, 50 – 60 Гц, 3N PE, 20,8 кВт	BC classic 2.1
	Вилка CEE 63 A, 400 В, 50 – 60 Гц, 3N PE, 40,8 кВт	BC classic 4.1
Дополнительные розетки	2 розетки с заземлением 220 В, под установочной полкой, справа и слева	все BC classic
Электростатическое фильтрование ION TEC	для улучшенного фильтрования и уменьшения запахов и гари, продлевает срок службы угольного фильтра	все BC classic
Освещение	над варочными аппаратами 5 светодиодных лампочек, 20 Вт	BC classic 2.1
	7 светодиодных лампочек, 28 Вт	BC classic 3.1
	9 светодиодных лампочек, 36 Вт	BC classic 4.1
Брызгозащита	из безопасного стекла (ESG), сплошная со стороны клиентов, откидывается для чистки	все BC classic
Галерея	из круглой трубки CNS, со стороны клиентов и с торцевой стороны	все BC classic
Направляющие для подносов	Круглая труба из нержавеющей стали, откидные, со стороны клиентов	Высота 885 мм при диаметре колес 75 мм соответствует обычной высоте направляющих для подносов BASIC LINE
	Resopal, откидные, со стороны клиентов Мультиплексная панель с ламинированным покрытием Resopal «Colours» или «Woods»	или Высота 850 м при диаметре колес 75 мм соответствует обычной высоте направляющих для подносов MANHATTAN
Нижняя полка	из стали CNS, съемная, максимальная нагрузка: 80 кг	все BC classic
Колеса из нержавеющей стали	8 поворотных колес, из них 2 с фиксатором, ø 125 мм, общая высота увеличивается на 60 мм, высота нижней части составляет 960 мм	все BC classic
Ножки	из стали CNS	все BC classic
Плнтусы	из стали CNS, со стороны клиентов	все BC classic

Вся информация о фронткуинге
приведена на сайте:
www.frontcooking.com



ОПЦИИ/ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ СТАНЦИЯ В.PRO COOK BC CLASSIC

Опция	Наименование	Исполнение	Для моделей
 <p>3-сторонняя облицовка: корпус ярко-белый, с порошковым покрытием, фронтальная панель яично-желтого цвета, с порошковым покрытием</p>	3-сторонняя облицовка	<p>со стороны клиентов и с торцевой стороны с порошковым покрытием,</p> <p>облицовка со стороны клиентов и с торцевой стороны может быть разных цветов</p>	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
 <p>3-сторонняя облицовка: корпус каменно-серого цвета, с порошковым покрытием, фронтальная панель декор Rustic Oak</p>		<p>со стороны клиентов облицовано слоистым пластиком Resopal («Colours», «Woods»),</p> <p>торцевые стороны с порошковым покрытием</p>	
 <p>Корпус из нержавеющей стали, фронтальная панель Delicious Oak</p>	Фронтальная облицовка	<p>со стороны клиентов вся поверхность имеет облицовку из HPL (High Pressure Laminate), толщина материала: 4 мм,</p> <p>облицовано слоистым пластиком Resopal («Colours», «Woods»)</p>	
 <p>Стойки вытяжного моста красный мерло цвета</p>	Облицовка стоек	<p>с порошковым покрытием,</p> <p>комплект состоит из левой и правой стороны, включает крепежный материал на вытяжных каналах</p>	

Подробная информация о цветах и декорах Resopal приведена на сайте:
www.bpro-solutions.com/resopal



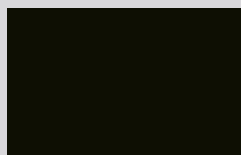
КРЕАТИВНОСТЬ И РАЗНООБРАЗИЕ

Цвет вносит краски в будни: 12 изысканных цветов от B.PRO вносят разнообразие в повседневность и делают ее привлекательнее.

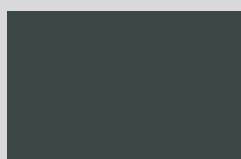
Несколько цветов или один благородный цвет – целенаправленное использование цвета создает комфортную атмосферу. B.PRO Catering Solutions предлагает цветовую гамму для вашей гастрономической концепции: от но-

вой сменной облицовки для открытой мобильной кухни B.PRO COOK, тележек для сбора подносов, диспенсеров тарелок и системы раздачи блюд B.PRO BASIC LINE до испытанных сервировочных тележек.

NEUTRAL COLOURS



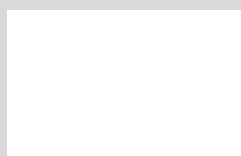
черный графит



серый В



каменно-серый



ярко-белый

LIVING COLOURS



желтый раakitник



красный мерло



зеленая нефть



синее море

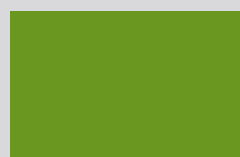
FRESH COLOURS



кэнди красный



новый мятный



яблоко



лайм

ОПЦИИ/ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ СТАНЦИЯ V.PRO COOK CLASSIC

Изображение	Модель	Наименование	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/электрическое подключение	№ для заказа
	BC UCT 2D Холодильный стол с 2 распашными дверцами	2 двухстенные распашные дверцы, теплоизоляция пеной, с магнитной уплотняющей рамкой, на шкафную секцию две пары регулируемых по высоте направляющих для установки в них гастроемкостей GN 1/1	1192 x 650 x 567 мм	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	575 219
	BC UCT 4E Холодильный стол с выдвижными ящиками	по 2 выдвижных ящика слева и справа, теплоизоляция пеной, с магнитной уплотняющей рамкой, для гастроемкостей GN 1/1 или меньшего размера при делении продольными и поперечными перегородками, максимальная глубина GN: 100 мм	1192 x 650 x 567 мм	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	575 220
		гастрорешетка GR 1/1 из стали CNS			550 267
Изображение	Модель	Наименование	Для моделей	№ для заказа	
	Передвижной установочный стол	для выдвигания и установки настольных варочных аппаратов в открытую мобильную кухню V.PRO COOK (также возможна прямая конфигурация с BC classic вместо установочной полки для варочных аппаратов)	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	574 309 574 310 574 311	
	Полка	полка вставляется в установочный стол и служит дополнительной поверхностью для складирования.	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	574 379 574 380 574 381	
	Транспортировочная тележка BC ROL 6x4	для вставки V.PROTHERM 420 в свободное пространство, пластиковые колеса, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором, ø 50 мм	все BC classic	573 570	
	Многофункциональная рамка с держателем	из стали CNS, крепится со стороны персонала к фильтровальным камерам, для размещения одной гастроемкости GN 1/3 или нескольких гастроемкостей меньшего размера, с держателем бумажных полотенец	все BC classic	573 977	
		Полка из стекла вставляется в многофункциональную рамку и служит дополнительной поверхностью для складирования	Многофункциональная рамка	573 978	
	Комплект выдвижных рельсов	состоит из двух рельсов для размещения гастроемкости GN 1/1, крепятся на обратной стороне установочной полки для варочных аппаратов	все BC classic	573 979	
	Инструктаж по системе V.PRO COOK	Технический инструктаж (чистка, замена фильтров) по эксплуатации открытой мобильной кухни V.PRO COOK с настольными аппаратами V.PRO COOK. Время проведения по договоренности.	все BC classic	999 125	

B.PRO COOK ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ И ИНДУКЦИОННЫЕ ВОКИ



Модель	Индукционная плита			Индукционный вок			
Комплектация базового аппарата	<ul style="list-style-type: none"> - Гладкая поверхность из стеклокерамики Ceran® - Высокопроизводительный индукционный генератор (made by E.G.O.) с микропроцессорным управлением - Плавная регулировка мощности ручкой - Индикатор отображения рабочего состояния и кода ошибки при неисправностях - Высокий КПД - Воздушный фильтр на дне устройства - Регулируемые по высоте вращающиеся ножки - Сетевой кабель (1,5 м) 						
Габариты (Ш x Г x В)	400 x 620 x 240 мм						
Степень защиты	IP X4						
Принадлежности	см. стр. 19						
Материал	<ul style="list-style-type: none"> - Нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью - Ceran® (толщина 6 мм) 						
Модель	BC IH 3500	BC IH 5000	BC IH 2Z 5000 Двухзонная индукционная плита	BC SH 5000 Прямоугольная индукционная плита	BC IW 3500	BC IW 5000	
Исполнение	Индукционная плита с одной круглой зоной нагрева Автоматическое распознавание кастрюли Ø более 120 мм		Индукционная плита с двумя круглыми зонами нагрева Автоматическое распознавание кастрюли Ø более 120 мм 2 отдельно регулируемые зоны нагрева (2 катушки Ø 220 мм каждая)	Индукционная плита с прямоугольной зоной нагрева Автоматическое распознавание кастрюли Ø более 120 мм 1 зона нагрева (2 катушки 220 x 220 мм каждая)	Индукционный вок с кюветой из стеклокерамики Ceran®		
Полезная площадь (Ш x Г)	339 x 564 мм Зона нагрева ø 220 мм		339 x 564 мм (2 зоны нагрева Ø 220 мм каждая)	339 x 564 мм мм (зона нагрева 220 x 447 мм)	Кювета ø 300 мм		
Вилка подключения к электросети	Вилка с заземлением	Вилка CEE 16 A	Вилка CEE 16 A		Вилка с заземлением	Вилка CEE 16 A	
Электрическое подключение	220 – 240 В, 50–60 Гц 1N PE, 16 A	400 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 A	400 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 A		220–240 В, 50–60 Гц 1N PE, 16 A	400 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 A	
Теплоотдача при нормальном режиме	явная	245	350	350	350	140	200
	скрытая	90	140	140	140	56	80
Мощность	3,5 кВт	5,0 кВт	2 x 2,5 кВт (5 кВт)		5,0 кВт (2 x 2,5 кВт)	3,5 кВт	5,0 кВт
Вес	19 кг	19 кг	27 кг	27 кг	18 кг	18 кг	
№ для заказа	574 197	574 198	574 199	574 200	574 201	574 202	

B.PRO COOK ГРИЛИ



Модель	Гриль, гладкий			Гриль, рифленый		
Комплектация базового аппарата	<ul style="list-style-type: none"> - Бесшовно сваренная поверхность гриля со скругленными углами для оптимальной очистки и гигиены - Глубина ванны 30 мм - Толщина панели гриля 15 мм для оптимального сохранения температуры - Чрезвычайно высокая мощность до + 250 °C - Равномерное распределение тепла по всей поверхности благодаря трубчатому нагревательному элементу - Зона покоя без подогрева (70 мм) со стороны оператора - Отверстие для слива жира с пробкой из тефлона - Большой съемный жиросборник, вместимость 1,6 литра - Плавная регулировка температуры поворотной рукояткой - 2 индикатора рабочего состояния и фазы нагрева - Регулируемые по высоте вращающиеся ножки - Сетевой кабель (1,5 м) 					
Температурный режим	+80 °C ... +250 °C					
Степень защиты	IP X4					
Принадлежности	см. стр. 19					
Материал	<ul style="list-style-type: none"> - Нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью - Поверхность гриля из улучшенной, коррозионностойкой хромированной стали (материал 1.2316) 					
Модель	BC GF 3500	BC GF 4200	BC GF 8400	BC GR 3500	BC GR 4200	
Исполнение	Гриль с прямой, гладкой поверхностью			Гриль с прямой, рифленой поверхностью		
			2 отдельно регулируемые зоны нагрева			
Габариты (Ш x Г x В)	400 x 620 x 240 мм		800 x 620 x 240 мм	400 x 620 x 240 мм		
Полезная площадь (Ш x Г)	304 x 506 мм (из них с подогревом 304 x 435 мм)		704 x 506 мм (из них с подогревом 704 x 435 мм)	304 x 506 мм (из них с подогревом 304 x 435 мм)		
Вилка подключения к электросети	Вилка с заземлением	Вилка CEE 16 A	Вилка CEE 16 A	Вилка с заземлением	Вилка CEE 16 A	
Электрическое подключение	220–240 В, 50–60 Гц 1N PE, 16 A	400 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 A	400 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 A	220–240 В, 50–60 Гц 1N PE, 16 A	400 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 A	
Теплоотдача при нормальном режиме	явная	1155	1386	2772	1155	1386
	скрытая	1400	1680	3360	1400	1680
Мощность	3,5 кВт	4,2 кВт	8,4 кВт (2 x 4,2 кВт на каждую зону нагрева)	3,5 кВт	4,2 кВт	
Вес	34 кг		69 кг	31 кг		
№ для заказа	574 203	574 204	574 205	574 206	574 207	

V.PRO COOK ГЛУБОКИЙ ГРИЛЬ, МАКАРОНОВАРКА, ФРИТЮРНИЦА



Рис. с принадлежностями

Модель	Глубокий гриль BC DG 4200	Макаронварка BC PC 4800	Фритюрница BC DF 5000
Исполнение	<ul style="list-style-type: none"> - Бесшовно сваренная поверхность гриля со скругленными углами для оптимальной очистки и гигиены - Глубина ванны 65 мм - Толщина панели гриля 15 мм для оптимального сохранения температуры - Чрезвычайно высокая мощность до + 250 °C - Равномерное распределение тепла по всей поверхности благодаря трубчатому нагревательному элементу - Зона покоя без подогрева (70 мм) со стороны оператора - Отверстие для слива жира с пробкой из тефлона 	<ul style="list-style-type: none"> - Бесшовная цельнотянутая ванна с большими радиусами углов - Глубокая ванна для размещения гостроемкостей или корзин для макарон глубиной до 150 мм - Быстрый нагрев благодаря расположенной снаружи специальной системе нагрева 	<ul style="list-style-type: none"> - Бесшовная цельнотянутая ванна с большими радиусами углов - Холодная зона на дне ванны - Расположенный внутри вынимаемый нагревательный элемент - Приспособление для подвески корзин - С крышкой для ванны фритюрницы
	<ul style="list-style-type: none"> - Плавная регулировка температуры ручкой - 2 индикатора рабочего состояния и фазы нагрева - Регулируемые по высоте вращающиеся ножки - Сетевой кабель (1,5 м) 		
Габариты (Ш x Г x В)	400 x 620 x 240 мм		
Степень защиты	IP X4		
Принадлежности	см. стр. 19		
Материал	<ul style="list-style-type: none"> - Нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью - Поверхность гриля из улучшенной, коррозионностойкой хромированной стали (материал 1.2316) 	<ul style="list-style-type: none"> - Нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью - Ванна из коррозионностойкой стали V4A (материал 1.4404) 	<ul style="list-style-type: none"> - Нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью
Вместимость	7 литров	20 литров	мин. 5 литров, макс. 6,5 литров
Слив	Безопасный слив с зажимным винтом, пробка сливного отверстия из тефлона для ванны	Предохранительный сливной кран	Предохранительный сливной кран
Полезная площадь (Ш x Г)	304 x 506 мм	304 x 509 мм	238 x 346 мм
Температурный диапазон	+80 °C ... +250 °C	+45 °C ... +100 °C	+100 °C ... +180 °C
Вилка подключения к электросети	Вилка CEE 16 A	Вилка CEE 16 A	Вилка CEE 16 A
Электрическое подключение	400 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 A	400 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 A	400 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 A
Теплоотдача при нормальном режиме	явная	1386	600
	скрытая	1680	960
Мощность	4,2 кВт	4,8 кВт	5,0 кВт
Вес	33 кг	14 кг	16 кг
№ для заказа	574 208	574 210	574 211

V.PRO COOK ПЛИТА СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ CERAN®, МАРМИТ, ТЕПЛОВАЯ ПОВЕРХНОСТЬ, МУЛЬТИЭЛЕМЕНТ



Модель	Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran® BC CH 4300	Мармит BC BM 700	Тепловая поверхность BC HP 700	Мультиэлемент BC ME		
Исполнение	<ul style="list-style-type: none"> - Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran® (толщиной 6 мм) с инфракрасными нагревательными элементами и 2 круглыми зонами нагрева - 2 инфракрасных нагревательных элемента (1,8 кВт и 2,5 кВт) - Индикатор рабочего состояния - Плавная регулировка температуры каждой зоны нагрева с помощью поворотной рукоятки 	<ul style="list-style-type: none"> - Бесшовная цельнотянутая ванна с большими радиусами углов и расположенной снаружи системой нагрева - Глубокая ванна для размещения гастроемкостей глубиной до 150 мм - 2 индикатора рабочего состояния и фазы нагрева - Плавная регулировка температуры поворотной рукояткой 	<ul style="list-style-type: none"> - Тепловая поверхность с термически отделенной зоной поддержания в горячем состоянии - Уплотненная силиконом греющая поверхность толщиной 3 мм из высококачественной нержавеющей стали 18/10 - 2 индикатора рабочего состояния и фазы нагрева - Плавная регулировка температуры поворотной рукояткой 	<ul style="list-style-type: none"> - Открытый сверху и спереди элемент для подвешивания или задвижения гастроемкостей и гастропротивней - Простая чистка благодаря сплошным гладким поверхностям - Можно мыть в посудомоечной машине (без ножек) 		
	Сетевой кабель (1,5 м)					
	Регулируемые по высоте вращающиеся ножки			Регулируемые по высоте вращающиеся ножки		
Габариты (Ш x Г x В)	400 x 620 x 240 мм					
Степень защиты	IP X4			--		
Принадлежности	см. стр. 19			см. стр. 19		
Материал	- Нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью	- Нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью - Ванна из коррозионно-стойкой стали V4A (материал 1.4404)	- Нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью	- Нержавеющая сталь CNS 18/10 (материал 1.4301) с микрополированной поверхностью		
Вместимость:	--	макс. 1 GN 1/1-150	--	Вверху: макс. GN 1/1-150 (в зависимости от глубины емкости внизу) Внизу: макс. GN 1/1-100		
Полезная площадь (Ш x Г)	339 x 564 мм, Зона нагрева: ø 170 мм и ø 220 мм	304 x 509 мм	340 x 565 мм	--		
Температурный диапазон	--	+45 °C ... +95 °C	+55 °C ... +120 °C	--		
Вилка подключения к электросети	Вилка CEE 16 A	Вилка с заземлением	Штекер UK	Вилка с заземлением	Штекер UK	--
Электрическое подключение	400 В, 50–60 Гц 3N PE, 16 A	220-240В, 50–60 Гц 1N PE, 16 A	250 В, 50–60 Гц 1N PE, 16 A	220-240В, 50–60 Гц 1N PE, 16 A	250 В, 50–60 Гц 1N PE, 16 A	--
Теплоотдача при нормальном режиме	явная	860	88	101	--	
	скрытая	344	140	140	--	
Мощность	4,3 кВт	0,7 кВт	0,7 кВт	--	--	
Вес	12 кг	15,5 кг	18 кг	7 кг	--	
№ для заказа	574 209	574 212	574 368	574 213	574 369	573 458

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ НАСТОЛЬНЫХ ВАРОЧНЫХ АППАРАТОВ

Изображение	Наименование	Для модели	№ для заказа
	Скребок для чистки плиты из стеклокерамики Ceran®	Для индукционной плиты BC IH и плиты со стеклокерамической поверхностью Ceran® BC CH	568 489
	Сковорода-вок с круглым дном из стали CNS, ø 360 мм, вместимость макс. 5,5 литра, Вес 1,2 кг	Для индукционного вока BC IW	573 513
	Комплект корзин для макарон , состоящий из 6 корзин: ок. GN 1/6-100, каждая с изолированными ручками и вставными рамками	Для макаронварки BC PC	574 254
	Комплект корзин для макарон , состоящий из 2 корзин: ок. GN 1/3-100 и 2 корзин: ок. GN 1/6-100, каждая с изолированными ручками и вставными рамками	Для макаронварки BC PC	574 255
	Гastroемкость для варки G-KEN G 1/1-95 с перфорацией и откидными ручками	Для макаронварки BC PC	550 971
	Крышка GD 1/1 с ручкой-выемкой для закрытия	Для макаронварки BC PC	550 658
	Скребок для чистки гладкого гриля	Для грилевого противня BC DG, для гладкого гриля BC GF	573 252
Нет изображения	Скребок для чистки рифленого гриля	Для рифленого гриля BC GR	574 306
	Брызгозащита	Для грилей BC GF и BC GR (кроме BC GF 8400)	574 256
	Брызгозащита	Для гриля BC GF 8400	574 257
Нет изображения	Антипригарное средство V.PRO COOK 500 мл для ухода и защиты поверхности гриля, улучшает антипригарные свойства	Для грилей и грилевых противней	574 302
	Комплект корзин для фритюрницы (2 шт.) с изолированными ручками 95 x 260 x 110 мм каждая (Ш x Г x В)	Для фритюрницы BC DF	574 258
	Корзина для фритюрницы с изолированной ручкой 220 x 260 x 110 мм (Ш x Г x В)	Для фритюрницы BC DF	574 259
	Соединительный элемент из стали CNS 18/10 для закрытия щели между двумя настольными варочными аппаратами V.PRO COOK	Для всех моделей	574 298

Вся информация о фронткуинге
приведена на сайте:
www.frontcooking.com



ГРУППА B.PRO

Разнообразный ассортимент товаров основан на потребностях наших клиентов. Чтобы каждому предложить максимум пользы, мы свели всё наше умение и возможности в два высокоспециализированные бизнес-направления: B.PRO Catering Solutions – изделия и системы для профессиональных кухонь на предприятиях общественного питания. ENOXX Engineering – индивидуальное изготовление для промышленности прецизионных деталей из нержавеющей стали, алюминия и полимерных материалов.

Во всех сферах своей деятельности B.PRO сертифицирована по DIN EN ISO 9001:2015 и гарантирует высочайшую надежность и соответствие требованиям заказчика.

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