



**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS

# B.PRO COOK

**Mobile køkkenstationer** COOK I-flex og COOK classic

# B.PRO COOK

**Oplev FLEKSILIGENS.** Flexibelt råderum på grund af intelligente produkttegenskaber.

Hurtig, når som helst, hvor som helst og altid frisk: Denne udvikling inden for ud-af-huset-gastronomi giver interessante omsætningsmuligheder. Med B.PRO COOK køkkenstationerne kan du skabe nye snorlige gastronomikoncepter og raffinere eksisterende tilbud. Tilberedningen foregår direkte foran gæsterne med en smart løsning, som giver dig et stort råderum.

## Fleksiligens i hovedet

**Den snorlige løsning til din forretningsidé:**

B.PRO COOK muliggør individuelle konfigurationer, hvad angår størrelse, kapacitet og udstyr.

## Fleksiligens i rummet

**Fri placering:** B.PRO COOK kombinerer tilberedningsteknik og emfang i ét system.

## Fleksiligens i tiden

**Forskellige retter både tidligt og sent og altid up-to-date:** Med B.PRO COOK kan du variere tilbehør og udstyr efter behov og udskifte det uden besvær.

## Fleksiligens i designet

**Opnå et sammenhængende udseende:** Med B.PRO COOK får du individuelle designmuligheder i materialer og farver, der passer til din indretningsstil.

## Fleksiligens i strukturen

**Lettere arbejde som ekstra bonus:** Med gennemtænkt ergonomi, hensigtsmæssig områdeopdeling og praktisk tilbehør leverer COOK effektivitet og struktur i arbejdsprocesserne.

## Fleksiligens i rengøringen

**Minimal rengøring:** B.PRO COOK imponerer med hygiejniske overflader og let tilgængelige dele, som tåler maskinopvask og kan skiftes ud uden brug af værktøj.

## Fleksiligens i mobiliteten

**Her i dag, der i morgen:** Skønt, at B.PRO COOK kan følge dig overalt.



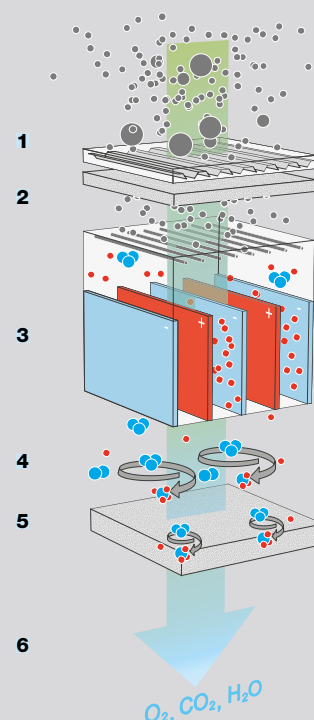
## B.PRO COOK-sammenligningsskema: Find ud af, hvilke modelserier der passer bedst til dit behov.

	B.PRO COOK classic	B.PRO COOK I-flex
<b>Anbefalet anvendelse</b>		
Output	Middel til høj, anvendelse hele dagen og også til forsyning i spidsbelastningsperioder	Lav til høj, anvendelse hele dagen
Udbud af retter	Ensartet udvalg af retter over hele dagen eller skiftende hen over ugen	Ensartet eller skiftende udvalg af retter over hele dagen
Mobilitet og anvendelse	Køkkenstation på hjul til valgfri placering i rummet, hovedsageligt til anvendelse på et fast sted	Mobil køkkenstation med kompakte dimensioner og lav vægt, også til anvendelse ude af huset eller til cateringopgaver
<b>Tilberedningsteknologi</b>		
Tilberedningsområde	Udskiftelige koge/stegemoduler med høj effektivitet	Integreret induktionskogeplade
Antal komfurer	Til 2, 3 eller 4 koge/stegemoduler BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Med 1, 2 eller 3 induktionskogeplader BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Tilberedningstilbehør	Stort udvalg: 13 forskellige koge/stegemoduler med forskellige effekter. Alle koge/stegemoduler kan tilsluttes enhedens stik.	Enkel placering af induktionskompatibelt køkkenudstyr på induktionskogepladen
<b>Udførelse</b>		
Strømtilslutning	400 V / 16 A til 63 A	230 V / 16 A og 400 V / 16 A
Vægt	ca. 195–225 kg (uden koge/stegemoduler)	ca. 130–150 kg
Opstillingsmuligheder	<ul style="list-style-type: none"> <li>• På hjul</li> <li>• Stationær på justerbare fødder</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• På hjul</li> <li>• Mobil (ud af huset) som to-go-variant</li> <li>• Stationær på justerbare fødder</li> <li>• Til indbygning som built-in-variant</li> </ul>
Arbejdsflade	<u>Indbygget emfang</u> : god plads til anretning og servering <u>Tilberedningsområde</u> : god plads til venstre og højre for kogepladen til frastilling og fralægning	<u>Indbygget emfang</u> : god plads til anretning og servering
Understel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• som opbevaringsrum med hylde i bunden</li> <li>• til mobilt underbygget kølebord</li> <li>• til at holde mad varm ved hjælp af B.PROTHERM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• til opbevaring og lagring af køkkenudstyr</li> <li>• og/eller med skuffemodul</li> </ul>
Materiale	Indbygget emfang, arbejdsflader og understel helt i rustfrit stål	Indbygget emfang og arbejdsflader i rustfrit stål, understel i forzinket, pulverlakeret tyndpladestål

## Filtersystemet ION TEC fjerner os og røg og forlænger de aktive kuls levetid.

- 1 I forfiltertrinnene udskilles grove partikler som f.eks. fedt.
- 2 En luftstrøm i fronten af enheden guider stegeos og røg op til emfanget i broen. I emfangsbroen sørger et effektivt kombinationsfilter for at separere fedt, damp og aerosoler fra røgen. Fedtfilteret er godkendt efter DIN 18869-5 type A og er brandhæmmet.
- 3 En fane i motorrummet skaber en luftstrøm i emfangsbroen og trækker den forfilterede røg ind i lugtfilteret.
- 4 Det valgfrie ekstra IonTecfilter-system filtrerer de fineste aerosoler og lugtpartikler såsom blå røg fra, samtidig med at det forlænger levetiden på kulfilteret.
- 5 Et kulfilter absorberer alle lugtmolekyler.
- 6 Den rensede luft sendes ud under enheden.

**Bemærk:** Alle aftagelige dele og filtre, både i emfangsbroen og i lugtfilterboksen i motorrummet kan uden brug af værktøj tages ud for rengøring.



# COOK I-flex

**Kompakt og effektiv:** Køkkenstationen med mange muligheder.

B.PRO COOK I-flex giver masser af albueplads under arbejdet takket være den effektive, fast integrerede induktionsteknik med tre kogefelter. Køkkenudstyr i forskellige udførelser sættes blot på og kan hurtigt skiftes ud.

Lige så stort udvalget af køkkenudstyr er, lige så forskelligt er også udvalget af retter, som kan tilberedes her og nu fra tidligt til sent direkte foran kunderne.

Cook I-flex er kompakt, og det integrerede emfang gør, at køkkenstationen passer ind alle steder, også hvor pladsen er trang. I den mobile to-go-variant egner B.PRO COOK I-flex sig også godt til catering og opgaver ude af huset.





#### B.PRO CONTROL-styrepanel

Hovedafbryder, lys og udsugningstrin kan betjenes med knapperne. Det digitale display viser, når filtret skal skiftes. Indstillinger som sprog, hurtigstart og rengøringsintervaller kan konfigureres her.



#### Med belysning som standard

Den standardmonterede LED-skinne over kogepladen giver en optimal belysning af induktionskogepladen.



#### Bro til gæsten

Det ekstra slanke indbyggede emfang giver godt indkig til madlavningen. Ovenpå er der plads til ingredienser, og fladen egner sig til serveringsflade. Galleriet, der fås som ekstraudstyr, betyder, at det er endnu mere sikkert at stille ting på toppen af emfanget.



#### Velkendt betjening

Hver induktionskogeplade består af 2 kogefelter, som kan reguleres separat ved hjælp af drejeknapper. Hvis det ønskes, kan de to kogefelter også kobles sammen. Displayet viser det aktuelle effektrin.



#### Sikkert i position

De rektangulære grillplader og -moduler holdes fast i den rigtige position på kogepladen ved hjælp af magneter under grebet. Alligevel kan de nemt fjernes igen.



#### Praktisk nyseskærm

Den standardmonterede nyseskærm af ESG-sikkerhedsglas kan klappes ned, så den er nem at rengøre.



#### Standardmæssigt opbevaringsrum

Understellet er opdelt i fag, udstyret med bæreskinner og hylde. Her kan køkkenudstyret opbevares optimalt lige ved hånden.



#### Skuffer til forsyninger

Skuffemodulet, der fås som ekstraudstyr, er forsynet med to udtræksskuffer, der kan rumme GN-beholdere med forberedte ingredienser. Eutektiske indsatsplader holder madvarerne kølige, hvis dette ønskes.



#### Let filterrengøring

Filterkassetterne, bestående af fedtfilter og strækmetalfilter, kan tages ud uden brug af værktøj og rengøres i opvaskemaskinen. Takket være en afløbsprop kan man fjerne fedtet.

# COOK classic

**Effektiv og rummelig:** Køkkenstationen til maksimal performance.

B.PRO COOK classic hører til branchens gennemprøvede frontcooking-løsninger. Køkkenstationerne er beregnet til to til fire højeffektive koge/stegemoduler og er dimensioneret til den daglige kontinuerlige indsats såvel som spidsbelastningsperioder.

Takket være den modulære arkitektur og det store udvalg af koge/stegemoduler kan udvalget af retter varieres fra dag til dag. Nye gastronomiske trends kan således nemt forfølges.

Det integrerede emfang bortfiltrerer effektivt fedt og lugte og sikrer ren luft i gæsteområdet. Store arbejdsflader og opbevaringsrum samt afstemt tilbehør optimerer workflowet af hensyn til en enkel og hurtig tilberedning.



**B.PRO COOK classic 4.1**  
på betjeningsiden med galleri (ekstraudstyr),  
indsætningsbord på hjul og omfattende tilbehør



Vist med tilbehør



### B.PRO styrepanel – overskueligt og enkelt

Det elektroniske styrepanel med tydelige symboler gør betjeningen utrolig nem. Filterskiftindikatoren minder automatisk om udskiftning eller rengøring af filtrene.



### Spot på

Planmonterede LED-spots giver en optimal belysning af hele arbejdsfladen og viser retterne i det rette lys.



### Store frastillingsflader

Takket være et beskyttende galleri kan man på det integrerede emfang både præsentere, pynte og klargøre maden.



### Mere arbejdsplads

Til højre og venstre for indsætningsnichen er der meget plads til frastilling, anretning og fralægning.



### Ekstra plads: Multiramme

Multirammen giver plads til frastilling og opbevaring. Hægt nemt og bekvemt GN-beholdere på, eller isæt en glasplade for at få mere arbejdsareal.



### Perfekt beskyttelse

Den gennemgående nyseskærm giver en optimal hygiejne. Af hensyn til nem rengøring kan den nemt klappes ned.



### Tilpasning i en håndevending

Indsætningshylden til køkkenudstyr kan let tages ud, f.eks. for at gøre plads til en gulvmodel.



### GN-skiner til enhver situation

Alt, hvad der skal opbevares direkte under køkkenudstyret, kan du med fordel skubbe ind her. Madvarer eller køkkenredskaber forsvinder på den måde i GN 1/1-beholdere med forskellige dybder.



### Filterskift – nemt og hurtigt

Fedtfiltrene med integreret fedtopsamler kan nemt tages ud og rengøres i opvaskemaskinen – helt uden brug af værktøj.

**Hurtigere, varmere, bedre!**

## B.PRO COOK classic er i optimal form.

Med pålidelig teknik og høj performance har B.PRO COOK classic koge/stegemodulerne allerede bevist deres værdi i praksis. De udmærker sig ved deres fremragende og funktionelle design, som garanterer en enkel håndtering, hygiejnesikkerhed og en maksimal ydeevne.

De i alt 13 forskellige modeller omfatter alt, hvad professionelle kokke har brug for: fra pastakogere over induktionswoks og grillplader til friturekogere. Takket være kompakte dimensioner og en dybde på kun 62 cm passer koge/stegemodulerne også på traditionelle køkkenborde og kan kombineres fleksibelt med hinanden efter behov.

Induktion  
med 2 zoner

Flade-  
induktion



### Induktionskogeplader og induktionswoks

Afhængigt af behovet fås en induktionskogeplade med 1 zone, en induktionskogeplade med 2 zoner, fladeinduktion eller induktionswoks – effektive, pålidelige, slidstærke og ekstremt hurtige.



### Ceran®-kogeplade

med 2 kogefelter, som kan reguleres separat.

### Varmholdeplade

med stort varmholdningsområde.

### Pastakoger

til energibesparende tilberedning og dampning i pastakurve eller GN-kogeindsatser.

### Bain-marie

til varmholdning og præsentation af retter i GN-beholdere.

### Multielement BC ME

har opbevaringsplads til køkkenredskaber og ingredienser, ekstra arbejdsplads og plads til at anrette maden.







**Frontcooking-trioen til lækre madlavningsshows:**  
Induktionswok, grillplade med riller og pastakoger.



**Friturekoger**

med udtageligt varmeelement og uopvarmet koldzone i bunden af beholderen.



**Grill**

med fleksible anvendelsesmuligheder, f.eks. stegning, grillning eller kogning.



**Grillplader**

Med riller eller glatte – på den isvejsede grillflade uden samlinger opnås en ensartet ønsketemperatur. Overskydende fedt lander i den store opsamler. På grillpladen med dobbelt bredde kan du øge effektiviteten efter behov med de separat regulerbare varmezoner.

**B.PRO COOK classic:**

**Innovativ teknik, som falder i alles smag.**


## B.PRO COOK I-flex 1

- Slankt integreret emfang i rustfrit stål med et optimalt indkig til arbejdsprocessen og en stor nytteflade
- Fast integreret induktionskogeplade med 2 kogefelter
- B.PRO styrepanel: Elektronisk styring af emfanget og induktionskogepladen
- Nyseskærm af ESG-sikkerhedsglas, trukket ned til afdækningen på kundens side, kan klappes op
- LED-belysning, placeret over tilberedningsområdet
- Opbevaringsrum med bæreskinne i understellet, f.eks. til opbevaring af køkkenudstyret
- Pulverlakeret understel i trafikgrå B RAL 7043




Illustration	Model	Mål (B x D x H) Vægt	El-tilslutning	Best.-nr. (basismodel)
--------------	-------	-------------------------	----------------	---------------------------

### B.PRO COOK I-flex 1

BC I-flex 1 	<b>BC I-flex 1</b> med en integreret induktionskogeplade (2 kogefelter), placeret i venstre side på betjeningssiden (alternativ placering til højre også mulig efter ønske)  <b>på hjul, ø 75 mm, 4 drejelige dobbelthjul, heraf 2 med bremse</b>	Udvendige mål: 925 x 678 x 1306 mm  Højde, understel: 900 mm  Nytteflade, tilberedningsområde: 2x GN 1/1, heraf 1x GN 1/1, kan varmes op  Egen vægt: ca. 130 kg Maks. last: 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW  230 V schuko-stik	<b>575 025</b>  (384 400)
--	--	--	---	---------------------------------


230 V

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

BC I-flex1 to go 	<b>BC I-flex 1 to go</b> med en integreret induktionskogeplade (2 kogefelter), placeret i venstre side på betjeningssiden (alternativ placering til højre også mulig efter ønske)  <b>på hjul, rustfri stålhjul ø 125 mm, 4 drejhjul, heraf 2 med bremse, hjørnebeskyttere, skubbehåndtag</b>	Udvendige mål: 1020 x 746 x 1366 mm  Højde, understel: 960 mm  Nytteflade, tilberedningsområde: 2x GN 1/1, heraf 1x GN 1/1, kan varmes op  Egen vægt: ca. 130 kg Maks. last: 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW  230 V schuko-stik	<b>575 064</b>  (384 400)
---	--	---	---	---------------------------------

230 V

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

BC I-flex 1 built-in 	<b>BC I-flex 1 built-in</b> med en integreret induktionskogeplade (2 kogefelter), placeret i venstre side på betjeningssiden (alternativ placering til højre også mulig efter ønske)  <b>justerbare fødder i rustfrit stål, sokkel i rustfrit stål på alle 4 sider, beklædning i rustfrit stål på betjeningside</b>	Udvendige mål: 925 x 678 x 1306 mm  Højde, understel: 900 mm  Nytteflade, tilberedningsområde: 2x GN 1/1, heraf 1x GN 1/1, kan varmes op  Egen vægt: ca. 130 kg Maks. last: 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW  230 V schuko-stik	<b>575 026</b>  (384 401)
---	--	--	---	---------------------------------

230 V


## B.PRO COOK I-flex 2

- Slankt integreret emfang i rustfrit stål med et optimalt indkig til arbejdsprocessen og en stor nytteflade
- To fast integrerede induktionskogeplader med 4 kogefelter
- B.PRO styrepanel: Elektronisk styring af emfanget og induktionskogepladerne
- Nyseskærm af ESG-sikkerhedsglas, trukket ned til afdækningen på kundens side, kan klappes op
- LED-belysning, placeret over tilberedningsområdet
- Opbevaringsrum med bæreskinne i understellet, f.eks. til opbevaring af køkkenudstyret
- Pulverlakeret understel i trafikgrå B RAL 7043




Illustration	Model	Mål (B x D x H) Vægt	El-tilslutning	Best.-nr. (basismodel)
--------------	-------	-------------------------	----------------	---------------------------


### B.PRO COOK I-flex 2

	<b>BC I-flex 2</b> med to integrerede induktionskogeplader (4 kogefelter)  <b>på hjul, ø 75 mm, 4 drejelige dobbelthjul, heraf 2 med bremse</b>	Udvendige mål: 925 x 678 x 1306 mm  Højde, understel: 900 mm  Nytteflade, tilberedningsområde: maks. 2x GN 1/1  Egen vægt: ca. 130 kg Maks. last: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW  16 A CEE-stik	<b>575 013</b>  (384 396)
	<b>BC I-flex 2</b> som ovenfor, men desuden med galleri og elektrostatisk filter ION TEC	<b>575 014</b>  (384 396)		

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

	<b>BC I-flex 2 to go</b> med to integrerede induktionskogeplader (4 kogefelter)  <b>på hjul, rustfri stålhjul ø 125 mm, 4 drejhjul, heraf 2 med bremse, hjørnebeskyttere, skubbehåndtag</b>	Udvendige mål: 1020 x 746 x 1366 mm  Højde, understel: 960 mm  Nytteflade, tilberedningsområde: maks. 2x GN 1/1  Egen vægt: ca. 130 kg Maks. last: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW  16 A CEE-stik	<b>575 015</b>  (384 396)
	<b>BC I-flex 2 to go</b> som ovenfor, men desuden med galleri og elektrostatisk filter ION TEC	<b>575 016</b>  (384 396)		

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

	<b>BC I-flex 2 built-in</b> med to integrerede induktionskogeplader (4 kogefelter)  <b>justerbare fødder i rustfrit stål, sokkel i rustfrit stål på alle 4 sider, beklædning i rustfrit stål på betjeningside</b>	Udvendige mål: 925 x 678 x 1306 mm  Højde, understel: 900 mm  Nytteflade, tilberedningsområde: maks. 2x GN 1/1  Egen vægt: ca. 130 kg Maks. last: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW  16 A CEE-stik	<b>575 021</b>  (384 398)
	<b>BC I-flex 2 built-in</b> som ovenfor, men desuden med galleri og elektrostatisk filter ION TEC	<b>575 022</b>  (384 398)		

## B.PRO COOK I-flex 3

- Slankt integreret emfang i rustfrit stål med et optimalt indkig til arbejdsprocessen og en stor nytteflade
- Fast integreret induktionskogeplade med 6 kogefelter
- B.PRO styrepanel: Elektronisk styring af emfanget og induktionskogepladerne
- Nyseskærm af ESG-sikkerhedsglas, trukket ned til afdækningen på kundens side, kan klappes op
- LED-belysning, placeret over tilberedningsområdet
- Opbevaringsrum med bæreskinne i understellet, f.eks. til opbevaring af køkkenudstyret
- Pulverlakeret understel i trafikgrå B RAL 7043



Illustration	Model	Mål (B x D x H) Vægt	El-tilslutning	Best.-nr. (basismodel)
--------------	-------	-------------------------	----------------	---------------------------

### B.PRO COOK I-flex 3

	<p><b>BC I-flex 3</b> med tre integrerede induktionskogeplader (6 kogefelter)</p> <p><b>på hjul, ø 75 mm, 4 drejelige dobbelthjul, heraf 2 med bremse</b></p>	<p>Udvendige mål: 1255 x 678 x 1306 mm</p> <p>Højde, understel: 900 mm</p> <p>Nytteflade, tilberedningsområde: maks. 3x GN 1/1</p> <p>Egen vægt: ca. 150 kg Maks. last: 85 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW</p> <p>16 A CEE-stik</p>	<p><b>575 017</b> <i>(384 397)</i></p>
	<p><b>BC I-flex 3</b> som ovenfor, men desuden med galleri og elektrostatisk filter ION TEC</p>			

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


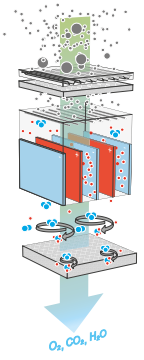

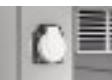


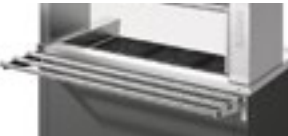

	<p><b>BC I-flex 3 to go</b> med tre integrerede induktionskogeplader (6 kogefelter)</p> <p><b>på hjul, rustfri stålhjul ø 125 mm, 4 drejhjul, heraf 2 med bremse, hjørnebeskyttere, skubbehåndtag</b></p>	<p>Udvendige mål: 1350 x 746 x 1366 mm</p> <p>Højde, understel: 960 mm</p> <p>Nytteflade, tilberedningsområde: maks. 3x GN 1/1</p> <p>Egen vægt: ca. 150 kg Maks. last: 85 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW</p> <p>16 A CEE-stik</p>	<p><b>575 019</b> <i>(384 397)</i></p>
	<p><b>BC I-flex 3 to go</b> som ovenfor, men desuden med galleri og elektrostatisk filter ION TEC</p>			

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

	<p><b>BC I-flex 3 built-in</b> med tre integrerede induktionskogeplader (6 kogefelter)</p> <p><b>justerbare fødder i rustfrit stål, sokkel i rustfrit stål på alle 4 sider, beklædning i rustfrit stål på betjeningside</b></p>	<p>Udvendige mål: 1255 x 678 x 1306 mm</p> <p>Højde, understel: 900 mm</p> <p>Nytteflade, tilberedningsområde: maks. 3x GN 1/1</p> <p>Egen vægt: ca. 150 kg Maks. last: 85 kg</p>	<p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW</p> <p>16 A CEE-stik</p>	<p><b>575 023</b> <i>(384 399)</i></p>
	<p><b>BC I-flex 3 built-in</b> som ovenfor, men desuden med galleri og elektrostatisk filter ION TEC</p>			

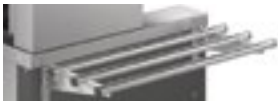
## Ekstraudstyr til B.PRO COOK I-flex

- \*Resopal-beklædninger, -frastillingskanter, -tallerken- og -bakkesliske i samme mønster/farve, belagt med Resopal-kompositmaterialet "Colours" eller "Woods"

Illustration	Betegnelse	Til model	
Korpusfarve	<b>Korpusfarve</b> i B.PRO-farver (se side 28) i stedet for trafikgrå B RAL 7043	alle BC I-flex	
Front belagt med Resopal-kompositmateriale 	<b>Frontfarve</b>	pulverlakeret i B.PRO-farver (se side 28) i stedet for trafikgrå B RAL 7043	alle BC I-flex 1, 2, undtagen built-in
		belagt med Resopal-kompositmateriale	alle BC I-flex 3, undtagen built-in
			alle BC I-flex 1, 2, undtagen built-in
			alle BC I-flex 3, undtagen built-in
ION TEC 	<b>Elektrostatisk filter ION TEC</b> til forbedret filtrering og reducere af lugtpartikler og mados, forlænger levetiden for det aktive kulfilter	alle BC I-flex	
	<b>Forberedelse til elektrostatisk filter ION TEC</b> BC I-flex forberedes på en sådan måde, at ION TEC-filtret kan eftermonteres ved behov.	alle BC I-flex	
	<b>Valgmuligheder: Kogeplade til venstre eller højre på betjeningssiden</b>	BC I-flex 1	
Ekstra stikdåse 	<b>Ekstra stikdåse</b> , enkeltfaset, placeres på betjeningssiden under induktionskogepladen (se landevariant)	BC I-flex 2	
Galleri 	<b>Galleri</b> i rustfrit stål, rundrør, på kundesiden og for enderne, højde 50 mm	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3	
Skuffemodul 	<b>Skuffemodul</b> med 2 skuffer placeret over hinanden til Gastronorm-beholdere, maks. GN 1/1-150 eller underdelinger heraf (i så fald med tværgående og langsgående mellemstykker). Fås med to eutektiske plader til passiv køling som ekstraudstyr, som man skubber ind over hver skuffe ved hjælp af en integreret styreskinne (se side 7)		
Bakkesliske, rundrør 	<b>Bakkesliske</b>	Rundrør i rustfrit stål, kan klappes ned	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Glat i rustfrit stål, kan klappes ned	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, kan klappes ned	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
Tallerkensliske, glat 	<b>Tallerkensliske</b>	Glat i rustfrit stål, kan klappes ned	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, kan klappes ned	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3

## Ekstraudstyr til B.PRO COOK I-flex

- \*Resopal-beklædninger, -frastillingskanter, -tallerken- og -bakkeslisker i samme mønster/farve, belagt med Resopal-kompositmaterialet "Colours" eller "Woods"

Illustration	Betegnelse	Til model	
	<b>Frastillingskant</b> for enden til venstre/højre	Rundrør i rustfrit stål, kan klappes ned	
		Glat i rustfrit stål, kan klappes ned	
		Resopal*, kan klappes ned	
Ikke vist	<b>Modulforbindelsessæt</b> til fast forbindelse af to BC I-flex eller i kombination med B.PRO BASIC LINE, inkl. profildækplade til at dække mellemrummet mellem to moduler	alle BC I-flex	
Ikke vist	<b>Hjul i rustfrit stål</b> , 4 drejhjul, heraf 2 med bremse, ø 125 mm		
Ikke vist	<b>Justerbare fødder</b> i rustfrit stål		
		<b>Sokler</b> i rustfrit stål, kan kun bestilles sammen med justerbare fødder	på kundens side/på betjeningsside
			BC I-flex 1, 2
			BC I-flex 3
		på venstre endeside	alle BC I-flex
		på højre endeside	alle BC I-flex




## Tilbehør til B.PRO COOK I-flex

Illustration	Betegnelse	Best.-nr. (basismodel)
--------------	------------	------------------------






### Køkkenudstyr

	<b>Grillplade 1/1-20, glat</b> med glat bund, Mål: 530 x 325 x 20 mm, Vægt: 4,9 kg	i støbt aluminiumsstøbegods med 4-dobbelt overfladebelægning, inkl. keramisk antyklæbende belægning,  tyk bund til optimal varmfordeling og -akkumulering,  et greb i rustfrit stål i hver ende og magnetisk underdel til skridsikring på induktionskogepladen,	575 027
	<b>Grillplade 1/1-20, med riller</b> med krydsrifling, Mål: 530 x 325 x 20 mm, Vægt: 4,9 kg	induktionskompatibel, varmebestandig op til 250 °C, tåler maskinopvask	575 028
	<b>Grill 1/1-55</b> med glat bund, Mål: 530 x 325 x 55 mm, Vægt: 4,7 kg		575 030
	<b>Wokpande med flad bund</b> 3-lags materiale (rustfrit stål med aluminiumskerne) op til kanten af hensyn til en hurtig og ensartet varmfordeling samt varmeakkumulering, med ergonomisk greb, ø ca. 30 cm, induktionskompatibel, Vægt: 1,5 kg		575 032



## Tilbehør til B.PRO COOK I-flex

Illustration	Betegnelse	Best.-nr. (basismodel)
	<b>Pastakogersæt</b> bestående af: - Ramme i rustfrit stål, - GN 2/3-100 i induktionskompatibelt flerlagsmateriale med 2 greb, - GN 1/3-65, - Ophængsramme til pastakurve, - 4 kurve: ca. 1/6-100 med isolerede greb	575 034
	<b>Stegepande</b> i aluminiumsstøbegods med 4-dobbelt overfladebelægning, tyk, vridningsstabil bund af hensyn til en optimal varmfordeling og -akkumulering og energibesparende madlavning, med ergonomisk kunststofgreb, keramisk antiklæbende belægning, induktionskompatibel, varmebestandig op til 250 °C, tåler maskinopvask, kanthøjde ca. 50 mm	ø 20 cm 575 035 ø 24 cm 575 036 ø 26 cm 575 037 ø 28 cm 575 038
	<b>Multielement 1/1</b> i rustfrit stål, til forberedelse og anretning eller som opbevaringsrum til køkkenredskaber og ingredienser, kapacitet: maks. GN 1/1-65 eller underdelinger heraf, Mål: 544 x 330 x 93 mm	575 041
	<b>Multielement 1/3</b> i rustfrit stål, opbevaringsrum til køkkenredskaber og ingredienser, Kapacitet: maks. GN 1/3-65 eller underdelinger heraf, Mål: 190 x 330 x 93 mm	575 042











### Tilberedningstilbehør

	<b>Paletkniv</b> i silikone, med greb i rustfrit stål, varmebestandig op til 240 °C, tåler maskinopvask, egner sig optimalt til overfladebehandlede grillplader og pander	575 067
	<b>Grydeske</b>	575 068
	<b>Grilltang</b>	575 069
	<b>Pastakurve</b> bestående af: - Ophængsramme til pastakurve - 4 kurve: ca. 1/6-100 med isolerede greb	575 070
	<b>Ceran®-rengøringskraber</b>	568 489

### Tilbehør

	<b>Skærebæret, kunststof,</b> med saftrende hele vejen rundt, optimalt tilpasset til størrelsen af en kogeplade, Mål: 530 x 325 x 20 mm	575 057
	<b>Hygiejnebeskyttelsesbro</b> enkel og hurtig eftermontering med en ekstra hygiejnebeskyttelse oven over det integrerede emfang/emfangsmodul med gennemrækningsmulighed til tallerken (ca. 18 cm høj), eftermonteringsæt, bestående af CNS-monterings-elementer, ESG-sikkerhedsglas og monteringsmateriale	BC I-flex 1, 2 575 136 BC I-flex 3 575 137

## Tilbehør til B.PRO COOK I-flex

Illustration	Betegnelse	Best.-nr. (basismodel)
<p>Bestikkurve Vist med tilbehør</p> 	<p><b>Bestikkurve,</b> ramme i rustfrit stål til fastgørelse på korpusset på betjeningsiden, kan tages ud i forbindelse med rengøring, inkl. GN 1/6-200</p>	575 058
<p>Knivholder Vist med tilbehør</p> 	<p><b>Knivholder</b> i kunststof – til bestikkurve, til placering på GN 1/6</p>	574 774
<p>GN-ophængsramme Vist med tilbehør</p> 	<p><b>GN-ophængsramme,</b> i rustfrit stål til montering for enden af korpusset, kan klappes ned, kan rumme 3x GN 1/6 eller 1x GN 2/4</p>	575 059
<p>Viskestykkeholder Vist med tilbehør</p> 	<p><b>Viskestykkeholder,</b> i rustfrit stål til montering for enden af korpusset</p>	575 060
<p>Køkkenrulleholder Vist med tilbehør</p> 	<p><b>Køkkenrulleholder</b> – til GN-ophængsramme og viskestykkeholder i rustfrit stål</p>	575 062
<p>Multiramme Vist med tilbehør</p> 	<p><b>Multiramme,</b> i rustfrit stål, til montering på en frastillingskant i CNS eller Resopal på endesiden, kan rumme en GN 1/3, kan tages ud i forbindelse med rengøring, inkl. køkkenrulleholder</p>	575 061
<p>Indsætningsplade</p> 	<p><b>Indsætningsplade</b> i glas – til multiramme, til indsætning i multirammen som ekstra fralægningsflade</p>	573 978
<p>Skubbehåndtag</p> 	<p><b>Skubbehåndtag,</b> til montering for enden af korpusset</p>	575 063
<p>Ikke vist</p>	<p><b>B.PRO COOK I-flex systemindføring</b> teknisk indføring (rengøring, filterskift) i den driftsklare opstillede B.PRO COOK, tidspunkt efter aftale.</p>	999 125
<p>Eutektisk plade</p> 	<p><b>Eutektisk plade</b> (-3 °C) i kunststof, Gastronorm-kompatibel, mål: 530 x 325 x 30 mm, Vægt: 4,2 kg</p>	568 136
	<p><b>Eutektisk plade</b> (-12 °C) i kunststof, Gastronorm-kompatibel, mål: 530 x 325 x 30 mm Vægt: 4,2 kg</p>	573 332
<p>Aktivkul-filtermåtte</p> 	<p><b>Aktivkul-filtermåtte</b></p>	380 477





## B.PRO COOK classic

- Til 2, 3 og 4 B.PRO COOK koge/stegemoduler
- Slankt integreret emfang i rustfrit stål med et optimalt indkig til arbejdsprocessen og en stor nytteflade
- Højeffektivt filtersystem
- Elektronisk styring med filterskiftindikator
- Stor fralægningsflade på lugtfilterboksene
- Frit anvendeligt rum under indsætningshylde til køkkenudstyr
- Hjuludførelse: Kunststoffjul, ø 75 mm, 8 drejhjul, heraf 2 med bremse



Vist med tilbehør

### B.PRO COOK classic

Illustration	Model	Mål B x D x H (mm)	Stikdåser/Effekt/ el-tilslutning	Best.-nr. (basismodel)
	<p><b>BC classic 2.1</b> med udtagelig indsætningshylde til køkkenudstyr</p> <p>maks. belastning, indsætningshylde til køkkenudstyr: ca. 150 kg</p> <p>til 2 B.PRO COOK koge/ stegemoduler</p>	<p><u>Udvendige mål:</u> 1544 x 756 x 1362 mm <u>Højde, understel:</u> 900 mm <u>Indsætningsniche til køkkenudstyr:</u> 806 x 648 x 300 mm <u>Anvendeligt rum under indsætningshylde:</u> 830 x 648 x 575 mm</p>	<p>2 x 230 V schuko-stikdåser, 2 x 400 V CEE-stikdåser (maks. 10 kW)</p> <p>16 A CEE-stik</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> med udtagelig indsætningshylde til køkkenudstyr</p> <p>maks. belastning, indsætningshylde til køkkenudstyr: ca. 150 kg</p> <p>til 3 B.PRO COOK koge/ stegemoduler</p>	<p><u>Udvendige mål:</u> 1949 x 756 x 1362 mm <u>Højde, understel:</u> 900 mm <u>Indsætningsniche til køkkenudstyr:</u> 1211 x 648 x 300 mm <u>Anvendeligt rum under indsætningshylde:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>	<p>3 x 230 V schuko-stikdåser, 3 x 400 V CEE-stikdåser (maks. 20 kW)</p> <p>32 A CEE-stik</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> med udtagelig indsætningshylde til køkkenudstyr, med belysning, lukket nyseskærm og galleri</p> <p>maks. belastning, indsætningshylde til køkkenudstyr: ca. 150 kg</p> <p>til 3 B.PRO COOK koge/ stegemoduler</p>	<p><u>Udvendige mål:</u> 1949 x 756 x 1407 mm <u>Højde, understel:</u> 900 mm <u>Indsætningsniche til køkkenudstyr:</u> 1211 x 648 x 300 mm <u>Anvendeligt rum under indsætningshylde:</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> med udtagelig indsætningshylde til køkkenudstyr, med belysning, lukket nyseskærm, galleri og elektrostatisk filter ION TEC</p> <p>maks. belastning, indsætningshylde til køkkenudstyr ca. 150 kg</p> <p>til 3 B.PRO COOK koge/ stegemoduler</p>			<p><b>574 406</b>  (380 236)</p>


## B.PRO COOK classic

- Til 2, 3 og 4 B.PRO COOK koge/stegemoduler
- Slankt integreret emfang i rustfrit stål med et optimalt indkig til arbejdsprocessen og en stor nytteflade
- Højeffektivt filtersystem
- Elektronisk styring med filterskiftindikator
- Stor fralægningsflade på lugtfilterboksene
- Frit anvendeligt rum under indsætningshylde til køkkenudstyr
- Hjuludførelse: Kunststoffjul, ø 75 mm, 8 drejhjul, heraf 2 med bremse

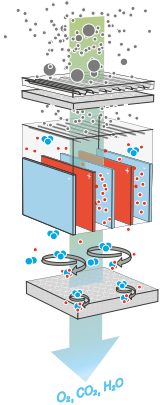


Vist med tilbehør

### B.PRO COOK classic

Illustration	Model	Mål B x D x H (mm)	Stikdåser/Effekt/ el-tilslutning	Best.-nr. (basismodel)
	<p><b>BC classic 4.1</b> med udtagelig indsætningshylde til køkkenudstyr og lukket nyseskærm</p> <p>maks. belastning, indsætningshylde til køkkenudstyr: ca. 150 kg</p> <p>til 4 B.PRO COOK koge/stegemoduler</p>	<p><u>Udvendige mål:</u> 2354 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Højde, understel:</u> 900 mm</p> <p><u>Indsætningsniche til køkkenudstyr:</u> 1616 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Anvendeligt rum under indsætningshylde:</u> 1640 x 648 x 575 mm</p>	<p>4 x 230 V schuko-stikdåser, 4 x 400 V CEE-stikdåser (maks. 20 kW)</p> <p>32 A CEE-stik</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p>	<p><b>574 402</b></p> <p>(380 237)</p>

### Ekstraudstyr til BC classic

Illustration	Betegnelse	Til model
	<p><b>Elektrostatisk filter ION TEC</b> til forbedret filtrering og reducere af lugtpartikler og mados, forlænger levetiden for det aktive kulfilter</p>	alle BC classic
	<p><b>Forberedelse til elektrostatisk filter ION TEC</b> BC classic forberedes på en sådan måde, at ION TEC-filtret kan eftermonteres ved behov.</p>	alle BC classic

### EI-tilslutninger

Illustration	Betegnelse	Til model
Ikke vist	<p><b>EI-tilslutning</b> 16 A CEE-stik, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p>	BC classic 3.1
	<p>32 A CEE-stik, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p>	BC classic 2.1
	<p>63 A CEE-stik, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW</p>	BC classic 4.1

# Ekstraudstyr til B.PRO COOK classic

## Ekstraudstyr til BC classic



Illustration	Betegnelse	Til model
 <p>Vist med fralægningskant</p>	<b>Indsætningsbord på hjul</b> til ind- og udkøring af koge/stegemodulerne i B.PRO COOK classic i stedet for indsætningshylden til køkkenudstyr	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	<b>Afsætningshylde</b> til placering i indsætningsbordet som ekstra afsætningsflade	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	<b>Ekstra stikdåser</b> 2 x 230 V schuko-stikdåser, i det anvendelige rum under indsætningshylden til køkkenudstyr, placeret hhv. til højre og venstre	alle BC classic
	<b>Belysning</b> med LED-spots (alle på 4 W), placeret over køkkenudstyret	5 spots, 20 W BC classic 2.1 7 spots, 28 W BC classic 3.1 9 spots, 36 W BC classic 4.1
	<b>Nyseskærm</b> af sikkerhedsglas (ESG) lukket mod kundesiden, kan klappes op i forbindelse med rengøring	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	<b>Galleri</b> i rustfrit stål, rundrør, på kundesiden og for enderne, højde 50 mm	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	<b>Bakkesliske</b> Rustfrit stål, rundrør, kan klappes ned, på kundesiden	Højde 885 mm ved hjuldiameter 75 mm, svarer til normalhøjden af BASIC LINE bakkeslisken eller Højde 850 mm ved hjuldiameter 75 mm, svarer til højden af MANHATTAN bakkeslisken
	<b>Bakkesliske</b> Resopal, kan klappes ned, beklædt med multiplexplade med Resopal-kompositmaterialet "Colours" eller "Woods" på kundesiden	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
 <p>Ikke vist</p>	<b>Hylde i bunden</b> i rustfrit stål, kan fjernes, maks. belastning: 80 kg	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	<b>Rustfri stålhjul</b> , 8 drejehjul, heraf 2 med bremse, <b>Ø 125 mm</b> , den samlede højde øges med 60 mm, understellets højde udgør da 960 mm	alle BC classic
	<b>Justerbare fødder</b> i rustfrit stål	alle BC classic
	<b>Sokler</b> i rustfrit stål, på kundesiden, kan kun bestilles sammen med justerbare fødder	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1

## Tilbehør til B.PRO COOK classic

### Tilbehør

Illustration	Betegnelse	Til model	Best.-nr. (basismodel)
Vist med fralægningskant 	<b>Indsætningsbord på hjul</b> til ind- og udkøring af koge/stegemodulerne i B.PRO COOK classic	BC classic 2.1	574 309
		BC classic 3.1	574 310
		BC classic 4.1	574 311
	<b>Afsætningshylde</b> til placering i indsætningsbordet som ekstra afsætningsflade	BC classic 2.1	574 379
		BC classic 3.1	574 380
		BC classic 4.1	574 381
Vist med tilbehør 	<b>Multiramme med bøjle</b> i rustfrit stål til montering på lugtfilterboksene på betjeningssiden, kan rumme en GN 1/3 eller underdelinger heraf, inklusive bøjle som køkkenrulleholder	alle BC classic	573 977
	<b>Indsætningsplade</b> i glas til indsætning i multirammen som ekstra fralægningsflade	Multiramme	573 978
	<b>Transportrullevoغن BC ROL 6x4</b> til indkøring af en B.PROTHERM 420 i det tomme anvendelige rum, kunststoffjul, 4 drejehjul, heraf 2 med bremse, ø 50 mm, bæreevne: ca. 100 kg	alle BC classic	573 570
	<b>BPT 420 KBRUH</b> B.PROTHERM madtransportbeholder af kunststof, cirkulationsluftopvarmet, med digital temperaturregulator til gradvis regulering af den indvendige temperatur fra +40 °C til +85 °C, med hængslet dør, kapacitet: 2x GN 1/1-150 eller underdelinger heraf, 11 par støtteskinner, afstand 31 mm	Farve, beslagdele: grå blå rød grøn gul	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578  (380 904)
Vist med tilbehør 	<b>Skuffeskinnesæt</b> bestående af to skinner til en GN 1/1, til montering på undersiden af indsætningshylden til køkkenudstyr	alle BC classic	573 979
Ikke vist	<b>B.PRO COOK classic systemindføring</b> teknisk indføring (rengøring, filterskift) i den driftsklart opstillede B.PRO COOK classic, håndtering af B.PRO COOK koge/stegemoduler Tidspunkt efter aftale.	alle BC classic	999 125





### Forbrugsmaterialer/reservedele (salg gennem B.PRO Service)

	<b>Fleece-filtermætter</b> 1 emballageenhed = 25 stk.		107 213
	<b>Aktivkul-filtermætter</b> 1 sæt (1 sæt = 2 stk.)		134 046

## Beklædning til B.PRO COOK classic

- Til eftermontering
- Kan også konfigureres direkte med BC classic
- I B.PRO-farver (se side 28)

### Beklædning til BC classic (også til eftermontering)

Illustration	Betegnelse	Til model	Bestillings-nr.
	<b>Beklædning på 3 sider</b> <b>pulverlakeret</b> på kundesiden og endesiderne, kunde- og endesiderne kan hver især designes i forskellige farver	BC classic 2.1	<b>380 086</b>
		BC classic 3.1	<b>380 087</b>
		BC classic 4.1	<b>380 088</b>
	på kundesiden beklædt med <b>Resopal-kompositmateriale</b> (Resopal-farver/-dekorationer: Colours, Woods), pulverlakerede endesider	BC classic 2.1	<b>380 089</b>
		BC classic 3.1	<b>380 090</b>
		BC classic 4.1	<b>380 091</b>
	Dekorationer: 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>Søjlebeklædning</b> pulverlakeret, sæt bestående af venstre og højre side inkl. monteringsmateriale på afgangsluftkanalerne	alle BC classic	<b>380 794</b>

## Tilbehør til B.PRO COOK classic

- Aktiv cirkulationsluftkøling, kan reguleres præcist fra  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$  til  $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$  (ved  $+43\text{ }^{\circ}\text{C}$  rumtemperatur og 40 % relativ luftfugtighed)
- Tilslutningsklar med koldapparatstikdåse (mulighed for tilslutning til landespecifik stik)
- Fordamperhus i rustfrit stål, lamelfordamper komplet inkl. rør og kunststofbelagte lameller, hvilket gør den korrosionsbestandig og lugtneutral
- Kølemiddel R290, CFC-frit
- Hjuludførelse:  $\varnothing 50\text{ mm}$ , 4 drejehjul, heraf 2 med bremse



### Underbygningskølebord til BC classic 3.1, BC classic 4.1

Illustration	Model	Mål B x D x H (mm)	Effekt/ el-tilslutning	Bestillings-nr.
 <p>BC UCT 2D</p>	<p><b>BC UCT 2D</b>  <b>Underbygningskølebord med 2 hængslede døre</b>                      2 dobbeltvæggede døre med hængsler, temperaturisolerende skum, drejelig med magnetætningsramme, to par højdeindstillelige støtteskinner til indskubning af Gastronorm-beholder GN 1/1 i hvert skabsrum</p>	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	<b>575 219</b>
 <p>BC UCT 4E</p>	<p><b>BC UCT 4E</b>  <b>Underbygningskølebord med 2 skuffer med fuldt udtræk pr. side</b>                      2 skuffer med fuldt udtræk pr. side, temperaturisolerende skum, med magnetætningsramme, til Gastronorm-beholder GN 1/1 eller passende underdelinger heraf ved hjælp af tværgående og langsgående mellemstykker, maks. dybde for GN er 100 mm</p>	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	<b>575 220</b>

## B.PRO COOK koge/stegemoduler



- Glat overflade af Ceran
- Mikroprocessorstyret induktionsgenerator med høj effektivitet fremstillet af E.G.O.
- Trinløs effektregulering med drejeknap, kontrollampe til visning af driftstilstand og fejlkode ved fejl
- Høj virkningsgrad
- Luftfilter i bunden
- Højdeindstillelige drejefodder, nettilslutningskabel (1,5 m)



### Induktionskogeplade

Illustration	Model	Mål L x B x H (mm)	Effekt/ el-tilslutning	Bestillings-nr.
	<b>BC IH 3500</b> <b>Induktionskogeplade,</b> automatisk kogegrejsregistrering fra ø 120 mm	Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Nytteflade: 564 x 339 mm Kogezone: ø 220 mm Vægt: 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>Induktionskogeplade,</b> automatisk kogegrejsregistrering fra ø 120 mm	Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Nytteflade: 564 x 339 mm Kogezone: ø 220 mm Vægt: 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>Induktionskogeplade</b> <b>med 2 zoner,</b> 2 separat adskilte regulerbare varmezoner (2 spoler begge med ø 220 mm), automatisk kogegrejs- registrering fra ø 120 mm	Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Nytteflade: 564 x 339 mm 2 kogefelter: begge med ø 220 mm Vægt: 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>Fladeinduktionskogeplade,</b> 1 rektangulær kogezone (1 varmezone 447 x 220 mm), automatisk kogegrejs- registrering fra ø 120 mm	Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Nytteflade: 564 x 339 mm Kogezone: 447 x 220 mm Vægt: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW (2 x 2,5 kW)	<b>574 200</b>

### Induktionswok

	<b>BC IW 3500</b> <b>Induktionswok</b>	Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Wokskål: ø 300 mm Vægt: 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>Induktionswok</b>	Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Wokskål: ø 300 mm Vægt: 18 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW	<b>574 202</b>

## B.PRO COOK koge/stegemoduler


- 15 mm tyk grillflade med skjulte svejsesamlinger hele vejen rundt og afrundede hjørner af hensyn til optimal hygiejne og ensartet varmfordeling over hele fladen takket være varmerør
- Uopvarmet hvilezone (70 mm) i området mod betjeningside
- Trinløs temperaturregulering med drejeknapper
- Kontrollamper til indikation af driftstilstanden og opvarmningsfasen
- Højdeindstillelige drejefødder, nettilslutningskabel (1,5 m)



### Grillplade

Illustration	Model	Mål L x B x H (mm)	Effekt/ el-tilslutning	Bestillings-nr.
	<b>BC GF 3500</b> <b>Grillplade, glat</b> inkl. fedtaflopsprop, ekstremt effektiv fra +80 til +250 °C	Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Nytteflade: 506 x 304 mm heraf 435 x 304 mm med varme Vægt: 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>Grillplade, glat</b> inkl. fedtaflopsprop, ekstremt effektiv fra +80 til +250 °C	Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Nytteflade: 506 x 304 mm heraf 435 x 304 mm med varme Vægt: 34 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW	<b>574 204</b>
	<b>BC GF 8400</b> <b>Grillplade, glat</b> inkl. fedtaflopsprop, ekstremt effektiv fra +80 til +250 °C, 2 separat regulerbare varmezoner	Udvendige mål: 620 x 800 x 240 mm Nytteflade: 506 x 704 mm heraf 435 x 704 mm med varme Vægt: 69 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 8,4 kW (2 x 4,2 kW pr. varmezone)	<b>574 205</b>
	<b>BC GR 3500</b> <b>Grillplade, med riller</b> inkl. fedtaflopsprop, ekstremt effektiv fra +80 til +250 °C	Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Nytteflade: 506 x 304 mm heraf 435 x 304 mm med varme Vægt: 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>Grillplade, med riller</b> inkl. fedtaflopsprop, ekstremt effektiv fra +80 til +250 °C	Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Nytteflade: 506 x 304 mm heraf 435 x 304 mm med varme Vægt: 31 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW	<b>574 207</b>

### Grill

	<b>BC DG 4200</b> <b>Grill</b> inkl. fedtaflopsprop, ekstremt effektiv fra +80 til +250 °C	Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Nytteflade: 506 x 304 mm Kapacitet: 7 liter Brønddybde: 65 mm Vægt: 33 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW	<b>574 208</b>
---	--	---	--	----------------




## B.PRO COOK koge/stegemoduler

- Trinløs temperaturregulering med drejeknapper
- Højdeindstillelige drejefødder
- Nettilslutningskabel (1,5 m)



### Ceran®-kogeplade

Illustration	Model	Mål L x B x H (mm)	Effekt/ el-tilslutning	Bestillings-nr.
 <p>BC CH 4300</p>	<p><b>BC CH 4300</b>  <b>Ceran®-kogeplade</b>            Kontrollamper til indikation af driftstilstanden</p>	<p>Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm            Nytteflade: 564 x 339 mm            Kogezone: ø 170 mm og ø 230 mm            Vægt: 12 kg</p>	<p>400 V            3N PE            16 A            50–60 Hz            4,3 kW</p>	<p>574 209</p>

### Pastakoger

 <p>BC PC 4800 (Vist med tilbehør)</p>	<p><b>BC PC 4800</b>  <b>Pastakoger</b>            Dybtrukket brønd uden samlinger, til indsætning af GN-beholder eller pastakurve op til 150 mm dybde, kontrollampe til indikation af driftstilstanden og opvarmningsfasen</p>	<p>Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm            Nytteflade: 509 x 304 mm            Kapacitet: 20 liter            Vægt: 14 kg</p>	<p>400 V            3N PE            16 A            50–60 Hz            4,8 kW</p>	<p>574 210</p>
	<p><b>Pastakurvesæt</b>            Kurve med isolerede greb og indsætningsramme</p>	<p>6 kurve: ca. GN 1/6-100</p>		<p>574 254</p>
	<p><b>Pastakurvesæt</b>            Kurve med isolerede greb og indsætningsramme</p>	<p>2 kurve: ca. GN 1/3-100 og            2 kurve: ca. GN 1/6-100</p>		<p>574 255</p>
	<p><b>Gastronorm-kogeindsats</b>  <b>G-KEN G 1/1-95</b>            med huller og klapgreb</p>			<p>550 971</p>
	<p><b>Låg med grebsfordybning</b>  <b>GD 1/1</b>            til afdækning</p>			<p>550 658</p>

## B.PRO COOK koge/stegemoduler


- Trinløs temperaturregulering med drejeknapper
- Kontrollamper til indikation af driftstilstanden og opvarmningsfasen
- Højdeindstillelige drejefødder, nettilslutningskabel (1,5 m)




### Friturekoger

Illustration	Model	Mål L x B x H (mm)	Effekt/ el-tilslutning	Bestillings-nr.
 <p>BC DF 5000 (Vist med tilbehør)</p>	<p><b>BC DF 5000</b> <b>Friturekoger</b> Dybtrukket brønd uden samlinger, koldzone i bunden af brønden, indvendigt varmeelement kan svinges ud, inkl. låg til afdækning af friturebrønden</p>	<p>Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Nytteflade: 346 x 238 mm Kapacitet: min. 5 liter, maks. 6,5 liter Vægt: 16 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW</p>	574 211
	<p><b>Friturekurvesæt</b> (2 stk.) med isolerede greb</p>	<p>hver især på 260 x 95 x 110 mm</p>		574 258
	<p><b>Fiturekurv</b> med isoleret greb</p>	<p>260 x 220 x 110 mm</p>		574 259

### Bain-marie

 <p>BC BM 700</p>	<p><b>BC BM 700</b> <b>Bain-marie</b> Dybtrukket brønd uden samlinger, passer til GN-beholder og GN-låg i rustfrit stål, kan opvarmes fra +45 til +95 °C</p>	<p>Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Nytteflade: 509 x 304 mm Kapacitet: maks. 1 x GN 1/1-150 Vægt: 15,5 kg</p>	<p>220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 0,7 kW</p>	574 212
--	--	---	---	---------

### Varmholdeplade

 <p>BC HP 700</p>	<p><b>BC HP 700</b> <b>Varmholdeplade</b> Varmholdeplade med termisk adskilt varmhodeområde, silikonebelagt, varmhodeplade i rustfrit stål 18/10, Temperaturområde: +55 til +120 °C</p>	<p>Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Nytteflade: 565 x 340 mm Vægt: 18 kg</p>	<p>220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 0,7 kW</p>	574 213
--	---	---	---	---------

## B.PRO COOK koge/stegemoduler

- Højdeindstillelige drejefodder




### Multielement

Illustration	Model	Mål L x B x H (mm)	Effekt/ el-tilslutning	Bestillings-nr.
	<b>BC ME</b> <b>Multielement</b>	Udvendige mål: 620 x 400 x 240 mm Kapacitet: Øverst: maks. GN 1/1-150 (afhængigt af dybden af beholderen nedenunder) Nederst: maks. GN 1/1-100 (øverst da maks. GN 1/1-65) Vægt: 7 kg		573 458

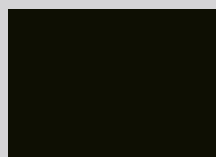
## Tilbehør til B.PRO COOK koge/stegemoduler

### Tilbehør

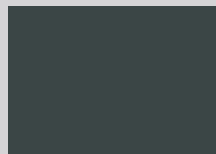
Illustration	Betegnelse	til model	Bestillings-nr.	
	<b>Ceran®-rengøringskraber</b>	Til induktionskogeplade BC IH, Ceran®-kogeplade BC CH	568 489	
	<b>Wokpande med rund bund</b> i rustfrit stål, ø 360 mm, kapacitet maks. 5,5 liter, vægt 1,2 kg	Til induktionswok BC IW	573 513	
	<b>Pastakurvesæt</b> Kurve med isolerede greb og indsætningsramme	6 kurve: ca. GN 1/6-100	Til pastakoger BC PC	574 254
		2 kurve: ca. GN 1/3-100 og 2 kurve: ca. GN 1/6-100		574 255
	<b>Gastronorm-kogeindsats G-KEN G 1/1-95</b> med huller og klapgreb	Til pastakoger BC PC	550 971	
	<b>Låg med grebsfordybning GD 1/1</b> til afdækning	Til pastakoger BC PC	550 658	
	<b>Grill-rengøringskraber, glat</b>	Til grill BC DG, til grillplade BC GF, glat	573 252	
Ikke vist	<b>Grill-rengøringskraber, med riller</b>	Til grillplade BC GR, med riller	574 306	
	<b>Stænkbeskyttelse</b>	Til grillplade BC GF, BC GR (undtagen BC GF 8400)	574 256	
		Til grillplade BC GF 8400	574 257	
Ikke vist	<b>B.PRO COOK classic antyklæbende plejemiddel,</b> 500 ml, plejer og beskytter grillfladen og sikrer forbedrede antyklæbende egenskaber	Til grillplader og grill	574 302	
	<b>Friturekurvesæt</b> (2 stk.) med isolerede greb begge 260 x 95 x 110 mm (L x B x H)	Til friturekoger BC DF	574 258	
	<b>Friturekurv</b> med isoleret greb 260 x 220 x 110 mm (L x B x H)	Til friturekoger BC DF	574 259	
	<b>Klemstykke</b> i rustfrit stål 18/10 til afdækning af mellemrummet mellem to B.PRO COOK koge/ stegemoduler	Til alle modeller	574 298	

## B.PRO-farver

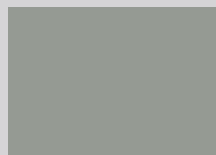
### NEUTRAL COLOURS



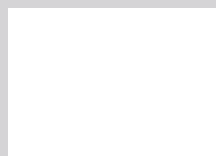
Grafitsort



Trafikgrå B



Stengrå



Signalhvid

### LIVING COLOURS



Gyvelgul



Merlotrød



Petrolgrøn



Marineblå

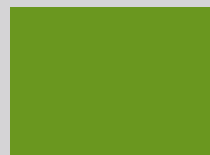
### FRESH COLOURS



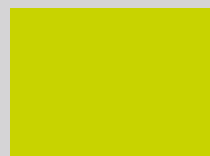
Candyred



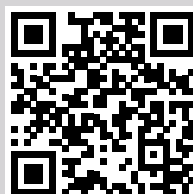
Neomint



Granny



Limette



Yderligere oplysninger om Resopal-  
farver og -mønstre finder du på  
[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