# B.PRO COOK classic BC classic 3.1

**Dimensions**

Largeur : 1 949 mm

Profondeur (corps) : 756 mm

Profondeur 1 : 848 mm

(= avec glissière pour plateaux rabattue côté client)

Profondeur 2 : 1 061 mm

(= avec glissière pour plateaux relevée côté client)

Profondeur

(poignées d’ouverture incluses) : 766 mm

Hauteur totale : 1 362 mm

Hauteur du soubassement : 900 mm

**Version**

La station de Frontcooking avec technique d’aspiration intégrée est fabriquée en acier inoxydable, AISI 304 et est fermée sur trois côtés.

L’appareil se compose d’un module rapporté, constitué d’un pont d’aspiration et de conduites pour l’air d’évacuation ainsi que d’un soubassement avec filtres anti-odeur, d’une paroi arrière et d’un plateau amovible.

L’appareil est roulant à l’aide de roues pleines en matière plastique (8 roues pivotantes, dont 2 avec frein, diamètre des roues 75 mm).

**Corps**

Module rapporté

Le module rapporté est entièrement fabriqué en acier inoxydable et est constitué de deux conduites pour l’air d’évacuation, qui supportent le pont d’aspiration. Le module rapporté est fermé à l’aide d’un couvercle en trois parties. Le pont d’aspiration est constitué d’une poutre de liaison et de 6 filtres à graisse (type de construction A, DIN 18869-5). Un bac de collecte de graisse est accroché à chaque filtre à graisse et recueille la graisse qui sort des filtres à graisse. Les filtres à graisse peuvent être insérés sur la tôle de la poutre de liaison. Ils sont amovibles sans outillage et peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle industriel (dimensions du panier au moins 50 x 50 cm). En fonctionnement, les buées sont aspirées dans le pont d’aspiration. Les graisses et émulsions graisse/eau sont séparées sur les filtres à graisse. Une aspiration supplémentaire sur les deux côtés longitudinaux du pont d’aspiration collecte les buées montant dans la zone de bordure. On y sépare également des graisses et des émulsions graisses/eau.

Le couvercle en trois parties peut s’enlever sans outil. Il offre une surface de rangement supplémentaire et peut être chargé de 15 kg max.

Sur la conduite pour l’air d’évacuation de droite côté cuisinier se trouve la commande B.PRO Control. Elle contient la touche Marche/Arrêt de la station de Frontcooking. A l’actionnement de la touche, les prises de courant d’appareils de cuisson de la niche d’installation sont également enclenchées. En dessous de cela se trouve la touche marche/arrêt pour l’éclairage en option. Du côté droit de la commande se trouvent les touches pour les trois niveaux de puissance de l’aspiration ainsi que la touche d’arrêt pour les deux ventilateurs radiaux.

Dans la zone centrale de la commande se trouve l’indication de changement de filtre pour les composants de filtration non visibles. Des touches sont également présentes pour l’affichage des durées de marche restantes de ces filtres.

La zone inférieure de la commande renseigne sur les heures de fonctionnement de l’appareil et permet la sélection de trois programmes différents de changement de filtre selon la sollicitation de la station.

Soubassement

La structure portante en acier inoxydable est constituée de deux filtres anti-odeur disposés latéralement, d’une paroi arrière côté client ainsi que d’un plateau amovible démontable. A l’aide de fermetures rapides, les filtres anti-odeur s’ouvrent facilement côté commande pour le nettoyage et la maintenance.

Les filtres anti-odeur contiennent chacun un élément filtrant inséré en oblique. Celui-ci est équipé d’un filtre à graisse en acier inoxydable et d’un filtre en toile situé derrière celui-ci, qui lie les aérosols et l’humidité. Les éléments filtrants sont maintenus par un rail de guidage qui assure un placement correct. L’élément filtrant peut être enlevé sans outillage. Le filtre à graisse et le filtre en toile s’enlèvent également simplement de l’élément filtrant. Le cadre de l’élément filtrant et le filtre à graisse peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle industriel (dimensions du panier au moins 50 x 50 cm). Les filtres en toile peuvent être nettoyés par lavage ou doivent être remplacés.

Sous l’élément filtrant, on trouve dans chacun des deux filtres anti-odeur un tapis filtrant à charbon actif de 48 mm d’épaisseur. Le tapis filtrant à charbon actif est inséré dans une plaque de support conçue à cet effet. Les tapis filtrants à charbon actif peuvent être enlevés sans outillage. L’air débarrassé de la graisse et des aérosols est soufflé à travers les filtres à charbon actif. Avec son action adsorbante, le filtre à charbon actif enlève les odeurs des buées et les fixe.

Sous les filtres à charbon actif, on trouve dans chacun des deux filtres anti-odeur un ventilateur radial pour l’aspiration des buées. L’air est ensuite soufflé vers le bas hors de l’appareil. Le ventilateur est placé sur une plaque de support et peut donc être entièrement retiré du filtre anti-odeur sans outillage à des fins de nettoyage et de maintenance.

Entre les deux filtres anti-odeur se trouve une niche d’installation, dimensions L x P x H : 1211 x 648 x 300 mm. Le plateau amovible possède d’un bord avec rebord du côté commande. La charge maximale du plateau est de 150 kg. Le plateau peut être démonté si nécessaire. Sur chacun des petits côtés de la niche d’installation, à l’intérieur, se trouve un déflecteur d’air, qui est légèrement incliné vers l’intérieur à l’extrémité supérieure. Le déflecteur a des buses à air, à travers lesquelles un flux d’air est soufflé pour diriger les buées vers le pont d’aspiration. Des buses à air se trouvent également du côté client de la niche d’installation, à l’intérieur. Au-dessus est disposée une protection contre les éclaboussures inclinée vers l’intérieur en verre de sécurité trempé, qui offre au client une bonne vision de la zone de cuisson et contribue également à guider les buées vers le pont d’aspiration. Les pièces en tôle et le verre peuvent être démontés sans outillage pour le nettoyage et la maintenance.

Sur la face arrière de la niche d’installation se trouvent 3 prises de courant avec contact de terre et 3 prises de courant CEE pour les appareils de cuisson. Les câbles des appareils de cuisson peuvent être rangés de manière sûre dans la zone des prises de courant (derrière les appareils de cuisson).

On trouve sous la niche d’installation un espace utile disponible de dimensions L x P x H : 1235 x 648 x 575 mm, par exemple pour l’insertion de conteneurs de transport de repas BPT 420 K / KBUH / KBRUH ou d’une table réfrigérée pour soubassement (voir accessoires) ou pour le placement d’un jeu de rails de tiroir (voir accessoires).

En dessous de la paroi arrière se trouve le câble de raccordement de 4 m de long avec fiche CEE.

**Options**

* Valeur de raccordement électrique

Fiche CEE 16 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE   
Puissance des prises de courant : 10 kW,   
Puissance de raccordement : 10,8 kW.

* Prises de courant supplémentaires

2 prises de courant 230 V avec contact de terre, dans l’espace utile en dessous du plateau amovible, placées respectivement à droite et à gauche.

* ION TEC

Le filtre ION TEC est basé sur le principe de l’accumulation de charges électrostatiques.

L’air à épurer s’écoule le long de fils chargés électriquement (fils d’ionisation). Les particules contenues dans l’air vicié sont alors chargées positivement. Les particules chargées sont séparées électrostatiquement sur des plaques de collecteur dans l’étage de collecte subséquent. Les constituants liquides des particules séparées, comme p.ex. de l’huile ou des gouttelettes d’émulsion, s’écoulent le long des plaques de collecteur disposées verticalement et s’accumulent dans la cuve de plancher du boîtier. De l’ozone est généré par le champ à haute tension. L’ozone généré oxyde les particules odorantes dans le flux d’air ou sur le charbon actif et les absorbe.

Le filtre ION TEC est placé dans le filtre anti-odeur entre l’élément filtrant et les tapis filtrants à charbon actif. Il est placé sur la plaque de support des tapis filtrants à charbon actif et peut être retiré du filtre anti-odeur sans outillage à d’aide de deux poignées.

* Eclairage avec spots LED (4 W chacun), placés

au-dessus des appareils de cuisson, 7 spots LED, 28 W.

* Protection pare-haleine en verre de sécurité trempé, fermée du côté client, rabattable pour le nettoyage.
* Galerie, en tube rond d’acier inoxydable, côté client et sur le petit côté.
* Glissière pour plateaux en tube rond en acier inoxydable côté client, rabattable. Charge maximale : 25 kg.
* Glissière pour plateaux en Resopal côté client, rabattable. Plaque de contreplaqué revêtue avec stratifié Resopal « Colors » ou « Woods ».   
  Charge maximale : 25 kg.
* Habillage sur 3 côtés en tôle fine galvanisée électrolytiquement double face, laqué en différentes teintes. Le côté client et le petit côté peuvent avoir chacun une couleur différente.
* Habillage sur 3 côtés en tôle fine galvanisée électrolytiquement double face. Revêtu côté client avec stratifié Resopal en couleurs « Colors » ou « Woods » et laqué sur le petit côté en différentes teintes.
* Habillage complet côté client en HPL (stratifié haute pression), revêtu avec stratifié Resopal en couleurs « Colors » ou « Woods ».
* Habillage des conduites pour l’air d’évacuation en tôle fine galvanisée électrolytiquement double face, laqué en différentes teintes. Composé d’un côté gauche et un côté droit.
* Table amovible roulante en inox au lieu du plateau amovible pour appareils, pour le placement et le retrait faciles des modules de cuisson de table dans le B.PRO COOK classic.

La table amovible se compose d’un plateau amovible pour appareils avec bord relevé sur tous les côtés et d’un cadre en tubes carrés avec 4 roues en inox, 4 roues pivotantes dont   
2 avec frein, ø 125 mm.

En option avec panneau de rangement amovible comme surface de rangement supplémentaire. Le panneau de rangement est introduit dans le cadre tubulaire sous le plateau amovible pour appareils.

* Plancher de base en acier inoxydable, amovible, charge maximale : 80 kg.
* Roues en acier inoxydable, 8 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, la hauteur totale augmente de 60 mm, la hauteur du soubassement est alors de 960 mm.
* 8 pieds réglables en acier inoxydable.
* Plinthes en acier inoxydable, côté client et sur le petit côté, uniquement possible en liaison avec des pieds réglables.

**Accessoires**

* Table réfrigérée mobile pour soubassement BC UCT 2D, dim. extérieures L x P x H : 1192 x 650 x 567 mm, raccordement électrique : 220 - 240 V / 1N PE / 16 A / 50-60 Hz / 0,32 kW

Avec 2 portes battantes à double paroi, pivotant. Deux paires de glissières réglables en hauteur par compartiment d’armoire. Pour bac Gastronorm GN 1/1 ou ses subdivisions.

Référence 574 392

* Table réfrigérée mobile pour soubassement BC UCT 4E, dim. extérieures L x P x H : 1192 x 650 x 567 mm, raccordement électrique : 220 - 240 V / 1N PE / 16 A / 50-60 Hz / 0,32 kW

Avec 2 tiroirs extractibles à sortie totale par côté. Pour bac Gastronorm GN 1/1 ou ses subdivisions. Profondeur max. GN 100 mm.

Référence 574 393

* Charrette de transport BC ROL 6x4, pour l’insertion d’un B.PROTHERM 420 dans l’espace utile libre, roues en matière plastique,   
  4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 50 mm.

Référence 573 570

* Cadre multiple avec étrier, en acier inoxydable pour la fixation aux filtres anti-odeur côté commande, pour loger un GN 1/3 ou ses subdivisions, y compris étrier de logement d’un rouleau d’essuie-tout.

Référence 573 977

* Planche de rayonnage en verre, à placer dans le cadre multiple comme surface de rangement supplémentaire.

Référence 573 978

* Jeu de rails de tiroir, constitué de deux rails pour accueillir un GN 1/1, pour la fixation à la face inférieure du plateau amovible pour appareils.

Référence 573 979

* Habillage sur 3 côtés en tôle fine galvanisée électrolytiquement double face, laqué en différentes teintes. Le côté client et le petit côté peuvent avoir chacun une couleur différente.

Référence 380 087

* Habillage sur 3 côtés en tôle fine galvanisée électrolytiquement double face. Revêtu côté client avec stratifié Resopal en couleurs « Colors » ou « Woods » et laqué sur le petit côté en différentes teintes.

Référence 380 090

* Habillage complet côté client en HPL (stratifié haute pression), revêtu avec stratifié Resopal en couleurs « Colors » ou « Woods ».

Référence 380 097

* Habillage des conduites pour l’air d’évacuation en tôle fine galvanisée électrolytiquement double face, laqué en différentes teintes.

Jeu, composé d’un côté gauche et un côté droit avec aimants pour la fixation sur les conduites pour l’air d’évacuation.

Référence 380 794

* Table amovible roulante en inox, pour le placement et le retrait faciles des modules de cuisson de table dans le B.PRO COOK classic.

La table amovible se compose d’un plateau amovible pour appareils avec bord relevé sur tous les côtés et d’un cadre en tubes carrés avec 4 roues en inox, 4 roues pivotantes dont   
2 avec frein, ø 125 mm.

Référence 574 310

* Panneau de rangement amovible comme surface de rangement supplémentaire pour la table amovible. Le panneau de rangement est introduit dans le cadre tubulaire sous le plateau amovible pour appareils.

Référence 574 380

* Initiation système B.PRO COOK  
  Initiation technique au B.PRO COOK classic installé en ordre de marche et à la manipulation des appareils de table B.PRO COOK.

Référence 999 125

**Caractéristiques techniques**

Matériau : Acier inoxydable, AISI 304

Poids à vide : env. 210 kg (version standard, sans accessoires)

Protection contre

les projections d’eau : IP X4 (ventilateur démonté)

Prises de courant : 3 x 230 V avec contact de terre, 1N PE, 16 A  
3 x 400 V CEE, 3N PE, 16 A

Puissance des prises

de courant : max. 20 kW

Puissance de

raccordement au secteur : 1 fiche CEE 32A / 400 V / 50 Hz ou 60 Hz / 3N PE

Émissions : Le niveau sonore de l’appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

Puissance de

raccordement : 20,8 kW

Charge maximale : 200 kg (ne vaut pas pendant le transport)

Débit volumique d’air

par niveau de puissance Niveau de puissance 1 : 750 m³/h

Niveau de puissance 2 : 900 m³/h

Niveau de puissance 3 : 1.100 m³/h

### Particularités

* Grande surface de rangement supplémentaire sur le pont d’aspiration et le soubassement (dans la zone de travail directe du cuisinier)
* Commande B.PRO Control avec indication automatique de changement de filtre
* 3 niveaux de puissance pour une aspiration conforme aux besoins et économisant l’énergie
* Flux d’air de guidage des buées sur trois côtés pour une collecte efficace des buées
* Espace utile librement disponible en dessous de la niche d’installation
* Grandes possibilités d’adaptation aux concepts d’espace grâce à un vaste choix d’options d’habillage et de teintes
* Système de filtration ION TEC en option

**Marque**

Fabricant : B.PRO

Modèle : B.PRO COOK classic

BC classic 3.1

Référence 574 401