



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO COOK CLASSIC

Frontcooking para profesionales: la mejor generación del sistema de cocción móvil de B.PRO Catering Solutions.

APETITOSO

Ventajas con frontcooking: con B.PRO COOK classic estará cerca del cliente y podrá generar nuevas oportunidades de ingresos.

Encontrar nuevos clientes

El potencial del frontcooking radica en que todo el entorno de la experiencia gastronómica puede aportar ingresos a otros sectores, ya que los clientes buscan experiencias y sabores.

Fidelizar clientes

La calidad y la transparencia convencen. Esto ofrece confianza y hace que sus clientes estén encantados de volver.

Una experiencia para todos los sentidos

¿Se puede añadir una diversión interesante además del sabor? Frontcooking es divertido y reduce los tiempos de espera. Con experiencia, platos atractivos y equipamiento profesional es posible integrar el frontcooking en casi cualquier sitio y promocionarlo de un modo rentable. Demuestre sus capacidades y ofrézcale al cliente una razón más para decidirse por usted y volver.

También podrá encontrar información sobre grupos de destinatarios, recetas, cursos de formación y talleres en la página Web: www.bpro-cook.com



MUY SOLICITADO

B.PRO COOK classic: la fórmula de éxito para una nueva experiencia culinaria



Cuando los profesionales cocinan delante del cliente tienen que poder confiar plenamente en su equipamiento. El sistema de cocción B.PRO COOK cumple este requisito con brillantez y le ayudará a que su puesta en escena sea un gran atractivo.

La pieza central del sistema de cocción móvil es la estación de frontcooking B.PRO COOK. Con su tecnología de extracción y filtrado de alta calidad proporciona un clima óptimo en el puesto de trabajo, permitiéndole una independencia de las campanas extractoras fijas.

La estación de frontcooking está disponible para dos a cuatro aparatos de cocción. Además, la estación se complementa con trece aparatos de cocción de sobremesa diferentes. Todos son fiables, rápidos, potentes y, por lo tanto, perfectos para el uso profesional en comedores de empresa y restaurantes, comedores escolares o en las terrazas de hoteles.

PRESTEN ATENCIÓN

Pensados hasta el último detalle: las características principales de la estación de frontcooking.

Estación de frontcooking

B.PRO COOK

- El puente extractor dispone de bastante espacio para ingredientes, sirve como superficie para distribuir alimentos y ofrece una vista clara de lo que sucede en la cocina.
- Diseño funcional con superficies lisas continuas.
- Las bases de enchufe detrás de los aparatos de cocción proporcionan seguridad para los cables almacenados.
- Se puede acceder al ventilador y los filtros desde el lado de cocción.
- Espacio útil de almacenamiento debajo de la bahía de colocación.



Estación de frontcooking BC-FS 4, lado de servicio, con galería opcional, mesa de colocación móvil y una amplia gama de accesorios



Libertad para manos aplicadas

Gracias a que el puente extractor es muy estrecho, queda más espacio para preparar y para depositar elementos.



B.PRO CONTROL – claro y sencillo

El controlador electrónico con símbolos claros hace que el manejo de la estación de frontcooking sea muy sencillo. La indicación de cambio de filtro le recordará automáticamente el cambio o la limpieza de los filtros.



Cambio de filtro – rápido y sencillo

Simplemente levantar la tapa del puente extractor, retirar el filtro de grasa y listo para el lavavajillas, sin ninguna herramienta.

EL AIRE ES PURO

Estación de frontcooking B.PRO COOK classic, con licencia para respirar.

Al asar y freír, cocer y saltear en wok se originan vapores de cocción que escapan hacia arriba en la sala. El puente extractor de la estación de frontcooking B.PRO COOK recoge estos humos sobre los aparatos de cocción, por lo que es mucho más efectivo que otros métodos.

La forma estrecha del puente ofrece una vista clara de lo que sucede en la cocina para el cocinero y para el cliente.

Las amplias superficies de trabajo y el espacio adicional de almacenamiento son la zona creativa de los cocineros. La estación de frontcooking B.PRO COOK no requiere campana extractora separada, aunque no sustituye la instalación de ventilación.

Examen superado con notable:

Los potentes filtros de grasa del tipo A (DIN 18869-5) impiden el paso de toda llama, demostrándose así en un informe técnico de protección contra incendios de un experto independiente.

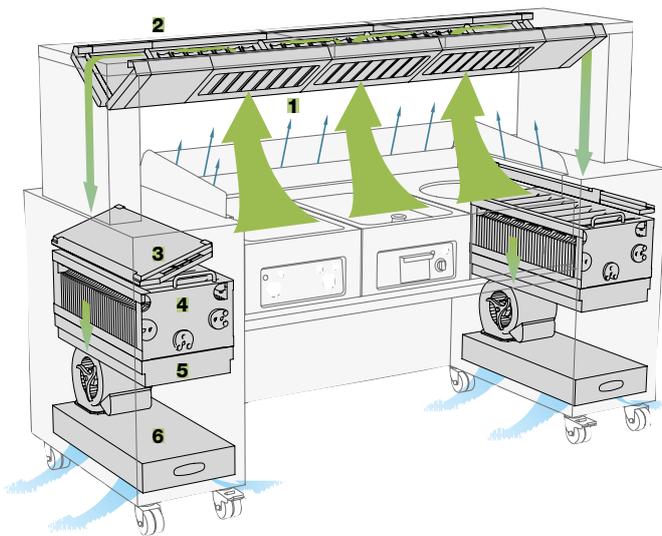
Con la tecnología de filtrado opcional ION TEC, B.PRO COOK ofrece mejores resultados contra los vapores de cocción y filtra el humo azul.

Además, el sistema de filtrado de grasa y olores se ha optimizado. Dos esterillas estrechas con filtros de carbón activado sustituyen los 16 cartuchos pesados del sistema de filtros de carbón activado, lo que facilita el cambio de filtro, reduce los gastos por hora de funcionamiento y reduce el peso de la estación de cocción.



TODO CLARO

Nuestro modelo de varios niveles para una buena atmósfera, si se desea con ION TEC.



Así funciona:

- 1** Mediante la baja presión se forma un remolino que absorbe los humos hacia el puente extractor. Para aumentar la eficacia de extracción, la corriente de aire de los tres lados guía los humos directamente hacia el puente extractor.
- 2** En el puente extractor se separa la grasa y se recolecta en las cubetas colectoras.
- 3** Los filtros de fieltro retienen la humedad y los aerosoles.
- 4** Con el sistema de filtros ION TEC opcional se reducen las partículas de olor y el humo azul.
- 5** El carbón activado liga las moléculas de olor de manera segura.
- 6** El aire limpio sale hacia abajo.

Opciones y accesorios inteligentes:

Para una configuración individual del puesto de trabajo.



Protección perfecta

La pantalla protectora continua proporciona una higiene óptima. Para su limpieza, puede desplegarse fácilmente hacia abajo.



¡Enciendan focos!

Los spots LED iluminan toda la superficie de trabajo de manera óptima y atraen los alimentos a la luz.



A sus puestos

Protegido por una galería, el puente extractor puede presentarse, decorarse y prepararse.

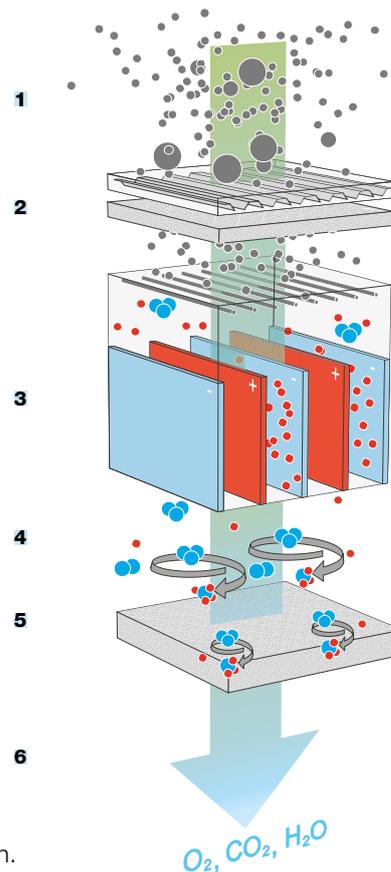
Podrá encontrar más información
en el vídeo explicativo:
<https://youtu.be/bZg-3QzuDm0>

El sistema de filtros ION TEC filtra el humo azul y prolonga la duración del carbón activado.



Así funciona:

- 1 En los niveles de prefiltrado se separan las partículas grandes, como p. ej. grasa.
- 2 En el ionizador, las partículas que pasan se cargan positivamente mediante un campo de tensión electrostática. Adicionalmente se forma ozono altamente afín a partir del oxígeno.
- 3 En el nivel del colector, las partículas con carga positiva se adhieren a las placas con carga negativa y se separan (especialmente aerosoles).
- 4 En el proceso de oxidación, el ozono descompone los olores y el humo azul.
- 5 Las partículas adheridas al carbón activado que aún no se hayan separado, reaccionan con el resto del ozono. Así, el carbón activado se limpia y su duración se prolonga considerablemente.
- 6 El oxígeno, el dióxido de carbono y el agua se emiten al entorno como productos finales.



La estación de frontcooking B.PRO COOK no requiere campana extractora separada, aunque no sustituye la instalación de ventilación.



Para ganar espacio: bastidor múltiple

El bastidor múltiple ofrece espacio para otras cosas, p. ej. colocar y guardar. Es tan sencillo como enganchar el recipiente GN o introducir la base de vidrio para ganar más superficie de trabajo.



Rieles para cualquier ocasión

Guarda aquí todo lo que pueda almacenarse debajo de los aparatos de cocción. Los alimentos o los utensilios de cocina desaparecerán en recipientes GN 1/1 de cualquier profundidad.



Cambio con un giro de mano

El estante de colocación de aparatos de cocción puede extraerse fácilmente para guardar, por ejemplo, un aparato independiente.

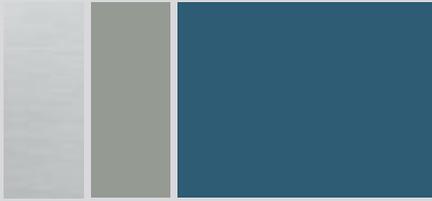
MEJOR CON COLOR

Actualización de B.PRO COOK classic: ofrezca a sus comensales un espacio para sentirse a gusto con muchas opciones de diseño individuales de colores y materiales.

A partir ahora los canales de salida de aire del puente extractor también se pueden configurar con colores mediante revestimientos pintados en polvo en un total de 12 colores. El revestimiento se puede fijar y reequipar fácilmente. Esto permite diseñar en color, no solo los revestimientos frontales y laterales, sino también la zona superior de la estación de frontcooking. Gracias a este estilo diseñado "al gusto" se integra perfectamente en el ambiente o puede aportar un toque distinguido.



Nuestras inspiraciones para sus combinaciones.



Columnas del puente extractor:

Sin revestimiento en acero inoxidable

Revestimiento en 3 partes:

Cuerpo en gris piedra, pintado en polvo

Frontal en azul marino, pintado en polvo



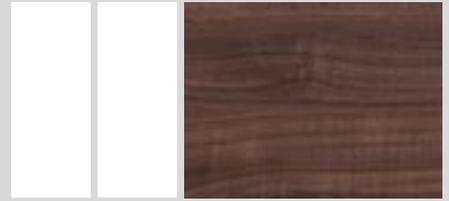
Columnas del puente extractor:

Sin revestimiento en acero inoxidable

Revestimiento en 3 partes:

Cuerpo en verde petróleo, pintado en polvo

Frontal cubierto con material laminado de Resopal, Black Tulip (Se puede escoger entre las decoraciones de Resopal "Colours" y "Woods")



Columnas del puente extractor:

Revestimiento de la columna, B.PRO perla, pintado en polvo, con fijación sencilla en los canales de salida de aire, desmontable para la limpieza

Revestimiento en 3 partes:

Cuerpo en blanco señales, pintado en polvo, revestimiento frontal en toda la superficie cubierto con material laminado de Resopal, Noce Savinelli (Se puede escoger entre las decoraciones Resopal "Colours" y "Woods")



Revestimiento de los canales de salida de aire pintado en polvo de forma adicional a las variadas opciones de revestimiento anteriores.

- Fijación sencilla
- Desmontable para la limpieza
- Reequipamiento en todo momento

Revestimiento frontal y lateral cambiable para su estación de frontcooking B.PRO COOK en 12 colores atractivos. Alternativamente, en la parte frontal también se puede aplicar material laminado de Resopal en los colores "Colours" y "Woods".

Podrá encontrar más información en el vídeo explicativo:

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



EQUIPAMIENTO PERFECTO

Ayudantes flexibles y fiables en la estación: todo lo que se necesita para calentar y mantener el calor.

Realizan sus tareas al instante: asar en parrilla, cocinar en wok, cocer... Estos ayudantes fuertes y compactos harán feliz a cualquier cocinero. Los aparatos de cocción de sobremesa del sistema B.PRO COOK le ofrecen una técnica meditada y un rendimiento fiable para profesionales.

El equipo equilibrado de los aparatos de sobremesa es 100% "made in Germany" y se presenta con el diseño de alta calidad de B.PRO. De este modo, garantiza un rendimiento óptimo en cuanto a manejo e higiene.

La tecnología de inducción de la casa E.G.O. (Oberderdingen) se caracteriza por su rapidez, su fiabilidad especialmente alta y su gran durabilidad.

Con la regulación por botones giratorios podrá adaptar su consumo energético al grado de utilización.

Gracias al modelo compacto y a la profundidad de solo 62 cm, todos los aparatos de cocción de sobremesa se pueden adaptar a cualquier encimera normal y se pueden combinar de manera flexible.

¡B.PRO COOK y el espectáculo puede empezar!



El trío de frontcooking para espectáculos de cocina fascinantes:
Wok de inducción, plancha estriada y cocedor de pasta

Puede encontrar toda la información
sobre frontcooking en:
www.frontcooking.com



Detalles que gustan a todo el mundo.



Solo 62 cm de profundidad:

Los módulos caben en cualquier encimera estándar.



Manejo habitual:

Los botones giratorios con selección de temperatura o regulación de potencia progresivas ofrecen la sujeción segura habitual. Las luces piloto muestran el estado de funcionamiento.



Siempre a una altura:

Las patas de serie con altura regulable permiten un ajuste sencillo. Así podrá alinear fácilmente B.PRO COOK.



Fácil de limpiar:

Las superficies cepilladas de acero inoxidable, los amplios radios y las zonas de asar y cocinar soldadas sin juntas facilitan la limpieza – para la máxima higiene y un trabajo óptimo y limpio.



Seguro de manejar:

Los prácticos tapones de evacuación, el recipiente colector fácilmente accesible para restos de grasa y de asado y las salidas de seguridad de gran tamaño para líquidos garantizan la seguridad en el trabajo sin riesgo de sufrir lesiones.

MODULAR

Potentes aparatos de cocción de sobremesa para frontcooking y catering para cocer, asar en parrilla, cocinar en wok, freír y mantener el calor.



Placa de cocción por inducción

Detecta el cazo, genera un campo electromagnético y produce así el calor directamente en la base del cazo. Con un grado de eficacia sensacional superior al 90%, 5 litros de agua necesitarán solo 6,5 minutos para hervir con el BC IH 5000. Ventaja: gracias a la reducida pérdida de calor no se calienta el puesto de trabajo.



Placa de cocción por inducción de 2 zonas

¿Sofreír o mantener caliente? La placa de cocción por inducción de 2 zonas realiza ambas funciones. Gran eficacia con el reconocimiento de recipientes automático.



Placa de cocción por inducción de superficie

¡Economía de superficie! La placa de cocción rectangular ofrece una energía concentrada para las ollas y sartenes.



Wok de inducción

La bobina de inducción está adaptada a la redondez de la cubeta de Ceran®, gracias a lo que la energía se transmite de un modo especialmente uniforme al wok. No debe temer quemarse, puesto que no se calientan ni la placa de cocción ni la cubeta de inducción.



Placa de cocción de Ceran®

La robusta superficie de cocción de Ceran® tiene dos zonas de cocción que tienen que ajustarse de manera separada. El vidrio de Ceran® tiene un grosor de 6 mm, es altamente resistente a la rotura y se limpia fácilmente.



Asador

El asador de uso flexible tiene una superficie de parrilla embutida soldada sin juntas de acero de cromo de 15 mm para garantizar los mejores resultados de asado. La salida de seguridad de gran tamaño permite un vaciado rápido.



Plancha

Lisa o estriada; en la superficie de parrilla soldada sin juntas predomina la temperatura uniforme deseada. Casi una garantía de que la carne, el pescado y la verdura mantienen su mejor forma. La grasa excesiva acaba en el recipiente colector de gran tamaño.



Plancha, lisa

Ya sea un pescado pequeño o una pechuga de pavo grande, esta parrilla puede con todo. Las zonas de calentamiento regulables por separado se conectan de manera eficaz.



Cocedor de pasta

¡Pasta, por favor, y rapidito!
El cocedor de pasta dispone de espacio para 6 cestas de pasta. La pila de agua embutida herméticamente se calienta mediante una calefacción especial y dispone de una salida de agua con abertura con cierre.



Freidora

La freidora dispone de una calefacción extraíble y una zona fría sin calentamiento en la base de la pila. La regulación de temperatura se realiza de forma precisa por grados mediante un botón giratorio.



Baño María

En la pila embutida herméticamente, separada térmicamente del cuerpo, los alimentos pueden mantenerse calientes o presentarse en recipientes GN. El grifo de desagüe está colocado en el exterior. No hay peligro de quemaduras.



Placa calentadora

Esta amplia zona para mantener el calor también está separada térmicamente del cuerpo. La temperatura se puede regular de forma precisa por medio de un botón giratorio.



Multielemento

Quien lo ve lo quiere, porque todo lo importante está a mano, desde los utensilios de cocina hasta los ingredientes. La práctica orientación a la medida GN permite una carga rápida. El multielemento combina a la perfección con los aparatos de cocción de sobremesa B.PRO COOK.

ESTACIÓN DE FRONTCOOKING B.PRO COOK CLASSIC

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o la gama completa de B.PRO, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remítase a la dirección que se ofrece al dorso).



Modelo	Estación de frontcooking BC classic 2.1	Estación de frontcooking BC classic 3.1			Estación de frontcooking BC classic 4.1
Modelo	Estación de frontcooking móvil con estante de colocación para aparatos de cocción de sobremesa				
Equipamiento básico	<ul style="list-style-type: none"> - Puente extractor con filtros de grasa seguros contra el paso de llamas (tipo A según DIN 18869-5) - Controlador electrónico con indicación de cambio de filtros - 3 niveles de potencia para la extracción adecuada a la necesidad - Boquillas de aire para corriente de aire conductora de vahos a lo largo de la bahía de colocación de los aparatos (tres lados) - Cable de conexión de red (4 m aprox.) - Estante de colocación extraíble con una carga máx. de aprox. 150 kg - Espacio útil libre debajo del estante de colocación de aparatos 				
Altura base	900 mm				
Tipo de protección	IP X4 con el ventilador desmontado				
Modelo de ruedas	Ruedas de plástico monobloque, \varnothing 75 mm, 8 ruedas directrices, 2 con freno				
Material	Acero inoxidable 18/10 (AISI 304)				
Modelo	BC classic 2.1	BC classic 3.1	BC classic 3.1 BHG	BC classic 3.1 BHG-I	BC classic 4.1
Equipamiento	véase equipamiento básico	véase equipamiento básico	véase equipamiento básico, iluminación, pantalla protectora cerrada y galería	véase equipamiento básico, iluminación, pantalla protectora cerrada y galería, con ION TEC	véase equipamiento básico, pantalla protectora cerrada
Cantidad de aparatos de cocción con dimensiones máx. (An x Pr x Al)	para 2 aparatos de cocción de sobremesa 400 x 650 x 300 mm	para 3 aparatos de cocción de sobremesa 400 x 650 x 300 mm			para 4 aparatos de cocción de sobremesa 400 x 650 x 300 mm
Bahía de colocación de los aparatos (An x Pr x Al)	806 x 648 x 300 mm	1211 x 648 x 300 mm			1616 x 648 x 300 mm
Espacio útil bajo estante colocación aparatos (An x Pr x Al)	830 x 648 x 575 mm	1235 x 648 x 575 mm			1640 x 648 x 575 mm
Bases de enchufe (consumo de potencia máx.)	2 x 230 V bases de enchufe Schuko, 2 x 400 V bases de enchufe CEE (máx. 10 kW)	3 x 230 V bases de enchufe Schuko, 3 x 400 V bases de enchufe CEE (máx. 20 kW)			4 x 230 V bases de enchufe Schuko, 4 x 400 V bases de enchufe CEE (máx. 20 kW)
Enchufe	Enchufe CEE de 16 A	Enchufe CEE de 32 A			Enchufe CEE de 32 A
Conexión eléctrica	400 V, 50–60 Hz, 3N PE	400 V, 50–60 Hz, 3N PE			400 V, 50–60 Hz, 3N PE
Potencia	10,8 kW	20,8 kW			20,8 kW
Dimensiones ext. (An x Pr x Al)	1544 x 756 x 1362 mm	1949 x 756 x 1362 mm			2354 x 756 x 1362 mm
N.º ref.	574 400	574 401	574 405	574 406	574 402

OPCIONES / ACCESORIOS PARA LA ESTACIÓN DE FRONTCOOKING B.PRO COOK CLASSIC

Opción	Denominación	para modelos
Conexión eléctrica	Enchufe CEE 16 A, 400 V, 50–60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1
	Enchufe CEE 32 A, 400 V, 50–60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1
	Enchufe CEE 63 A, 400 V, 50–60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1
Bases de enchufe adicionales	2 x bases de enchufe Schuko de 230 V, en el espacio útil debajo del estante de colocación, situadas respectivamente a la derecha y a la izquierda	todos los BC classic
Filtrado electrostático ION TEC	para mejorar el filtrado y reducir las partículas de olor y de humo azul, prolonga la duración de los filtros de carbón activado	todos los BC classic
Iluminación	colocada sobre los aparatos de cocción con 5 spots LED, 20 W	BC classic 2.1
	con 7 spots LED, 28 W	BC classic 3.1
	con 9 spots LED, 36 W	BC classic 4.1
Pantalla protectora	de vidrio de seguridad (vidrio de seguridad templado) cerrado hacia el lado del cliente, se puede abrir para la limpieza	todos los BC classic
Galería	de tubo redondo de acero inoxidable, en el lado del cliente y en el lado frontal	todos los BC classic
Reposabandejas	Tubo de acero inoxidable, plegable, en el lado del cliente	Altura de 885 mm con un diámetro de ruedas de 75 mm, corresponde a la altura normal del reposabandejas BASIC LINE o
	Resopal, plegable, en el lado del cliente Placa Multiplex cubierta con material laminado de Resopal "Colours" o "Woods"	Altura de 850 mm con un diámetro de ruedas de 75 mm, corresponde a la altura del reposabandejas MANHATTAN
Estante inferior	de acero inoxidable, extraíble, carga máxima: 80 kg	todos los BC classic
Ruedas de acero inoxidable	8 ruedas directrices, 2 con freno, ø 125 mm, la altura total aumenta en 60 mm, la altura base en este caso es de 960 mm	todos los BC classic
Pies	de acero inoxidable	todos los BC classic
Zócalos	de acero inoxidable, en el lado del cliente	todos los BC classic

Puede encontrar toda la información sobre frontcooking en:
www.frontcooking.com



OPCIONES / ACCESORIOS PARA LA ESTACIÓN DE FRONTCOOKING BC CLASSIC

Opción	Denominación	Modelo	para modelos
 <p>Revestimiento en 3 partes: Cuerpo en blanco señales, pintado en polvo, frontal en amarillo retama, pintado en polvo</p>	Revestimiento en 3 partes:	<p>Pintado en polvo en el lado del cliente y en el lado frontal, los lados del cliente y los frontales pueden diseñarse respectivamente con diferentes colores</p>	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
 <p>Revestimiento en 3 partes: Cuerpo en gris tráfico, pintado en polvo, frontal con decoración Rustic Oak</p>		<p>Cubierto en el lado del cliente con material laminado de Resopal (Colours, Woods), Frontales pintados en polvo</p>	
 <p>Cuerpo en acero inoxidable, frontal en Delicious Oak</p>	Revestimiento frontal	<p>Revestimiento en toda la superficie en el lado del cliente de HPL (High Pressure Laminate), grosor de material: 4 mm, Cubierto con material laminado de Resopal (Colours, Woods)</p>	
 <p>Columnas puente extract. en rojo merlot</p>	Revestimiento de la columna	<p>Pintado en polvo, Juego compuesto del lado izquierdo y derecho, incl. material de fijación en los canales de salida de aire</p>	

Podrá consultar más información sobre los colores y decoraciones de Resopal en la página:
www.bpro-solutions.com/resopal



CREATIVIDAD Y VARIEDAD

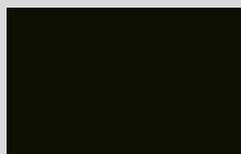
Los colores son la salsa de la vida: con los 12 colores escogidos de B.PRO, aportará un cambio al día a día y hará que lo especial sea aún más bonito.

Ya sea con una mezcla colorida o con una monocromía elegante: con la elección adecuada de colores creará la atmósfera ideal para sentirse a gusto.

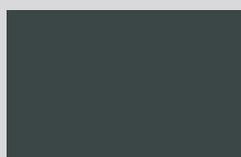
B.PRO Catering Solutions le ofrece un mundo de colores adaptado a su concepto gastronómico: desde los nuevos

revestimientos cambiables para la estación de frontcooking B.PRO COOK y los carros de recogida de bandejas, pasando por los dispensadores de platos y el sistema de distribución de alimentos B.PRO BASIC LINE, hasta los carros de servicio acreditados.

NEUTRAL COLOURS



negro grafito



gris tráfico B



gris piedra

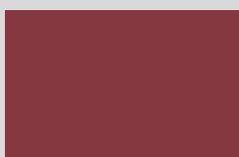


blanco señales

LIVING COLOURS



amarillo retama



rojo merlot

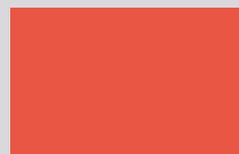


verde petróleo



azul marino

FRESH COLOURS



rojo caramelo



neomint



granny



lima

OPCIONES / ACCESORIOS PARA LA ESTACIÓN DE FRONTCOOKING B.PRO COOK CLASSIC

Figura	Modelo	Denominación	Dimensiones An x Pr x Al (mm)	Potencia / conex. eléc.	N.º ref.
	BC UCT 2D Mesa refrigerada de base	2 puertas abatibles de doble pared, con aislamiento térmico, giratoria con marco de obturación magnético, por estante de armario dos pares barras de apoyo de altura regulable para introducir recipientes Gastronorm GN 1/1	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	575 219
	BC UCT 4E Mesa refrigerada de base	2 cajones completamente extraíbles por lado, con aislamiento térmico, con marco de obturación magnético, para recipientes Gastronorm GN 1/1, o se puede utilizar su subdivisión con la ayuda de barras transversales y longitudinales, la máxima profundidad de los GN es de 100 mm	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	575 220
		Rejilla GN GR 1/1 , de acero inoxidable			550 267

Figura	Modelo	Denominación	para modelos	N.º ref.
	Mesa de colocación móvil	para la introducción y la extracción de aparatos cocción de sobremesa en la estación de frontcooking B.PRO COOK (en vez del estante de colocación de aparatos, también puede configurarse directamente con la BC classic)	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	574 309 574 310 574 311
	Base de apoyo	Base de apoyo para insertar en la mesa de colocación como superficie de apoyo adicional	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	574 379 574 380 574 381
	Base de transporte con ruedas BC ROL 6x4	para colocar un B.PROTHERM 420 en el espacio útil libre, ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 con freno, ø 50 mm	todos los BC classic	573 570
	Bastidor múltiple con tope	de acero inoxidable para la fijación en el lado de servicio en las cajas filtrantes de olor, para el alojamiento de un GN 1/3 o de su subdivisión, incl. tope para el alojamiento de un rollo de papel de cocina	todos los BC classic	573 977
	Base insertable de vidrio	para insertar en el bastidor múltiple como superficie de apoyo adicional	Bastidor múltiple	573 978
	Juego de rieles de cajón	compuesto por dos rieles para el alojamiento de un GN 1/1, para colocar en la parte inferior del estante de colocación de aparatos	todos los BC classic	573 979
	Instrucciones del sistema B.PRO COOK	Instrucciones técnicas (limpieza, cambio de filtros) en la estación de frontcooking B.PRO COOK montada lista para el funcionamiento, manejo de los aparatos de sobremesa B.PRO COOK. Plazo según acuerdo previo.	todos los BC classic	999 125

B.PRO COOK PLACAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN Y WOKS DE INDUCCIÓN



Modelo	Placa de cocción por inducción			Wok de inducción			
Equipamiento del aparato básico	<ul style="list-style-type: none"> - Superficie lisa de Ceran® - Generador de inducción de alto rendimiento controlado por microprocesador made by E.G.O. - Regulación de potencia progresiva con botón giratorio - Luz piloto para la indicación del estado de funcionamiento y del código de error en caso de fallos - Eficacia elevada - Filtro de aire en la base del aparato - Patas giratorias de altura regulable - Cable de conexión de red (1,5 m) 						
Dim. ext. (An x Pr x Al)	400 x 620 x 240 mm						
Tipo de protección	IP X4						
Accesorios	véase la página 19						
Material	<ul style="list-style-type: none"> - Acero inoxidable 18/10 (material 1.4301) con superficie cepillada - Ceran® (6 mm de grosor) 						
Modelo	BC IH 3500	BC IH 5000	BC IH 2Z 5000 Placa de cocción por inducción de 2 zonas	BC SIH 5000 Placa de cocción por inducción de superficie	BC IW 3500	BC IW 5000	
Modelo	Placa de cocción por inducción con una zona redonda de cocción Reconocimiento de recipientes automático a partir de \varnothing 120 mm		Placa de cocción por inducción con dos zonas redondas de cocción Reconocimiento de recipientes automático a partir de \varnothing 120 mm 2 zonas de calentamiento regulables por separado entre sí (2 bobinas de \varnothing 220 mm respect.)	Placa de cocción por inducción con una zona rectangular de cocción Reconocimiento de recipientes automático desde \varnothing 120 mm 1 zona de calentamiento (2 bobinas de 220 x 220 mm respect.)	Wok de inducción con una cubeta de Ceran®		
Superficie útil (An x Pr)	339 x 564 mm Zona de cocción de \varnothing 220 mm		339 x 564 mm (2 zonas de cocción de \varnothing 220 mm respect.)	339 x 564 mm (zona de cocción 220 x 447 mm)	Cubeta \varnothing 300 mm		
Enchufe	Enchufe Schuko	Enchufe CEE de 16 A	Enchufe CEE de 16 A		Enchufe Schuko	Enchufe CEE de 16 A	
Conexión eléctrica	220-240 V, 50-60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50-60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50-60 Hz 3N PE, 16 A		220-240 V, 50-60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50-60 Hz 3N PE, 16 A	
Pérdida calor Func. normal	sensible	245	350	350	350	140	200
	latente	90	140	140	140	56	80
Potencia	3,5 kW	5,0 kW	2 x 2,5 kW (5 kW)		5,0 kW (2 x 2,5 kW)	3,5 kW	5,0 kW
Peso	19 kg	19 kg	27 kg	27 kg	18 kg	18 kg	
N.º ref.	574 197	574 198	574 199	574 200	574 201	574 202	

B.PRO COOK PLANCHAS



Modelo	Plancha, lisa			Plancha, estriada		
Equipamiento del aparato básico	<ul style="list-style-type: none"> - Superficie de parrilla soldada herméticamente de manera circundante con esquinas redondeadas para una limpieza y una higiene óptimas - Profundidad de la cubeta 30 mm - Plancha de 15 mm de grosor para una acumulación térmica óptima - Extremadamente potente hasta + 250 °C - Distribución del calor uniforme en toda la superficie mediante radiadores tubulares - Zona de reposo sin calentamiento (70 mm) en la zona del lado de servicio - Orificio de evacuación incl. tapón de evacuación de grasa de teflón - Bandeja colectora de grasa amplia y extraíble, capacidad de 1,6 litros - Regulación de temperatura progresiva con botones giratorios - 2 luces piloto para la indicación del estado de funcionamiento y de la fase de calentamiento - Patas giratorias de altura regulable - Cable de conexión de red (1,5 m) 					
Rango temp.	+80 °C a +250 °C					
Tipo de protección	IP X4					
Accesorios	véase la página 19					
Material	<ul style="list-style-type: none"> - Acero inoxidable 18/10 (material 1.4301) con superficie cepillada - Superficie de parrilla de acero de cromo templada resistente a la corrosión (material 1.2316) 					
Modelo	BC GF 3500	BC GF 4200	BC GF 8400	BC GR 3500	BC GR 4200	
Modelo	Plancha con superficie lisa e inclinada / superficie de parrilla			Plancha con superficie estriada e inclinada / superficie de parrilla		
			2 zonas de calentamiento regulables por separado entre sí			
Dim. ext. (An x Pr x Al)	400 x 620 x 240 mm		800 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm		
Superficie útil (An x Pr)	304 x 506 mm (de los cuales 304 x 435 mm con calentamiento)		704 x 506 mm (de los cuales 704 x 435 mm con calentamiento)	304 x 506 mm (de los cuales 304 x 435 mm con calentamiento)		
Enchufe	Enchufe Schuko	Enchufe CEE 16 A	Enchufe CEE 16 A	Enchufe Schuko	Enchufe CEE 16 A	
Conexión eléctrica	220-240 V, 50-60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50-60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50-60 Hz 3N PE, 16 A	220-240 V, 50-60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50-60 Hz 3N PE, 16 A	
Pérdida calor Func. normal	sensible	1155	1386	2772	1155	1386
	latente	1400	1680	3360	1400	1680
Potencia	3,5 kW	4,2 kW	8,4 kW (2 x 4,2 kW por zona calent.)	3,5 kW	4,2 kW	
Peso	34 kg		69 kg	31 kg		
N.º ref.	574 203	574 204	574 205	574 206	574 207	

B.PRO COOK ASADORES, COCEDORES DE PASTA, FREIDORA



Fig. con accesorios

Modelo	Asador BC DG 4200	Cocedor de pasta BC PC 4800	Freidora BC DF 5000	
Modelo	<ul style="list-style-type: none"> - Superficie parrilla soldada herméticamente, circundante, redondeadas para una limpieza y una higiene óptimas - Profundidad de la cubeta 65 mm - Plancha 15 mm grosor para acumul. térmica óptima - Extremadamente potente hasta + 250 °C - Distribución del calor uniforme en toda la superficie mediante radiadores tubulares - Zona reposo sin calentamiento (70 mm) lado de servicio - Orificio de evacuación incl. tapón de evacuación de grasa de teflón 	<ul style="list-style-type: none"> - Pila embutida herméticamente con grandes radios del reborde - Pila profunda para el alojamiento de recipientes Gastronorm o cestas de pasta hasta una profundidad de 150 mm - Tiempo de calentamiento reducido por medio de una calefacción especial situada directamente en el exterior 	<ul style="list-style-type: none"> - Pila embutida herméticamente con grandes radios del reborde - Zona fría en la base de la pila - Radiador interior extraíble - Dispositivo de sujeción para los cestos para freidora - Incl. tapa para cubrir la pila para freidora 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Regulación de temperatura progresiva con botones giratorios - 2 luces piloto para la indicación del estado de funcionamiento y de la fase de calentamiento - Patas giratorias de altura regulable - Cable de conexión de red (1,5 m) 			
Dim. ext. (An x Pr x Al)	400 x 620 x 240 mm			
Tipo de protección	IP X4			
Accesorios	véase la página 19			
Material	<ul style="list-style-type: none"> - Acero inoxidable 18/10 (material 1.4301) con superficie cepillada - Superficie de parrilla de acero de cromo templada resistente a la corrosión (material 1.2316) 	<ul style="list-style-type: none"> - Acero inoxidable 18/10 (material 1.4301) con superficie cepillada - Pila de acero V4A resistente a la corrosión (material 1.4404) 	<ul style="list-style-type: none"> - Acero inoxidable 18/10 (material 1.4301) con superficie cepillada 	
Capacidad	7 litros	20 litros	mín. 5 litros, máx. 6,5 litros	
Desagüe	Fundición seg. con tornillo prisionero, tapón evac. de teflón para pila	Grifo de desagüe de seguridad	Grifo de desagüe de seguridad	
Superficie útil (An x Pr)	304 x 506 mm	304 x 509 mm	238 x 346 mm	
Rango temp.	+80 °C a +250 °C	+45 °C a +100 °C	+100 °C a +180 °C	
Enchufe	Enchufe CEE de 16 A	Enchufe CEE de 16 A	Enchufe CEE de 16 A	
Conexión eléctrica	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	
Pérdida calor Func. normal	sensible	1386	600	450
	latente	1680	960	3500
Potencia	4,2 kW	4,8 kW	5,0 kW	
Peso	33 kg	14 kg	16 kg	
N.º ref.	574 208	574 210	574 211	

B.PRO COOK PLACA DE COCCIÓN DE CERAN®, BAÑO MARÍA, PLACA CALENTADORA, MULTIELEMENTO



Modelo	Placa cocc. Ceran® BC CH 4300	Baño María BC BM 700	Placa calentadora BC HP 700	Multielemento BC ME		
Modelo	<ul style="list-style-type: none"> - Placa de cocción de Ceran® (6 mm de grosor) con cuerpos de calor por radiación y 2 zonas redondas de cocción - 2 cuerpos de calor por radiación (1,8 kW y 2,5 kW) - Luz piloto para la indicación del estado de funcionamiento - Regulación de temperatura progresiva por zona de cocción con botón giratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Pila embutida hermét. con grandes radios reborde y calentamiento ext. - Pila prof. alojamiento recipientes Gastronorm hasta 150 mm profundidad - 2 luces piloto para la indicación del estado de funcionamiento y de la fase de calentamiento - Regulación progres. de temp. con botón giratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Placa calentadora con zona para mantener el calor con separación térmica - Superficie para mantener el calor tratada con silicona de 3 mm de grosor de acero inoxidable 18/10 - 2 luces piloto para la indicación del estado de funcionamiento y de la fase de calentamiento - Regulación de temperatura progresiva con botón giratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Elemento abierto arriba y delante para enganchar o introducir recipientes GN y bandejas GN - Limpieza sencilla gracias a las superficies lisas - Apto para lavavajillas (sin patas) 		
	Cable de conexión de red (1,5 m)					
	Patas giratorias de altura regulable			Patas giratorias altura reg.		
Dim. ext. (An x Pr x Al)	400 x 620 x 240 mm					
Tipo de protección	IP X4			--		
Accesorios	véase la página 19			véase la página 19		
Material	- Acero inoxidable 18/10 (material 1.4301) con superficie cepillada	- Acero inoxidable 18/10 (material 1.4301) con superficie cepillada - Pila de acero V4A resistente a la corrosión (material 1.4404)	- Acero inoxidable 18/10 (material 1.4301) con superficie cepillada	- Acero inoxidable 18/10 (material 1.4301) con superficie cepillada		
Capacidad:	--	máx. 1x GN 1/1-150	--	Arriba: máx. GN 1/1-150 (en función de la profundidad del recipiente de debajo) Abajo: máx. GN 1/1-100		
Superficie útil (An x Pr)	339 x 564 mm Zona de cocción: ø 170 mm y ø 220 mm	304 x 509 mm	340 x 565 mm	--		
Rango temp.	--	+45 °C a +95 °C	+55 °C a +120 °C	--		
Enchufe	Enchufe CEE de 16 A	Ench. Schuko	Enchufe RU	Ench. Schuko	Enchufe RU	--
Conexión eléctrica	400 V, 50-60 Hz 3N PE, 16 A	220-240 V, 50-60 Hz 1N PE, 16 A	250 V, 50-60 Hz 1N PE, 16 A	220-240 V, 50-60 Hz 1N PE, 16 A	250 V, 50-60 Hz 1N PE, 16 A	--
Pérdida calor Func. normal	sensible	860	88	101	--	
	latente	344	140	140	--	
Potencia	4,3 kW	0,7 kW	0,7 kW	--		
Peso	12 kg	15,5 kg	18 kg	7 kg		
N.º ref.	574 209	574 212	574 368	574 213	574 369	573 458

ACCESORIOS PARA APARATOS DE COCCIÓN DE SOBREMESA

Figura	Denominación	Para el modelo	N.º ref.
	Rasqueta de limpieza de Ceran®	Para placa de cocción por inducción BC IH, placa de cocción de Ceran® BC CH	568 489
	Wok con fondo redondo de acero inoxidable, ø 360 mm, capacidad máx. 5,5 litros, peso 1,2 kg	Para wok de inducción BC IW	573 513
	Juego de cestas para pasta , compuesto por 6 cestas: aprox. GN 1/6-100, con mangos aislados y marcos de colocación respectivamente	Para cocedor de pasta BC PC	574 254
	Juego de cestas para pasta , compuesto por 2 cestas: aprox. GN 1/3-100 y 2 cestas: aprox. GN 1/6-100, con mangos aislados y marcos de colocación respectivamente	Para cocedor de pasta BC PC	574 255
	Recipiente de cocción Gastronorm G-KEN G 1/1-95 perforado, con mangos plegables	Para cocedor de pasta BC PC	550 971
	Tapa con concavidad del mango GD 1/1 para cubrir	Para cocedor de pasta BC PC	550 658
	Rasqueta de limpieza para parrilla, lisa	Para asador BC DG, para plancha BC GF, lisa	573 252
sin figura	Rasqueta de limpieza para parrilla, estriada	Para plancha BC GR, estriada	574 306
	Protección contra salpicaduras	Para planchas BC GF y BC GR (excepto BC GF 8400)	574 256
	Protección contra salpicaduras	Para plancha BC GF 8400	574 257
sin figura	Cuidado antiadherente B.PRO COOK 500 ml, cuida y protege la superficie de la parrilla y mejora las propiedades antiadherentes	Para planchas y asadores	574 302
	Juego de cestos para freidora (2 piezas) con mangos aislados respectivamente 95 x 260 x 110 mm (An x Pr x Al)	Para freidora BC DF	574 258
	Cesto para freidora con mango aislado 220 x 260 x 110 mm (An x Pr x Al)	Para freidora BC DF	574 259
	Nervio de sujeción de acero inoxidable 18/10 para cubrir el espacio entre los dos aparatos de cocción de sobremesa B.PRO COOK	Para todos los modelos	574 298

Puede encontrar toda la información
sobre frontcooking en la página Web:
www.frontcooking.com



EL GRUPO B.PRO

Nuestros clientes son tan diferentes y variados como nuestra oferta. Para poder ofrecer los mejores servicios para cada uno de ellos, agrupamos nuestras competencias y capacidades en dos unidades de negocio altamente especializadas: B.PRO Catering Solutions – Productos y sistemas para grandes cocinas profesionales. ENOXX Engineering – Piezas de precisión producidas individualmente de acero inoxidable, aluminio y plásticos para el sector industrial.

B.PRO dispone del certificado DIN EN ISO 9001:2015 en todos los sectores comerciales, garantizando así el más alto grado de fiabilidad y compromiso con el cliente.

Contacto en España:
Antonio Mesa Doblas
móvil +34 605 279 203
antoniomesa.doblas@bpro-solutions.com

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81900
catering.export@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS