



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO COOK

Mobile Kochstationen COOK I-flex und COOK classic

B.PRO COOK

Entdecken Sie die FLEXILIGENZ. Flexibler Handlungsspielraum durch intelligente Produkteigenschaften.

Schnell, zu jeder Zeit, an jedem Ort und immer frisch: Diese Entwicklung in der Außer-Haus-Verpflegung bietet interessante Umsatzpotenziale. Mit den B.PRO COOK Kochstationen können Sie neue Gastro-Konzepte passgenau realisieren und bestehende Angebote aufwerten. Gekocht wird direkt vor den Gästen mit einer cleveren Lösung, die Ihnen großen Handlungsspielraum bietet.

Flexilignenz im Kopf

Die passgenaue Lösung für Ihre Geschäftsidee:

B.PRO COOK bietet individuelle Konfigurationen in Größe, Leistungsklasse und Ausstattung.

Flexilignenz im Raum

Freie Platzwahl: B.PRO COOK verbindet Kochtechnik und Dunstabzug in einem System.

Flexilignenz in der Zeit

Wechselnde Gerichte von früh bis spät und immer up to date:

Mit B.PRO COOK können Sie Ausstattung und Equipment nach Bedarf variieren und ohne Aufwand austauschen.

Flexilignenz in der Gestaltung

Für ein stimmiges Ambiente: Passend zu Ihrem Einrichtungsstil bietet Ihnen B.PRO COOK individuelle Gestaltungsmöglichkeiten in Material und Farbe.

Flexilignenz in der Organisation

Arbeits erleichterung inklusive: Mit durchdachter Ergonomie, sinnvoller Flächenaufteilung und praktischem Zubehör bringt B.PRO COOK Effizienz und Struktur in die Arbeitsabläufe.

Flexilignenz in der Reinigung

Minimaler Reinigungsaufwand: B.PRO COOK überzeugt mit hygienischen Oberflächen und leicht zugänglichen, spülmaschinentauglichen Teilen, die ohne Werkzeug entnommen werden können.

Flexilignenz in der Mobilität

Heute hier, morgen dort: Gut, dass B.PRO COOK Ihnen überallhin folgen kann.

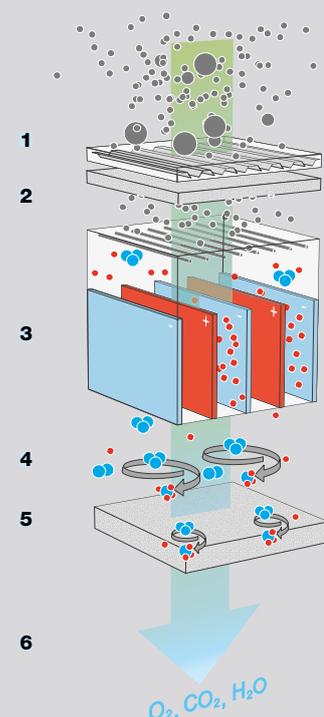


B.PRO COOK im Vergleich: Erfahren Sie, welche Modellreihe am besten zu Ihrem Konzept passt.

	B.PRO COOK classic	B.PRO COOK I-flex
Anwendungs-Empfehlung		
Output	Mittel bis hoch, Einsatz über den ganzen Tag und auch zur Versorgung in Stoßzeiten	Klein bis mittel, Einsatz über den ganzen Tag
Speisenangebot	Gleichbleibendes Speisenangebot über den Tag oder wechselnd über die Woche	Gleichbleibendes oder wechselndes Speisenangebot über den Tag
Mobilität und Einsatz	Fahrbare Kochstation zur freien Platzierung im Raum, hauptsächlich zur Nutzung an einem festen Ort	Mobile Kochstation mit kompakten Abmessungen und geringerem Gewicht, auch für Einsatz außer Haus bzw. im Catering
Kochtechnik		
Kochbereich	Austauschbare Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte	Fest verbautes Induktionskochfeld
Anzahl Kochstellen	Für 2, 3 oder 4 Auftisch-Kochgeräte BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Mit 1, 2 oder 3 Induktionskochfeldern BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Kochzubehör	Große Auswahl: 13 verschiedene Auftisch-Kochgeräte unterschiedlicher Leistung und Größe zum Einschieben und Anschließen an die Gerätesteckdosen	Einfaches Platzieren von induktionsfähigen Kochaufsätzen auf das Induktionskochfeld
Ausführung		
Stromanschluss	400 V / 16 A bis 63 A	230 V / 16 A und 400 V / 16 A
Gewicht	ca. 195–225 kg (ohne Auftisch-Kochgeräte)	ca. 130–150 kg
Aufstellmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Fahrbar • Feststehend auf Stellfüßen 	<ul style="list-style-type: none"> • Fahrbar • Mobil (außer Haus) als To-go-Variante • Feststehend auf Stellfüßen • Zum Einbau als Built-in-Variante
Arbeitsfläche	<u>Absaugbrücke</u> : viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe <u>Kochbereich</u> : links und rechts neben der Kochfläche viel Raum zum Abstellen und Ablegen	<u>Absaugbrücke</u> : viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe
Unterbau	<ul style="list-style-type: none"> • als Stauraum mit Grundboden • für mobilen Unterbau-Kühltisch • für Warmbevorratung mittels B.PROTHERM 	<ul style="list-style-type: none"> • zur Lagerung und Bevorratung der Kochaufsätze • und/oder mit Schubladenblock
Material	Absaugbrücke, Arbeitsflächen und Unterbau vollständig aus Edelstahl	Absaugbrücke und Arbeitsflächen aus Edelstahl, Unterbau aus verzinktem, pulverbeschichteten Feinblech

Das Filtersystem ION TEC filtert Blaurauch und verlängert die Standzeit der Aktivkohle.

- 1 In den Vorfilterstufen werden grobe Partikel wie z.B. Fett abgeschieden.
- 2 Im Ionisator werden durch ein elektrostatisches Spannungsfeld die durchströmenden Partikel positiv geladen. Zusätzlich entsteht aus Sauerstoff hochreaktionsfreudiges Ozon.
- 3 In der Kollektorstufe bleiben die positiv geladenen Partikel an den negativ geladenen Platten haften und werden so abgeschieden (vor allem Aeorsole).
- 4 Im Oxidationsprozess zersetzt das Ozon Gerüche und Blaurauch.
- 5 In der Aktivkohle anhaftende Partikel, die bisher nicht abgeschieden wurden, reagieren mit dem restlichen Ozon. Die Aktivkohle wird hierdurch gereinigt, die Standzeit dadurch deutlich verlängert.
- 6 Sauerstoff, Kohlenstoffdioxid und Wasser werden als Endprodukte an die Umgebung abgegeben.



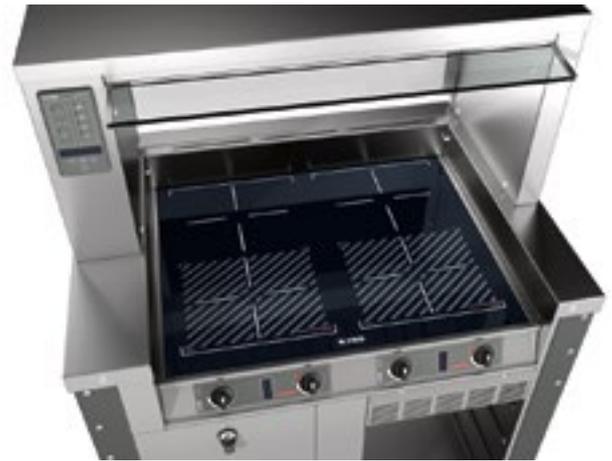
COOK I-flex

Kompakt und effizient: Die Kochstation der vielen Möglichkeiten.

B.PRO COOK I-flex bietet durch die effiziente, fest verbaute Induktionstechnik mit bis zu drei Kochfeldern einen großen Handlungsspielraum in der Anwendung. Kochaufsätze in unterschiedlichen Ausführungen werden einfach aufgelegt und können schnell ausgetauscht werden.

So groß wie die Auswahl an Kochequipment, so variabel ist auch das Angebot an Speisen, das von früh bis spät vor den Augen der Kunden à la minute zubereitet werden kann.

Dank kompakter Abmessung und integriertem Dunstabzug lässt sich diese Kochstation auch bei wenig Platz gut integrieren. In der mobilen to go-Variante eignet sich B.PRO COOK I-flex auch bestens für Catering und Außer-Haus-Einsätze.





B.PRO CONTROL Steuerung

Hauptschalter, Licht und die Absaugstufe lassen sich über die Tasten steuern. Das Digital-Display zeigt den Filterwechsel an. Einstellungen wie Sprache, Schnellstart und Reinigungsintervalle können hier eingerichtet werden.



Serienmäßig mit Beleuchtung

Die serienmäßige LED-Lichtleiste über dem Kochfeld leuchtet das Induktionskochfeld optimal aus.



Brücke zum Gast

Die extra schlanke Absaugbrücke gewährt viel Einblick aufs Kochgeschehen. Obenauf bietet sie Platz für Zutaten und eignet sich als Ausgabefläche. Die optionale Galerie macht das Abstellen auf der Brücke noch sicherer.



Gewohnte Bedienung

Jede Induktionskochfläche besteht aus 2 Kochzonen, die getrennt voneinander mit Drehknöpfen geregelt werden können. Auf Wunsch können auch beide Kochzonen zusammengeschaltet werden. Das Display zeigt die jeweilige Leistungsstufe an.



Sicher in Position

Die rechteckigen Grillplatten und -bräter werden mit Hilfe von Magneten unter dem Griff in der richtigen Position auf der Kochfläche festgehalten. Dennoch können Sie mühelos entfernt werden.



Praktischer Hustenschutz

Der serienmäßige Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas lässt sich zur leichten Reinigung herunterklappen.



Serienmäßiger Stauraum

Der Unterbau ist in Fächer aufgeteilt, mit Auflegewinkeln und Unterboden ausgestattet. Hier lässt sich das Kochequipment bestens für den schnellen Einsatz lagern.



Schubladen für Nachschub

Im optionalen Schubladenblock mit zwei Auszügen lassen sich GN-Behälter mit vorbereiteten Zutaten einsetzen. Zusätzlich eingeschobene Eutektische Platten halten die Lebensmittel auf Wunsch kühl.



Leichte Filterreinigung

Die Filterkassetten, bestehend aus Fettfilter und Streckmetallfilter, kann man werkzeuglos entnehmen und in der Spülmaschine reinigen. Über einen Ablaufstopfen kann man das Fett ablassen.

COOK classic

Leistungsstark und geräumig: Die Kochstation für maximale Performance.

B.PRO COOK classic zählt zu den bewährten Front-cooking-Lösungen in der Branche. Die Kochstationen für zwei bis vier Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte sind für den täglichen Dauereinsatz genauso ausgelegt wie für Stoßzeiten.

Dank modularer Architektur und einer großen Auswahl an Kochtechnik kann das Speisenangebot von Tag zu Tag variiert werden. Neue gastronomische Trends sind somit einfach umsetzbar.

Die integrierte Absaugbrücke filtert effizient Fett und Gerüche und sorgt für reine Luft im Gastraum. Großzügige Arbeitsflächen und Stauräume sowie abgestimmtes Zubehör optimieren den Workflow für eine einfache und schnelle Zubereitung.



B.PRO COOK classic 4.1
bedienseitig, mit optionaler Galerie, fahrbarem Einstelltisch und umfangreichem Zubehör



Abbildung mit Zubehör



B.PRO CONTROL – übersichtlich und einfach

Die elektronische Steuerung mit klaren Symbolen macht die Bedienung ganz leicht. Die Filterwechselanzeige erinnert automatisch an den Tausch oder die Reinigung der Filter.



Spot an

Flächenbündig integrierte LED-Spots leuchten die gesamte Arbeitsfläche optimal aus und rücken die Speisen ins rechte Licht.



Großzügige Abstellfläche

Geschützt durch eine Galerie, kann auf der Absaugbrücke präsentiert, dekoriert und bereitgestellt werden.



Mehr Arbeitsplatz

Rechts und links der Einstellnische ist viel Platz zum Abstellen, Anrichten und Ablegen.



Raumgewinn: Multi-Rahmen

Der Multi-Rahmen bietet Platz zum Abstellen und Aufbewahren. Einfach GN-Behälter einhängen oder Glasbrett einlegen für mehr Arbeitsfläche.



Perfekter Schutz

Der durchgehende Hustenschutz sorgt für beste Hygiene. Zum Reinigen kann er einfach nach unten geklappt werden.



Umbau im Handumdrehen

Das Kochgeräte-Einstellbord kann leicht herausgenommen werden, um zum Beispiel ein Standgerät unterzubringen.



GN-Schienen für alle Fälle

Alles, was direkt unter den Kochgeräten verstaut werden soll, bitte hier einschieben. Lebensmittel oder Kochutensilien verschwinden so in beliebig tiefen GN 1/1-Behältern.



Filterwechsel – schnell und leicht

Die Fettfilter mit integrierter Fettauffwanganne lassen sich leicht entnehmen und in der Spülmaschine reinigen – ganz ohne Werkzeug.

Schneller, heißer, besser!

B.PRO COOK classic zeigt sich in Bestform.

Mit zuverlässiger Technik und starker Performance haben sich B.PRO COOK classic Auftisch-Kochgeräte in der Praxis bereits mehr als bewährt. Sie zeichnen sich durch ihr hochwertiges und funktionales Design aus, das einfaches Handling, Hygiene-Sicherheit und maximale Leistungsfähigkeit garantiert. Die insgesamt 13 verschiedenen Modelle umfassen alles,

was Profis zum Kochen brauchen: vom Pastakocher über Induktionswoks und Grillplatten bis zur Fritteuse. Dank kompakter Abmessungen und einer Tiefe von nur 62 cm passen die Auftisch-Kochgeräte auch auf herkömmliche Arbeitsplatten und sind je nach Bedarf flexibel miteinander kombinierbar.

**2-Zonen
Induktion**

**Flächen-
induktion**



Induktionskochfelder und Induktionswoks

Je nach Anforderung gibt es das 1-Zonen-Induktionskochfeld, 2-Zonen-Induktionskochfeld, Flächeninduktion oder Induktionswoks – leistungsstark, zuverlässig, langlebig und extrem schnell.



Ceran®-Kochfeld

mit 2 Kochzonen, die separat regelbar sind.

Warmhalteplatte

mit großflächigem Warmhaltebereich.

Pastakocher

zum Energie sparenden Kochen und Dämpfen in Pastakörben oder GN-Kocheinsätzen.

Bain-Marie

zum Warmhalten und Präsentieren von Speisen in GN-Behältern.

Multi-Element BC ME

bietet Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, zusätzliche Arbeitsfläche und hilft beim Anrichten der Speisen.





Das Frontcooking-Trio für leckere Kochshows:
Induktionswok, gerillte Grillplatte und Pastakoher.



Fritteuse

mit herauschwenkbarer Heizung und unbeheizter Kaltzone am Beckenboden.



Grill-Bräter

flexibel einsetzbar zum Schmoren, Grillen oder Kochen.



Grillplatten

Gerillt oder glatt – auf der fugenlos eingeschweißten Grillfläche herrscht die einheitliche Wunschtemperatur. Überflüssiges Fett landet in der großzügigen Auffangschale. Bei der doppelt breiten Grillplatte bringen getrennt regelbare Heizzonen Effizienz zum Zuschalten.

B.PRO COOK classic:

Innovative Technik, die jedem schmeckt.

B.PRO COOK I-flex 1

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Fest integriertes Induktionskochfeld mit 2 Kochzonen
- B.PRO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und des Induktionskochfelds
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basis-modell)
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	-----------------------------

B.PRO COOK I-flex 1

BC I-flex 1



BC I-flex 1

mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)

fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller

Außenmaße:
925 x 678 x 1306 mm

Höhe Unterbau: 900 mm

Nutzfläche Kochbereich:
2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar

Leergewicht: ca. 130 kg
Max. Zuladung: 60 kg

220–240 V,
50/60 Hz,
1N PE, 3,4 kW

230 V Schuko-Stecker

575 025

(384 400)

230 V

B.PRO COOK I-flex 1 to go

BC I-flex1 to go



BC I-flex 1 to go

mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)

fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff

Außenmaße:
1020 x 746 x 1366 mm

Höhe Unterbau: 960 mm

Nutzfläche Kochbereich:
2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar

Leergewicht: ca. 130 kg
Max. Zuladung: 60 kg

220–240 V,
50/60 Hz,
1N PE, 3,4 kW

230 V Schuko-Stecker

575 064

(384 400)

230 V

B.PRO COOK I-flex 1 built-in

BC I-flex 1 built-in



BC I-flex 1 built-in

mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)

Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblendungs-Set aus Edelstahl

Außenmaße:
925 x 678 x 1306 mm

Höhe Unterbau: 900 mm

Nutzfläche Kochbereich:
2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar

Leergewicht: ca. 130 kg
Max. Zuladung: 60 kg

220–240 V,
50/60 Hz,
1N PE, 3,4 kW

230 V Schuko-Stecker

575 026

(384 401)

230 V

B.PRO COOK I-flex 2

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Zwei fest integrierte Induktionskochfelder mit 4 Kochzonen
- B.PRO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und Induktionskochfelder
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basis-modell)
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	-----------------------------

B.PRO COOK I-flex 2

	BC I-flex 2 mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen) fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller	Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1 Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 013 (384 396)
	BC I-flex 2 wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			575 014 (384 396)

B.PRO COOK I-flex 2 to go

	BC I-flex 2 to go mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen) fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff	Außenmaße: 1020 x 746 x 1366 mm Höhe Unterbau: 960 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1 Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 015 (384 396)
	BC I-flex 2 to go wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			575 016 (384 396)

B.PRO COOK I-flex 2 built-in

	BC I-flex 2 built-in mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen) Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblendungs-Set aus Edelstahl	Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1 Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 021 (384 398)
	BC I-flex 2 built-in wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			575 022 (384 398)

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

B.PRO COOK I-flex 3

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Fest integriertes Induktionskochfeld mit 6 Kochzonen
- B.PRO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und Induktionskochfelder
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basis-modell)
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	-----------------------------

B.PRO COOK I-flex 3

	BC I-flex 3 mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen) fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller	Außenmaße: 1255 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1 Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 017 (384 397)
	BC I-flex 3 wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			575 018 (384 397)

B.PRO COOK I-flex 3 to go

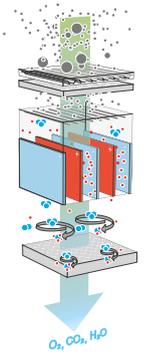
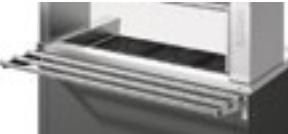
	BC I-flex 3 to go mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen) fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff	Außenmaße: 1350 x 746 x 1366 mm Höhe Unterbau: 960 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1 Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 019 (384 397)
	BC I-flex 3 to go wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			575 020 (384 397)

B.PRO COOK I-flex 3 built-in

	BC I-flex 3 built-in mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen) Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblends-Set aus Edelstahl	Außenmaße: 1255 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1 Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 023 (384 399)
	BC I-flex 3 built-in wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			575 024 (384 399)

Optionen für B.PRO COOK I-flex

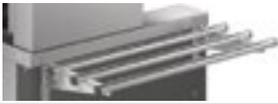
- *Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe, belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	
Korpusfarbe	Korpusfarbe in B.PRO Farben (siehe Seite 28) anstatt verkehrsgrau B RAL 7043	alle BC I-flex	
Front belegt mit Resopal-Schichtstoff 	Frontfarbe	pulverbeschichtet in B.PRO Farben (siehe Seite 28) anstatt verkehrsgrau B RAL 7043	alle BC I-flex 1, 2, außer built-in
		alle BC I-flex 3, außer built-in	
	belegt mit Resopal-Schichtstoff	alle BC I-flex 1, 2, außer built-in	
	alle BC I-flex 3, außer built-in		
ION TEC 	Elektrostatische Filterung ION TEC zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter	alle BC I-flex	
	Vorbereitung auf elektrostatische Filterung ION TEC Die BC I-flex wird geräteseitig so vorbereitet, dass der ION TEC-Filter nachträglich bei Bedarf nachgerüstet werden kann.	alle BC I-flex	
	Zur Auswahl: Kochfeld bedienseitig links oder rechts	BC I-flex 1	
Zusatzsteckdose 	Zusatzsteckdose , einphasig, bedienseitig unterhalb des Induktionskochfelds platziert (Ländervariante beachten)	BC I-flex 2	
Galerie 	Galerie aus Edelstahl, Rundrohr, kunden- und stirnseitig, Höhe 50 mm	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3	
Schubladenblock 	Schubladenblock mit 2 übereinander angeordneten Schubladen für Gastronorm-Behälter, max. GN 1/1-150 oder deren Unterteilung (dann mit Quer- und Längsstegen). Optional mit zwei Eutektischen Platten zur passiven Kühlung, die man oberhalb jeder Schublade mittels einer integrierten Führungsschiene einschiebt (siehe Seite 7)		
Tabletrutsche Rundrohr 	Tabletrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Edelstahl glatt, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
Tellerrutsche glatt 	Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Optionen für B.PRO COOK I-flex

- *Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe, belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle
	Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar
		Edelstahl glatt, abklappbar
		Resopal*, abklappbar
ohne Abbildung	Modulverbindungs-Satz zum festen Verbinden von zwei BC I-flex oder in Kombination mit B.PRO BASIC LINE, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen	alle BC I-flex
ohne Abbildung	Edelstahlrollen , 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	
ohne Abbildung	Stellfüße aus Edelstahl	
		Sockelblenden aus Edelstahl, nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar
		kundenseitig/bedienseitig
		stirnseitig links
	stirnseitig rechts	
		BC I-flex 1, 2
		BC I-flex 3
		alle BC I-flex
		alle BC I-flex

Zubehör für B.PRO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basis-modell)
	Grillplatte 1/1-20, glatt mit glattem Boden, Maße: 530 x 325 x 20 mm, Gewicht: 4,9 kg	aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung, inkl. keramischer Antihafbeschichtung, dicker Boden für optimale Wärmeverteilung und -speicherung, stirnseitig mit je einem Edelstahlgriff und magnetischem Unterteil zur Sicherung gegen Verrutschen auf dem Induktionskochfeld,
		575 027
	Grillplatte 1/1-20, gerillt mit Kreuzriffelung, Maße: 530 x 325 x 20 mm, Gewicht: 4,9 kg	induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250 °C, spülmaschinentauglich
		575 028
	Grill-Bräter 1/1-55 mit glatten Boden, Maße: 530 x 325 x 55 mm, Gewicht: 4,7 kg	575 030
	Flachboden-Wokpfanne 3-Schicht-Material (Edelstahl mit Aluminium-Kern) bis zum Rand für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung sowie Wärmespeicherung, mit ergonomischem Griff, ø ca. 30 cm, induktionsgeeignet, Gewicht: 1,5 kg	575 032

Zubehör für B.PRO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basis-modell)
	Pastakocher-Set bestehend aus: - Edelstahlrahmen, - GN 2/3-100 aus induktionsgeeignetem Mehrschichtmaterial mit 2 Griffen, - GN 1/3-65, - Einhängerrahmen für Pastakörbe, - 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen	575 034
	Bratpfanne aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung, dicker, verzugfreier Boden für optimale Wärmeverteilung und -speicherung und energiesparendes Kochen, mit ergonomischem Kunststoffgriff, keramischer Antihafbeschichtung, induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250 °C, spülmaschinentauglich, Randhöhe ca. 50 mm	ø 20 cm 575 035 ø 24 cm 575 036 ø 26 cm 575 037 ø 28 cm 575 038
	Multi-Element 1/1 aus Edelstahl, zum Vorbereiten und Anrichten oder als Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, Kapazität: max. GN 1/1-65 oder dessen Unterteilung, Maße: 544 x 330 x 93 mm	575 041
	Multi-Element 1/3 aus Edelstahl, Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, Kapazität: max. GN 1/3-65 oder dessen Unterteilung, Maße: 190 x 330 x 93 mm	575 042

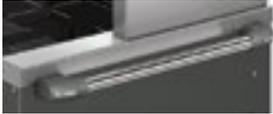
Kochzubehör

	Pfannenwender aus Silikon, mit Edelstahlgriff, hitzebeständig bis 240 °C, spülmaschinentauglich, optimal für die beschichteten Grillplatten und Pfannen geeignet	575 067
	Pfannenlöffel	575 068
	Grillzange	575 069
	Pastakörbe bestehend aus: - Einhängerrahmen für Pastakörbe - 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen	575 070
	Ceran®-Reinigungsschaber	568 489

Zubehör

	Schneidbrett Kunststoff, mit umlaufender Safrinne, optimal angepasst auf die Größe eines Kochfelds, Maße: 530 x 325 x 20 mm	575 057
	Hygieneschutz-Brücke Einfache und schnelle Nachrüstung mit einem zusätzlichen Hygieneschutz oberhalb der Absaugbrücke/des Brückenaufsatzes mit Durchreichemöglichkeit für Teller (ca. 18 cm hoch), Nachrüst-Set, bestehend aus CNS-Anbauelementen, ESG-Sicherheitsglas und Befestigungsmaterial	BC I-flex 1, 2 575 136 BC I-flex 3 575 137

Zubehör für B.PRO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basis-modell)
Besteck-Köcher Abb. mit Zubehör 	Besteck-Köcher, Rahmen aus Edelstahl zur bedienseitigen Befestigung am Korpus, kann zu Reinigungszwecken entnommen werden, inkl. GN 1/6-200	575 058
Messerhalter Abb. mit Zubehör 	Messerhalter aus Kunststoff – für Besteck-Köcher, zum Aufsetzen auf GN 1/6	574 774
GN-Einhängerahmen Abb. mit Zubehör 	GN-Einhängerahmen, aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus, abklappbar, zur Aufnahme von 3x GN 1/6 oder 1x GN 2/4	575 059
Geschirrtuchhalter Abb. mit Zubehör 	Geschirrtuchhalter, aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus	575 060
Küchenrollenhalter Abb. mit Zubehör 	Küchenrollenhalter – für GN-Einhängerahmen und Geschirrtuchhalter aus Edelstahl	575 062
Multi-Rahmen Abb. mit Zubehör 	Multi-Rahmen, aus Edelstahl, zur Befestigung an einem stirnseitigen Abstellbord aus CNS oder Resopal, zur Aufnahme eines GN 1/3, kann zu Reinigungszwecken entnommen werden, inkl. Küchenrollenhalter	575 061
Einlegebrett 	Einlegebrett aus Glas – für Multi-Rahmen, zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche	573 978
Schiebegriff 	Schiebegriff zur stirnseitigen Befestigung am Korpus	575 063
ohne Abbildung	B.PRO COOK I-flex Systemeinweisung Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte B.PRO COOK, Termin nach Vereinbarung.	999 125
Eutektische Platte 	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht, Maße: 530 x 325 x 30 mm, Gewicht: 4,2 kg	568 136
	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht, Maße: 530 x 325 x 30 mm Gewicht: 4,2 kg	573 332
Aktivkohle-Filtermatte 	Aktivkohle-Filtermatte	380 477

B.PRO COOK classic

- Für 2, 3 bzw. 4 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte
- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Hochwirksames Filtersystem
- Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
- Großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
- Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords
- Rollenausführung: Vollrad-Kunststoffrollen, ø 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Abb. mit Zubehör

B.PRO COOK classic

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Steckdosen/Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis-modell)
	<p>BC classic 2.1 mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord</p> <p>max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg</p> <p>Für 2 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte</p>	<p><u>Außenmaße:</u> 1544 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm</p> <p><u>Geräte-Einstellnische:</u> 806 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 830 x 648 x 575 mm</p>	<p>2 x 230 V Schuko-Steckdosen, 2 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 10 kW)</p> <p>16 A CEE-Stecker</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p>	<p>574 400 (380 235)</p>
	<p>BC classic 3.1 mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord</p> <p>max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg</p> <p>Für 3 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte</p>	<p><u>Außenmaße:</u> 1949 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm</p> <p><u>Geräte-Einstellnische:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>	<p>3 x 230 V Schuko-Steckdosen, 3 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW)</p> <p>32 A CEE-Stecker</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p>	<p>574 401 (380 236)</p>
	<p>BC classic 3.1 BHG mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord, mit Be- leuchtung, geschlossenem Hustenschutz und Galerie</p> <p>max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg</p> <p>Für 3 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte</p>	<p><u>Außenmaße:</u> 1949 x 756 x 1407 mm</p> <p><u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm</p> <p><u>Geräte-Einstellnische:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>		<p>574 405 (380 236)</p>
	<p>BC classic 3.1 BHG-I mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord, mit Beleuchtung, geschlossenem Hustenschutz, Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC</p> <p>max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg</p> <p>Für 3 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte</p>			<p>574 406 (380 236)</p>

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

B.PRO COOK classic

- Für 2, 3 bzw. 4 B.PRO COOK Auf Tisch-Kochgeräte
- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Hochwirksames Filtersystem
- Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
- Großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
- Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords
- Rollenausführung: Vollrad-Kunststoffrollen, \varnothing 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller

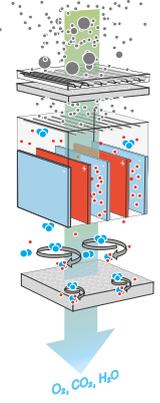


Abb. mit Zubehör

B.PRO COOK classic

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Steckdosen/Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis-modell)
	BC classic 4.1 mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord und ge- schlossenem Hustenschutz max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg Für 4 B.PRO COOK Auf Tisch-Kochgeräte	<u>Außenmaße:</u> 2354 x 756 x 1362 mm <u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm <u>Geräte-Einstellnische:</u> 1616 x 648 x 300 mm <u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1640 x 648 x 575 mm	4 x 230 V Schuko-Steckdosen, 4 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW) 32 A CEE-Stecker 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	574 402 (380 237)

Optionen für BC classic

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle
	Elektrostatische Filterung ION TEC zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter	alle BC classic
	Vorbereitung auf elektrostatische Filterung ION TEC Die BC classic wird geräteseitig so vorbereitet, dass der ION TEC-Filter nachträglich bei Bedarf nachgerüstet werden kann.	alle BC classic

Elektrische Anschlüsse

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle
ohne Abbildung	Elektrischer Anschluss 16 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1
	32 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1
	63 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1

Optionen für B.PRO COOK classic

Optionen für BC classic

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle
Abb. mit Ablagebord 	Fahrbarer Einstelltisch Zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die B.PRO COOK classic anstelle des Geräte-Einstellbordes	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	Ablageboden zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
ohne Abbildung	Zusatzsteckdosen 2 x 230 V Schuko-Steckdosen, im Nutzraum unter dem Geräte-Einstellbord, jeweils rechts und links platziert	alle BC classic
	Beleuchtung mit LED-Spots (je 4 W), über den Kochgeräten platziert	5 Spots, 20 W BC classic 2.1
		7 Spots, 28 W BC classic 3.1
		9 Spots, 36 W BC classic 4.1
	Hustenschutz aus Sicherheitsglas (ESG) zur Kundenseite geschlossen, zu Reinigungszwecken aufklappbar	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	Galerie , aus Edelstahl Rundrohr, kunden- und stirnseitig, Höhe 50 mm	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	Tablettrutsche Edelstahl Rundrohr, abklappbar, kundenseitig	Höhe 885 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Normalhöhe der BASIC LINE Tablettrutsche BC classic 2.1
		oder Höhe 850 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Höhe der MANHATTAN Tablettrutsche BC classic 3.1 BC classic 4.1
	Tablettrutsche , Resopal, abklappbar, kundenseitig Multiplexplatte belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“	Höhe 885 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Normalhöhe der BASIC LINE Tablettrutsche BC classic 2.1
		Höhe 850 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Höhe der MANHATTAN Tablettrutsche BC classic 3.1
		BC classic 4.1
ohne Abbildung	Grundboden aus Edelstahl, herausnehmbar, maximale Belastung: 80 kg	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	Edelstahlrollen , 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, \varnothing 125 mm, Gesamthöhe erhöht sich um 60 mm, Höhe Unterbau beträgt dann 960 mm	alle BC classic
	Stellfüße aus Edelstahl	alle BC classic
	Sockelblenden aus Edelstahl, kundenseitig, nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für B.PRO COOK classic

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr. (Basis-modell)
Abb. mit Ablagebord 	Fahrbarer Einstelltisch Zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die B.PRO COOK classic	BC classic 2.1	574 309
		BC classic 3.1	574 310
		BC classic 4.1	574 311
	Ablageboden zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche	BC classic 2.1	574 379
		BC classic 3.1	574 380
		BC classic 4.1	574 381
Abb. mit Zubehör 	Multi-Rahmen mit Bügel aus Edelstahl zur bedienseitigen Befestigung an den Geruchsfilterboxen, zur Aufnahme eines GN 1/3 oder dessen Unterteilung, inklusive Bügel zur Aufnahme einer Küchenpapierrolle	alle BC classic	573 977
	Einlegebrett aus Glas zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche	Multi-Rahmen	573 978
	Transport-Rolli BC ROL 6x4 zum Einfahren eines B.PROTHERM 420 in den freien Nutzraum, Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 50 mm, Tragfähigkeit: ca. 100 kg	alle BC classic	573 570
	BPT 420 KBRUH B.PROTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem Temperaturregler</u> zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, mit Flügeltür, Kapazität: 2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung, 11 Paar Auflagesicken, Abstand 31 mm	Farbe Beschlagteile: grau blau rot grün gelb	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578 (380 904)
Abb. mit Zubehör 	Schubladenschienen-Set bestehend aus zwei Schienen für die Aufnahme eines GN 1/1, zum Anbringen an der Unterseite des Geräte-Einstellbords	alle BC classic	573 979
ohne Abbildung	B.PRO COOK classic Systemeinweisung Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte B.PRO COOK classic, Handhabung der B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte. Termin nach Vereinbarung.	alle BC classic	999 125

Verbrauchsmaterialien/Ersatzteile (Verkauf über B.PRO Service)

	Vlies-Filtermatten 1 Verpackungseinheit = 25 Stück		107 213
	Aktivkohle-Filtermatten 1 Satz (1 Satz = 2 Stück)		134 046

Verkleidung für B.PRO COOK classic

- Zur nachträglichen Montage
- Kann auch direkt mit der BC classic konfiguriert werden
- In B.PRO Farben (siehe Seite 28)

Verkleidung für BC classic (auch zur nachträglichen Montage)

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
	3-seitige Verkleidung kunden- und stirnseitig pulverbeschichtet , Kunden- und Stirnseiten sind jeweils in verschiedenen Farben gestaltbar	BC classic 2.1	380 086
		BC classic 3.1	380 087
		BC classic 4.1	380 088
	kundenseitig belegt mit Resopal-Schichtstoff (Resopal-Farben/-Dekore: Colours, Woods), Stirnseiten pulverbeschichtet	BC classic 2.1	380 089
		BC classic 3.1	380 090
		BC classic 4.1	380 091
	Dekore: Colours, Woods	BC classic 2.1	380 096
		BC classic 3.1	380 097
		BC classic 4.1	380 098
	Säulenverkleidung pulverbeschichtet, Set bestehend aus linker und rechter Seite inkl. Befestigungsmaterial an den Abluftkanälen	alle BC classic	380 794

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für B.PRO COOK classic

- Aktive Umluftkühlung, von -2 °C bis +8 °C gradgenau regelbar (bei + 43°C Umgebungstemperatur und 40% relativer Luftfeuchtigkeit)
- Steckerfertig mit Kaltgerätesteckdose (Anschluss länderspezifischer Stecker möglich)
- Verdampfer Gehäuse aus Edelstahl, Lamellenverdampfer komplett inkl. Rohre und Lamellen kunststoffbeschichtet, dadurch ist er korrosionsbeständig und geruchsneutral
- Kältemittel R290, FCKW-frei
- Rollenausführung: ø 50 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Unterbau-Kühltisch für BC classic 3.1, BC classic 4.1

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.
 <p>BC UCT 2D</p>	<p>BC UCT 2D Unterbau-Kühltisch mit 2 Flügeltüren 2 doppelwandige Flügeltüren, temperaturisolierend ausgeschäumt, schwenkbar mit Magnetdichtungsrahmen, pro Schrankfach zwei Paar höhenverstellbare Auflegeschieben zum Einschieben von Gastronorm-Behälter GN 1/1</p>	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	575 219
 <p>BC UCT 4E</p>	<p>BC UCT 4E Unterbau-Kühltisch mit je 2 Vollauszügen 2 Vollauszüge pro Seite, temperaturisolierend ausgeschäumt, mit Magnetdichtungsrahmen, für Gastronorm-Behälter GN 1/1 oder, mit Hilfe von Quer- und Längsstegen, deren Unterteilung nutzbar, maximale Tiefe der GN ist 100 mm</p>	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	575 220

B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Glatte Oberfläche aus Ceran
- Mikroprozessor-gesteuerter Hochleistungs-Induktionsgenerator made by E.G.O.
- Stufenlose Leistungsregulierung mit Drehknebel, Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands und des Fehlercodes bei Störungen
- Hoher Wirkungsgrad
- Luftfilter am Geräteboden
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



Induktionskochfeld

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.
	BC IH 3500 Induktionskochfeld, automatische Topferkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 220 mm Gewicht: 19 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	574 197
	BC IH 5000 Induktionskochfeld, automatische Topferkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 220 mm Gewicht: 19 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW	574 198
	BC IH 2Z 5000 2-Zonen Induktionskochfeld, 2 getrennt voneinander regelbare Heizzonen (2 Spulen mit je ø 220 mm), automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm 2 Kochzonen: je ø 220 mm Gewicht: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 2 x 2,5 kW (5,0 kW)	574 199
	BC SIH 5000 Flächen-Induktionskochfeld, 1 rechteckige Kochzone (1 Heizzone 447 x 220 mm), automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: 447 x 220 mm Gewicht: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW (2 x 2,5 kW)	574 200

Induktionswok

	BC IW 3500 Induktionswok	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Cuvette: ø 300 mm Gewicht: 18 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	574 201
	BC IW 5000 Induktionswok	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Cuvette: ø 300 mm Gewicht: 18 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW	574 202

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Umlaufend fugenlos verschweißte, 15 mm starke Grillfläche mit gerundeten Ecken für optimale Hygiene und gleichmäßige, vollflächige Wärmeverteilung durch Rohrheizkörper
- Unbeheizte Ruhezone (70 mm) im bedienseitigen Bereich
- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln
- Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



Grillplatte

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.
	BC GF 3500 Grillplatte, glatt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 34 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 203
	BC GF 4200 Grillplatte, glatt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 34 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 204
	BC GF 8400 Grillplatte, glatt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C, 2 getrennt regelbare Heizzonen	Außenmaße: 620 x 800 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 704 mm davon 435 x 704 mm beheizbar Gewicht: 69 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 8,4 kW (2 x 4,2 kW je Heizzone)	574 205
	BC GR 3500 Grillplatte, gerillt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 31 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 206
	BC GR 4200 Grillplatte, gerillt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 31 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 207

Grill-Bräter

	BC DG 4200 Grill-Bräter inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm Fassungsvermögen: 7 Liter Beckentiefe: 65 mm Gewicht: 33 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 208
---	---	--	--	----------------

B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln
- Höhenverstellbare Drehfüße
- Netzanschlusskabel (1,5 m)



Ceran®-Kochfeld

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.
 <p>BC CH 4300</p>	<p>BC CH 4300 Ceran®-Kochfeld, Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 170 mm und ø 230 mm Gewicht: 12 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,3 kW</p>	<p>574 209</p>

Pastakocher

 <p>BC PC 4800 (Abb. mit Zubehör)</p>	<p>BC PC 4800 Pastakocher nahtlos tiefgezogenes Becken, für die Aufnahme von GN-Behälter oder Pastakörben bis 150 mm Tiefe, Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 509 x 304 mm Fassungsvermögen: 20 Liter Gewicht: 14 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,8 kW</p>	<p>574 210</p>
	<p>Pastakorbsatz Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen</p>	<p>6 Körben: ca. GN 1/6-100</p>		<p>574 254</p>
	<p>Pastakorbsatz Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen</p>	<p>2 Körben: ca. GN 1/3-100 und 2 Körben: ca. GN 1/6-100</p>		<p>574 255</p>
	<p>Gastronorm-Kocheinsatz G-KEN G 1/1-95 gelocht, mit Klappgriffen</p>			<p>550 971</p>
	<p>Deckel mit Griffmulde GD 1/1 zum Abdecken</p>			<p>550 658</p>

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehnebeln
- Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



Fritteuse

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.
 <p>BC DF 5000 (Abb. mit Zubehör)</p>	<p>BC DF 5000 Fritteuse nahtlos tiefgezogenes Becken, Kaltzone am Beckenboden, herauschwenkbarer, innenliegender Heizkörper, inkl. Deckel zum Abdecken des Frittierbeckens</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 346 x 238 mm Fassungsvermögen: min. 5 Liter, max. 6,5 Liter Gewicht: 16 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW</p>	574 211
	<p>Frittierkorbsatz (2 Stück) mit isolierten Griffen</p>	je 260 x 95 x 110 mm		574 258
	<p>Frittierkorb mit isoliertem Griff</p>	260 x 220 x 110 mm		574 259

Bain-Marie

 <p>BC BM 700</p>	<p>BC BM 700 Bain-Marie nahtlos tiefgezogenes Becken, passend für GN-Behälter und GN-Deckel aus Edelstahl, beheizbar von +45 bis +95 °C</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 509 x 304 mm Kapazität: max. 1 x GN 1/1-150 Gewicht: 15,5 kg</p>	<p>220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 0,7 kW</p>	574 212
--	---	---	---	---------

Warmhalteplatte

 <p>BC HP 700</p>	<p>BC HP 700 Warmhalteplatte Warmhalteplatte mit thermisch getrenntem Warmhaltebereich, einsilikonierter, Warmhaltefläche aus Edelstahl 18/10, Temperaturbereich: +55 bis +120 °C</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 565 x 340 mm Gewicht: 18 kg</p>	<p>220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 0,7 kW</p>	574 213
--	---	--	---	---------

B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Höhenverstellbare Drehfüße



Multi-Element

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.
	BC ME Multi-Element	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Kapazität: Oben: max. GN 1/1-150 (abhängig von Tiefe des Behälters darunter) Unten: max. GN 1/1-100 (dann oben max. GN 1/1-65) Gewicht: 7 kg		573 458

Zubehör für B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	
	Ceran®-Reinigungsschaber	Für Induktionskochfeld BC IH, Ceran®-Kochfeld BC CH	568 489	
	Rundboden-Wokpfanne aus Edelstahl, ø 360 mm, Fassungsvermögen max. 5,5 Liter, Gewicht 1,2 kg	Für Induktionswok BC IW	573 513	
	Pastakorbsatz , Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen	6 Körbe: ca. GN 1/6-100	Für Pastakoher BC PC	574 254
		2 Körbe: ca. GN 1/3-100 und 2 Körbe: ca. GN 1/6-100		574 255
	Gastronorm-Kocheinsatz G-KEN G 1/1-95 geloht, mit Klappgriffen	Für Pastakoher BC PC	550 971	
	Deckel mit Griffmulde GD 1/1 zum Abdecken	Für Pastakoher BC PC	550 658	
	Grill-Reinigungsschaber, glatt	Für Grill-Bräter BC DG, für Grillplatte BC GF, glatt	573 252	
ohne Abbildung	Grill-Reinigungsschaber, gerillt	Für Grillplatte BC GR, gerillt	574 306	
	Spritzschutz	Für Grillplatte BC GF, BC GR (außer BC GF 8400)	574 256	
		Für Grillplatte BC GF 8400	574 257	
ohne Abbildung	B.PRO COOK classic Antihaft-Pflege , 500 ml, pflegt und schützt die Grillfläche und sorgt für verbessertes Antihaftverhalten	Für Grillplatten und Grill-Bräter	574 302	
	Frittierkorbsatz (2 Stück) mit isolierten Griffen je 260 x 95 x 110 mm (L x B x H)	Für Fritteuse BC DF	574 258	
	Frittierkorb mit isoliertem Griff 260 x 220 x 110 mm (L x B x H)	Für Fritteuse BC DF	574 259	
	Klemmsteg aus Edelstahl 18/10 zur Abdeckung des Spaltes zwischen zwei B.PRO COOK Auftisch-Kochge- räten	Für alle Modelle	574 298	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt,
innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

B.PRO Farben

NEUTRAL COLOURS



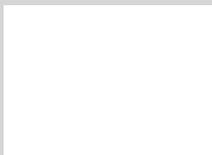
Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau



Signalweiß

LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot



Petrolgrün



Meerblau

FRESH COLOURS



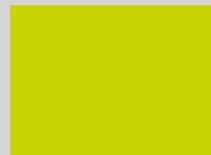
Candyred



Neomint



Granny



Limette



Mehr Infos zu den Resopal-Farben
und -Dekoren finden Sie auf
www.bpro-solutions.com/de/resopal

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81276
Telefax +49 7045 44-81212
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS