B.PRO COOK CLASSIC

Frontcooking für Profis: Die beste Generation des mobilen Kochsystems von B.PRO Catering Solutions – mit ION TEC.

APPETITMACHER

Vorsprung durch Frontcooking: Mit B.PRO COOK classic sind Sie nah am Gast und erschließen neue Umsatzmöglichkeiten.

Neue Kunden finden
Frontcooking hat Potenzial. Was in der Erlebnisgastronomie dazu gehört, eröffnet anderen Branchen neue Umsatzchancen. Denn auch hier suchen Kunden Erlebnis und Genuss.

Kunden binden
Qualität und Transparenz überzeugen. Das schafft Vertrauen und lässt Ihre Kunden umso lieber wiederkommen.

Erlebnis für alle Sinne
Darf es zum Genuss noch eine spannende Abwechslung sein? Frontcooking ist unterhaltsam und verkürzt Wartezeiten. Mit Know-how, verlockenden Gerichten und professionellem Equipment lässt sich Frontcooking fast überall einsetzen und gewinnbringend vermarkten. Zeigen Sie Ihre Fähigkeiten und geben Sie dem Gast einen weiteren Grund, sich für Sie zu entscheiden und wiederzukommen.

Infos über Zielgruppen, clevere Produkte, Rezepte, Schulungen und Workshops finden Sie auch auf:
www.bpro-cook.com

HEISS BEGEHRT

B.PRO COOK classic: Erfolgrezept für ein neues Kocherlebnis

Beim Kochen vor dem Gast müssen Profis sich uneingeschränkt auf ihr Equipment verlassen können. Das B.PRO COOK Kochsystem erfüllt diesen Anspruch mit Bravour und begleitet Sie, wo Kochen als Performance erwartet wird und Schmecken beim Schauen beginnt.

Herzstück des mobilen Kochsystems ist die B.PRO COOK Frontcooking-Station. Mit ihrer hoch-effizienten Absaug- und Filtertechnik sorgt sie für bestes Klima am Set und macht unabhängig von stationären Dunstabzugshauben.

Die Frontcooking-Station gibt es für zwei bis vier Kochgeräte. Dreizehn verschiedene Auftisch-Kochgeräte ergänzen die Station. Sie alle sind zuverlässig, schnell, leistungsstark und damit perfekt für den professionellen Einsatz in Kantine und Restaurant, in der Mensa oder auf der Hotelterrasse.

COOK MAL

Durchdacht bis ins kleinste Detail: Die Highlights der Frontcooking-Station.

B.PRO COOK Frontcooking-Station

- Die Absaugbrücke bietet viel Platz für Zutaten, eignet sich als Ausgabefläche und lässt freien Einblick auf das Kochgeschehen.
- Funktionales Design mit durchgehend glatten Flächen.
- Steckdosen hinter den Kochgeräten sorgen für sicher verstaute Kabel.
- Lüfter und Filter sind von der Kochseite her zugänglich.
- Nützlicher Stauraum unterhalb der Einstellnische.

Frontcooking-Station BC-FS 4, bedienseitig, mit optionaler Galerie, fahrbarem Einstelltisch und umfangreichem Zubehör

Freiheit für fleißige Hände
Weil die Absaugbrücke so schlank ist, bleibt mehr Platz zum Anrichten und Ablegen.

B.PRO CONTROL – übersichtlich und einfach
Die elektronische Steuerung mit klaren Symbolen macht die Bedienung der Frontcooking-Station ganz leicht. Die Filterwechselanzeige erinnert automatisch an den Tausch oder die Reinigung der Filter.

Filterwechsel – schnell und leicht
Einfach den Deckel der Absaugbrücke abheben, Fettfilter entnehmen und ab in die Spülmaschine – ganz ohne Werkzeug.

DIE LUFT IST REIN

Frontcooking-Station B.PRO COOK classic – mit der Lizenz zum Durchatmen.

Beim Braten und Brutzeln, Kochen und Woken entstehen Kochdämpfe, die nach oben in den Raum aufsteigen. Die Absaugbrücke der B.PRO COOK Frontcooking-Station erfasst diese Wrasen oberhalb der Kochgeräte – und ist deshalb wesentlich effizienter als andere Methoden.

Durch die schlanke Form der Brücke haben Koch und Gast freien Einblick auf das Kochgeschehen.

Großzügige Arbeitsflächen und zusätzlicher Stauraum schaffen den nötigen Kreativbereich für die Akteure. Die Frontcooking-Station B.PRO COOK benötigt keine separate Dunstabzugshaube, ersetzt jedoch keine raumlufttechnische Anlage.

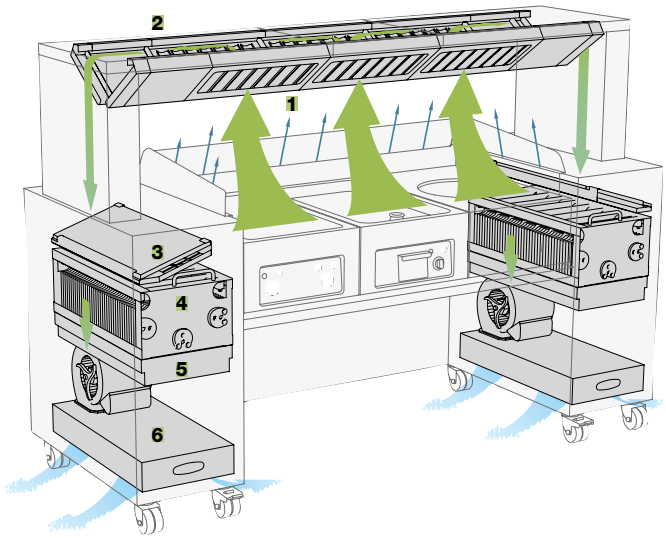
Getestet und für gut befunden: Leistungsstarke Fettfilter der Bauart A (DIN 18869-5) lassen keinerlei Flammen durchschlagen. Dies bestätigt das brandschutztechnische Gutachten eines unabhängigen Sachverständigen.

Mit der optionalen Filtertechnik ION TEC erzielt B.PRO COOK noch bessere Ergebnisse im Kampf gegen Kochdämpfe und filtert auch Blaurauch aus den Wrasen heraus.

Zudem wurde das Fett- und Geruchsfiltersystem weiter optimiert. Zwei schlanke Aktivkohlefilter-Matten ersetzen die bisherigen 16 schweren Patronen des Aktivkohlefilter-Systems. Das erleichtert den Filterwechsel erheblich, reduziert die Kosten pro Betriebsstunde und verringert das Gewicht der Kochstation.

ALLES KLAR

Unser Mehrstufenmodell für gute Atmosphäre – auf Wunsch mit ION TEC.



So funktioniert es:

1. Durch Unterdruck entsteht ein Sog, der die Wrasen in die Absaugbrücke zieht. Um die Absaugeffizienz zu erhöhen, leitet der dreiseitige Luftstrom die Wrasen zusätzlich direkt in die Absaugbrücke.
2. In der Absaugbrücke wird Fett abgeschieden und sammelt sich in den Auffangwannen.
3. Vliesfilter nehmen Feuchtigkeit und Aerosole auf.
4. Mit dem optionalen Filtersystem ION TEC werden Geruchspartikel und Blaurauch reduziert.
5. Aktivkohle bindet die Geruchsmoleküle zuverlässig.
6. Die gereinigte Luft tritt nach unten aus.

Clevere Optionen und Zubehör:

Für eine individuelle Arbeitsplatzgestaltung.

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

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

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

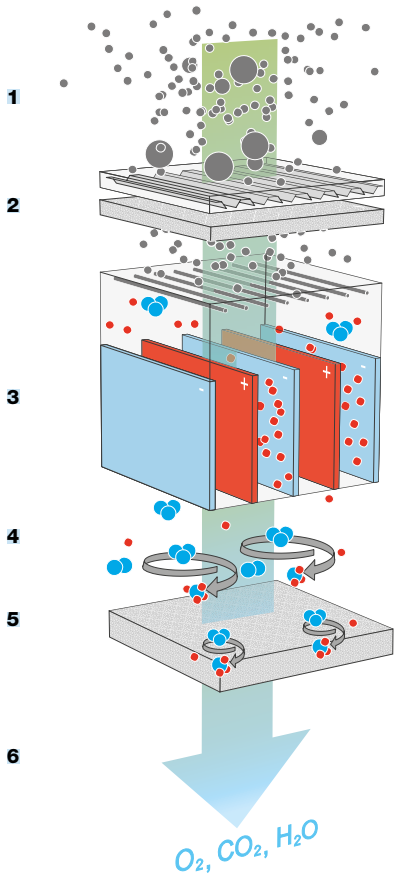
Weitere Infos im Erklärvideo:
https://youtu.be/bZg-3QzuDm0

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

So funktioniert es:

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.

Die Frontcooking-Station B.PRO COOK benötigt keine separate Dunstabzugshaube, ersetzt jedoch keine raumlufttechnische Anlage.



Raum gewinnen: Multi-Rahmen
Der Multi-Rahmen bietet Platz fürs Nebengeschäft wie Abstellen und Aufbewahren. Einfach GN-Behälter einhängen oder Glasbrett einlegen für mehr Arbeitsfläche.

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.

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

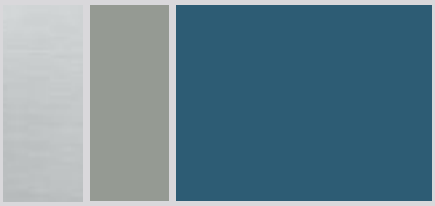
BUNTER. BESSER.

B.PRO COOK classic Upgrade: Bieten Sie Ihren Gästen Raum zum Wohlfühlen – durch viele individuelle Designmöglichkeiten in Farben und Material.

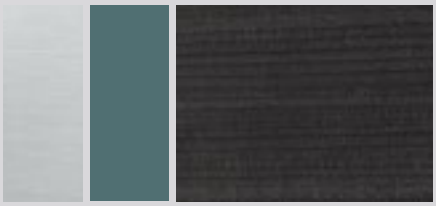
Ab sofort sind auch die Abluftkanäle der Absaugbrücke farblich konfigurierbar, mit pulverbeschichteten Verkleidungen in insgesamt 12 Farben. Die Verkleidung kann einfach befestigt und nachgerüstet werden. So ist es möglich, nicht nur die Front- und Seitenverkleidungen, sondern auch den oberen Bereich der Frontcooking-Station farbig zu gestalten. Komplett „durchgestylt“ fügt sie sich perfekt ins Ambiente ein oder setzt bewusst Akzente.

Der fahrbare Einstelltisch für das Frontcooking-System B.PRO COOK. Für das schnelle und mühelose Ein- und Ausfahren Ihrer Auftisch-Kochgeräte.

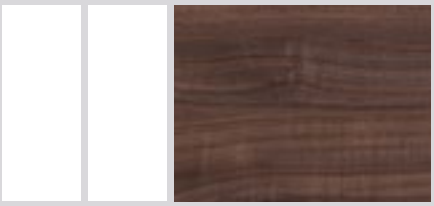
Unsere Inspirationen für Ihre Kombinationen.



Säulen der Absaugbrücke:
Unverkleidet in Edelstahl
3-Seitige Verkleidung:
Korpus in Steingrau, pulverbeschichtet
Front in Meerblau, pulverbeschichtet



Säulen der Absaugbrücke:
Unverkleidet in Edelstahl
3-Seitige Verkleidung:
Korpus in Petrolgrün, pulverbeschichtet
Front belegt mit Resopal Schichtstoff, Black Tulip
(Zur Auswahl stehen die Resopal Dekore „Colours" und „Woods")



Säulen der Absaugbrücke:
Säulenverkleidung, signalweiß, pulverbeschichtet, mit einfacher Befestigung an den Abluftkanälen, zur Reinigung abnehmbar
3-Seitige Verkleidung:
Korpus in Signalweiß, pulverbeschichtet, vollflächige Frontverkleidung mit Resopal Schichtstoff belegt, Noce Savinelli
(Zur Auswahl stehen die Resopal Dekore „Colours" und „Woods")

Wechselbare Front- und Seitenverkleidung für Ihre B.PRO COOK Frontcooking-Station in 12 attraktiven Farben. Alternativ kann die Front auch mit Resopal-Schichtstoff in den Farben „Colours" und „Woods" belegt werden.

Pulverbeschichtete Verkleidung der Abluftkanäle zusätzlich zu den vielfältigen, bisherigen Verkleidungsoptionen.

- Einfache Befestigung
- Zur Reinigung abnehmbar
- Nachrüstung jederzeit möglich

Weitere Infos im Erklärvideo:
https://youtu.be/bZg-3QzuDm0

PERFEKT AUSGERÜSTET

Flexible und zuverlässige Helfer am Set: Alles zum Heißmachen und Warmhalten.

Sie führen Blitzaufträge aus: Grillen, Woken, Garen – diese kompakten, starken Helfer machen Köche glücklich! Die Auftisch-Kochgeräte des B.PRO COOK Systems bieten Ihnen durchdachte Technik und zuverlässige Performance für Profis.

Das eingespielte Team der Auftischgeräte ist 100 % „made in Germany" und präsentiert sich im hochwertigen B.PRO-Design. Es steht für Bestleistung in Sachen Handling und Hygiene.

Die Induktionstechnologie aus dem Hause E.G.O. (Oberderdingen) zeichnet sich durch Schnelligkeit, besonders hohe Zuverlässigkeit und lange Lebensdauer aus.

Mit der Regelung via Drehknebel passen Sie Ihren Energiebedarf dem Auslastungsgrad an.

Dank der kompakten Ausführung und einer Tiefe von nur 62 cm passen alle Auftisch-Kochgeräte auf jede normale Arbeitsplatte und sind flexibel kombinierbar.

B.PRO COOK – und die Show kann beginnen!

Das Frontcooking-Trio für heiße Kochshows:
Induktionswok, gerillte Grillplatte und Pastakocher

Alles über Frontcooking finden Sie auf:
www.frontcooking.com

Details, die jedem schmecken.

Nur 62 cm tief:
Die Module passen auf jede Standard-Arbeitsplatte.

Gewohnte Bedienung:
Die Drehknebel mit stufenloser Temperaturwahl bzw. Leistungsregulierung sorgen für gewohnt sicheren Griff. Die Kontrollleuchten zeigen den Betriebszustand an.

Immer auf einer Höhe:
Die serienmäßig höhenverstellbaren Füße lassen sich leicht justieren. So bringen Sie B.PRO COOK ganz einach in Linie.

Leicht zu reinigen:
Mikrolierte Edelstahl-Oberflächen, große Radien und fugenlos eingeschweißte Koch- und Bratzonen erleichtern die Reinigung – für beste Hygiene und optimales, sauberes Arbeiten.

Sicher im Handling:
Praktische Ablaufstopfen, leicht zugängliche Auffangschale für Fett- und Bratrückstände und großzügig dimensionierte Sicherheitsabläufe für Flüssigkeiten sorgen für ein betriebssicheres Arbeiten ohne Verletzungsrisiko.

MODULAR

Leistungsstarke Auftisch-Kochgeräte für Frontcooking und Catering zum Kochen, Grillen, Woken, Frittieren und Warmhalten.

Induktionskochfeld
Es erkennt den Topf, erzeugt ein elektromagnetisches Feld und produziert so die Wärme direkt im Topfboden. Bei einem sensationellen Wirkungsgrad von mehr als 90 Prozent brauchen 5 Liter Wasser mit dem BC IH 5000 nur 6,5 Minuten bis zum Sieden. Willkommener Nebeneffekt: Durch die geringe Wärmeabgabe wird der Arbeitsplatz nicht mit aufgeheizt.

2-Zonen Induktionskochfeld
Anbraten und Warmhalten? Das 2-Zonen-Induktionskochfeld schafft das gleichzeitig. Hoher Wirkungsgrad durch automatische Topferkennung.

Flächen-Induktionskochfeld
Flächenökonomie! Das rechteckige Kochfeld gibt Brätern und Pfannen geballte Energie.

Induktionswok
Weil die Induktionsspule an die Rundung der Ceran®-Cuvette angepasst ist, wird die Energie besonders gleichmäßig auf den Wok übertragen. Verbrennungen sind nicht zu befürchten, da Kochfeld und Induktions-Cuvette sich nicht erhitzen.

Ceran®-Kochfeld
Die robuste Ceran®-Kochfläche hat zwei Kochzonen, die separat voneinander einzustellen sind. Das Ceranglas ist 6 mm stark, hochbruchfest und sehr leicht zu reinigen.

Grillbräter
Der flexibel einsetzbare Grillbräter hat eine vertieft fugenlos eingeschweißte Grillfläche aus 15 mm starkem Chromstahl für beste Bratergebnisse. Der großzügig dimensionierte Sicherheitsauslauf sorgt für eine schnelle Entleerung.

Grillplatte
Glatt oder gerillt – auf der fugenlos eingeschweißten Grillfläche herrscht die einheitliche Wunschtemperatur. Fast eine Garantie dafür, dass Fleisch, Fisch oder Gemüse ihre Bestform erhalten. Überflüssiges Fett landet in der großzügigen Auffangschale.

Grillplatte, glatt
Kleiner Fisch oder große Putenbrust – dieser Grill schafft sie alle. Getrennt regelbare Heizzonen bringen Effizienz zum Zuschalten.

Pastakocher
Gerne Nudeln – aber bitte schnell! Der Pastakocher bietet Platz für bis zu 6 Pastakörbe. Das nahtlos tiefgezogene Wasserbecken wird über eine Spezialheizung beheizt und verfügt über einen Wasserablauf mit verschließbarer Öffnung.

Fritteuse
Die Fritteuse verfügt über eine herausschwenkbare Heizung und eine unbeheizte Kaltzone am Beckenboden. Die Temperaturregelung erfolgt gradgenau über einen Drehknebel.

Bain-Marie
Im nahtlos tiefgezogenen Becken, das thermisch vom Korpus getrennt ist, können Speisen warmgehalten oder in GN-Behältern präsentiert werden. Der Ablaufhahn ist extern angebracht. Es besteht keine Verbrühungsgefahr.

Warmhalteplatte
Auch dieser großflächige Warmhaltebereich ist thermisch vom Korpus getrennt. Die Temperatur lässt sich genau über einen Drehknebel regeln.

Multi-Element
Wer es gesehen hat, möchte es haben, weil hier von Kochutensilien bis Zutaten alles Wichtige griffbereit ist.
Die praxisgerechte Ausrichtung am GN-Maß erlaubt die schnelle Bestückung.
Das Multi-Element passt genau zu den B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräten.

FRONTCOOKING-STATION B.PRO COOK CLASSIC

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

Modell	Frontcooking-Station BC classic 2.1	Frontcooking-Station BC classic 3.1	Frontcooking-Station BC classic 4.1
Ausführung	Mobile Frontcooking-Station mit Einstellbord für Auftisch-Kochgeräte		
Grundausstattung	- Absaugbrücke mit flammendurchschlagsicheren Fettfiltern (Bauart A nach DIN 18869-5) - Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige - 3 Leistungsstufen für bedarfsgerechte Absaugung - Luftdüsen für wrasenführenden Luftstrom entlang der Geräte-Einstellnische (dreiseitig) - Netzanschlusskabel (ca. 4 m) - Herausnehmbares Einstellbord mit max. Belastung von ca. 150 kg - Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords		
Höhe Unterbau	900 mm		
Schutzart	IP X4 bei ausgebautem Lüfter		
Rollenausführung	Vollrad-Kunststoffrollen, ø 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
Material	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304)		

Modell	BC classic 2.1	BC classic 3.1	BC classic 3.1 BHG	BC classic 3.1 BHG-I	BC classic 4.1
Ausstattung	siehe Grundausstattung	siehe Grundausstattung	siehe Grundausstattung, Beleuchtung, geschlossener Hustenschutz und Galerie	siehe Grundausstattung, Beleuchtung, geschlossener Hustenschutz und Galerie, mit ION TEC	siehe Grundausstattung, geschlossener Hustenschutz
Anzahl Kochgeräte mit max. Maßen (B x T x H)	für 2 Auftisch-Kochgeräte 400 x 650 x 300 mm	für 3 Auftisch-Kochgeräte 400 x 650 x 300 mm			für 4 Auftisch-Kochgeräte 400 x 650 x 300 mm
Geräte-Einstellnische (B x T x H)	806 x 648 x 300 mm	1211 x 648 x 300 mm			1616 x 648 x 300 mm
Nutzraum unter Geräte-Einstellbord (B x T x H)	830 x 648 x 575 mm	1235 x 648 x 575 mm			1640 x 648 x 575 mm
Steckdosen (max. Leistungsaufnahme)	2 x 230 V Schuko-Steckdosen, 2 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 10 kW)	3 x 230 V Schuko-Steckdosen, 3 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW)			4 x 230 V Schuko-Steckdosen, 4 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW)
Stecker	16 A CEE-Stecker	32 A CEE-Stecker			32 A CEE-Stecker
Elektr. Anschluss	400 V, 50–60 Hz, 3N PE	400 V, 50–60 Hz, 3N PE			400 V, 50–60 Hz, 3N PE
Leistung	10,8 kW	20,8 kW			20,8 kW
Außenmaße (B x T x H)	1544 x 756 x 1362 mm	1949 x 756 x 1362 mm			2354 x 756 x 1362 mm
Best.-Nr.	**574 400**	**574 401**	**574 405**	**574 406**	**574 402**

OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR FRONTCOOKING-STATION B.PRO COOK CLASSIC

Option	Bezeichnung		für Modelle
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
Zusatzsteckdosen	2 x 230 V Schuko-Steckdosen, im Nutzraum unter dem Einstellbord, jeweils rechts und links platziert		alle BC classic
Elektrostatische Filterung ION TEC	zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter		alle BC classic
Beleuchtung	über den Kochgeräten platziert mit 5 LED-Spots, 20 W		BC classic 2.1
	mit 7 LED-Spots, 28 W		BC classic 3.1
	mit 9 LED-Spots, 36 W		BC classic 4.1
Hustenschutz	aus Sicherheitsglas (ESG) zur Kundenseite geschlossen, zu Reinigungszwecken aufklappbar		alle BC classic
Galerie	aus CNS-Rundrohr, kunden- und stirnseitig		alle BC classic
Tablettrutsche	aus CNS-Rundrohr, abklappbar, kundenseitig	Höhe 885 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Normalhöhe der BASIC LINE Tablettrutsche oder Höhe 850 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Höhe der MANHATTAN Tablettrutsche	alle BC classic
	Resopal, abklappbar, kundenseitig Multiplexplatte belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“		
Grundboden	aus CNS, herausnehmbar, maximale Belastung: 80 kg		alle BC classic
Edelstahlrollen	8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, Gesamthöhe erhöht sich um 60 mm, Höhe Unterbau beträgt dann 960 mm		alle BC classic
Stellfüße	aus CNS		alle BC classic
Sockelblenden	aus CNS, kundenseitig		alle BC classic

Alles über Frontcooking finden Sie auf:
www.frontcooking.com

OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR FRONTCOOKING-STATION BC CLASSIC

Option	Bezeichnung	Ausführung	für Modelle
 3-seitige Verkleidung: Korpus in Signalweiß, pulverbeschichtet, Front in Ginstergelb, pulverbeschichtet	3-seitige Verkleidung	kunden- und stirnseitig pulverbeschichtet, Kunden- und Stirnseiten sind jeweils in verschiedenen Farben gestaltbar	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
 3-seitige Verkleidung: Korpus in Verkehrsgrau, pulverbe-schichtet, Front in Dekor Rustic Oak		kundenseitig belegt mit Resopal-Schichtstoff (Colours, Woods), Stirnseiten pulverbeschichtet	
 Korpus in Edelstahl, Front in Delicious Oak	Frontverkleidung	kundenseitige, vollflächige Verkleidung aus HPL (High Pressure Laminate), Materialstärke: 4 mm, belegt mit Resopal-Schichtstoff (Colours, Woods)	
Säulenverkleidung Säulen der Absaugbrücke in Merlotrot	Säulenverkleidung	pulverbeschichtet, Set bestehend aus linker und rechter Seite inkl. Befestigungsmaterial an den Abluftkanälen	

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

KREATIVITÄT UND VIELFALT

Farben sind die Würze des Lebens: Mit den 12 ausgesuchten Farben von B.PRO bringen Sie Abwechslung in den Alltag und machen das Besondere noch schöner.

Ob kunterbunt gemischt oder in edler Monochromie – mit dem gezielten Einsatz von Farben schaffen Sie Atmosphäre zum Wohlfühlen. B.PRO Catering Solutions bietet Ihnen die passende Farbwelt für Ihr gastronomisches Konzept: von den neuen, wechselbaren Verkleidungen für die Frontcooking-Station B.PRO COOK und die Tablett-Abräumwagen über die Tellerspender und das Speisenausgabe-System B.PRO BASIC LINE bis hin zu den bewährten Servierwagen.

NEUTRAL COLOURS	LIVING COLOURS	FRESH COLOURS
Graphitschwarz	Ginstergelb	Candyred
Verkehrsgrau B	Merlotrot	Neomint
Steingrau	Petrolgrün	Granny
Signalweiß	Meerblau	Limette

OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR FRONTCOOKING-STATION B.PRO COOK CLASSIC

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Maße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.
	BC UCT 2D Unterbau-Kühltisch	2 doppelwandige Flügeltüren, temperaturisolierend ausgeschäumt, schwenkbar mit Magnetdichtungsrahmen, pro Schrankfach zwei Paar höhenverstellbare Auflageschienen zum Einschieben von Gastronorm-Behälter 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 Unterbau-Kühltisch	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	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	**575 220**
		GN-Rost GR 1/1, aus CNS			**550 267**

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
	Fahrbarer Einstelltisch	zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die B.PRO COOK Frontcooking-Station (kann auch anstelle des Geräte-Einstellbordes direkt mit der BC classic konfiguriert werden)	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	**574 309** **574 310** **574 311**
	Ablageboden	Ablageboden zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	**574 379** **574 380** **574 381**
	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	alle BC classic	**573 570**
	Multi-Rahmen mit Bügel	aus CNS 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**
	Schubladen-schienen-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**
	B.PRO COOK Systemeinweisung	Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte B.PRO COOK Frontcooking-Station, Handhabung der B.PRO COOK Auftischgeräte. Termin nach Vereinbarung.	alle BC classic	**999 125**

B.PRO COOK INDUKTIONSKOCHFELDER UND INDUKTIONSWOKS

Modell	Induktionskochfeld				Induktionswok	
Ausstattung Grundgerät	- 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)					
Außenmaße (B x T x H)	400 x 620 x 240 mm					
Schutzart	IP X4					
Zubehör	siehe Seite 19					
Material	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche - Ceran® (6 mm stark)					
Modell	**BC IH 3500**	**BC IH 5000**	**BC IH 2Z 5000 2-Zonen Induktionskochfeld**	**BC SIH 5000 Flächen-Induktionskochfeld**	**BC IW 3500**	**BC IW 5000**
Ausführung	Induktionskochfeld mit einer runden Kochzone Automatische Topferkennung ab Ø 120 mm		Induktionskochfeld mit zwei runden Kochzonen Automatische Topferkennung ab Ø 120 mm 2 getrennt voneinander regelbare Heizzonen (2 Spulen mit je Ø 220 mm)	Induktionskochfeld mit einer rechteckigen Kochzone Automatische Topferkennung ab Ø 120 mm 1 Heizzone (2 Spulen mit je 220 x 220 mm)	Induktionswok mit einer Cuvette aus Ceran®	
Nutzfläche (B x T)	339 x 564 mm Kochzone ø 220 mm		339 x 564 mm (2 Kochzonen mit je Ø 220 mm)	339 x 564 mm mm (Kochzone 220 x 447 mm)	Cuvette ø 300 mm	
Stecker	Schukostecker	16 A CEE-Stecker	16 A CEE-Stecker		Schukostecker	16 A CEE-Stecker
Elektr. Anschluss	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
Wärmeabgabe Normalbetrieb sensibel	245	350	350	350	140	200
Wärmeabgabe Normalbetrieb latent	90	140	140	140	56	80
Leistung	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
Gewicht	19 kg	19 kg	27 kg	27 kg	18 kg	18 kg
Best.-Nr.	**574 197**	**574 198**	**574 199**	**574 200**	**574 201**	**574 202**

B.PRO COOK GRILLPLATTEN

Modell	Grillplatte, glatt	Grillplatte, gerillt
Ausstattung Grundgerät	- Umlaufend fugenlos verschweißte Grillfläche mit gerundeten Ecken für optimale Reinigung und Hygiene - Wannentiefe 30 mm - 15 mm starke Grillplatte für optimale Temperaturspeicherung - Extrem leistungsstark bis + 250 °C - Gleichmäßige, vollflächige Wärmeverteilung durch Rohrheizkörper - Unbeheizte Ruhezone (70 mm) im bedienseitigen Bereich - Ablauf-Öffnung inkl. Fettablaufstopfen aus Teflon - Großflächige, ausziehbare Fettauffangwanne, Fassungsvermögen 1,6 Liter - Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln - 2 Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase - Höhenverstellbare Drehfüße - Netzanschlusskabel (1,5 m)	
Temp.-Bereich	+80 °C bis +250 °C	
Schutzart	IP X4	
Zubehör	siehe Seite 19	
Material	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche - Grillfläche aus vergütetem, korrosionsbeständigem Chromstahl (Werkstoff 1.2316)	

Modell	BC GF 3500	BC GF 4200	BC GF 8400	BC GR 3500	BC GR 4200
Ausführung	Grillplatte mit gerader, glatter Oberfläche/Grillfläche			Grillplatte mit gerader, gerillter Oberfläche/Grillfläche	
			2 getrennt voneinander regelbare Heizzonen		
Außenmaße (B x T x H)	400 x 620 x 240 mm		800 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm	
Nutzfläche (B x T)	304 x 506 mm (davon beheizt 304 x 435 mm)		704 x 506 mm (davon 704 x 435 mm beheizt)	304 x 506 mm (davon beheizt 304 x 435 mm)	
Stecker	Schukostecker	16 A CEE-Stecker	16 A CEE-Stecker	Schukostecker	16 A CEE-Stecker
Elektr. Anschluss	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
Wärmeabgabe sensibel Normalbetrieb	1155	1386	2772	1155	1386
latent	1400	1680	3360	1400	1680
Leistung	3,5 kW	4,2 kW	8,4 kW (2 x 4,2 kW je Heizzone)	3,5 kW	4,2 kW
Gewicht	34 kg		69 kg	31 kg	
Best.-Nr.	**574 203**	**574 204**	**574 205**	**574 206**	**574 207**

B.PRO COOK GRILL-BRÄTER, PASTAKOCHER, FRITTEUSE

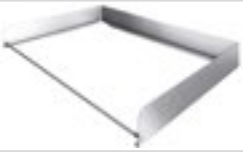
Abb. mit Zubehör

Modell	Grill-Bräter BC DG 4200	Pastakocher BC PC 4800	Fritteuse BC DF 5000
Ausführung	- Umlaufend fugenlos verschweißte Grillfläche mit gerundeten Ecken für optimale Reinigung und Hygiene - Wannentiefe 65 mm - 15 mm starke Grillplatte für optimale Temperaturspeicherung - Extrem leistungsstark bis + 250 °C - Gleichmäßige, vollflächige Wärmeverteilung durch Rohrheizkörper - Unbeheizte Ruhezone (70 mm) im bedienseitigen Bereich - Ablauf-Öffnung inkl. Fettablaufstopfen aus Teflon	- Nahtlos tiefgezogenes Becken mit großen Eckradien - Tiefes Becken für die Aufnahme von Gastronorm-Behälter oder Pastakörben bis 150 mm Tiefe - Kurze Aufheizzeit durch direkt außen anliegende Spezialheizung	- Nahtlos tiefgezogenes Becken mit großen Eckradien - Kaltzone am Beckenboden - Herausschwenkbarer, innenliegender Heizkörper - Aufhängevorrichtung für Frittierkörbe - Inkl. Deckel zum Abdecken des Frittierbeckens
	- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln - 2 Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase - Höhenverstellbare Drehfüße - Netzanschlusskabel (1,5 m)		
Außenmaße (B x T x H)	400 x 620 x 240 mm		
Schutzart	IP X4		
Zubehör	siehe Seite 19		
Material	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche - Grillfläche aus vergütetem, korrosionsbeständigem Chromstahl (Werkstoff 1.2316)	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche - Becken aus korrosionsbeständigem V4A Stahl (Werkstoff 1.4404)	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche
Fassungsvermögen	7 Liter	20 Liter	min. 5 Liter, max. 6,5 Liter
Ablauf	Sicherheitsausguss mit Klemmschraube, Ablaufstopfen aus Teflon für Becken	Sicherheitsablaufhahn	Sicherheitsablaufhahn
Nutzfläche (B x T)	304 x 506 mm	304 x 509 mm	238 x 346 mm
Temp.-Bereich	+80 °C bis +250 °C	+45 °C bis +100 °C	+100 °C bis +180 °C
Stecker	16 A CEE-Stecker	16 A CEE-Stecker	16 A CEE-Stecker
Elektr. Anschluss	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
Wärmeabgabe sensibel Normalbetrieb	1386	600	450
latent	1680	960	3500
Leistung	4,2 kW	4,8 kW	5,0 kW
Gewicht	33 kg	14 kg	16 kg
Best.-Nr.	**574 208**	**574 210**	**574 211**

B.PRO COOK CERAN®-KOCHFELD, BAIN-MARIE, WARMHALTEPLATTE, MULTI-ELEMENT

Modell	Ceran®-Kochfeld BC CH 4300	Bain-Marie BC BM 700		Warmhalteplatte BC HP 700		Multi-Element BC ME
Ausführung	- Ceran®-Kochfeld (6 mm stark) mit Strahlungsheizkörpern und 2 runden Kochzonen - 2 Strahlungsheizkörper (1,8 kW und 2,5 kW) - Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands - Stufenlose Temperaturregulierung je Kochzone mit Drehknebel	- Nahtlos tiefgezogenes Becken mit großen Eckradien und außenliegender Beheizung - Tiefes Becken für die Aufnahme von Gastronorm-Behältern bis 150 mm Tiefe - 2 Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase - Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebel		- Warmhalteplatte mit thermisch getrenntem Warmhaltebereich - Einsilikonierte, 3 mm starke Warmhaltefläche aus Edelstahl 18/10 - 2 Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase - Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebel		- Oben und vorne offenes Element zum Einhängen bzw. Einschieben von GN-Behältern und GN-Blechen - Einfache Reinigung dank durchgehend glatter Flächen - spülmaschinentauglich (ohne Füße)
	Netzanschlusskabel (1,5 m)					
	Höhenverstellbare Drehfüße					Höhenverstellbare Drehfüße
Außenmaße (B x T x H)	400 x 620 x 240 mm					
Schutzart	IP X4					--
Zubehör	siehe Seite 19					siehe Seite 19
Material	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche - Becken aus korrosionsbeständigem V4A Stahl (Werkstoff 1.4404)		- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche		- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche
Kapazität:	--	max. 1x GN 1/1-150		--		Oben: max. GN 1/1-150 (abhängig von Tiefe des Behälters darunter) Unten: max. GN 1/1-100
Nutzfläche (B x T)	339 x 564 mm Kochzone: ø 170 mm und ø 220 mm	304 x 509 mm		340 x 565 mm		--
Temp.-Bereich	--	+45 °C bis +95 °C		+55 °C bis +120 °C		--
Stecker	16 A CEE-Stecker	Schukostecker	UK-Stecker	Schukostecker	UK-Stecker	--
Elektr. Anschluss	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	--
Wärmeabgabe sensibel Normalbetrieb	860	88		101		--
latent	344	140		140		--
Leistung	4,3 kW	0,7 kW		0,7 kW		--
Gewicht	12 kg	15,5 kg		18 kg		7 kg
Best.-Nr.	**574 209**	**574 212**	**574 368**	**574 213**	**574 369**	**573 458**

ZUBEHÖR FÜR AUFTISCH-KOCHGERÄTE

Abbildung	Bezeichnung	Für Modell	Best.-Nr.
	Ceran®-Reinigungsschaber	Für Induktionskochfeld BC IH, Ceran®-Kochfeld BC CH	**568 489**
	Rundboden-Wokpfanne aus CNS, ø 360 mm, Fassungsvermögen max. 5,5 Liter, Gewicht 1,2 kg	Für Induktionswok BC IW	**573 513**
	Pastakorbsatz, bestehend aus 6 Körben: ca. GN 1/6-100, je mit isolierten Griffen und Einlegerahmen	Für Pastakocher BC PC	**574 254**
	Pastakorbsatz, bestehend aus 2 Körben: ca. GN 1/3-100 und 2 Körben: ca. GN 1/6-100, je mit isolierten Griffen und Einlegerahmen	Für Pastakocher BC PC	**574 255**
	Gastronorm Kocheinsatz G-KEN G 1/1-95 gelocht, mit Klappgriffen	Für Pastakocher BC PC	**550 971**
	Deckel mit Griffmulde GD 1/1 zum Abdecken	Für Pastakocher 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 Grillplatten BC GF und BC GR (außer BC GF 8400)	**574 256**
	**Spritzschutz**	Für Grillplatte BC GF 8400	**574 257**
ohne Abbildung	**B.PRO COOK 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 95 x 260 x 110 mm (B x T x H)	Für Fritteuse BC DF	**574 258**
	Frittierkorb mit isoliertem Griff 220 x 260 x 110 mm (B x T x H)	Für Fritteuse BC DF	**574 259**
	Klemmsteg aus CNS 18/10 zur Abdeckung des Spalts zwischen zwei B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräten	Für alle Modelle	**574 298**

Alles über Frontcooking finden Sie unter:
www.frontcooking.com

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

ca1757/03-21/N02-22 SAP 195 696 Änderungen vorbehalten. Farbabweichungen möglich.

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