



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO COOK CLASSIC

Frontcooking per professionisti: la miglior generazione del sistema di cottura mobile – con ION TEC.

STUZZICAPPETITO

Il vantaggio del frontcooking: con B.PRO COOK classic siete vicini all'ospite e si prospettano nuove possibilità di fatturato.

Trovare nuovi clienti

Frontcooking ha del potenziale. Il mondo legato all'esperienza gastronomica, dischiude nuove opportunità di fatturato in nuovi settori. Perché anche in questo caso i clienti cercano esperienze e gusto.

Fidelizzare i clienti

La qualità e la trasparenza convincono. Creano fiducia e portano i clienti a ritornare volentieri da voi.

Esperienza per tutti i sensi

E se oltre al gusto ci fosse anche un avvincente diversivo? Il frontcooking è divertente e riduce i tempi di attesa. Con know-how, piatti allettanti ed equipaggiamento professionale, il frontcooking può essere utilizzato quasi ovunque e commercializzato in maniera proficua. Mostrate le vostre abilità e date all'ospite un vero motivo per tornare da voi.

Per informazioni su gruppi target, prodotti intelligenti, ricette, corsi di formazione e workshop:

www.bpro-cook.com



SERVITO CALDO

B.PRO COOK classic: la ricetta del successo per una nuova esperienza di cucina



Quando si tratta di dover cucinare davanti ai propri ospiti, i professionisti devono poter fare completo affidamento sul loro equipaggiamento. Il sistema di cottura B.PRO COOK soddisfa in pieno quest'esigenza e vi accompagna ovunque la cucina sia considerata arte e si gusti già con lo sguardo.

Il pezzo forte del sistema di cottura mobile è la stazione frontcooking B.PRO COOK. Con i suoi dispositivi di aspirazione e filtraggio ad alta efficienza, assicura un ottimo clima nell'ambiente e vi rende indipendenti da cappe di aspirazione fisse.

La stazione frontcooking è disponibile per due, tre o quattro apparecchi di cottura. Tredici apparecchi di cottura da tavolo diversi completano la stazione. Tutti sono affidabili, veloci, potenti e quindi perfetti per l'impiego professionale nella mensa, nel ristorante e sulla terrazza dell'hotel.

VAI CON LA CUCINA!

Ben studiati fino al minimo dettaglio: gli highlight della stazione frontcooking.

Stazione frontcooking B.PRO COOK

- Il ponte di aspirazione offre molto spazio per gli ingredienti, va bene come ripiano di distribuzione dei piatti e consente il libero sguardo su ciò che accade sulla stazione.
- Un design funzionale con superfici completamente lisce.
- Il sistema è studiato in modo che i cavi dei moduli non rappresentino un ingombro.
- I ventilatori e i filtri sono accessibili dal lato di cottura.
- Utile spazio di stoccaggio sotto la nicchia regolabile.



Stazione frontcooking BC-FS 4, lato del cuoco, con balaustrino opzionale, tavolo ausiliario carrellato e numerosi accessori



Libertà per mani operose

Il ponte di aspirazione estremamente snello concede più spazio per le preparazioni e lo stoccaggio.



B.PRO CONTROL – chiaro e semplice

La centralina di comando elettronica con chiari simboli rende facilissimo l'uso della stazione frontcooking. L'indicatore di cambio filtri ricorda automaticamente che è tempo di sostituire o pulire i filtri.



Sostituzione dei filtri – veloce e facile

Basta togliere il coperchio del ponte di aspirazione, estrarre i filtri del grasso e lavarli in lavastoviglie – senza bisogno di attrezzi.

L'ARIA È PURA

Stazione frontcooking B.PRO COOK classic – con licenza di respirare profondamente.

Durante la cottura alla griglia e in padella, la bollitura e la cottura nel wok si formano vapori che si diffondono nell'ambiente.

Il ponte di aspirazione della stazione frontcooking B.PRO COOK capta questi vapori al di sopra degli apparecchi di cottura, per cui è nettamente più efficiente di altri metodi di aspirazione.

Grazie alla snella geometria del ponte, il cuoco e l'ospite possono vedere senza ostacoli ciò che accade sulla stazione. Le abbondanti superfici di lavoro e la grande capienza degli scomparti creano l'am-

biente creativo adatto a cuochi ed utenti. Sebbene non richieda cappe aspiranti esterne, la stazione frontcooking B.PRO COOK non è in grado di sostituire un impianto di aerazione dell'ambiente.

Testati e apprezzati:

i potenti filtri del grasso di tipo A (DIN 18869-5) trattengono qualsiasi fiamma. Lo conferma la perizia tecnica antincendio di uno specialista indipendente. Con la tecnologia di filtrazione opzionale ION TEC, B.PRO COOK ottiene risultati ancora migliori nella lotta contro i vapori

di cottura e filtra anche il fumo azzurrognolo dal vapore umido.

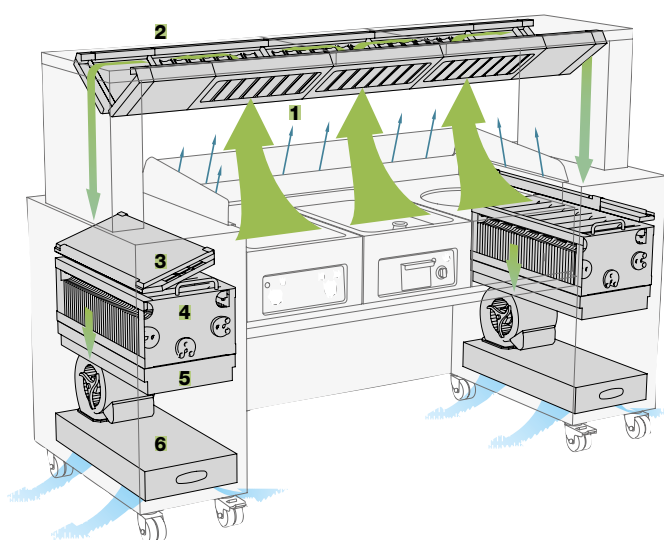
Il sistema di filtrazione del grasso e antiodori è stato inoltre perfezionato. Due sottili panni filtro al carbone attivo sostituiscono le 16 pesanti cartucce del sistema al carbone attivo finora utilizzate. Ciò facilita molto la sostituzione del filtro e riduce i costi di funzionamento orario e il peso della stazione di cottura.



TUTTO CHIARO

Il nostro modello multistadio per una buona atmosfera – su richiesta con ION TEC.

Ecco come funziona:



- 1** La depressione genera un vuoto che aspira i vapori nel ponte di aspirazione. Per aumentare l'efficienza di aspirazione, una corrente d'aria invia da tre lati i vapori direttamente nel ponte di aspirazione.
- 2** Il ponte di aspirazione capta il grasso che si raccoglie nelle apposite vasche.
- 3** I panni filtranti assorbono l'umidità e gli aerosol.
- 4** Il sistema filtrante opzionale ION TEC riduce la concentrazione delle particelle degli odori e del fumo azzurrognolo.
- 5** Il carbone attivo capta le molecole degli odori in modo affidabile.
- 6** L'aria depurata fuoriesce all'aperto dal basso.

Opzioni e accessori intelligenti:
per l'allestimento personalizzato del posto di lavoro.



Protezione perfetta

Lo schermo antibatterico continuo assicura la massima igiene. Per pulirlo, può essere ribaltato semplicemente verso il basso.



Spot on

Gli spot a LED integrati a filo illuminano l'intera superficie di lavoro e mettono i piatti sotto la migliore luce.



Il tocco finale

Protetto da un balaustrino, il ponte di aspirazione consente di presentare, decorare e preparare.

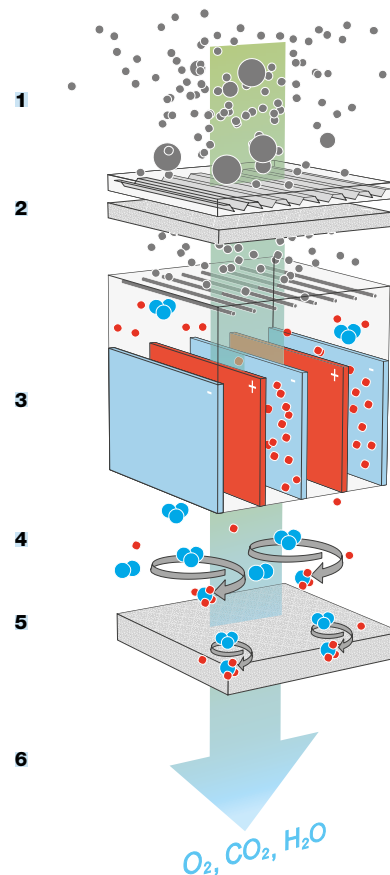
Ulteriori informazioni nel filmato esplicativo:
<https://youtu.be/bZg-3QzuDm0>

Il sistema filtrante ION TEC filtra il fumo azzurrognolo e aumenta la durata utile del carbone attivo.



Ecco come funziona:

- 1 Gli stadi di prefiltrazione captano le particelle grossolane, ad esempio di grasso.
- 2 Il campo di tensione elettrostatica generato dallo ionizzatore carica positivamente le particelle che lo attraversano e ricombina gli atomi di ossigeno formando molecole di ozono.
- 3 Nello stadio collettore le particelle con carica positiva vengono attratte dalle piastre caricate negativamente rimanendovi attaccate (specialmente gli aerosol).
- 4 Nel processo di ossidazione l'ozono decompone le molecole degli odori e del fumo azzurrognolo.
- 5 Le particelle captate dal carbone attivo e finora non separate reagiscono con l'ozono residuo. Il carbone attivo viene rigenerato e la sua durata utile aumenta considerevolmente.
- 6 Come prodotti finali vengono ceduti all'ambiente ossigeno, biossido di carbonio e acqua.



Sebbene non richieda cappe aspiranti esterne, la stazione front-cooking B.PRO COOK non è in grado di sostituire un impianto di aerazione dell'ambiente.



Guadagnare spazio: il telaio multiplo

Il telaio multiplo offre spazio per attività secondarie di deposito e stoccaggio. Basta agganciare il contenitore GN o inserire il ripiano di vetro per ottenere più spazio di lavoro.



Guide per qualsiasi necessità

Qui è possibile inserire tutto ciò che deve essere riposto direttamente sotto gli apparecchi di cottura. Gli alimenti e gli utensili da cucina scompaiono così in contenitori GN 1/1 della profondità desiderata.



Trasformazione in un batter d'occhio

Il ripiano regolabile per apparecchi di cottura può essere rimosso facilmente, ad esempio per riporre un apparecchio autonomo.

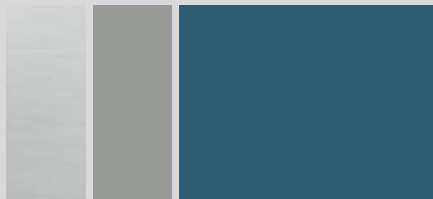
IL COLORE RENDE TUTTO MIGLIORE

B.PRO COOK classic upgrade: offrite ai vostri ospiti spazio per sentirsi a loro agio – grazie alle numerose possibilità di design di colore e materiale.

Ora sono configurabili anche i colori dei canali di scarico del ponte di aspirazione, con rivestimenti verniciati a polvere in complessivamente 12 colori. Il rivestimento può essere facilmente fissato e aggiunto a posteriori. In questo modo è scegliere il colore non solo dei rivestimenti anteriori e laterali, ma anche dell'area superiore della stazione frontcooking. Lo styling completo si sposa armoniosamente con l'ambiente o pone accenti laddove lo desiderate.



Le nostre ispirazioni per le vostre combinazioni.



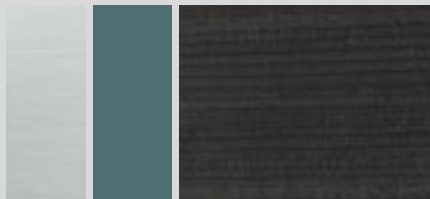
Colonne del ponte di aspirazione:

In acciaio inox senza rivestimento

Rivestimento su 3 lati:

Corpo in grigio pietra, verniciato a polvere

Fronte in blu marino, verniciato a polvere



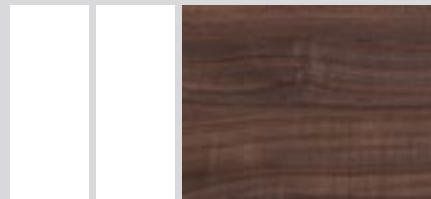
Colonne del ponte di aspirazione:

In acciaio inox senza rivestimento

Rivestimento su 3 lati:

Corpo in verde petrolio, verniciato a polvere

Fronte rivestito in Resopal, Black Tulip
(si può scegliere tra le decorazioni Resopal
Colours e *Woods*)



Colonne del ponte di aspirazione:

Rivestimento delle colonne, bianco perlaceo,
verniciato a polveri, con facile fissaggio ai canali di
scarico, smontabile per la pulizia

Rivestimento su 3 lati:

Corpo in bianco segnale, verniciato a polvere,
rivestimento anteriore in Resopal su tutta la
superficie, noce Savinelli
(si può scegliere tra le decorazioni Resopal
Colours e *Woods*)



Rivestimento verniciato a polvere
di canali di scarico in aggiunta alle
molteplici opzioni di rivestimento
precedenti.

- Facile fissaggio
- Smontabile per la pulizia
- Aggiunta possibile in qualunque momento

Rivestimento frontale e laterale intercambiabile per
la vostra stazione frontcooking B.PRO COOK in 12
attraenti colori. In alternativa, il fronte può essere
munito anche di laminato Resopal nei colori
Colours e *Woods*.

Ulteriori informazioni nel filmato
esplicativo:

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



PERFETTAMENTE EQUIPAGGIATI

Aiutanti flessibili e affidabili sul palcoscenico: tutto per riscaldare e mantenere in caldo.

Desiderosi di una cucina lampo? Sia che si tratti di grigliare, cuocere in wok, bollire – questi efficienti assistenti compatti sono la felicità dei cuochi! Gli apparecchi di cottura da tavolo del sistema B.PRO COOK offrono una tecnica studiata e un'affidabile performance ai professionisti.

L'affiatato team di apparecchi da tavolo è 100 % *made in Germany* e si presenta nel design di qualità B.PRO ed è sinonimo di massime prestazioni di maneggevolezza e igiene.

La tecnologia ad induzione di marca E.G.O. (Oberdingen) è caratterizzata da rapidità e da un'affidabilità e durata particolarmente elevate.

Con la regolazione tramite manopola, il fabbisogno di energia viene adattato al grado di utilizzazione.

Grazie alla versione compatta e alla profondità di soli 62 cm, tutti gli apparecchi di cottura da tavolo stanno su un normale piano di lavoro e possono essere combinati con flessibilità.

B.PRO COOK – e lo show può iniziare!



Il trio frontcooking per bollenti show culinari:

wok ad induzione, piastra del grill zigrinata e recipiente per la cottura della pasta

Per saperne di più sul frontcooking:
www.frontcooking.com



Dettagli che piacciono a tutti.



Solo 62 cm di profondità:

i moduli stanno su ogni piano di lavoro standard.



Uso come di consueto:

le manopole per regolare in continuo la temperatura o la potenza assicurano l'invarianza delle azioni abituali. Le spie di controllo indicano lo stato operativo.



Sempre alla stessa altezza:

i piedini regolabili in altezza di serie possono essere regolati facilmente. Questo consente di allineare facilmente i singoli moduli B.PRO COOK.



Facili da pulire:

le superfici in acciaio inox microfinite, i grandi raggi e le zone di cottura e di grill saldate senza giunture facilitano la pulizia – per la massima igiene ed un lavoro ottimale e pulito.



Maneggevolezza sicura:

i pratici tappi di scarico, il recipiente di raccolta del grasso e dei residui di cottura facilmente accessibile e gli scarichi di sicurezza dei liquidi abbondantemente dimensionati assicurano un lavoro sicuro senza rischio di lesioni.

MODULARI

Potenti apparecchi di cottura da tavolo per frontcooking e catering per bollire, grigliare, cuocere in wok, friggere e mantenere in caldo.



Campo di cottura ad induzione

Riconosce la pentola, genera un campo elettromagnetico che produce calore direttamente nel fondo della pentola. Con un sensazionale rendimento maggiore del 90 per cento, il BC IH 5000 porta 5 litri d'acqua all'ebollizione in soli 6,5 minuti. Altra caratteristica apprezzata: grazie al rilascio limitato di calore, il luogo di lavoro circostante non si riscalda.



Campo di cottura ad induzione a 2 zone

Rosolare e mantenere in caldo? Facile con il campo di cottura ad induzione a 2 zone. Alto rendimento grazie al riconoscimento automatico della pentola.



Campo di cottura ad induzione a superficie

Economicità della superficie! Il campo di cottura rettangolare fornisce energia concentrata a teglie e padelle.



Wok ad induzione

Poiché la bobina di induzione è adattata alla curvatura del vano cottura Ceran®, l'energia viene trasmessa al wok in modo particolarmente uniforme. Non si temono ustioni, in quanto il campo di cottura e il vano cottura ad induzione non si riscaldano.



Campo di cottura Ceran®

La robusta superficie di cottura Ceran® possiede due zone di cottura regolabili separatamente. Il vetro Ceran® è spesso 6 mm, è infrangibile e si pulisce molto facilmente.



Grill

Il grill utilizzabile in molti modi possiede una superficie saldata a filo senza giunture in acciaio al cromo dello spessore di 15 mm per ottenere ottimi risultati di cottura. Lo scarico di sicurezza abbondantemente dimensionato assicura un rapido svuotamento.



Piastra del grill

Liscia o zigrinata – sulla superficie del grill saldata senza giunture regna uniformemente la temperatura regolata. Quasi una garanzia dell'ottima forma data alla carne, al pesce o alla verdura. Il grasso in eccesso finisce nel grande recipiente di raccolta.



Piastra del grill, liscia

Un piccolo pesce o un grande petto di tacchino – questo grill cuoce tutto. Le zone termiche regolabili separatamente offrono un'efficienza su cui contare.



Recipiente per la cottura della pasta

Pasta? Volentieri, ma velocemente! Il recipiente per la cottura della pasta offre spazio per un massimo di 6 cestelli. La vasca dell'acqua stampata senza saldature viene riscaldata da un riscaldamento speciale e dispone di uno scarico dell'acqua con apertura chiudibile.



Friggitrice

La friggitrice è munita di un riscaldamento estraibile e di una zona fredda non riscaldata sul fondo della vasca. La temperatura viene regolata con precisione mediante una manopola.



Bagnomaria

Nella vasca stampata senza saldature e separata termicamente dal corpo, i pasti possono essere mantenuti in caldo o presentati in contenitori GN. Il rubinetto di scarico è applicato all'esterno. Non si incorre nel pericolo di ustioni.



Piastra di mantenimento in caldo

Anche questa zona di mantenimento in caldo di grande superficie è separata termicamente dal corpo. La temperatura può essere regolata con precisione con una manopola.



Multi-elemento

Chi l'ha visto vorrebbe averlo, perché qui tutto quello che conta è a portata di mano: dagli utensili da cucina agli ingredienti. La compatibilità con misure GN consente la rapidità di allestimento. Il multi-elemento è perfettamente adatto per gli apparecchi di cottura da tavolo B.PRO COOK.

STAZIONE FRONTCOOKING B.PRO COOK CLASSIC

Ulteriori informazioni su questi prodotti e sull'intera gamma B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzo: vedere a tergo).



Modello	Stazione frontcooking BC classic 2.1	Stazione frontcooking BC classic 3.1			Stazione frontcooking BC classic 4.1
Modello	Stazione frontcooking mobile con ripiano regolabile per apparecchi di cottura da tavolo				
Versione di base	- Ponte di aspirazione con filtri del grasso antifiama (tipo A secondo DIN 18869-5) - Centralina di comando elettronica con indicatore di cambio filtro - 3 livelli di potenza per aspirazione conforme alle necessità - Bocchette dell'aria per il flusso d'aria di guida del vapore lungo la nicchia regolabile (da tre lati) - Cavo di alimentazione elettrica (ca. 4 m) - Ripiano regolabile estraibile con carico max. di circa 150 kg - Spazio utile libero sotto il ripiano regolabile per apparecchi				
Altezza del basamento	900 mm				
Classe di protezione	IP X4, con ventilatore smontato				
Modello delle ruote	Ruote piene in materiale sintetico, ø 75 mm, 8 ruote girevoli, di cui 2 con freno				
Materiale	Acciaio inox 18/10 (AISI 304)				
Modello	BC classic 2.1	BC classic 3.1	BC classic 3.1 BHG	BC classic 3.1 BHG-I	BC classic 4.1
Equipaggiamento	Vedere la versione di base	Vedere la versione di base	Vedere la versione di base, illuminazione, schermo antibatterico chiuso e balaustrino	Vedere la versione di base, illuminazione, schermo antibatterico chiuso e balaustrino, con ION TEC	Vedere la versione di base, schermo antibatterico chiuso
Numero di apparecchi di cottura con dimensioni max. (L x P x H)	Per 2 apparecchi di cottura da tavolo 400 x 650 x 300 mm	Per 3 apparecchi di cottura da tavolo 400 x 650 x 300 mm			Per 4 apparecchi di cottura da tavolo 400 x 650 x 300 mm
Nicchia regolabile per apparecchi (L x P x H)	806 x 648 x 300 mm	1211 x 648 x 300 mm			1616 x 648 x 300 mm
Spazio utile sotto il ripiano regolabile per apparecchi (L x P x H)	830 x 648 x 575 mm	1235 x 648 x 575 mm			1640 x 648 x 575 mm
Prese (max. potenza assorbita)	2 prese Schuko da 230 V, 2 prese CEE da 400 V (max. 10 kW)	3 prese Schuko da 230 V, 3 prese CEE da 400 V (max. 20 kW)			4 prese Schuko da 230 V, 4 prese CEE da 400 V (max. 20 kW)
Spina	Spina CEE da 16 A	Spina CEE da 32 A			Spina CEE da 32 A
Allacciam. elettrico	400 V, 50–60 Hz, 3N PE	400 V, 50–60 Hz, 3N PE			400 V, 50–60 Hz, 3N PE
Potenza	10,8 kW	20,8 kW			20,8 kW
Dimensioni esterne (L x P x H)	1544 x 756 x 1362 mm	1949 x 756 x 1362 mm			2354 x 756 x 1362 mm
Cod. art.	574 400	574 401	574 405	574 406	574 402

OPZIONI/ACCESSORI PER STAZIONE FRONTCOOKING B.PRO COOK CLASSIC

Opzione	Descrizione	Per modelli
Alimentazione elettrica	Spina CEE da 16 A, 400 V, 50 – 60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1
	Spina CEE da 32 A, 400 V, 50 – 60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1
	Spina CEE da 63 A, 400 V, 50 – 60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1
Prese supplementari	2 prese Schuko da 230 V, nello spazio utile sotto il ripiano regolabile, una a destra ed una a sinistra	tutti i BC FS
Filtrazione elettrostatica ION TEC	Per filtrare meglio e ridurre la concentrazione di particelle degli odori e il fumo azzurrognolo, aumenta la durata dei filtri di carbone attivo	tutti i BC FS
Illuminazione	Sopra gli apparecchi di cottura 5 spot a LED, 20 W	BC classic 2.1
	7 spot a LED, 28 W	BC classic 3.1
	9 spot a LED, 36 W	BC classic 4.1
Schermo antibatterico	In vetro di sicurezza monolastra (ESG), chiuso dal lato del cliente, apribile per la pulizia	tutti i BC FS
Balaustrino	In tubolare tondo in acciaio inox, lato cliente e lato corto	tutti i BC FS
Scivolo vassoi	In tubolare tondo in acciaio inox, lato cliente, apribile, altezza 885 mm con ruote di diametro 75 mm, corrisponde all'altezza normale dello scivolo vassoi B.PRO BASIC LINE	tutti i BC FS
	In tubolare tondo in acciaio inox, lato cliente, apribile, altezza 850 mm con ruote di diametro 75 mm, corrisponde all'altezza dello scivolo vassoi MANHATTAN	tutti i BC FS
Ripiano di fondo	In acciaio inox, estraibile, portata massima: 80 kg	tutti i BC FS
Ruote in acciaio inox	8 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm, l'altezza totale aumenta di 60 mm e l'altezza del basamento diventa di 960 mm	tutti i BC FS
Piedi regolabili	In acciaio inox	tutti i BC FS
Pannelli dello zoccolo	In acciaio inox, lato cliente	tutti i BC FS

Per saperne di più sul frontcooking:
www.frontcooking.com



OPZIONI/ACCESSORI PER STAZIONE FRONTCOOKING BC FS

Opzione	Descrizione	Modello	Per modelli
 Rivestimento su 3 lati: corpo in bianco segnale, verniciato a polveri, fronte in giallo ginestra, verniciato a polveri, colonne del ponte di aspirazione non rivestite in acciaio inox	Rivestimento su 3 lati	Lato del cliente e lato corto verniciati a polvere Il lato cliente e il lato corto possono essere realizzati rispettivamente in colori diversi	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
 Rivestimento su 3 lati: corpo in grigio traffico, verniciato a polveri, fronte in decorazione Rustic Oak, verniciato a polveri, colonne del ponte di aspirazione non rivestite in acciaio inox		Lato cliente rivestito in Resopal (Colours, Woods), Lati corti verniciati a polvere	
 Rivestimento su 3 lati: corpo in acciaio inox, fronte in Delicious Oak		Rivestimento completo in HPL (high pressure laminate) del lato cliente, spessore del materiale: 4 mm, Rivestimento in Resopal (Colours, Woods)	
 Colonne del ponte di aspirazione in rosso merlot	Rivestimento delle colonne	Verniciato a polveri Set composto da lato destro e sinistro, con materiale di fissaggio ai canali di scarico	

Per ulteriori informazioni sui colori
e sulle decorazioni Resopal:
www.bpro-solutions.com/resopal



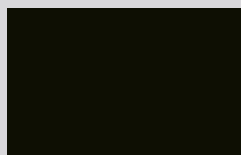
CREATIVITÀ E VARIETÀ

I colori sono il sapore della vita: con i 12 colori selezionati di B.PRO portate diversificazione nella quotidianità e rendete il particolare ancora più bello.

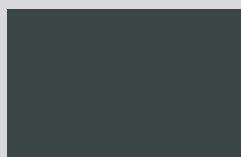
Fantasirosa policromia o nobile monocromia – con l'impiego mirato di colori create l'atmosfera giusta per farvi sentire a vostro agio. B.PRO Catering Solutions vi offre il mondo dei colori adatto per il vostro progetto gastronomico: nuovi rivestimenti

intercambiabili per la stazione frontcooking B.PRO COOK e nuovi carrelli di sbarazzo vassoi, distributori di piatti e sistema per la distribuzione di pasti B.PRO BASIC LINE, affermati carrelli di servizio, tutto in freschi colori.

NEUTRAL COLOURS



nero grafite



grigio traffico B



grigio pietra



bianco segnale

LIVING COLOURS



giallo ginestra



rosso merlot



verde petrolio



blu marino

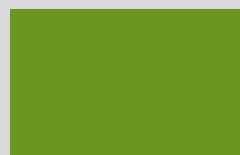
FRESH COLOURS



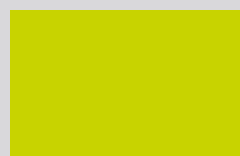
rosso candy



neo mint



granny



limetta

OPZIONI/ACCESSORI PER LA STAZIONE FRONTCOOKING B.PRO COOK CLASSIC

Figura	Modello	Descrizione	Dimensioni L x P x H (mm)	Potenza/allac- ciam. elettrico	Cod. art.
	BC UCT 2D Tavolo di raffreddamento da basamento	2 ante a battente a parete doppia e piena di espanso termoisolante, girevoli con telaio a guarnizione magnetica, due coppie di guide di sostegno regolabili in altezza per vano per inserire contenitori 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 Tavolo di raffreddamento da basamento	2 cassetti completamente estraibili per lato, pieni di espanso termoisolante, con telaio a guarnizione magnetica, per contenitori gastronorm GN 1/1 o possibilità di suddivisione per mezzo di appoggi trasversali e longitudinali, la profondità massima dei GN è di 100 mm	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	575 220
		Griglia GN GR 1/1 , in acciaio inox			550 267

Figura	Modello	Descrizione	Per modelli	Cod. art.
	Tavolo ausiliario carrellato	Al posto del ripiano regolabile per apparecchi, per inserire ed estrarre gli apparecchi di cottura da tavolo dalla stazione frontcooking B.PRO COOK (può essere anche configurato direttamente con il BC classic al posto del ripiano regolabile per apparecchi)	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	574 309 574 310 574 311
	Ripiano di appoggio	Ripiano da appoggio da inserire nel tavolo ausiliario come ulteriore superficie di appoggio	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	574 379 574 380 574 381
	Base carrellata BC ROL 6x4	Per introdurre un B.PROTHERM 420 nello spazio utile libero, ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø 50 mm	tutti i BC FS	573 570
	Multi-telaio con staffa	In acciaio inox, da fissare alle scatole dei filtri antidiodori lato operatore, per accogliere un GN 1/3 o suddivisione, con staffa per un rotolo di carta da cucina	tutti i BC FS	573 977
	Ripiano inseribile in vetro	Da inserire nel multi-telaio come ulteriore superficie di appoggio	Multi-telaio	573 978
	Set di guide per cassetti	Composto da due guide per accogliere un GN 1/1, da applicare sul lato inferiore del ripiano regolabile per apparecchi	tutti i BC FS	573 979
	Formazione B.PRO COOK	Formazione tecnica (pulizia, cambio filtri) sulla stazione frontcooking B.PRO COOK già completamente installata, uso degli apparecchi da tavolo B.PRO COOK. Data da concordare.	tutti i BC FS	999 125

CAMPI DI COTTURA AD INDUZIONE E WOK AD INDUZIONE **B.PRO COOK**



Modello		Campo di cottura ad induzione				Wok ad induzione	
Equipaggiamento apparecchio di base		- Superficie liscia in Ceran® - Generatore ad induzione di alta potenza con controllo a microprocessore made by E.G.O. - Regolazione in continuo della potenza mediante manopola - Spia di controllo per la segnalazione dello stato operativo e del codice di guasto in caso di guasti - Alto rendimento - Filtro dell'aria sul fondo dell'apparecchio - Piedini girevoli regolabili in altezza - Cavo di alimentazione elettrica (1,5 m)					
Dim. esterne (L x P x H)		400 x 620 x 240 mm					
Classe di protezione		IP X4					
Accessori		Vedere pagina 19					
Materiale		- Acciaio inox CNS 18/10 (materiale 1.4301) con superficie microfinita - Ceran® (spessore 6 mm)					
Modello		BC IH 3500	BC IH 5000	BC IH 2Z 5000 Campo di cottura ad induzione a 2 zone	BC SIH 5000 Campo di cottura ad induzione a superficie	BC IW 3500	BC IW 5000
Modello		Campo di cottura ad induzione con una zona di cottura rotonda Riconoscimento automatico della pentola a partire da ø 120 mm		Campo di cottura ad induzione con due zone di cottura rotonde Riconoscimento automatico della pentola a partire da ø 120 mm 2 zone termiche regolabili separatamente (2 bobine, ognuna Ø 220 mm)	Campo di cottura ad induzione con una zona di cottura rettangolare Riconoscimento automatico della pentola a partire da ø 120 mm 1 zona termica (2 bobine, ognuna 220 x 220 mm)	Wok ad induzione con un vano cottura Ceran®	
Superficie utile (L x P)		339 x 564 mm Zona di cottura ø 220 mm		339 x 564 mm (2 zone di cottura, ognuna Ø 220 mm)	339 x 564 mm mm (zona di cottura 220 x 447 mm)	Vano cottura ø 300 mm	
Spina		Spina Schuko	Spina CEE da 16 A	Spina CEE da 16 A		Spina Schuko	Spina CEE da 16 A
Allacciam. elettrico		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
Calore rilasciato Funzionamento normale	sensibile	245	350	350	350	140	200
	latente	90	140	140	140	56	80
Potenza		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
Cod. art.		574 197	574 198	574 199	574 200	574 201	574 202

PIASTRE DEL GRILL **B.PRO COOK**



Modello	Piastra del grill, liscia			Piastra del grill, zigrinata		
Equipaggiamento apparecchio di base	- Superficie del grill perimetrale saldata senza giunture con angoli arrotondati per una pulizia e un'igiene ottimali - Profondità della vasca 30 mm - Piastra del grill spessa 15 mm per l'ottimale accumulo del calore - Estremamente potente fino a +250 °C - Distribuzione uniforme del calore sull'intera superficie tramite radiatore a tubi - Zona di riposo non riscaldata (70 mm) nell'area verso l'operatore - Apertura di scarico con tappo di scarico del grasso in Teflon - Grande vasca di raccolta del grasso estraibile, capacità 1,6 litri - Regolazione in continuo della temperatura mediante manopole - 2 spie di controllo per la segnalazione dello stato operativo e della fase di riscaldamento - Piedini girevoli regolabili in altezza - Cavo di alimentazione elettrica (1,5 m)					
Campo di temperatura	+80 °C ... +250 °C					
Classe di protezione	IP X4					
Accessori	Vedere pagina 19					
Materiale	- Acciaio inox CNS 18/10 (materiale 1.4301) con superficie microfinita - Superficie del grill in acciaio al cromo bonificato resistente alla corrosione (materiale 1.2316)					
Modello	BC GF 3500	BC GF 4200	BC GF 8400	BC GR 3500	BC GR 4200	
Modello	Piastra del grill con superficie/superficie del grill liscia non inclinata			Piastra del grill con superficie/superficie del grill zigrinata non inclinata		
			2 zone termiche regolabili separatamente			
Dim. esterne (L x P x H)	400 x 620 x 240 mm		800 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm		
Superficie utile (L x P)	304 x 506 mm (di cui 304 x 435 mm riscaldata)		704 x 506 mm (di cui 704 x 435 mm riscaldata)	304 x 506 mm (di cui 304 x 435 mm riscaldata)		
Spina	Spina Schuko	Spina CEE da 16 A	Spina CEE da 16 A	Spina Schuko	Spina CEE da 16 A	
Allacciam. elettrico	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	
Calore rilasciato Funzionamento normale	sensibile	1155	1386	2772	1155	1386
	latente	1400	1680	3360	1400	1680
Potenza	3,5 kW	4,2 kW	8,4 kW (2 x 4,2 kW per zona termica)	3,5 kW	4,2 kW	
Peso	34 kg		69 kg	31 kg		
Cod. art.	574 203	574 204	574 205	574 206	574 207	

GRILL, RECIPIENTI PER LA COTTURA DI PASTA, FRIGGITRICI **B.PRO COOK**



Modello	Grill BC DG 4200	Recipiente per la cottura della pasta BC PC 4800	Friggitrice BC DF 5000
Modello	- Superficie del grill perimetrale saldata senza giunture con angoli arrotondati per una pulizia e un'igiene ottimali - Profondità della vasca 65 mm - Piastra del grill spessa 15 mm per l'ottimale accumulo del calore - Estremamente potente fino a +250 °C - Distribuzione uniforme del calore sull'intera superficie tramite radiatore a tubi - Zona di riposo non riscaldata (70 mm) nell'area verso l'operatore - Apertura di scarico con tappo di scarico del grasso in Teflon		
	- Vasca stampata senza saldature con grandi raggi sugli angoli - Vasca profonda per accogliere contenitori gastronomici o cestelli per la cottura di pasta fino a una profondità di 150 mm - Breve tempo di riscaldamento grazie al riscaldamento speciale direttamente a contatto esterno		
	- Vasca stampata senza saldature con grandi raggi sugli angoli - Zona fredda sul fondo della vasca - Radiatore interno estraibile - Dispositivo di aggancio di cestelli per friggitorie - Con coperchio per la vasca della friggitoria		
	- Regolazione in continuo della temperatura mediante manopole - 2 spie di controllo per la segnalazione dello stato operativo e della fase di riscaldamento - Piedini girevoli regolabili in altezza - Cavo di alimentazione elettrica (1,5 m)		
Dim. esterne (L x P x H)	400 x 620 x 240 mm		
Classe di protezione	IP X4		
Accessori	Vedere pagina 19		
Materiale	- Acciaio inox CNS 18/10 (materiale 1.4301) con superficie microfinita - Superficie del grill in acciaio al cromo bonificato resistente alla corrosione (materiale 1.2316)	- Acciaio inox CNS 18/10 (materiale 1.4301) con superficie microfinita - Vasca in acciaio V4A resistente alla corrosione (materiale 1.4404)	- Acciaio inox CNS 18/10 (materiale 1.4301) con superficie microfinita
Capacità	7 litri	20 litri	Min. 5 litri, max. 6,5 litri
Scarico	Scarico di sicurezza con vite di bloccaggio, tappo di scarico in Teflon per la vasca	Rubinetto di scarico di sicurezza	Rubinetto di scarico di sicurezza
Superficie utile (L x P)	304 x 506 mm	304 x 509 mm	238 x 346 mm
Campo di temperatura	+80 °C ... +250 °C	+45 °C ... +100 °C	+100 °C ... +180 °C
Spina	Spina CEE da 16 A	Spina CEE da 16 A	Spina CEE da 16 A
Allacciam. elettrico	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
Calore rilasciato Funzionamento normale	sensibile 1386	600	450
	latente 1680	960	3500
Potenza	4,2 kW	4,8 kW	5,0 kW
Peso	33 kg	14 kg	16 kg
Cod. art.	574 208	574 210	574 211

B.PRO COOK CAMPO DI COTTURA CERAN®, BAGNOMARIA, PIASTRA DI MANTENIMENTO IN CALDO, MULTI-ELEMENTO



Modello	Campo di cottura Ceran® BC CH 4300	Bagnomaria BC BM 700	Piastra di mantenimento in caldo BC HP 700	Multi-elemento BC ME		
Modello	- Campo di cottura Ceran® (spessore 6 mm) con corpi radianti e 2 zone di cottura rotonde - 2 corpi radianti (1,8 kW e 2,5 kW) - Spia di controllo per la segnalazione dello stato operativo - Regolazione in continuo della temperatura di ogni zona di cottura mediante manopola	- Vasca stampata senza saldature con grandi raggi sugli angoli e riscaldamento esterno - Vasca profonda per accogliere contenitori gastronorm fino a una profondità di 150 mm - 2 spie di controllo per la segnalazione dello stato operativo e della fase di riscaldamento - Regolazione in continuo della temperatura mediante manopola	- Piastra di mantenimento in caldo con zona di mante- nimento in caldo separata termicamente - Superficie di mantenimento in caldo in acciaio inox 18/10 in silicone, spessore 3 mm - 2 spie di controllo per la segnalazione dello stato operativo e della fase di riscaldamento - Regolazione in continuo della temperatura mediante manopola	- Elemento aperto in alto e sul lato anteriore per agganciare o inserire contenitori GN e teglie GN - Semplice pulizia grazie alle superfici completamente lisce - Lavabile in lavastoviglie (senza piedini)		
	Cavo di alimentazione elettrica (1,5 m)					
	Piedini girevoli regolabili in altezza				Piedini girevoli regolabili in altezza	
Dim. esterne (L x P x H)	400 x 620 x 240 mm					
Classe di protezione	IP X4					
Accessori	Vedere pagina 19					
Materiale	- Acciaio inox CNS 18/10 (materiale 1.4301) con superficie microfinita	- Acciaio inox CNS 18/10 (materiale 1.4301) con superficie microfinita - Vasca in acciaio V4A resistente alla corrosione (materiale 1.4404)	- Acciaio inox CNS 18/10 (materiale 1.4301) con superficie microfinita	- Acciaio inox CNS 18/10 (materiale 1.4301) con superficie microfinita		
Capacità:	--	max. 1 x GN 1/1-150	--	In alto: max. GN 1/1-150 (in funzione della profondità del contenitore sottostante) In basso: max. GN 1/1-100		
Superficie utile (L x P)	339 x 564 mm Zona di cottura: ø 170 mm e ø 220 mm	304 x 509 mm	340 x 565 mm	--		
Campo di temperatura	--	+45 °C ... +95 °C	+55 °C ... +120 °C	--		
Spina	Spina CEE da 16 A	Spina Schuko	Spina UK	Spina Schuko	Spina UK	--
Allacciam. elettrico	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	--
Calore rilasciato Funzionamento normale	sensibile	860	88	101	--	
	latente	344	140	140	--	
Potenza	4,3 kW	0,7 kW	0,7 kW	--		
Peso	12 kg	15,5 kg	18 kg	7 kg		
Cod. art.	574 209	574 212	574 368	574 213	574 369	573 458

ACCESSORI PER APPARECCHI DI COTTURA DA TAVOLO

Figura	Descrizione	Per modello	Cod. art.
	Raschietto di pulizia Ceran®	Per campo di cottura ad induzione BC IH, campo di cottura Ceran® BC CH	568 489
	Wok con fondo circolare in acciaio inox, ø 360 mm, capacità max. 5,5 litri, peso 1,2 kg	Per wok ad induzione BC IW	573 513
	Set di cestelli della pasta , composto da 6 cestelli: circa GN 1/6-100, ognuno con maniglie isolate e telaio inseribile	Per recipiente per la cottura della pasta BC PC	574 254
	Set di cestelli della pasta , composto da 2 cestelli: circa GN 1/3-100 e 2 cestelli: circa GN 1/6-100, ognuno con maniglie isolate e telaio inseribile	Per recipiente per la cottura della pasta BC PC	574 255
	Inserto di cottura gastronorm G-KEN G 1/1-95 perforato, con maniglie con cerniera	Per recipiente per la cottura della pasta BC PC	550 971
	Coperchio con incavo per maniglia GD 1/1 per coprire	Per recipiente per la cottura della pasta BC PC	550 658
	Raschietto di pulizia grill, liscio	Per grill BC DG, per piastra del grill BC GF, liscia	573 252
non in figura	Raschietto di pulizia grill, zigrinato	Per piastra del grill BC GR, zigrinata	574 306
	Protezione antispruzzi	Per piastre del grill BC GF e BC GR (eccetto BC GF 8400)	574 256
	Protezione antispruzzi	Per piastra del grill BC GF 8400	574 257
non in figura	Sostanza antiaderente B.PRO COOK 500 ml, cura e protegge la superficie del grill e assicura un miglior comportamento antiaderente	Per piastre del grill e grill	574 302
	Set di cestelli per friggitrice (2 pezzi), con maniglie isolate ognuno 95 x 260 x 110 mm (L x P x H)	Per friggitrice BC DF	574 258
	Cestello per friggitrice con maniglia isolata 220 x 260 x 110 mm (L x P x H)	Per friggitrice BC DF	574 259
	Listello ad incastro in acciaio inox 18/10 per coprire la fessura tra due apparecchi di cottura da tavolo B.PRO COOK	Per tutti i modelli	574 298

Per saperne di più sul frontcooking:
www.frontcooking.com



IL GRUPPO B.PRO

I nostri clienti sono tanto diversi e svariati quanto la nostra gamma di servizi. Per offrire a ognuno di essi i servizi migliori, concentriamo le nostre competenze e capacità in due divisioni commerciali altamente specializzate: B.PRO Catering Solutions – prodotti e sistemi per grandi cucine professionali. ENOXX Engineering – parti di precisione prodotte in modo individuale in acciaio inox, alluminio o materiali sintetici per l'industria.

Tutti i settori di attività di B.PRO sono stati certificati a norma DIN EN ISO 9001:2015, garantendo così la massima affidabilità ed orientamento ai clienti.

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