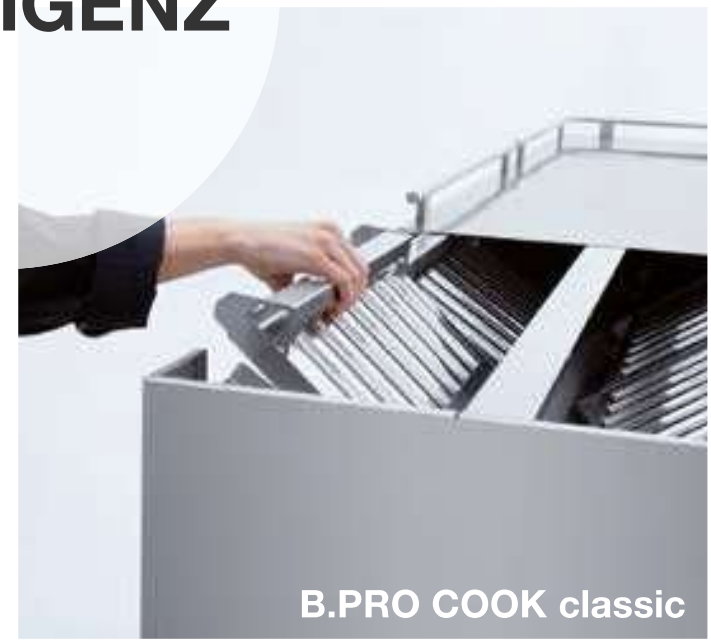
B.PRO COOK

Entdecken Sie die FLEXILIGENZ: flexibler Handlungsspielraum durch intelligente Produkteigenschaften.

FLEXIBILITÄT+**INTELLIGENZ**

FLEXI**LIGENZ**

B.PRO COOK I-flex



B.PRO COOK classic

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.

Flexiligenz im Kopf
Die passgenaue Lösung für Ihre Geschäftsidee: B.PRO COOK bietet individuelle Konfigurationen in Größe, Leistungsklasse und Ausstattung.

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

Flexiligenz 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.

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

Flexiligenz in der Organisation
Arbeitserleichterung inklusive: Mit durchdachter Ergonomie, sinnvoller Flächenaufteilung und praktischem Zubehör bringt B.PRO COOK Effizienz und Struktur in die Arbeitsabläufe.

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

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

B.PRO COOK

B.PRO COOK I-flex

B.PRO COOK I-flex 150

Optionen/Zubehör für B.PRO COOK I-flex 153

B.PRO COOK classic

B.PRO COOK classic 157

Optionen/Zubehör für B.PRO COOK classic 159

B.PRO COOK classic Auftisch-Kochgeräte

Induktionskochfeld 163

Induktionswok 163

Grill-Bräter 164

Grillplatte 164

Ceran®-Kochfeld 165

Pastakocher 165

Fritteuse 166

Bain-Marie 166

Warmhalteplatte 166

Multi-Element 167

Zubehör für Auftischgeräte 167

Alles zu B.PRO COOK finden Sie unter:
www.bpro-cook.com

B.PRO COOK

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
Aufstell-möglichkeiten	• Fahrbar • Feststehend auf Stellfüßen	• Fahrbar • Mobil (außer Haus) als To-go-Variante • Feststehend auf Stellfüßen • Zum Einbau als Built-in-Variante
Arbeitsfläche	Absaugbrücke: viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe Kochbereich: links und rechts neben der Kochfläche viel Raum zum Abstellen und Ablegen	Absaugbrücke: viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe
Unterbau	• als Stauraum mit Grundboden • für mobilen Unterbau-Kühltisch • für Warmbevorratung mittels B.PROTHERM	• 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.

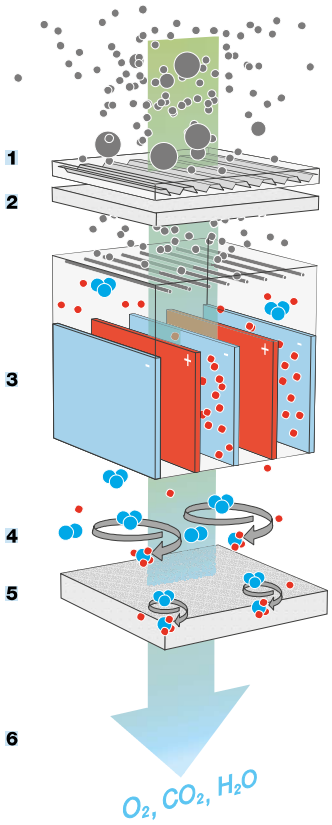
2 Im Ionisator werden durch ein elektrostatisches Spannungsfeld die durchströmenden Partikel positiv geladen. Zusätzlich entsteht aus Sauerstoff hochreaktionsfreudiges Ozon.

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.



B.PRO COOK classic

B.PRO COOK I-flex

B.PRO COLOURS

Unsere Inspirationen für Ihre Kombinationen.

B.PRO COOK classic

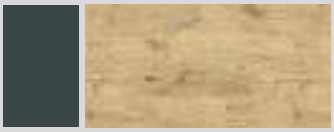
Säulen der Absaugbrücke:
Säulenverkleidung, petrolgrün, pulverbeschichtet, mit einfacher Befestigung an den Abluftkanälen, zur Reinigung abnehmbar
3-Seitige Verkleidung:
Korpus in petrolgrün, pulverbeschichtet
Front in petrolgrün, pulverbeschichtet

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

Säulen der Absaugbrücke:
Säulenverkleidung, merlotrot, pulverbeschichtet, mit einfacher Befestigung an den Abluftkanälen, zur Reinigung abnehmbar
3-Seitige Verkleidung:
Korpus in merlotrot, pulverbeschichtet,
Front in steingrau, pulverbeschichtet

B.PRO COOK I-flex

3-Seitige Verkleidung:
Korpus in signalweiß, pulverbeschichtet
Front in signalweiß, pulverbeschichtet



3-Seitige Verkleidung:
Korpus in verkehrsgrau B, pulverbeschichtet
Front belegt mit Resopal Schichtstoff,
Rustic Oak (Zur Auswahl stehen die Resopal Dekore „Colours" und „Woods")

3-Seitige Verkleidung:
Korpus in meerblau, pulverbeschichtet
Front belegt mit Resopal Schichtstoff,
Dubai Ebony (Zur Auswahl stehen die Resopal Dekore „Colours" und „Woods")

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 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 Drehknebeln 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 Auflagewinkeln 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.

B.PRO COOK classic

Leistungsstark und geräumig: Die Kochstation für maximale Performance.

B.PRO COOK classic zählt zu den bewährten Frontcooking-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 bereitgestelltwerden.

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 Fettauffwangwanne lassen sich leicht entnehmen und in der Spülmaschiene 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.

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 Pastakocher.

Fritteuse
mit herausschwenkbarer Heizung und unbeheizter Kaltzone am Beckenboden.

Grill-Bräter
flexibel einsetzbar zum Schmoren, Grillen oder Kochen.

Extra große Grillplatte

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)*	Preis in € ohne MwSt.
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 230 V	**575 025** *(384 400)*	**9.586,00**
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 230 V	**575 064** *(384 400)*	**10.178,50**
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 230 V	**575 026** *(384 401)*	**9.047,50**

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

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)*	Preis in € ohne MwSt.
B.PRO COOK I-flex 2					
BC 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)*	**12.494,20**
	BC I-flex 2 wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			**575 014** *(384 396)*	**14.648,50**
B.PRO COOK I-flex 2 to go					
BC 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)*	**13.086,70**
	BC I-flex 2 to go wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			**575 016** *(384 396)*	**15.241,00**
B.PRO COOK I-flex 2 built-in					
BC 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)*	**11.955,60**
	BC I-flex 2 built-in wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			**575 022** *(384 398)*	**14.109,90**

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

B.PRO COOK I-flex 3

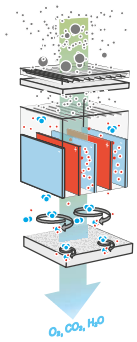
- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Fest integriertes Induktionskochfeld mit 6 Kochzonen
- B.PRO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und Induktionskochfelder
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, 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)*	Preis in € ohne MwSt.
B.PRO COOK I-flex 3					
BC 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)*	**15.294,60**
	BC I-flex 3 wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			**575 018** *(384 397)*	**17.481,20**
B.PRO COOK I-flex 3 to go					
BC 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)*	**15.887,10**
	BC I-flex 3 to go wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			**575 020** *(384 397)*	**18.073,70**
B.PRO COOK I-flex 3 built-in					
BC 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 Verblendungs-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)*	**14.756,00**
	BC I-flex 3 built-in wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			**575 024** *(384 399)*	**16.942,60**

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	Preis in € ohne MwSt.
Korpusfarbe	**Korpusfarbe** in B.PRO Farben (siehe Seite 143) anstatt verkehrsgrau B RAL 7043		alle BC I-flex	**354,40**
Front belegt mit Resopal-Schichtstoff	**Frontfarbe**	pulverbeschichtet in B.PRO Farben (siehe Seite 143) anstatt verkehrsgrau B RAL 7043	alle BC I-flex 1, 2, außer built-in	**246,70**
			alle BC I-flex 3, außer built-in	**300,50**
		belegt mit Resopal-Schichtstoff	alle BC I-flex 1, 2, außer built-in	**366,30**
			alle BC I-flex 3, außer built-in	**420,10**
ION TEC 	**Elektrostatische Filterung ION TEC** zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter		alle BC I-flex	**1.992,70**
	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	**1.034,00**
	Zur Auswahl: Kochfeld bedienseitig links oder rechts		BC I-flex 1	**ohne Mehrpreis**
Zusatzsteckdose	**Zusatzsteckdose,** einphasig, bedienseitig unterhalb des Induktionskochfelds platziert (Ländervariante beachten)		BC I-flex 2	**85,10**
Galerie	**Galerie** aus Edelstahl, Rundrohr, kunden- und stirnseitig, Höhe 50 mm		BC I-flex 1, 2	**161,60**
			BC I-flex 3	**193,90**
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 16)			**474,00**
Tablettrutsche Rundrohr	**Tablettrutsche**	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	BC I-flex 1, 2	**366,30**
			BC I-flex 3	**387,70**
		Edelstahl glatt, abklappbar	BC I-flex 1, 2	**430,80**
			BC I-flex 3	**463,20**
		Resopal*, abklappbar	BC I-flex 1, 2	**754,00**
			BC I-flex 3	**807,90**
Tellerrutsche glatt	**Tellerrutsche**	Edelstahl glatt, abklappbar	BC I-flex 1, 2	**387,70**
			BC I-flex 3	**409,30**
		Resopal*, abklappbar	BC I-flex 1, 2	**570,90**
			BC I-flex 3	**624,70**

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	Preis in € ohne MwSt.
Abstellbord Rundrohr	**Abstellbord** stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	alle BC I-flex	**344,70**
		Edelstahl glatt, abklappbar		**398,50**
		Resopal*, abklappbar		**635,50**
ohne Abbildung	**Modulverbindungs-Satz** zum festen Verbinden von zwei BC I-flex oder in Kombination mit BASIC LINE, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		alle BC I-flex	**160,50**
ohne Abbildung	**Edelstahlrollen,** 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm			**203,60**
ohne Abbildung	**Stellfüße** aus Edelstahl			**128,20**
	Sockelblenden aus Edelstahl, nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar	kundenseitig/bedienseitig	BC I-flex 1, 2	**117,40**
			BC I-flex 3	**128,20**
		stirnseitig links	alle BC I-flex	**90,50**
		stirnseitig rechts	alle BC I-flex	**90,50**

Zubehör für B.PRO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung		Best.-Nr. *(Basis-modell)*	Preis in € ohne MwSt.
Kochaufsätze				
Grillplatte, glatt	**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 Antihaftbeschichtung, dicker Boden für optimale Wärmeverteilung und -speicherung, stirnseitig mit je einem Edelstahlgriff und magnetischem Unterteil zur Sicherung gegen Verrutschen auf dem Induktionskochfeld, induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250 °C, spülmaschinentauglich	**575 027**	**257,40**
Grillplatte, gerillt	**Grillplatte 1/1-20, gerillt** mit Kreuzriffelung, Maße: 530 x 325 x 20 mm, Gewicht: 4,9 kg		**575 028**	**257,40**
Grill-Bräter	**Grill-Bräter 1/1-55** mit glatten Boden, Maße: 530 x 325 x 55 mm, Gewicht: 4,7 kg		**575 030**	**268,20**
Wokpfanne	**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**	**149,70**

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

Zubehör für B.PRO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung		Best.-Nr. *(Basis-modell)*	Preis in € ohne MwSt.
Pastakocher-Set	**Pastakocher-Set** bestehend aus: - Edelstahlrahmen, - GN 2/3-100 aus induktionsgeeignetem Mehrschichtmaterial mit 2 Griffen, - GN 1/3-65, - Einhängerahmen für Pastakörbe, - 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen		575 034	748,60
Bratpfanne, ø 24 cm	**Bratpfanne** aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung, dicker, verzugfreier Boden für optimale Wärmeverteilung und -speicherung und energiesparendes Kochen, mit ergonomischem Kunststoffgriff, keramischer Antihaftbeschichtung, induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250 °C, spülmaschinentauglich, Randhöhe ca. 50 mm	ø 20 cm	575 035	74,30
		ø 24 cm	575 036	79,70
		ø 26 cm	575 037	85,10
		ø 28 cm	575 038	91,50
Multi-Element 1/1	**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	311,30
	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	209,00

Kochzubehör

Pfannenwender	**Pfannenwender**	aus Silikon, mit Edelstahlgriff, hitzebeständig bis 240 °C, spülmaschinentauglich, optimal für die beschichteten Grillplatten und Pfannen geeignet	575 067	15,10
Pfannenlöffel	**Pfannenlöffel**		575 068	15,10
Grillzange	**Grillzange**		575 069	17,20
Pastakörbe	**Pastakörbe** bestehend aus: - Einhängerahmen für Pastakörbe - 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen		575 070	366,30
Ceran®-Reinigungsschaber	**Ceran®-Reinigungsschaber**		568 489	25,20

Zubehör

Schneidbrett	**Schneidbrett Kunststoff,** mit umlaufender Saftrinne, optimal angepasst auf die Größe eines Kochfelds, Maße: 530 x 325 x 20 mm		575 057	90,50
Hygieneschutz-Brücke	**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	603,10
		BC I-flex 3	575 137	646,20

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

Zubehör für B.PRO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. *(Basis-modell)*	Preis in € ohne MwSt.
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	133,60
Messerhalter Abb. mit Zubehör 	**Messerhalter** aus Kunststoff – für Besteck-Köcher, zum Aufsetzen auf GN 1/6	574 774	44,80
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	420,10
Geschirrtuchhalter Abb. mit Zubehör 	**Geschirrtuchhalter,** aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus	575 060	85,10
Küchenrollenhalter Abb. mit Zubehör 	**Küchenrollenhalter** – für GN-Einhängerahmen und Geschirrtuchhalter aus Edelstahl	575 062	42,00
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	115,20
Einlegebrett 	**Einlegebrett** aus Glas – für Multi-Rahmen, zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche	573 978	147,60
Schiebegriff 	**Schiebegriff** zur stirnseitigen Befestigung am Korpus	575 063	159,40
ohne Abbildung	**B.PRO COOK I-flex Systemeinweisung** Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte B.PRO COOK, Termin nach Vereinbarung.	999 125	431,80 Betrag nicht rabattfähig
Eutektische Platte 	**Eutektische Platte** (–3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht, Maße: 530 x 325 x 30 mm, Gewicht: 4,2 kg	568 136	110,50
	Eutektische Platte (–12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht, Maße: 530 x 325 x 30 mm Gewicht: 4,2 kg	573 332	113,20
Aktivkohle-Filtermatte 	**Aktivkohle-Filtermatte**	380 477	auf Anfrage

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