



MERCURA®
INDUSTRIES SUISSE SA

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO COOK

Stations de cuisson mobiles COOK I-flex et COOK classic

B.PRO COOK

Découvrez la FLEXILIGENCE : grâce à des produits intelligents qui permettent liberté et flexibilité.

Rapide, disponible partout et à tout moment et toujours frais : cette évolution de la restauration en extérieur offre des potentiels commerciaux intéressants. Les stations de cuisson B.PRO COOK vous permettent de créer de nouveaux concepts gastronomiques sur mesure et de valoriser les offres existantes. Les plats sont cuisinés sous les yeux des clients grâce à une solution intelligente qui offre une grande liberté d'application.

La flexilience dans la tête

La solution sur mesure pour votre idée commerciale :

B.PRO COOK propose des configurations individuelles de taille, classe de puissance et équipement.

La flexilience dans l'espace

Liberté de placement : B.PRO COOK réunit système de cuisson et hotte d'aspiration en un seul système.

La flexilience dans le temps

Des plats variés du matin jusqu'au soir et une mise à jour constante : avec B.PRO COOK, vous pouvez faire varier équipement et accessoires selon vos besoins et sans effort.

La flexilience dans l'aménagement

Pour une ambiance harmonieuse : en fonction de votre style d'aménagement, B.PRO COOK propose des possibilités de création variées en termes de matériaux et couleurs.

La flexilience dans l'organisation

Faciliter la tâche des employés : avec une ergonomie intelligente, une répartition rationnelle des espaces et des accessoires pratiques, B.PRO COOK apporte aux processus de travail structure et efficacité.

La flexilience dans le nettoyage

Un travail de nettoyage minimal : B.PRO COOK convainc par des surfaces hygiéniques et des pièces facilement accessibles, compatible avec le lave-vaisselle et pouvant être retirées sans outillage.

La flexilience dans la mobilité

Aujourd'hui ici, demain là-bas : heureusement, B.PRO COOK peut vous suivre partout.

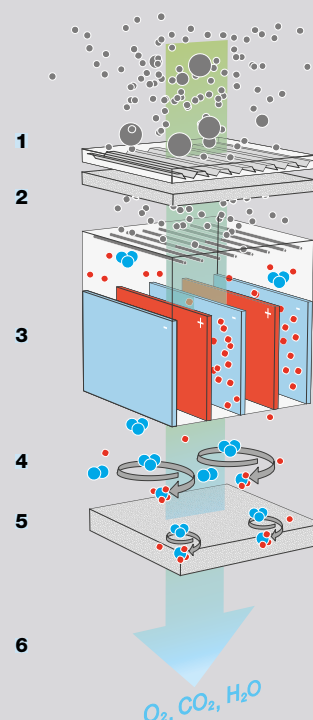


Une gamme complète B.PRO COOK : a chaque concept de restauration son modèle approprié.

	B.PRO COOK classic	B.PRO COOK I-flex
Applications recommandées		
Production	Moyenne à élevée, utilisation toute la journée et aussi pour l'approvisionnement aux heures d'affluence	Petite à moyenne, utilisation toute la journée
Offre de repas	Offre de repas similaire tout au long de la journée ou variée sur toute la semaine	Offre de repas similaire ou variée sur toute la journée
Mobilité et utilisation	Station de cuisson mobile pour le placement libre dans une pièce, principalement pour utilisation dans un lieu fixe	Station de cuisson mobile avec dimensions compactes et poids réduit, également pour l'utilisation en extérieur, par exemple pour le catering
Technique de cuisson		
Zone de cuisson	Modules de cuisson de table à haute puissance échangeables	Plaque de cuisson à induction intégrée fixe
Nombre de zones de cuisson	Pour 2, 3 ou 4 modules de cuisson de table BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Avec 1, 2 ou 3 plaques de cuisson à induction BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Accessoires de cuisine	Grande sélection : 13 modules de cuisson de table différents avec différentes puissances et tailles peuvent être insérés et branchés aux prises de courant des appareils	Placement simple des éléments de cuisson à induction sur la plaque de cuisson à induction
Modèle		
Raccordement électrique	400 V / 16 A à 63 A	230 V / 16 A et 400 V / 16 A
Poids	env. 195–225 kg (sans modules de cuisson de table)	env. 130–150 kg
Possibilités d'installation	• Mobile • Fixe sur pieds	• Mobile • Mobile (en extérieur) comme variante à emporter • Fixe sur pieds • Pour installation comme variante intégrée
Surface de travail	<u>Pont d'aspiration</u> : un vaste espace pour la présentation et la distribution de repas <u>Zone de cuisson</u> : à gauche et à droite des surfaces de cuisson, beaucoup de place pour le dépôt et le rangement	<u>Pont d'aspiration</u> : un vaste espace pour la présentation et la distribution de repas
Soubassement	• comme espace de rangement avec plancher de base • pour une table réfrigérée pour soubassement mobile • pour l'approvisionnement chaud avec B.PROTHERM	• pour le stockage et l'approvisionnement des modules de cuisson • et/ou avec bloc-tiroirs
Matériau	Pont d'aspiration, surfaces de travail et soubassement entièrement en acier inoxydable	Pont d'aspiration et surfaces de travail en acier inoxydable, soubassement en tôle fine galvanisée laquée

Le système de filtration ION TEC filtre la fumée bleue et prolonge la durée de vie du charbon actif.

- 1 Dans les premières séquences de filtration, les particules grossières comme p. ex. la graisse sont séparées.
- 2 Dans l'ioniseur, un champ de tension électrostatique charge positivement les particules qui le traversent.
De l'ozone se forme en réaction à partir de l'oxygène.
- 3 Les particules chargées positivement adhèrent aux plaques chargées négativement et sont ainsi éliminées (ainsi que les aérosols).
- 4 Dans la phase d'oxydation, l'ozone décompose les odeurs et la fumée bleue.
- 5 Les particules adhérant au charbon actif qui n'ont pas encore été éliminées réagissent à l'ozone résiduel. Le charbon actif est ainsi épuré, sa durée de vie en est nettement prolongée.
- 6 L'oxygène, le dioxyde de carbone et l'eau résiduels sont évacués.



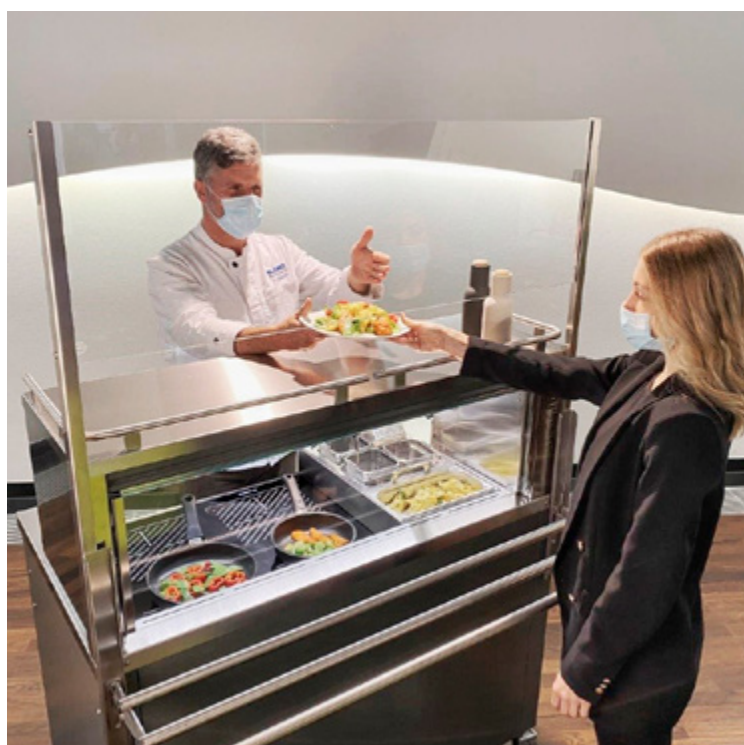
COOK I-flex

Compacte et efficace : offrant une variante innombrable de possibilités.

B.PRO COOK I-flex offre une grande liberté d'application avec son système d'induction fixe efficace comprenant jusqu'à trois plaques de cuisson. Les différents modèles de modules de cuisson sont simplement posés et peuvent être rapidement changés.

La diversité des équipements de cuisson et la flexibilité dans l'offre de repas sont telles qu'il est possible de cuisiner à la minute sous les yeux des clients, du matin jusqu'au soir.

Avec ses dimensions compactes et sa hotte d'aspiration intégrée, cette station de cuisson s'intègre même là où la place est limitée. Dans sa variante mobile à emporter, le B.PRO COOK I-flex convient également parfaitement pour le catering et les interventions en extérieur.





Commande B.PRO CONTROL

L'interrupteur principal, l'éclairage et le niveau d'aspiration sont contrôlés par les touches. L'écran numérique affiche le changement de filtre. Il permet de définir des paramètres tels que langue, démarrage rapide et intervalle de nettoyage.



Éclairage de série

La rampe lumineuse LED de série montée au-dessus de la zone de cuisson éclaire la plaque de cuisson à induction de façon optimale.



Un pont vers le client

Le pont d'aspiration ultra étroit laisse une vue dégagée sur les cuissons en cours. Sur le dessus, il permet de placer des ingrédients et de distribuer les plats. La galerie en option rend encore plus sûr le placement d'articles sur le pont.



Commande habituelle

Chaque surface de cuisson à induction se compose de 2 zones de cuisson pouvant être réglées séparément à l'aide de boutons rotatifs. Si nécessaire, les deux zones de cuisson peuvent également être commandées ensemble. L'écran affiche le niveau de puissance correspondant.



Position sûre

Les plaques pour grillades et rôtissoires rectangulaires sont maintenues en position sur la surface de cuisson par des aimants situés sous la poignée. Elles peuvent cependant être retirées en toute simplicité.



Pare-haleine pratique

Le pare-haleine de série en verre de sécurité trempé peut être rabattu pour faciliter le nettoyage.



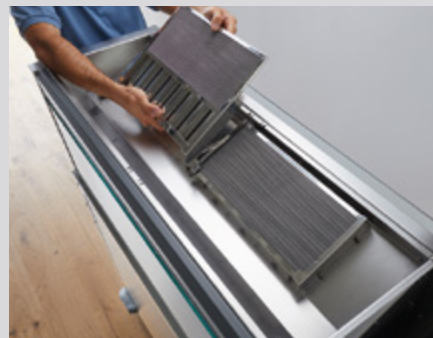
Espace de rangement de série

Le soubassement est divisé en compartiments et équipé d'une cornière d'appui et d'un plancher de base, idéaux pour stocker du matériel de cuisine pour une utilisation rapide.



Tiroirs pour l'approvisionnement

Le bloc à deux tiroirs en option permet d'insérer des bacs GN avec des ingrédients préparés. Des plaques eutectiques supplémentaires insérées maintiennent les ingrédients au frais si nécessaire.



Nettoyage aisé du filtre

Les cassettes de filtre, composées du filtre à graisse et du filtre en métal déployé, peuvent être retirées sans outil et nettoyées au lave-vaisselle. La graisse peut être évacuée via un bouchon d'évacuation.

COOK classic

Performance et grande capacité : pour une exigence maximale.

B.PRO COOK classic fait partie des solutions de Frontcooking qui ont fait leurs preuves dans la branche. Les stations de cuisson pour deux à quatre modules de cuisson de table à haute puissance conviennent pour l'utilisation quotidienne en continu comme pour les heures d'affluence.

Avec leur architecture modulaire et leur vaste choix de systèmes de cuisson, elles permettent de varier chaque jour l'offre de repas. Les nouvelles tendances gastronomiques sont ainsi faciles à explorer.

Le pont d'aspiration intégré filtre efficacement graisses et odeurs et assure un air pur dans l'espace clients. De grands espaces de rangement et surfaces de travail ainsi que des accessoires adaptés optimisent le flux de travail pour une préparation simple et rapide.



B.PRO COOK classic 4.1

Côté commande, avec galerie en option, table amovible roulante et nombreux accessoires



Illustration avec accessoires



B.PRO CONTROL – clair et simple

La commande électronique aux symboles clairs rend l'utilisation très facile. Ainsi, l'indication de changement de filtre est affichée automatiquement. Grâce à cela, vous saurez quand remplacer ou nettoyer les filtres.



Spot allumé

Des spots LED intégrés à fleur de surface éclairent de manière optimale l'ensemble de la surface de travail et mettent les repas en valeur.



Grande surface de rangement

Protégé par une galerie, le pont d'aspiration permet de présenter, décorer et distribuer.



Plus d'espace de travail

À droite et à gauche de la niche d'installation, vous trouverez beaucoup de place pour le dépôt, la présentation et le rangement.



Gain de place : cadre multiple

Le cadre multiple offre de la place pour le rangement et le stockage. Suspendre simplement des bacs GN ou placer une planche de verre pour gagner de la surface de travail.



Protection parfaite

Le pare-haleine continu assure une hygiène parfaite. Pour le nettoyage, il peut simplement être rabattu vers le bas.



Transformation en un tour de main

Le plateau amovible pour modules de cuisson est facilement démontable, par exemple pour loger un appareil autonome.



Rails GN pour toutes les situations

C'est là que sont insérés tout ce qui doit être rangé juste sous les modules de cuisson. Ingrédients ou ustensiles de cuisine disparaissent ainsi dans des bacs GN 1/1 de la profondeur souhaitée.



Changement de filtre – rapide et aisé

Les filtres à graisse avec bac de collecte de graisse intégré peuvent être retirés facilement et nettoyés au lave-vaisselle – sans aucun outillage.

Plus rapide, plus chaud, meilleur !

B.PRO COOK classic se montre sous son meilleur jour.

Avec leur technique fiable et leurs performances élevées, les modules de cuisson de table B.PRO COOK classic ont plus que fait leurs preuves dans la pratique. Ils se distinguent par un design fonctionnel de haute qualité, une manipulation simple, une hygiène garantie et des performances maximales. Au total, ces 13 modèles différents couvrent tout ce dont les professionnels ont besoin pour cuisiner : du cuiseur à pâtes

jusqu'à la friteuse, en passant par le wok à induction et les plaques pour grillades. Grâce à des dimensions compactes et à une profondeur de seulement 62 cm, tous les modules de cuisson de table s'adaptent à tous les plans de travail et sont combinables entre eux selon les besoins.

Induction
à 2 zones

Induction
de surface



Plaques de cuisson à induction et woks à induction

Selon les besoins, la plaque de cuisson à induction à 1 zone, la plaque de cuisson à induction à 2 zones, l'induction de surface ou les wok à induction – puissants, fiables, à longue durée de vie et extrêmement rapides.



Plaque de cuisson vitrocéramique

avec 2 zones de cuisson réglables séparément.

Plaque de maintien au chaud
avec zone de maintien au chaud de grande surface.

Cuiseur à pâtes
pour cuire et étuver de façon économe en énergie dans des paniers à pâtes ou éléments de cuisson GN.

Bain-marie
pour le maintien au chaud et la présentation de repas dans des récipients GN.

Le multiélément BC ME

offre de l'espace de rangement pour les ustensiles de cuisine et les ingrédients, une surface de travail supplémentaire et vous aide lors de la présentation des repas.





Le trio Frontcooking pour de délicieuses démonstrations de cuisson :
wok à induction, plaque de grill nervurée et cuiseur à pâtes.



Friteuse

avec chauffage pivotant vers l'extérieur et zone froide non chauffée dans le fond de la cuve.



Rôtissoire

usage flexible pour braiser, griller ou cuire.



Plaques de grill

Nervurées ou lisses – sur la surface de grill soudée sans joints règne la température homogène désirée. La graisse excédentaire se retrouve dans le vaste bac collecteur. Pour la plaque de grill de largeur double, des zones de chauffage réglables séparément apportent l'efficacité commutable.



**Plaque
extra grande**

B.PRO COOK classic :

Technique innovante au goût de tout le monde.

B.PRO COOK I-flex 1

- Pont d'aspiration étroit en acier inoxydable pour une visibilité et une surface d'utilisation optimales
- Plaque de cuisson à induction fixe intégrée avec 2 zones de cuisson
- B.PRO Control : commande électronique du pont d'aspiration et de la plaque de cuisson à induction
- Pare-haleine en verre de sécurité trempé, abaissé côté client jusqu'au recouvrement, rabattable
- Éclairage LED, placé au-dessus de la zone de cuisson
- Espace de rangement avec rails de guidage dans le soubassement, par exemple pour le stockage des modules de cuisson
- Soubassement laqué en gris signalisation B RAL 7043



Illustration	Modèle	Dimensions (L x P x H) Poids	Raccordement électrique	Référence (modèle de base)
--------------	--------	---------------------------------	----------------------------	-------------------------------

B.PRO COOK I-flex 1

	BC I-flex 1 avec une plaque de cuisson à induction intégrée (2 zones de cuisson), placée côté commande à gauche (sur demande, possible aussi à droite) Mobile, roues ø 75 mm, 4 roues jumelles pivotantes, dont 2 avec frein	Dimensions extérieures : 925 x 678 x 1306 mm Hauteur du soubassement : 900 mm Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : 2x GN 1/1, dont 1x GN 1/1 chauffé Poids à vide : env. 130 kg Charge utile max. : 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW Fiche à terre latérale 230 V	575 025 (384 400)
			230 V	

B.PRO COOK I-flex 1 to go

	BC I-flex 1 to go avec une plaque de cuisson à induction intégrée (2 zones de cuisson), placée côté commande à gauche (sur demande, possible aussi à droite) Mobile, roues en acier inoxydable, ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, coins de protection, poignée de poussée	Dimensions extérieures : 1020 x 746 x 1366 mm Hauteur du soubassement : 960 mm Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : 2x GN 1/1, dont 1x GN 1/1 chauffé Poids à vide : env. 130 kg Charge utile max. : 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW Fiche à terre latérale 230 V	575 064 (384 400)
			230 V	

B.PRO COOK I-flex 1 built-in

	BC I-flex 1 built-in avec une plaque de cuisson à induction intégrée (2 zones de cuisson), placée côté commande à gauche (sur demande, possible aussi à droite) Pieds en acier inoxydable, plinthes en acier inoxydable sur 4 côtés, jeu de parement en acier inoxydable côté commande	Dimensions extérieures : 925 x 678 x 1306 mm Hauteur du soubassement : 900 mm Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : 2x GN 1/1, dont 1x GN 1/1 chauffé Poids à vide : env. 130 kg Charge utile max. : 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW Fiche à terre latérale 230 V	575 026 (384 401)
			230 V	

B.PRO COOK I-flex 2

- Pont d'aspiration étroit en acier inoxydable pour une visibilité et une surface d'utilisation optimales
- Deux plaques de cuisson à induction fixes intégrées avec 4 zones de cuisson
- B.PRO Control : commande électronique du pont d'aspiration et des plaques de cuisson à induction
- Pare-haleine en verre de sécurité trempé, abaissé côté client jusqu'au recouvrement, rabattable
- Éclairage LED, placé au-dessus de la zone de cuisson
- Espace de rangement avec rails de guidage dans le soubassement, par exemple pour le stockage des modules de cuisson
- Soubassement laqué en gris signalisation B RAL 7043



Illustration	Modèle	Dimensions (L x P x H) Poids	Raccordement électrique	Référence (modèle de base)
--------------	--------	---------------------------------	----------------------------	-------------------------------

B.PRO COOK I-flex 2

	BC I-flex 2 avec deux plaques de cuisson à induction intégrées (4 zones de cuisson) Mobile, roues ø 75 mm, 4 roues jumelles pivotantes, dont 2 avec frein	Dimensions extérieures : 925 x 678 x 1306 mm Hauteur du soubassement : 900 mm Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : max. 2x GN 1/1 Poids à vide : env. 130 kg Charge utile max. : 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Fiche CEE 16 A	575 013 (384 396)
	BC I-flex 2 comme ci-dessus, mais avec en plus une galerie et une filtration électrostatique ION TEC			575 014 (384 396)

B.PRO COOK I-flex 2 to go

	BC I-flex 2 to go avec deux plaques de cuisson à induction intégrées (4 zones de cuisson) Mobile, roues en acier inoxydable, ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, coins de protection, poignée de poussée	Dimensions extérieures : 1020 x 746 x 1366 mm Hauteur du soubassement : 960 mm Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : max. 2x GN 1/1 Poids à vide : env. 130 kg Charge utile max. : 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Fiche CEE 16 A	575 015 (384 396)
	BC I-flex 2 to go comme ci-dessus, mais avec en plus une galerie et une filtration électrostatique ION TEC			575 016 (384 396)

B.PRO COOK I-flex 2 built-in

	BC I-flex 2 built-in avec deux plaques de cuisson à induction intégrées (4 zones de cuisson) Pieds en acier inoxydable, plinthes en acier inoxydable sur 4 côtés, jeu de parement en acier inoxydable côté commande	Dimensions extérieures : 925 x 678 x 1306 mm Hauteur du soubassement : 900 mm Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : max. 2x GN 1/1 Poids à vide : env. 130 kg Charge utile max. : 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Fiche CEE 16 A	575 021 (384 398)
	BC I-flex 2 built-in comme ci-dessus, mais avec en plus une galerie et une filtration électrostatique ION TEC			575 022 (384 398)

B.PRO COOK I-flex 3

- Pont d'aspiration étroit en acier inoxydable pour une visibilité et une surface d'utilisation optimales
- Plaque de cuisson à induction fixe intégrée avec 6 zones de cuisson
- B.PRO Control : commande électronique du pont d'aspiration et des plaques de cuisson à induction
- Pare-haleine en verre de sécurité trempé, abaissé côté client jusqu'au recouvrement, rabattable
- Éclairage LED, placé au-dessus de la zone de cuisson
- Espace de rangement avec rails de guidage dans le soubassement, par exemple pour le stockage des modules de cuisson
- Soubassement laqué en gris signalisation B RAL 7043



Illustration	Modèle	Dimensions (L x P x H) Poids	Raccordement électrique	Référence (modèle de base)
--------------	--------	---------------------------------	----------------------------	-------------------------------

B.PRO COOK I-flex 3

 BC I-flex 3	BC I-flex 3 avec trois plaques de cuisson à induction intégrées (6 zones de cuisson) Mobile, roues ø 75 mm, 4 roues jumelles pivotantes, dont 2 avec frein	Dimensions extérieures : 1255 x 678 x 1306 mm Hauteur du soubassement : 900 mm Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : max. 3x GN 1/1 Poids à vide : env. 150 kg Charge utile max. : 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW Fiche CEE 16 A	575 017 (384 397)
	BC I-flex 3 comme ci-dessus, mais avec en plus une galerie et une filtration électrostatique ION TEC			575 018 (384 397)

B.PRO COOK I-flex 3 to go

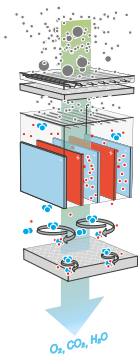
 BC I-flex 3 to go	BC I-flex 3 to go avec trois plaques de cuisson à induction intégrées (6 zones de cuisson) Mobile, roues en acier inoxydable, ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, coins de protection, poignée de poussée	Dimensions extérieures : 1350 x 746 x 1366 mm Hauteur du soubassement : 960 mm Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : max. 3x GN 1/1 Poids à vide : env. 150 kg Charge utile max. : 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW Fiche CEE 16 A	575 019 (384 397)
	BC I-flex 3 to go comme ci-dessus, mais avec en plus une galerie et une filtration électrostatique ION TEC			575 020 (384 397)

B.PRO COOK I-flex 3 built-in

 BC I-flex 3 built-in	BC I-flex 3 built-in avec trois plaques de cuisson à induction intégrées (6 zones de cuisson) Pieds en acier inoxydable, plinthes en acier inoxydable sur 4 côtés, jeu de parement en acier inoxydable côté commande	Dimensions extérieures : 1255 x 678 x 1306 mm Hauteur du soubassement : 900 mm Surface d'utilisation dédiée à la cuisson : max. 3x GN 1/1 Poids à vide : env. 150 kg Charge utile max. : 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW Fiche CEE 16 A	575 023 (384 399)
	BC I-flex 3 built-in comme ci-dessus, mais avec en plus une galerie et une filtration électrostatique ION TEC			575 024 (384 399)

Options pour B.PRO COOK I-flex

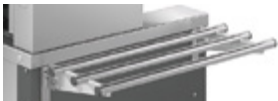
- *Habillages, tablettes, glissières pour assiettes et plateaux Resopal avec même décor/couleur, revêtu avec stratifié Resopal « Colours » ou « Woods »

Illustration	Désignation		pour les modèles
Couleur du corps	Couleur du corps en couleurs B.PRO (voir page 28) au lieu de gris signalisation B RAL 7043		tous BC I-flex
	Couleur avant	laqué en teintes B.PRO (voir page 147) au lieu de gris signalisation B RAL 7043	tous BC I-flex 1, 2, sauf built-in
			tous BC I-flex 3, sauf built-in
		revêtu avec stratifié Resopal	tous BC I-flex 1, 2, sauf built-in
			tous BC I-flex 3, sauf built-in
	Filtration électrostatique ION TEC pour une filtration améliorée et la réduction des particules odorantes et de la fumée bleue, prolonge la durée de vie des filtres au charbon actif		tous BC I-flex
	Préparation à la filtration électrostatique ION TEC Le BC I-flex est préparé côté appareil pour permettre si nécessaire l'installation ultérieure du filtre ION TEC.		tous BC I-flex
	Au choix : zone de cuisson côté commande à gauche ou à droite		BC I-flex 1
	Prise de courant supplémentaire , monophasé, placée côté commande sous la plaque de cuisson à induction (respecter les variantes nationales)		BC I-flex 2
	Galerie en tube rond en acier inoxydable, côté client et sur le petit côté, hauteur 50 mm		BC I-flex 1, 2
			BC I-flex 3
	Bloc-tiroirs avec 2 tiroirs placés l'un au-dessus de l'autre pour bacs Gastronorm, max. GN 1/1-150 ou leurs subdivisions (avec barres transversales et longitudinales). En option avec deux plaques eutectiques pour la réfrigération passive, insérées au-dessus de chaque tiroir au moyen d'un rail de guidage intégré (voir page 7)		
	Glissière pour plateaux	Tube rond en acier inoxydable, rabattable	BC I-flex 1, 2
		Acier inoxydable lisse, rabattable	BC I-flex 3
			BC I-flex 1, 2
		Resopal*, rabattable	BC I-flex 3
	Glissière pour assiettes	Acier inoxydable lisse, rabattable	BC I-flex 1, 2
			BC I-flex 3
		Resopal*, rabattable	BC I-flex 1, 2
			BC I-flex 3

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

Options pour B.PRO COOK I-flex

- *Habillages, tablettes, glissières pour assiettes et plateaux Resopal avec même décor/couleur, revêtu avec stratifié Resopal « Colours » ou « Woods »

Illustration	Désignation	pour les modèles
	Tablette sur le petit côté gauche / droit	Tube rond en acier inoxydable, rabattable
		Acier inoxydable lisse, rabattable
		Resopal*, rabattable
sans illustration	Jeu de liaison entre modules pour la liaison fixe de deux BC I-flex ou en combinaison avec B.PRO BASIC LINE, avec bandeau profilé pour le recouvrement de l'espace entre deux modules	tous BC I-flex
sans illustration	Roues en acier inoxydable , 4 roues pivotantes dont 2 avec frein, ø 125 mm	
sans illustration	Pieds en acier inoxydable Plinthes en acier inoxydable, à commander uniquement en liaison avec des pieds	
		côté client/côté commande
		BC I-flex 1, 2
		BC I-flex 3
	sur le petit côté à gauche	tous BC I-flex
	sur le petit côté à droite	tous BC I-flex

Accessoires pour B.PRO COOK I-flex

Illustration	Désignation	Référence (modèle de base)
--------------	-------------	-------------------------------

Modules de cuisson

	Plaque pour grillades 1/1-20, lisse avec fond lisse, dimensions : 530 x 325 x 20 mm, poids : 4,9 kg	en fonte d'aluminium avec quadruple revêtement de surface, y compris revêtement en céramique anti-adhésif, fond épais pour une répartition et une accumulation optimales de la chaleur, avec sur chaque petit côté une poignée en acier inoxydable et une partie inférieure aimantée pour prévenir le glissement sur la plaque de cuisson à induction,	575 027
	Plaque pour grillades 1/1-20, nervurée avec cannelures croisées, dimensions : 530 x 325 x 20 mm, poids : 4,9 kg	adapté à l'induction, résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C, convient pour le lave-vaisselle	575 028
	Rôtissoire 1/1-55 avec fond lisse, dimensions : 530 x 325 x 55 mm, poids : 4,7 kg		575 030
	Wok à fond plat Matériau à 3 couches (acier inoxydable avec noyau en aluminium) jusqu'au bord pour une répartition et une accumulation rapides et homogènes de la chaleur, avec poignée ergonomique, ø env. 30 cm, convient pour l'induction, poids : 1,5 kg		575 032

Accessoires pour B.PRO COOK I-flex

Illustration	Désignation	Référence (modèle de base)
	Jeu de cuiseur à pâtes composé de : - Cadre en acier inoxydable, - GN 2/3-100 en matériau multicouche adapté à l'induction avec 2 poignées, - GN 1/3-65, - Cadre d'accrochage pour paniers à pâtes, - 4 paniers : env. 1/6-100 avec poignées isolées	575 034
	Poêle en fonte d'aluminium avec quadruple revêtement de surface, fond épais et sans déformation pour une répartition et une accumulation optimales de la chaleur et une cuisson économe en énergie, avec poignée en plastique ergonomique, revêtement céramique anti-adhésif, résistante à la chaleur jusqu'à 250 °C, convient pour le lave-vaisselle, hauteur du bord env. 50 mm	ø 20 cm 575 035 ø 24 cm 575 036 ø 26 cm 575 037 ø 28 cm 575 038
	Multiélément 1/1 en acier inoxydable, pour la préparation et la présentation ou comme espace de rangement pour les ustensiles de cuisine et ingrédients, capacité : max. GN 1/1-65 ou ses subdivisions, dimensions : 544 x 330 x 93 mm	575 041
	Multiélément 1/3 en acier inoxydable, espace de rangement pour les ustensiles de cuisine et ingrédients, capacité : max. GN 1/3-65 ou ses subdivisions, dimensions : 190 x 330 x 93 mm	575 042

Accessoires de cuisine

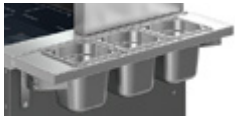
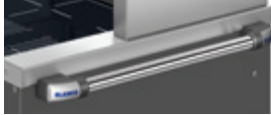
	Spatule en silicone, avec poignée en acier inoxydable, résistante à la chaleur jusqu'à 240 °C, convient au lave-vaisselle, idéale pour les plaques pour grillades et poêles avec revêtement	575 067
	Cuillère plate	575 068
	Pince à grillades	575 069
	Paniers à pâtes composés de : - Cadre d'accrochage pour paniers à pâtes - 4 paniers : env. 1/6-100 avec poignées isolées	575 070
	Grattoir de nettoyage pour vitrocéramique	568 489

Accessoires

	Planche de découpe en plastique avec rigole périphérique, parfaitement ajustée à la taille d'une zone de cuisson, dimensions : 530 x 325 x 20 mm	575 057
	Pont de protection sanitaire Rééquipement simple et rapide avec une protection sanitaire supplémentaire au-dessus du pont d'aspiration/du pont avec passe-plat pour assiette (hauteur env. 18 cm), jeu de rééquipement composé d'éléments de montage en acier inoxydable, de verre de sécurité trempé et de matériel de fixation	BC I-flex 1, 2 575 136 BC I-flex 3 575 137

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

Accessoires pour B.PRO COOK I-flex

Illustration	Désignation	Référence (modèle de base)
Étuis à couverts Illustr. avec accessoires 	Étuis à couverts, cadre en acier inoxydable pour la fixation au corps côté commande, peut être retiré pour le nettoyage, avec GN 1/6-200	575 058
Compartiment à couteaux Illustr. avec accessoires 	Compartiment à couteaux en plastique – pour étuis à couverts, pour placement sur GN 1/6	574 774
Cadre d'accrochage GN Illustr. avec accessoires 	Cadre d'accrochage GN, en acier inoxydable pour la fixation au corps sur le petit côté, rabattable, pour accueillir 3x GN 1/6 ou 1x GN 2/4	575 059
Support pour torchon de vaisselle Illustr. avec accessoires 	Support pour torchon de vaisselle, en acier inoxydable pour la fixation au corps sur le petit côté	575 060
Support pour rouleau de papier essuie-tout (Illustr. avec accessoires) 	Support pour rouleau de papier essuie-tout – pour cadre d'accrochage GN et support pour torchon de vaisselle en acier inoxydable	575 062
Cadre multiple Illustr. avec accessoires 	Cadre multiple, en acier inoxydable, pour la fixation sur une tablette en acier inoxydable ou Resopal sur le petit côté, pour accueillir un GN 1/3, peut être retiré pour le nettoyage, avec support pour rouleau de papier essuie-tout	575 061
Planche de rayonnage 	Planche de rayonnage en verre – pour cadre multiple, à placer dans le cadre multiple comme surface de rangement supplémentaire	573 978
Poignée de poussée 	Poignée de poussée pour la fixation au corps sur le petit côté	575 063
sans illustration	Initiation système B.PRO COOK initiation technique (nettoyage, changement de filtre) à la B.PRO COOK I-flex installée en ordre de marche, sur rendez-vous.	999 125
Plaque eutectique 	Plaque eutectique (-3 °C) en plastique, compatible Gastronorm, dimensions : 530 x 325 x 30 mm, poids : 4,2 kg	568 136
	Plaque eutectique (-12 °C) en plastique, compatible Gastronorm, dimensions : 530 x 325 x 30 mm, poids : 4,2 kg	573 332
Tapis filtrants au charbon actif 	Tapis filtrants au charbon actif	380 477

B.PRO COOK classic

- Pour 2, 3 ou 4 appareils de table B.PRO COOK
- Pont d'aspiration élargi pour une visibilité optimale
- Système de filtration à haute efficacité
- Commande électronique avec indication de changement de filtre
- Grande surface de rangement sur les filtres anti-odeur
- Espace utile libre en dessous du plateau amovible de l'appareil
- Modèle des roues : roues pleines en matière plastique, ø 75 mm, 8 roues pivotantes, dont 2 avec frein



Illustr. avec accessoires

B.PRO COOK classic

Illustration	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Prises de courant/puissance/ raccordement électrique	Référence. (modèle de base)
	BC classic 2.1 avec plateau amovible pour appareils Charge max. du plateau amovible pour appareils : environ 150 kg Pour 2 appareils de table B.PRO COOK	<u>Dimensions extérieures :</u> 1544 x 756 x 1362 mm <u>Hauteur du soubassement :</u> 900 mm <u>Niche d'installation d'appareil :</u> 806 x 648 x 300 mm <u>Espace utile en dessous du plateau amovible :</u> 830 x 648 x 575 mm	2 prises de courant 230 V avec contact de terre latéral, 2 prises de courant CEE 400 V (max. 10 kW) Fiche CEE 16 A 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	574 400 (380 235)
	BC classic 3.1 avec plateau amovible pour appareils Charge max. du plateau amovible pour appareils : environ 150 kg Pour 3 appareils de table B.PRO COOK	<u>Dimensions extérieures :</u> 1949 x 756 x 1362 mm <u>Hauteur du soubassement :</u> 900 mm <u>Niche d'installation d'appareil :</u> 1211 x 648 x 300 mm <u>Espace utile en dessous du plateau amovible :</u> 1235 x 648 x 575 mm	3 prises de courant 230 V avec contact de terre latéral, 3 prises de courant CEE 400 V (max. 20 kW) Fiche CEE 32 A 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	574 401 (380 236)
	BC classic 3.1 BHG avec plateau amovible pour appareils, avec éclairage, pare-haleine fermé et galerie Charge max. du plateau amovible pour appareils : environ 150 kg Pour 3 appareils de table B.PRO COOK	<u>Dimensions extérieures :</u> 1949 x 756 x 1407 mm <u>Hauteur du soubassement :</u> 900 mm <u>Niche d'installation d'appareil :</u> 1211 x 648 x 300 mm <u>Espace utile en dessous du plateau amovible :</u> 1235 x 648 x 575 mm		574 405 (380 236)
	BC classic 3.1 BHG-I B.PRO COOK classic avec plateau amovible pour appareils, avec éclairage, pare-haleine fermé, galerie et filtration électrostatique ION TEC Charge max. du plateau amovible pour appareils : environ 150 kg Pour 3 appareils de table B.PRO COOK			574 406 (380 236)

B.PRO COOK classic

- Pour 2, 3 ou 4 appareils de table B.PRO COOK
- Pont d'aspiration élargi pour une visibilité optimale
- Système de filtration à haute efficacité
- Commande électronique avec indication de changement de filtre
- Grande surface de rangement sur les filtres anti-odeur
- Espace utile libre en dessous du plateau amovible de l'appareil
- Modèle des roues : roues pleines en matière plastique, ø 75 mm, 8 roues pivotantes, dont 2 avec frein



Illustr. avec accessoires

B.PRO COOK classic

Illustration	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Prises de courant/puissance/ raccordement électrique	Référence. (modèle de base)
	BC classic 4.1 avec plateau amovible pour appareils et pare-haleine fermé Charge max. du plateau amovible pour appareils : environ 150 kg Pour 4 appareils de table B.PRO COOK	<u>Dimensions extérieures :</u> 2354 x 756 x 1362 mm <u>Hauteur du soubassement :</u> 900 mm <u>Niche d'installation d'appareil :</u> 1616 x 648 x 300 mm <u>Espace utile en dessous du plateau amovible :</u> 1640 x 648 x 575 mm	4 prises de courant 230 V avec contact de terre latéral, 4 prises de courant CEE 400 V (max. 20 kW) Fiche CEE 32 A 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	574 402 (380 237)

Options pour BC classic

Illustration	Désignation	pour les modèles
	Filtration électrostatique ION TEC pour une filtration améliorée et la réduction des particules odorantes et de la fumée bleue, prolonge la durée de service des filtres à charbon actif	tous BC classic
	Préparation à la filtration électrostatique ION TEC Le BC classic est préparé côté appareil pour permettre si nécessaire l'installation ultérieure du filtre ION TEC.	tous BC classic

Raccordements électriques

Illustration	Désignation	pour les modèles
sans illustration	Raccordement électrique Fiche CEE 16 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1
	Fiche CEE 32 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1
	Fiche CEE 63 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1

Options pour B.PRO COOK classic

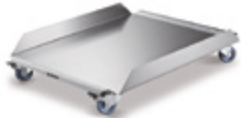
Options pour BC classic

Illustration	Désignation	pour les modèles	
Illustr. avec panneau de rangement	Table amovible roulante pour le placement et le retrait des modules de cuisson de table dans la B.PRO COOK classic à la place du plateau amovible pour appareils	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1	
		BC classic 4.1	
	Panneau de rangement à placer dans la table amovible comme surface de rangement supplémentaire	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1	
		BC classic 4.1	
sans illustration	Prises de courant supplémentaires 2 prises de courant 230 V avec contact de terre latéral, dans l'espace utile en dessous du plateau amovible, placées respectivement à droite et à gauche	tous les BC classic	
	Eclairage avec spots LED (4 W chacun), placés au-dessus des appareils de cuisson	5 spots, 20 W	BC classic 2.1
		7 spots, 28 W	BC classic 3.1
		9 spots, 36 W	BC classic 4.1
	Protection pare-haleine en verre de sécurité trempé fermée du côté client rabattable pour le nettoyage	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1	
		BC classic 4.1	
	Galerie, en tube rond d'acier inoxydable, côté client et sur le petit côté, hauteur 50 mm	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1	
		BC classic 4.1	
	Glissière à plateaux tube rond en acier inoxydable, rabattable, côté client	Hauteur 885 mm pour un diamètre des roues de 75 mm, correspond à la hauteur normale de la glissière à plateaux BASIC LINE	BC classic 2.1
		ou	BC classic 3.1
			BC classic 4.1
	Glissière à plateaux, Resopal, rabattable, côté client Plaque de contreplaqué revêtue avec stratifié Resopal « Colours » ou « Woods »	Hauteur 850 mm pour un diamètre des roues de 75 mm, correspond à la hauteur normale de la glissière à plateaux MANHATTAN	BC classic 2.1
			BC classic 3.1
			BC classic 4.1
sans illustration	Plancher de base en acier inoxydable, amovible, charge maximale : 80 kg	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1	
		BC classic 4.1	
	Roues en acier inoxydable , 8 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm , la hauteur totale augmente de 60 mm, la hauteur du soubassement est alors de 960 mm	tous BC classic	
	Pieds réglables en acier inoxydable	tous BC classic	
	Plinthes en acier inoxydable, côté client, à commander uniquement en liaison avec des pieds réglables	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1	
		BC classic 4.1	

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

Accessoires pour B.PRO COOK classic

Accessoires

Illustration	Désignation	pour les modèles	Référence. (modèle de base)
Illustr. avec panneau de rangement 	Table amovible roulante pour le placement et le retrait des modules de cuisson de table dans la B.PRO COOK classic	BC classic 2.1	574 309
		BC classic 3.1	574 310
		BC classic 4.1	574 311
	Panneau de rangement à placer dans la table amovible comme surface de rangement supplémentaire	BC classic 2.1	574 379
		BC classic 3.1	574 380
		BC classic 4.1	574 381
(Illustr. avec accessoires) 	Cadre multiple avec évier en acier inoxydable pour la fixation sur les filtres anti-odeur côté commande, pour loger un GN 1/3 ou ses subdivisions, y compris évier de logement d'un rouleau d'essuie-tout	tous les BC classic	573 977
	Planche de rayonnage en verre, à placer dans le cadre multiple comme surface de rangement supplémentaire	Cadre multiple	573 978
	Charrette de transport BC ROL 6x4 pour l'insertion d'un B.PROTHERM 420 dans l'espace utile libre, roues en matière plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 50 mm, charge admissible : environ 150 kg	tous les BC classic	573 570
	BPT 420 KBRUH caisson de transport de repas B.PROTHERM en plastique, chauffé par air pulsé, avec <u>régulateur de température numérique</u> pour la régulation au degré près de la température dans l'espace intérieur entre +40 °C et +85 °C, avec porte battante, capacité : 2x GN 1/1-150 ou leurs subdivisions, 11 paires de glissières, écartement 31 mm	Teinte des ferrures : gris bleu rouge vert jaune	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578 (380 904)
(Illustr. avec accessoires) 	Jeu de rails de tiroir composé de deux rails pour le placement d'un GN 1/1, pour le montage sur le dessous du plateau amovible pour appareils	tous les BC classic	573 979
sans illustration	Initiation système B.PRO COOK initiation technique (nettoyage, changement de filtre) à la B.PRO COOK classic installée en ordre de marche et à la manipulation des appareils de table B.PRO COOK. Sur rendez-vous.	tous les BC classic	999 125

Consommables / Pièces de rechange (vente via service après-vente B.PRO)

	Tapis filtrants en toile 1 unité d'emballage = 25 pièces		107 213
	Tapis filtrants à charbon actif 1 jeu (1 jeu = 2 pièces)		134 046

Habillage pour B.PRO COOK classic

- Pour le montage ultérieur
- Peut également être configuré directement avec le BC classic
- En couleurs B.PRO (voir page 28)

Habillage pour la BC classic (également pour le montage ultérieur)

Illustration	Désignation		pour les modèles	Référence
	Habillage sur 3 côtés	Côté client et petit côté, laqué , Le côté client et le petit côté peuvent avoir chacun une couleur différente	BC classic 2.1	380 086
			BC classic 3.1	380 087
			BC classic 4.1	380 088
		Revêtu côté client avec stratifié Resopal (teintes / décors Resopal : Colours, Woods), Petits côtés laqués	BC classic 2.1	380 089
			BC classic 3.1	380 090
			BC classic 4.1	380 091
		Décors : Colours, Woods	BC classic 2.1	380 096
			BC classic 3.1	380 097
			BC classic 4.1	380 098
	Habillage des colonnes	laqué, jeu composé des côtés gauche et droit avec matériel de fixation sur les conduites d'air d'évacuation	tous les BC classic	380 794

Accessoires pour B.PRO COOK classic

- Réfrigération active à air pulsé, réglable au degré près de -2 °C à +8 °C (avec température ambiante de 43°C et humidité relative de l'air de 40%)
- Prêt à connecter avec prise de courant IEC (branchement de fiches de pays spécifiques possible)
- Évaporateur boîtier en acier inoxydable, évaporateur à lamelles complet avec tubes et lamelles recouverts de plastiques, ainsi résistant à la corrosion et inodore
- Réfrigérant R290, sans CFC
- Modèle des roues : ø 50 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein



Table réfrigérée pour soubassement BC classic 3.1, BC classic 4.1

Illustration	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance / raccord. électr.	Référence
	BC UCT 2D Table réfrigérée pour soubassement avec 2 portes battantes 2 portes battantes à double paroi, moussées pour isolation thermique, pivotantes avec cadre d'étanchéité magnétique, par compartiment d'armoire, deux paires de glissières réglables en hauteur pour l'insertion de bacs 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 Table réfrigérée pour soubassement avec 2 tiroirs extractibles à sortie totale 2 tiroirs extractibles à sortie totale par côté, moussés pour isolation thermique, avec cadre d'étanchéité magnétique, utilisables pour bacs Gastronorm GN 1/1, ou leurs subdivisions à l'aide de barres transversales et longitudinales, la profondeur maximale des GN est de 100 mm	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	575 220

Outils de cuisson pour B.PRO COOK classic

- Surface lisse en vitrocéramique
- Générateur à induction de haute puissance commandé par microprocesseur fabriqué par E.G.O.
- Régulation continue de puissance avec bouton rotatif, voyant de contrôle d'affichage de l'état de fonctionnement et du code d'erreur en cas de défauts
- Rendement élevé
- Filtre à air sur le fond de l'appareil
- Pieds rotatifs réglables en hauteur, câble de raccordement au secteur (1,5 m)



Plaque de cuisson à induction

Illustration	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance / raccord. électr.	Référence
	BC IH 3500 Plaque de cuisson à induction, détection automatique de récipient à partir de ø 120 mm	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 564 mm x 339 mm Zone de cuisson : ø 220 mm Poids : 19 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	574 197
	BC IH 5000 Plaque de cuisson à induction, détection automatique de récipient à partir de ø 120 mm	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 564 mm x 339 mm Zone de cuisson : ø 220 mm Poids : 19 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW	574 198
	BC IH 2Z 5000 Plaque de cuisson à induction à 2 zones, 2 zones de chauffage réglables séparément l'une de l'autre (2 bobines de ø 220 mm chacune), détection automatique de récipient à partir de ø 120 mm	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 564 mm x 339 mm 2 zones de cuisson : ø 220 mm chacune Poids : 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 2 x 2,5 kW (5,0 kW)	574 199
	BC SIH 5000 Surface de cuisson à induction, 1 zone de cuisson rectangulaire (1 zone de chauffage 447 x 220 mm), détection automatique de récipient à partir de ø 120 mm	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 564 mm x 339 mm Zone de cuisson : 447 x 220 mm Poids : 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW (2 x 2,5 kW)	574 200

Wok à induction

	BC IW 3500 Wok à induction	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Cuvette : ø 300 mm Poids : 18 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	574 201
	BC IW 5000 Wok à induction	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Cuvette : ø 300 mm Poids : 18 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW	574 202

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

Outils de cuisson pour B.PRO COOK classic

- Surface de gril de 15 mm d'épaisseur soudée sans solution de continuité sur toute la périphérie avec coins arrondis pour une hygiène optimale et répartition homogène de la chaleur sur toute la surface grâce à un élément chauffant tubulaire
- Zone de repos non chauffée (70 mm) côté commande
- Régulation de la température en continu avec boutons rotatifs
- Voyants de contrôle pour l'état de fonctionnement et la phase d'échauffement
- Pieds rotatifs réglables en hauteur, câble de raccordement au secteur (1,5 m)



Plaques de gril

Illustration	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance / raccord. électr.	Référence
	BC GF 3500 Plaques de gril , lisse bouchon d'écoulement de graisse inclus, extrêmement puissant de +80 à +250 °C	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 506 x 304 mm dont 435 x 304 mm chauffés Poids : 34 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	574 203
	BC GF 4200 Plaques de gril , lisse bouchon d'écoulement de graisse inclus, extrêmement puissant de +80 à +250 °C	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 506 x 304 mm dont 435 x 304 mm chauffés Poids : 34 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW	574 204
	BC GF 8400 Plaques de gril , lisse bouchon d'écoulement de graisse inclus, extrêmement puissant de +80 à +250 °C, 2 zones de chauffage réglables séparément	Dimensions extérieures : 620 x 800 x 240 mm Surface utile : 506 x 704 mm dont 435 x 704 mm chauffés Poids : 69 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 8,4 kW (2 x 4,2 kW par zone de chauffage)	574 205
	BC GR 3500 Plaques de gril , nervurée bouchon d'écoulement de graisse inclus, extrêmement puissant de +80 à +250 °C	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 506 x 304 mm dont 435 x 304 mm chauffés Poids : 31 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	574 206
	BC GR 4200 Plaques de gril , nervurée bouchon d'écoulement de graisse inclus, extrêmement puissant de +80 à +250 °C	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 506 x 304 mm dont 435 x 304 mm chauffés Poids : 31 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW	574 207

Rôtissoire

	BC DG 4200 Rôtissoire bouchon d'écoulement de graisse inclus , extrêmement puissant de +80 à +250 °C	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 506 x 304 mm Capacité : 7 litres Profondeur de cuve : 65 mm Poids : 33 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,2 kW	574 208
---	---	--	--	----------------

Outils de cuisson pour B.PRO COOK classic

- Régulation de la température en continu avec boutons rotatifs
- Pieds rotatifs réglables en hauteur
- Câble de raccordement au secteur (1,5 m)



Plaque de cuisson vitrocéramique

Illustration	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance / raccord. électr.	Référence
	BC CH 4300 Plaque de cuisson vitrocéramique, voyants de contrôle d'affichage de l'état de fonctionnement	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 564 mm x 339 mm Zone de cuisson : ø 170 mm et ø 230 mm Poids : 12 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,3 kW	574 209

Cuiseur à pâtes

BC PC 4800 (Illustr. avec accessoires) 	BC PC 4800 Cuiseur à pâtes, cuve emboutie sans soudure, pour le logement de récipients GN ou de paniers à pâtes jusqu'à 150 mm de profondeur, voyant de contrôle pour l'affichage de l'état de fonctionnement et de la phase d'échauffement	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 509 x 304 mm Capacité : 20 litres Poids : 14 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 4,8 kW	574 210
	Jeu de paniers à pâtes Paniers avec poignées isolées et cadre d'insertion	6 paniers : env. GN 1/6-100		574 254
	Jeu de paniers à pâtes Paniers avec poignées isolées et cadre d'insertion	2 paniers : env. GN 1/3-100 et 2 paniers : env. GN 1/6-100		574 255
	Elément de cuisson Gastro-norm G-KEN G 1/1-95 perforé, avec poignées rabattables			550 971
	Couvercle avec poignée encastrée GD 1/1 pour recouvrir			550 658

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

Outils de cuisson pour B.PRO COOK classic

- Régulation de la température en continu avec boutons rotatifs
- Voyants de contrôle pour l'affichage de l'état de fonctionnement et de la phase d'échauffement
- Pieds rotatifs réglables en hauteur, câble de raccordement au secteur (1,5 m)



Friteuse

Illustration	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance / raccord. électr.	Référence
BC DF 5000 (Illustr. avec accessoires)	BC DF 5000 Friteuse Cuve emboutie sans soudure, zone froide au fond de la cuve, élément chauffant situé à l'intérieur, pivotant vers l'extérieur, couvercle inclus pour le recouvrement de la cuve de friture	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 346 x 238 mm Capacité : min. 5 litres, max. 6,5 litres Poids : 16 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW	574 211
	Jeu de paniers à frites (2 pièces) avec poignées isolées	chacun 260 x 95 x 110 mm		574 258
	Panier à frites avec poignée isolée	260 x 220 x 110 mm		574 259

Bain-marie

BC BM 700	BC BM 700 Bain-Marie Cuve emboutie sans soudure, convient pour récipients GN et couvercles GN en acier inoxydable, chauffée de +45 à +95 °C	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 509 mm x 304 mm Capacité : max. 1 x GN 1/1-150 Poids : 15,5 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 0,7 kW	574 212
-----------	---	--	--	----------------

Plaque de maintien au chaud

BC HP 700	BC HP 700 Plaque de maintien au chaud Plaque de maintien au chaud avec zone de maintien au chaud séparée thermiquement, surface de maintien au chaud siliconée en acier inoxydable, plage de température : +55 à +120 °C	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Surface utile : 565 x 340 mm Poids : 18 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 0,7 kW	574 213
-----------	--	---	--	----------------

Outils de cuisson pour B.PRO COOK classic

- Pieds rotatifs réglables en hauteur



Multiélément

Illustration	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance / raccord. électr.	Référence
BC ME 	BC ME Multiélément	Dimensions extérieures : 620 x 400 x 240 mm Capacité : En haut : max. GN 1/1-150 (dépend de la profondeur du récipient situé en dessous) En dessous : max. GN 1/1-100 (alors en haut max. GN 1/1-65)		573 458

Accessoires pour outils de cuisson B.PRO COOK classic

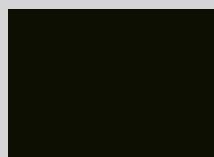
Accessoires

Illustration	Désignation		Pour modèle	Référence
	<u>Grattoir de nettoyage pour vitrocéramique</u>		Pour plaque de cuisson par induction BC IH, plaque de cuisson vitrocéramique BC CH	568 489
	<u>Wok à fond rond</u> en acier inoxydable, ø 360 mm, capacité max. 5,5 litres, poids 1,2 kg		Pour wok à induction BC IW	573 513
	<u>Jeu de paniers à pâtes</u> Paniers avec poignées isolées et cadre d'insertion	6 paniers : env. GN 1/6-100	Pour cuiseur à pâtes BC PC	574 254
		2 paniers : env. GN 1/3-100 et 2 paniers : env. GN 1/6-100		574 255
	<u>Elément de cuisson Gastronorm G-KEN G 1/1-95</u> perforé, avec poignées rabattables		Pour cuiseur à pâtes BC PC	550 971
	<u>Couvercle avec poignée encastrée GD 1/1</u> pour recouvrir		Pour cuiseur à pâtes BC PC	550 658
	<u>Grattoir de nettoyage pour grill, lisse</u>		Pour rôtissoire BC DG, pour plaque de grill BC GF, lisse	573 252
sans illustration	<u>Grattoir de nettoyage pour grill, nervuré</u>		Pour plaque de grill BC GR, nervurée	574 306
	<u>Protection contre les éclaboussures</u>		Pour plaques de grill BC GF, BC GR (sauf BC GF 8400)	574 256
			Pour plaque de grill BC GF 8400	574 257
sans illustration	<u>Traitement anti-adhésion B.PRO COOK</u> 500 ml, entretient et protège la surface de grill et assure un comportement anti-adhésion amélioré		Pour plaques de grill et rôtissoires	574 302
	<u>Jeu de paniers à frites</u> (2 pièces) avec poignées isolées chacun 260 x 95 x 110 mm (L x l x H)		Pour friteuse BC DF	574 258
	<u>Panier à frites</u> avec poignée isolée 260 x 220 x 110 mm (L x l x H)		Pour friteuse BC DF	574 259
	<u>Barre à clipser</u> en acier inoxydable pour recouvrir la fente entre deux appareils de cuisson B.PRO COOK		Pour tous les modèles	574 298

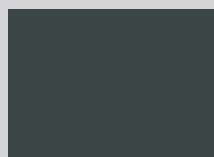
Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

Teintes B.PRO

NEUTRAL COLOURS



noir graphite



gris signalisation B



gris pierre



blanc de sécurité

LIVING COLOURS



jaune genêt



rouge merlot



vert pétrole



bleu mer

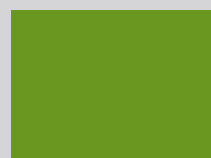
FRESH COLOURS



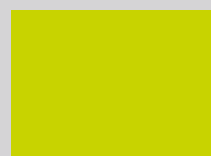
rouge candy



menthe néon



granny



limette



MERCURA[®]
INDUSTRIES SUISSE SA

MERCURA INDUSTRIES SUISSE SA
Chemin de Cuard 5
CH - 2022 BEVAIX

Tel : +41 26 677 18 09
Mail : info@mercure-industries.ch

www.mercure-industries.ch