# B.PRO COOK I-flex 3 built-in

**BC I-flex 3 built-in**

**Dimensions**

Largeur : 1 255 mm

Profondeur (corps) : 678 mm

Hauteur totale : 1 306 mm

Hauteur du soubassement : 900 mm

**Version**

La station de cuisson B.PRO COOK I-flex 3 built-in avec technique d’aspiration intégrée et plaque de cuisson à induction est composée, au niveau du soubassement/corps, de tôle fine galvanisée électrolytiquement laquée en gris signalisation B
RAL 7043, et au niveau de la structure supérieure, d’acier inoxydable AISI 304 et est fermée sur trois côtés.

L’appareil se compose d’un module rapporté, constitué d’un pont d’aspiration avec une conduite pour l’air d’évacuation et d’un soubassement avec un filtre anti-odeur, trois plaques de cuisson à induction fixes intégrées (6 zones de cuisson) et d’un espace de rangement avec rails de guidage.

L’appareil est posé sur 4 pieds en acier inoxydable (au lieu de roues). La livraison comprend 4 plinthes en acier inoxydable pour le montage sur le côté client, le côté commande et le petit côté (droite/gauche). Elle inclut également un jeu de parement en acier inoxydable pour une intégration précise côté commande.

**Corps**

Module rapporté

Le module rapporté est entièrement fabriqué en acier inoxydable et est constitué d’une conduite pour l’air d’évacuation (à gauche côté commande) et d’un montant (à droite côté commande) qui soutiennent le pont d’aspiration. Le module rapporté est fermé à l’aide d’un couvercle en deux parties. L’intérieur du pont d’aspiration prend la forme d’une cuve avec 2 cassettes de filtre intégrées composées de filtres à graisse coupe-flamme (type A, DIN 18869-5) et de filtres en métal déployé. Les particules de graisse, l’humidité et les aérosols séparés au niveau des cassettes de filtre sont recueillis dans la cuve intégrée et peuvent y être essuyés ou évacués vers le bas via un bouchon d’évacuation avec fermeture rotative installé de manière fixe.

Les cassettes de filtre sont amovibles sans outillage pour le nettoyage et peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle industriel (dimensions du panier au moins 500 x 500 mm).

En fonctionnement, les buées sont aspirées dans le pont d’aspiration. Les graisses et émulsions graisse/eau sont séparées au niveau des cassettes de filtre.

Le couvercle en deux parties peut s’enlever sans outil. Il offre une surface de rangement supplémentaire et peut être chargé de 15 kg max.

Un pare-haleine fermé côté client en verre de sécurité trempé est monté sur le module rapporté. La protection pare-haleine assure une hygiène parfaite et garantit un guidage de l’air optimal vers l’aspiration des buées. Pour le nettoyage, elle peut être rabattue vers le bas.

Sur la conduite pour l’air d’évacuation de gauche côté commande se trouve la commande B.PRO Control. Elle contient la touche Marche/Arrêt de la station de cuisson. L’actionnement de la touche active également les plaques de cuisson à induction. Sous la commande se trouve la touche Marche/Arrêt pour l’éclairage LED intégré en série, qui est intégré directement au-dessus de la zone de cuisson dans le pont d’aspiration. Du côté droit de la commande se trouvent les touches pour les trois niveaux de puissance de l’aspiration ainsi que la touche d’arrêt pour le ventilateur principal.

Dans la zone inférieure de la commande se trouve l’afficheur numérique, avec la touche OK placée en dessous, la touche Retour, la touche de commande Gauche et la touche de commande Droite. Le menu intégré de la commande permet de régler la langue, la date et l’heure mais aussi, au moyen d’un sous-menu, d’autres paramètres tels que les programmes de changement de filtre (selon la sollicitation), les temps de marche à vide pour le ventilateur principal et les paramètres de démarrage rapide. Si nécessaire, les informations sur les durées de marche restantes des composants des filtres sont affichées automatiquement à l’écran ou peuvent être consultées manuellement via le menu.

Soubassement

La structure portante en tôle fine galvanisé électrolytiquement laquée en gris signalisation B RAL 7043 est composée de deux joues latérales, d’un filtre anti-odeur placé à gauche côté commande, d’un espace de rangement avec rails de guidage, d’un plancher de base, de trois plaques de cuisson à induction intégrées fixes avec unité de commande et d’un bandeau d’aération. A l’aide d’une fermeture rapide, le filtre anti-odeur s’ouvre facilement côté commande pour le nettoyage et la maintenance.

Dans le filtre anti-odeur, on trouve un ventilateur radial pour l’aspiration des buées. Le ventilateur est placé sur une plaque de support et peut donc être entièrement retiré du filtre anti-odeur sans outillage à des fins de nettoyage et de maintenance.

Un tapis filtrant à charbon actif de 48 mm d’épaisseur est placé sous le ventilateur radial. Le tapis filtrant à charbon actif peut être enlevé sans outillage. L’air débarrassé de la graisse et des aérosols est soufflé à travers les filtres à charbon actif. Avec son action adsorbante, le filtre à charbon actif enlève les odeurs des buées et les fixe. L’air est ensuite soufflé vers le bas hors de l’appareil.

Les trois plaques de cuisson à induction intégrées fixes sont composées chacune de 2 zones de cuisson disposées verticalement. La vitrocéramique de 6 mm d’épaisseur est insérée en affleurement et garnie de joints. La surface vitrocéramique est dotée de marquages destinés au placement correct des modules de cuisson.

L’orifice d’aspiration d’air se trouve en dessous de la plaque de cuisson à induction et possède un filtre à air amovible. L’évacuation d’air se fait via un déflecteur d’air placé sur la face arrière, qui assure également un guidage ciblé des buées vers le pont d’aspiration. Le déflecteur d’air peut être démonté sans outillage pour le nettoyage et la maintenance.

L’unité de commande sous chaque plaque de cuisson à induction permet de commander séparément chacune des deux zones de cuisson à l’aide d’un bouton rotatif. Un afficheur à 7 segments par zone de cuisson affiche le réglage correspondant. Sur la zone de cuisson primaire, il est possible d’activer les niveaux de puissance 1 à 8 et les niveaux de maintien au
chaud 1 à 3 mais aussi le niveau « Power » 1 (P) ou le niveau « Power » 2 (P.) pour une puissance absorbée plus importante. Le bouton rotatif de la zone de cuisson secondaire permet, en le faisant tourner brièvement au-delà du maximum, d’activer un circuit en pont des deux zones de cuisson, qui peuvent alors être commandées simultanément via le bouton rotatif de la zone de cuisson primaire.

Sous la plaque de cuisson à induction se trouvent deux compartiments de rangement avec des rails de guidage en L, par exemple pour l’insertion de modules de cuisson avec plancher de base pour l’installation d’autres équipements.

Sous la station de cuisson se trouve le câble de raccordement d’une longueur d’environ 4,5 m avec fiche CEE 400 V.

**Options**

* Couleur du corps laquée en couleurs B.PRO au lieu de gris signalisation B RAL 7043 \*
* Teintes B.PRO : \*

rouge merlot 19-1531 TPG

bleu mer 19-4234 TPG

vert pétrole 18-5112 TPG

rouge candy 17-1562 TPG

menthe néon 15-5718 TPG

blanc de sécurité RAL 9003

gris pierre RAL 7030

noir graphite RAL 9011

jaune genêt RAL 1032

gris signalisation B RAL 7043

limette Pantone 382 C

granny Pantone 370 C

* ION TEC

Le filtre ION TEC est basé sur le principe de l’accumulation de charges électrostatiques.

L’air à épurer s’écoule le long de fils chargés électriquement (fils d’ionisation). Les particules contenues dans l’air vicié sont alors chargées positivement. Les particules chargées sont séparées électrostatiquement sur des plaques de collecteur dans l’étage de collecte subséquent. Les constituants liquides des particules séparées, comme p.ex. de l’huile ou des gouttelettes d’émulsion, s’écoulent le long des plaques de collecteur disposées verticalement et s’accumulent dans la cuve de plancher du boîtier. De l’ozone est généré par le champ à haute tension. L’ozone généré oxyde les particules odorantes dans le flux d’air ou sur le charbon actif et les absorbe.

Le filtre ION TEC est placé dans le filtre anti-odeur entre le ventilateur radial et le tapis filtrant à charbon actif. Il peut être retiré du filtre anti-odeur sans outillage à l’aide de deux poignées. Le filtre ION TEC convient pour le lave-vaisselle et peut être nettoyé dans des lave-vaisselle industriel avec panier de taille 500 x 500 mm

* Galerie, en tube rond d’acier inoxydable, côté client et sur le petit côté, hauteur 50 mm
* Bloc-tiroirs, au lieu d’un compartiment de rangement avec rails de guidage, 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.
* Jeu de liaison entre modules pour la liaison fixe de deux BC I-flex ou en combinaison avec BASIC LINE, avec bandeau profilé pour le recouvrement de l’espace entre deux modules

**Accessoires (modules de cuisson)**

* Plaque pour grillades 1/1-20 lisse

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, convient pour l’induction, résistant à la chaleur jusque 250 °C, convient pour le lave-vaisselle,

Dimensions 530 x 325 x 20 mm, poids 4,9 kg

Référence 575 027

* Plaque pour grillades 1/1-20, nervurée

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, convient pour l’induction, résistant à la chaleur jusque 250 °C, convient pour le lave-vaisselle,

Dimensions 530 x 325 x 20 mm, poids 4,9 kg

Référence 575 028

* Rôtissoire 1/1-55, lisse

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, convient pour l’induction, résistant à la chaleur jusque 250 °C, convient pour le lave-vaisselle,

Dimensions 530 x 325 x 55 mm, poids 4,7 kg

Référence 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

Référence 575 032

* 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

Référence 575 034

* Poêles, 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, convient pour l’induction, résistante à la chaleur jusque 250 °C, convient pour le lave-vaisselle, hauteur du bord env. 5 cm

Référence 575 035 – Diamètre 20 cm

Référence 575 036 – Diamètre 24 cm

Référence 575 037 – Diamètre 26 cm

Référence 575 038 – Diamètre 28 cm

* Multiélément 1/1, en acier inoxydable. Convient pour la préparation et la présentation ou comme espace de rangement pour ustensiles de cuisine et ingrédients

Capacité : max. GN 1/1-65 ou ses subdivisions

Référence 575 041

* Multiélément 1/3 en acier inoxydable. Convient comme espace de rangement pour ustensiles de cuisine et ingrédients

Capacité : max. GN 1/3-65 ou ses subdivisions

Référence 575 042

**Accessoires**

* Spatule, référence 575 067
* Cuillère plate, référence 575 068
* Pince à grillades, référence 575 069
* Paniers à pâtes, composés de : Cadre d’accrochage pour paniers à pâtes, 4 paniers : env. 1/6-100 avec poignées isolées,
référence 575 070
* Grattoir de nettoyage pour vitrocéramique, référence 568 489
* Planche de découpe en plastique,
référence 575 057
* Bac à couverts, référence 575 058
* Compartiment à couteaux pour bac à couverts,
référence 574 774
* Plaque eutectique (-3 °C), référence 568 136
* Plaque eutectique (-12 °C), référence 573 332

**Caractéristiques techniques**

Matériau : Acier inoxydable (AISI 304) microlisé; combiné avec de la tôle fine galvanisée électrolytiquement des deux côtés, revêtue à la poudre.

Poids à vide : env. 150 kg (version standard, sans accessoires)

Charge maximale : 60 kg

Puissance de

raccordement au

secteur : 1 x fiche CEE 16 A / 400 V / 50 Hz/60 Hz / 3N PE

Émissions : Le niveau sonore de l’appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

Puissance de

raccordement : 9,4 kW

Émission de chaleur

sensible/latente : 920 W / 232 W

Protection contre

les projections d’eau : IP X4

Débit volumique d’air

par niveau de

puissance : Niveau de puissance 1 :
330 m³/h

 Niveau de puissance 2 :
420 m³/h

 Niveau de puissance 3 :
550 m³/h

### Particularités

* Station de cuisson avec hotte d’aspiration intégrée et système de cuisson pour l’intégration fixe
* Trois plaques de cuisson à induction intégrées fixes
* Construction légère et compacte
* Commande B.PRO Control pour pont d’aspiration et plaques de cuisson à induction
* Pont d’aspiration étroit pour une visibilité et une surface d’utilisation optimales
* Pare-haleine intégré en verre de sécurité trempé et éclairage LED de série
* Espace de rangement dans le soubassement
* Système de filtration ION TEC en option

**Marque**

Fabricant : B.PRO

Modèle : B.PRO COOK I-flex 3 built-in

 BC I-flex 3 built-in

Référence 384 399