# B.PRO COOK Module d'aspiration des buées BC ES 2

**Dimensions**

Largeur: 1.338 mm

Profondeur: 700 mm

Hauteur totale: 1.354 mm

Hauteur du soubassement: 900 mm

**Version**

Le module d'aspiration des buées avec technique d'aspiration est fabriqué en inox 18/10, n° de matériau 1.4301, et est fermé sur trois côtés. Toutes les parties visibles sont microlisées.

L'appareil se compose d'un module rapporté, constitué d'un pont d'aspiration et de conduites pour l'air d'évacuation ainsi que d'un soubassement avec filtres anti-odeur et d'un plateau réglable avec paroi arrière.

L'appareil est roulant à l'aide de roues pleines en matière plastique (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, diamètre des roues 75 mm).

**Corps**

Module rapporté

Le module rapporté est entièrement fabriqué en inox et est constitué de deux conduites pour l'air d'évacuation, qui supportent le pont d'aspiration. Le pont d'aspiration est constitué de 4 filtres avec tôles de chicane, qui sont maintenus par 2 porte-filtres en forme de V. Les porte-filtres sont accrochés dans le bâti de base du pont d'aspiration. Les filtres avec tôles de chicane et les porte-filtres peuvent être enlevés sans outillage et nettoyés dans un lave-vaisselle industriel (dimensions du panier au moins 50 x 50 cm). En fonctionnement, les buées sont aspirées dans le pont d'aspiration. Les graisses et émulsions graisses/eau se déposent dans les filtres avec tôles de chicane. A l'extrémité inférieure des porte-filtres se trouve un bac de collecte de graisse, qui recueille la graisse qui sort des filtres avec tôles de chicane. Une aspiration supplémentaire sur les deux côtés longitudinaux du pont d'aspiration collecte les buées montant dans la zone de bordure. On y sépare également des graisses et des émulsions graisses/eau.

Dans chacune des deux conduites d'air d'évacuation se trouve un filtre cassette inséré en oblique. Celui-ci est équipé d'un filtre pare-flammes en inox et d'un filtre synthétique situé derrière celui-ci, qui lie les aérosols et l'humidité. Les filtres cassettes sont maintenus chacun par deux rails de guidage qui garantissent un placement correct des filtres cassettes. Les filtres cassettes et les rails de guidage peuvent être démontés sans outillage des conduites d'air d'évacuation. Le filtre pare-flammes et le filtre synthétique s'enlèvent facilement du filtre cassette. Le filtre cassette, les rails de guidage et le filtre pare-flammes peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle industriel. Les filtres synthétiques peuvent être nettoyés par lavage.

Un bac de collecte de graisse intégré se trouve de chaque côté dans la zone inférieure des conduites d'air d'évacuation. Pour le nettoyage, les conduites d'air d'évacuation peuvent être ouvertes du côté intérieur.

Un couvercle ferme le pont d'aspiration et les conduites d'air d'évacuation. Le couvercle peut être enlevé sans outillage. Il offre une surface de rangement supplémentaire et peut être chargé avec une charge répartie de max. 20 kg/m².

Soubassement

La structure portante en inox est constituée de deux filtres anti-odeur disposés latéralement et d'un plateau réglable (voir accessoires/options: également disponible sans plateau réglable pour appareils de cuisson) avec paroi arrière côté client. A l'aide de fermetures rapides, les filtres anti-odeur s'ouvrent facilement sur les petits côtés du module pour le nettoyage et la maintenance.

Un ventilateur radial d'aspiration des buées se trouve sur un plancher intermédiaire dans la zone supérieure de chacun des deux filtres anti-odeur. Le ventilateur peut être démonté pour la maintenance. 5 filtres à charbon actif se trouvent en dessous de chacun des ventilateurs. Ils sont fixés solidement dans le plancher des filtres anti-odeur à l'aide d'une fermeture à baïonnette et peuvent être démontés à l'aide d'un outil de montage. 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.

Un bandeau de commande se trouve du côté commande de chacun des deux filtres anti-odeur. Un bandeau de commande se trouve du côté commande de chacun des deux filtres anti-odeur. Dans chacun des deux bandeaux de commande se trouvent 2 prises de courant avec contact de terre latéral pour les appareils de cuisson. Dans le bandeau de droite se trouve en outre l'interrupteur marche/arrêt pour le ventilateur ainsi que le commutateur à 3 niveaux, l'interrupteur marche/arrêt pour l'éclairage (voir options/accessoires) ainsi qu'un compteur d'heures de fonctionnement. Le compteur d'heures de fonctionnement compte la durée de service du ventilateur et permet ainsi d'avoir une idée de la durée de vie des composants de filtration. En outre, il sert également à titre d'information.

Entre les deux filtres anti-odeur se trouve une niche d'installation, constituée d'un plateau réglable avec paroi arrière, dimensions L x P x H: 808 x 650 x 300 mm. Le plateau réglable possède d'un bord profilé avec rebord du côté commande. La charge maximale du plateau est de 150 kg. Sur chacun des petits côtés de la niche d'installation, à l'intérieur, se trouve un déflecteur d'air, qui est légèrement incliné vers l'intérieur à l'extrémité supérieure. Le déflecteur a des buses à air, à travers lesquelles un flux d'air est soufflé pour diriger les buées vers le pont d'aspiration. Des buses à air se trouvent également du côté client de la niche d'installation, à l'intérieur. Au-dessus est disposée une protection contre les éclaboussures inclinée vers l'intérieur en verre de sécurité trempé, qui offre au client une bonne vision de la zone de cuisson et contribue également à guider les buées vers le pont d'aspiration. Les pièces en tôle et le verre peuvent être démontés sans outillage pour le nettoyage et la maintenance.

En dessous de la niche d'installation, on dispose d'un espace libre aux dimensions L x P x H: 808 x 650 x 571 mm, p. ex. pour placer des caissons de transport de repas BPT 420 K / KBUH / KBRUH. Des jupes de guidage d'air dans la zone inférieure de l'espace utile empêchent que l'air soufflé s'écoule vers la zone de travail du cuisinier.

En dessous de la paroi arrière se trouve le câble de raccordement de 4 m de long avec fiche CEE, 5 x 16 A.

**Accessoires / options**

* Galerie sur le couvercle du pont d'aspiration, du côté client et sur les petits côtés à droite et à gauche, en tube rond inox
* Spots halogènes haute tension (2 pièces de 35 W), pivotants, côté commande à droite et à gauche pour l'éclairage de la zone de cuisson
* Protection hygiénique en verre de sécurité trempé,
* ouverte du côté client,

ou

* fermée du côté client, rabattable pour le nettoyage
* Glissière pour plateaux côté client en tube rond inox, rabattable
* Plateau en inox à accrocher sur le petit côté, L x P: 300 x 700 mm, se raccordant au soubassement
* à droite
* à gauche
* à droite avec galerie
* à gauche avec galerie
* à droite avec galerie et 3 récipients à couverts
* à gauche avec galerie et 3 récipients à couverts
* sans plateau réglable pour appareils de cuisson, niche d'installation complètement libre aux dimensions L x P x H: 808 x 650 x 900 mm
* Plancher de base en inox, 828 x 648 mm, amovible, charge maximale: 80 kg
* Revêtement
* revêtement côté client: panneau de particules de 20 mm d'épaisseur, revêtu de matériau stratifié
* revêtement du petit côté à gauche et à droite: bandeau d'installation revêtu de matériau stratifié
* Modèle de roue

Hauteur totale (bord supérieur du soubassement):

960 mm

* roues en matière plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein,  125 mm
* roues en acier inoxydable, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein,  125 mm
* roues en acier galvanisé, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein,  125 mm

Hauteur totale (bord supérieur du soubassement):

1020 mm

* entretoise en acier inoxydable avec roues en matière plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein,  125 mm
* entretoise en acier inoxydable avec roues en acier inoxydable, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein,  125 mm
* entretoise en acier inoxydable avec roues en acier galvanisé, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein,  125 mm
* Prises de courant, raccordement électrique:
* Prises de courant: 4 x 230 V avec contact de terre latéral

*Puissance des prises de courant*: 10 kW

*Ligne de raccordement secteur*: 1 connecteur CEE 16A / 400 V / 50 Hz ou 60 Hz / 3N PE

*Puissance de raccordement*: 10,8 kW

* Prises de courant: 2 x 230 V avec contact de terre latéral, 2 x 400 V CEE

*Puissance des prises de courant*: 10 kW

*Ligne de raccordement secteur*: 1 connecteur CEE 16 A / 400 V / 50 Hz ou 60 Hz / 3N PE

*Puissance de raccordement*: 10,8 kW

* Prises de courant: 2 x 230 V avec contact de terre latéral, 2 x 400 V CEE

*Puissance des prises de courant:* 21 kW

*Ligne de raccordement secteur*: 1 connecteur CEE 32 A / 400 V / 50 Hz ou 60 Hz / 3N PE

*Puissance de raccordement*: 22 kW

* Prises de courant: 3 x 230 V avec contact de terre latéral, 3 x 400 V CEE

*Puissance des prises de courant:* 10 kW

*Ligne de raccordement secteur*: 1 connecteur CEE 16 A / 400 V / 50 Hz ou 60 Hz / 3N PE

*Puissance de raccordement*: 10,8 kW

* Prises de courant: 3 x 230 V avec contact de terre latéral, 3 x 400 V CEE

*Puissance des prises de courant:* 20,8 kW

*Ligne de raccordement secteur*: 2 connecteur CEE 16 A / 400 V / 50 Hz ou 60 Hz / 3N PE

*Puissance de raccordement*: 2 x 10,8 kW

* Prises de courant: 3 x 230 V avec contact de terre latéral, 3 x 400 V CEE

*Puissance des prises de courant:* 21 kW

*Ligne de raccordement secteur*: 1 connecteur CEE 32 A / 400 V / 50 Hz ou 60 Hz / 3N PE

*Puissance de raccordement*: 22 kW

* Initiation système **B.PRO COOK**

**Caractéristiques techniques**

Matériau: acier inoxydable 18/10, n° de matériau 1.4301

Poids: env. 180 kg (modèle standard, sans options)

Protection contre les

projections d'eau: IP X4 (ventilateur démonté)

Prises de courant: 4 x 230 V avec contact de terre latéral

Puissance des prises

de courant: 10 kW

Puissance de

raccordement secteur: 1 connecteur CEE 16 A / 400 V / 50 Hz ou 60 Hz / 3N PE

Puissance de

raccordement: 10,8 kW

Charge maximale: 200 kg (ne vaut pas pendant le transport)

### Particularités

* Niche d'installation pour jusqu'à 2 appareils de cuisson de table
* Espace utile librement disponible en dessous de la niche d'installation
* Grande surface de rangement supplémentaire au-dessus du pont d'aspiration
* Flux d'air de guidage des buées sur trois côtés pour une collecte efficace des buées
* 3 niveaux de puissance pour une aspiration conforme aux besoins et économisant l'énergie

**Marque**

Fabricant: B.PRO

Modèle: B.PRO COOK Module d'aspiration des buées BC ES 2

Référence 573 267