# Station de "frontcooking" B.PRO COOK BC FS 2

**Dimensions**

Largeur: 1 538 mm

Profondeur (corps): 750 mm

Profondeur 1: 848 mm

(= avec glissière pour plateaux rabattue côté client)

Profondeur 2: 1 061 mm

(= avec glissière pour plateaux relevée côté client)

Profondeur  
(poignées d'ouverture incluses): 766 mm

Hauteur totale: 1 361 mm

Hauteur du soubassement: 900 mm

**Version**

La station de "frontcooking" avec technique d'aspiration intégrée est fabriquée en acier inoxydable, AISI 304 et est fermée sur trois côtés.

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, d'une paroi arrière et d'un plateau réglable.

L'appareil est roulant à l'aide de roues pleines en matière plastique (8 roues pivotantes, dont 2 avec frein, diamètre des roues 75 mm).

**Corps**

Module rapporté

Le module rapporté est entièrement fabriqué en acier inoxydable et est constitué de deux conduites pour l'air d'évacuation, qui supportent le pont d'aspiration. Le module rapporté est fermé à l'aide d'un couvercle en deux parties. Le pont d'aspiration est constitué d'une poutre de liaison et de 4 filtres à graisse (type de construction A, DIN 18869-5). Un bac de collecte de graisse est accroché à chaque filtre à graisse et recueille la graisse qui sort des filtres à graisse. Les filtres à graisse peuvent être insérés sur la tôle de la poutre de liaison. Ils sont amovibles sans outil et peuvent être 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 graisse/eau sont séparées sur les filtres à graisse. 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.

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.

Sur la conduite d'évacuation d'air vicié de droite côté cuisinier se trouve la commande B.PRO Control. Elle contient la touche Marche/Arrêt de la station de "frontcooking". A l'actionnement de la touche, les prises de courant d'appareils de cuisson de la niche d'installation sont également enclenchées. En dessous de cela se trouve la touche marche/arrêt pour l'éclairage en option. 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 les deux ventilateurs radiaux.

Dans la zone centrale de la commande se trouve l'indication de changement de filtre pour les composants de filtration non visibles de la station de "frontcooking". Des touches sont également présentes pour l'affichage des durées de marche restantes de ces filtres.

La zone inférieure de la commande renseigne sur les heures de fonctionnement de l'appareil et permet la sélection de trois programmes différents de changement de filtre selon la sollicitation de la station.

Soubassement

La structure portante en acier inoxydable est constituée de deux filtres anti-odeur disposés latéralement, d'une paroi arrière côté client ainsi que d'un plateau réglable démontable. A l'aide de fermetures rapides, les filtres anti-odeur s'ouvrent facilement côté commande pour le nettoyage et la maintenance.

Les filtres anti-odeur contiennent chacun un filtre cassette inséré en oblique. Celui-ci est équipé d'un filtre à graisse en acier inoxydable et d'un filtre en toile situé derrière celui-ci, qui lie les aérosols et l'humidité. Les filtres cassettes sont maintenus par un rail de guidage qui assure un placement correct. Les filtres cassettes peuvent être enlevés sans outil. Le filtre à graisse et le filtre en toile s'enlèvent également simplement du filtre cassette. Le filtre cassette et le filtre à graisse peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle industriel (dimensions du panier au moins 50 x 50 cm). Les filtres en toile peuvent être nettoyés par lavage ou doivent être remplacés.

Un ventilateur radial d'aspiration des buées se trouve à côté du filtre cassette dans chacun des deux filtres anti-odeur. Le ventilateur peut être enlevé pour le nettoyage des filtres. 8 filtres à charbon actif se trouvent en dessous de chacun des ventilateurs. Ils sont fixés solidement sur une tôle de support à l'aide d'une fermeture à baïonnette et peuvent être retirés de la tôle de support 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.

Le ventilateur radial et le filtre cassette ainsi que les filtres à charbon actif se trouvent respectivement sur une tôle de support qui peut être extraite du filtre anti-odeur à l'aide d'une poignée et ensuite complètement retirée sans outil.

Entre les deux filtres anti-odeur se trouve une niche d'installation, dimensions L x P x H:   
806 x 648 x 300 mm. Le plateau réglable possède d'un bord avec rebord du côté commande. La charge maximale du plateau est de 150 kg. Le plateau peut être démonté si nécessaire. 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.

Sur les deux bandeaux de commande se trouvent   
2 prises de courant avec contact de terre latéral et   
2 prises de courant CEE pour les appareils de cuisson. Les câbles des appareils de cuisson peuvent être rangés de manière sûre dans la zone des prises de courant (derrière les appareils de cuisson).

On trouve sous la niche d'installation un espace utile disponible de dimensions L x P x H: 830 x 648 x 575 mm, p. ex. pour placer des caissons de transport de repas BPT 420 K / KBUH / KBRUH ou une table réfrigérée pour soubassement (voir accessoires) ou pour le placement d'un jeu de rails de tiroir.

En dessous de la paroi arrière se trouve le câble de raccordement de 4 m de long avec connecteur CEE.

**Options**

* Valeur de raccordement électrique

Connecteur CEE 32 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE Puissance des prises de courant: 20 kW,   
Puissance de raccordement: 20,8 kW

* Prises de courant supplémentaires

2 prises de courant 230 V avec contact de terre latéral, dans l'espace utile en dessous du plateau réglable, placées respectivement à droite et à gauche.

* 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 collecteur 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 les cartouches de charbon actif. Il est monté sur une tôle de support qui peut être extraite du filtre anti-odeur à l'aide d'une poignée et ensuite retirée sans outil.

* Eclairage avec spots DEL (4 W chacun), placés   
  au-dessus des appareils de cuisson, 5 spots DEL,   
  20 W
* Protection pare-haleine en verre de sécurité trempé, fermée du côté client, rabattable pour le nettoyage
* Galerie, en tube rond d'acier inoxydable, côté client et sur le petit côté
* Glissière pour plateaux en tube rond d'acier inoxydable, côté client, rabattable, charge maximale: 25 kg
  + Hauteur 885 mm pour un diamètre des roues de 75 mm, correspond à la hauteur normale de la glissière pour plateaux BASIC LINE
  + Hauteur 850 mm pour un diamètre des roues de 75 mm, correspond à la hauteur normale de la glissière pour plateaux MANHATTAN
* Habillage sur 3 côtés en tôle fine, galvanisée électrolytiquement double face, revêtue à la poudre en différentes teintes. Le côté client et le petit côté peuvent avoir chacun une couleur différente.
* Habillage sur 3 côtés en tôle fine, galvanisée électrolytiquement double face. Revêtu côté client avec stratifié Resopal en couleur "Plain Colors" ou "Woodgrains" et petit côté revêtu à la poudre en différentes teintes.
* Habillage complet côté client en HPL (High Pressure Laminate), revêtu avec stratifié Resopal en couleur "Plain Colors" ou "Woodgrains"
* Table d'installation mobile en inox au lieu du plateau réglable de l'appareil, pour le placement et le retrait faciles des modules de cuisson de table dans la station de "frontcooking" B.PRO COOK.

La table d'installation se compose d'un plateau d'appareil réglable avec bord profilé relevé sur tous les côtés et d'un cadre en tubes carrés avec 4 roues en inox, 4 roues pivotantes dont   
2 avec frein, ø 125 mm.

En option avec panneau de rangement comme surface de rangement supplémentaire. Le panneau de rangement est introduit dans le cadre tubulaire sous le plateau réglable de l'appareil.

* Plancher de base en acier inoxydable, amovible, charge maximale: 80 kg
* 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
* 8 pieds réglables en acier inoxydable
* Plinthes en acier inoxydable, côté client et sur le petit côté, uniquement possible en liaison avec des pieds réglables

**Accessoires**

* Table réfrigérée mobile pour soubassement KTE 2-462, dimensions extérieures L x P x H: 1190 x 654 x 564 mm, raccordement électrique:   
  220 - 240 V / 1N PE / 16 A / 50 Hz / 0,265 kW

En option avec deux sorties totales au lieu d'une porte, la hauteur utile des glissières à sortie totale est de 135 mm Sortie totales possibles à gauche et à droite

Référence 370 396

* 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

Référence 573 570

* Cadre multiple avec étrier, en acier inoxydable pour la fixation aux filtres anti-odeur côté commande, pour loger un GN 1/3 ou ses subdivisions, y compris étrier de logement d'un rouleau d'essuie-tout

Référence 573 977

* Planche de rayonnage en verre, à placer dans le cadre multiple comme surface de rangement supplémentaire

Référence 573 978

* Jeu de rails de tiroir, constitué de deux rails pour accueillir un GN 1/1, pour la fixation à la face inférieure du plateau réglable pour appareils

Référence 573 979

* Habillage sur 3 côtés en tôle fine, galvanisée électrolytiquement double face, revêtue à la poudre en différentes teintes. Le côté client et le petit côté peuvent avoir chacun une couleur différente.

Référence 380 086

* Habillage sur 3 côtés en tôle fine, galvanisée électrolytiquement double face. Revêtu côté client avec stratifié Resopal en couleur "Plain Colors" ou "Woodgrains" et petit côté revêtu à la poudre en différentes teintes.

Référence 380 089

* Habillage complet côté client en HPL (High Pressure Laminate), revêtu avec stratifié Resopal en couleur "Plain Colors" ou "Woodgrains"

Référence 380 096

* Table d'installation mobile en inox, pour le placement et le retrait faciles des modules de cuisson de table dans la station de "frontcooking" B.PRO COOK.

La table d'installation se compose d'un plateau d'appareil réglable avec bord profilé relevé sur tous les côtés et d'un cadre en tubes carrés avec 4 roues en inox, 4 roues pivotantes dont   
2 avec frein, ø 125 mm.

Référence 574 309

* Panneau de rangement amovible comme surface de rangement supplémentaire pour la table d'installation. Le panneau de rangement est introduit dans le cadre tubulaire sous le plateau réglable de l'appareil.

Référence 574 379

* Initiation système B.PRO COOK  
  Initiation technique à la station de "frontcooking" B.PRO COOK installée en ordre de marche et à la manipulation des appareils de table B.PRO COOK

Référence 999 125

**Caractéristiques techniques**

Matériau: Acier inoxydable, AISI 304

Poids à vide: env. 230 kg (version standard, sans accessoires)

Protection contre les  
projections d'eau: IP X4 (ventilateur démonté)

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

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

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

Puissance de  
raccordement: 10,8 kW

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

Débit volumique d'air

par niveau de puissance Niveau de puissance 1: 1.400 m³/h

Niveau de puissance 2: 1.600 m³/h

Niveau de puissance 3: 1.800 m³/h

### Particularités

* Grande surface de rangement supplémentaire sur le pont d'aspiration et le soubassement (dans la zone de travail directe du cuisinier)
* Commande B.PRO Control avec indication automatique de changement de filtre
* 3 niveaux de puissance pour une aspiration conforme aux besoins et économisant l'énergie
* Flux d'air de guidage des buées sur trois côtés pour une collecte efficace des buées
* Espace utile librement disponible en dessous de la niche d'installation
* Grandes possibilités d'adaptation aux concepts d'espace grâce à un vaste choix d'options d'habillage et de teintes
* Débit volumique d'air jusqu'à 1.800 m³/h
* Système de filtration ION TEC en option

**Marque**

Fabricant: B.PRO

Modèle: Station de "frontcooking" B.PRO COOK

BC FS

Référence 573 973