



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

ALIMENTACIÓN PARA MAYORES

Alimentación colectiva en residencias para la tercera edad: lo que está bien cocinado, tiene que llegar bien a los comensales.

SIEMPRE BUENO

Una buena alimentación colectiva para personas mayores aporta alegría y disfrute a las comidas. Al mismo tiempo es importante que los alimentos cumplan con los exigencias nutricionales.

El requisito para ello es que los ingredientes sean frescos y de alta calidad, aunque las porciones sean cada vez más pequeñas en la tercera edad. La preparación diaria en las residencias es igual de importante. En el caso de Cook & Serve, la versatilidad de la selección de alimentos se puede controlar de manera flexible. Los alimentos se preparan frescos y la

cantidad puede modificarse en función de las necesidades.

Las preferencias alimentarias, sobre todo en la tercera edad, están marcadas por las costumbres y la procedencia. Los deseos individuales se pueden conceder con mayor facilidad gracias a la preparación fresca de los alimentos.

Lo decisivo es cómo llega.

Independientemente de que los alimentos se sirvan en un gran comedor, en una sala colectiva o en las habitaciones de las personas mayores, los comensales tienen que recibir su sopa caliente

y su ensalada fresca y crujiente. Algo que parece tan sencillo representa en la práctica uno de los grandes retos en la alimentación colectiva. En este caso son importantes la rentabilidad y el cumplimiento de las especificaciones HACCP. Pero lo que es más importante todavía son los comensales: para estos, la comida supone a menudo el punto álgido del día.

Las soluciones y los productos bien pensados de B.PRO ayudan durante el proceso de trabajo para que la distribución de alimentos sea perfecta.



Sistema para servir

Soluciones de primera clase para Cook & Serve: nuestros productos de alta calidad estarán a su lado para que pueda confiar en ellos, ya sea como sistema para servir o como sistema de bandejas.



Sistema para servir

Después de la cocción o de la elaboración, los alimentos permanecen en

recipientes Gastronorm listos para el transporte. Se distribuyen directamente a los comensales en mostradores o carros de distribución.



Sistema de bandejas

Inmediatamente después de la cocción o la elaboración, los alimentos se preparan

previamente en raciones en bandejas sobre la cinta transportadora. Los alimentos elaborados se transportan en carros de transporte de bandejas bien aislados, sin calentamiento o con refrigeración pasiva, y seguidamente se distribuyen a los comensales.



DE LA COCINA AL COMENSAL

Soluciones de primera clase para el proceso íntegro:
desde la entrega de la mercancía hasta la recogida.

Recipientes GN



Juegos Gastronorm para hornos mixtos



Entrada de mercancía

Almacenamiento

Preparación

Cocción

Carro de plataforma



Carro de guías



Los productos multifuncionales, tales como los recipientes GN y los carros de guías, forman parte del equipamiento básico de cualquier cocina.



Sistema para servir

Estación de cocción
B.PRO COOK I-flex



Recipiente de transporte
de alimentos B.PROTHERM



Carro de servicio
y de recogida



Carro de distribución
de alimentos



Sistemas de distribución
de alimentos



Preparación de
porciones

Transporte

Distribución

Recogida

Carro de distribución
de alimentos



Carro de recogida
de bandejas



Sistema de bandejas



Los carros de transporte de bandejas se utilizan para el transporte, la distribución y la recogida de bandejas.



Sistema para servir

SISTEMA PARA SERVIR

Carro de distribución de alimentos para el mantenimiento en caliente o en frío: ideal para espacios que se usan de manera flexible.



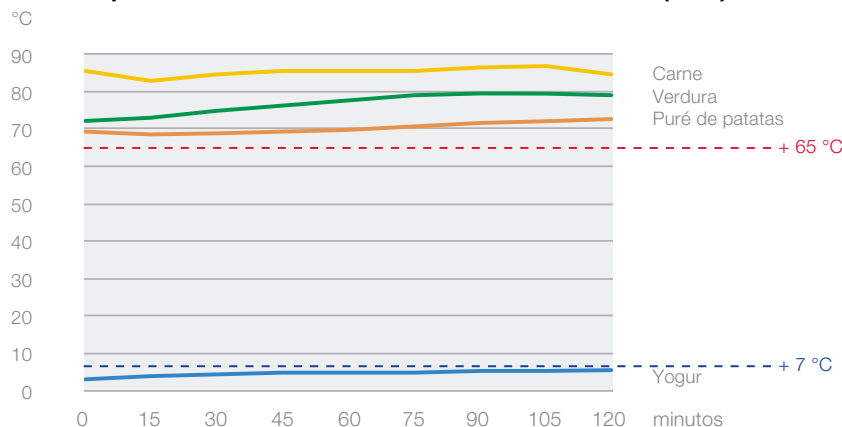
En un espacio mínimo: carro móvil de distribución de alimentos SAG 3 con tapa corredera como una práctica superficie de apoyo. Los espacios se pueden usar de manera flexible con la ayuda del aislamiento especial opcional: ya sea con calentamiento activo o con refrigeración pasiva mediante placas eutécticas.

¿Más salsa o doble ración de arroz? ¡Sin problema! Con el sistema para servir es más sencillo respetar los hábitos alimentarios y de comidas de los comensales. En función de los cuidados necesarios, las personas mayores pueden reunirse en los comedores, gracias a lo que se mantiene la independencia y se fomenta la comunicación. Los nuevos residentes se integran con mayor facilidad.

Los carros de distribución de alimentos son la solución ideal para la distribución móvil de alimentos en las habitaciones de los mayores, para las unidades de viviendas de personas mayores, así como en el caso de espacios de usos múltiples. Se cargan en la cocina y se trasladan al comedor, donde los alimentos se mantienen a la temperatura idónea. Esto también permite que haya distintos horarios de comidas. Cuando ya no se necesitan, los carros de distribución de alimentos vuelven a la cocina profesional y el espacio puede usarse para otros fines.

Con el panel opcional en color, los carros de distribución de alimentos cerrados se adaptan armoniosamente al ambiente o, por ejemplo, al diseño de color de las salas.

Variación de temperatura en carro de distribución de alimentos (SAG) con aislamiento especial



Medición de la temperatura de los alimentos mediante el sensor de temperatura. SAG con calentamiento, con un estante de armario con refrigeración pasiva y con calentamiento.



Robusto: carro de distribución de alimentos SAG con paneles en color y pantalla protectora





Sistema para servir

BIEN POSICIONADO

Módulos de distribución de alimentos y ayudantes móviles para el comedor.

Para comedores muy frecuentados, B.PRO tiene un principio sencillo: una presentación perfecta de los alimentos para todos los gustos, para todos los ambientes y para todos los presupuestos.

La solución se llama BASIC LINE. El sistema de distribución está disponible en las variantes Smart, Emotion y Design. Convence por su presentación clara, su estructura modular y su funcionalidad excelente que ofrece una libertad total.

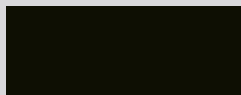
Los módulos están disponibles para todas las tareas: buffets calientes, buffets fríos, buffets neutros, mostradores insertables y móviles, módulos de esquina, estaciones de sopa, etc.

Para personas mayores con movilidad reducida, p. ej. en silla de ruedas, existen muchos módulos con una altura reducida del cuerpo. De este modo también los residentes con movilidad reducida pueden servirse individualmente en función de sus preferencias.



Duradero y robusto: los carros de servicio de B.PRO son ayudantes móviles para múltiples situaciones, p. ej. al poner la mesa en el comedor. Con las puertas y los revestimientos en color adaptados a BASIC LINE se combinan perfectamente con cualquier ambiente.

Colores B.PRO



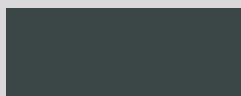
negro grafito



amarillo retama



rojo caramelo



gris tráfico B



rojo merlot



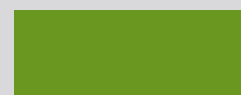
neomint



gris piedra



verde petróleo



granny



blanco señales



azul marino



lima



PRESTEN ATENCIÓN

B.PRO COOK I-flex asegura que haya variedad.

La comida se convierte en la experiencia del día, ya que se prepara individualmente ante la atenta mirada de los mayores: con la estación de cocción móvil y extremadamente flexible B.PRO COOK I-flex.

Es idónea para un cambio rápido entre distintos platos, p. ej. durante el desayuno, a lo largo del día o como elemento de motivación para la preparación conjunta de los platos.

Gracias a su tamaño compacto y su peso reducido, los servicios de catering pueden usarla en distintas instalaciones para la tercera edad. B.PRO COOK I-flex también está disponible para eventos especiales, como por ejemplo, la celebración de fiestas de cumpleaños.

Las ventajas:

- Estación de cocción móvil con campana extractora integrada y superficie de cocción por inducción.
- Pequeña y ligera: en distintos tamaños para diferentes opciones de conexión, también para la conexión de 230 V.
- Uso flexible y bien pensado de la superficie de cocción para diversos tipos de preparación y para una cocción en porciones.
- Extracción eficaz con filtrado de las partículas de olor y limpieza sencilla.



SISTEMA DE BANDEJAS

Elaboración de porciones en la cinta: con Cook & Serve en el sistema de bandejas se requiere rapidez, un proceso sin complicaciones y unas propiedades de aislamiento óptimas.

Si mima a sus comensales con alimentos frescos, los menús tienen que llegarles después de su preparación.

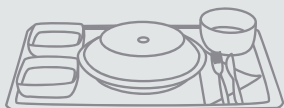
Mantenimiento de calor, refrigeración, preparación de porciones y transporte: para garantizar la calidad y la frescura de los alimentos es importante que se conserve la temperatura necesaria en cada paso del proceso de distribución.

Los productos perfectamente adaptados entre sí y la técnica actual de B.PRO aseguran un flujo de trabajo óptimo.

Ofrecemos soluciones para distintos procesos y cantidades de elaboración, y podemos planificar la estructura para sus requisitos individuales.

Ejemplo de preparación de porciones: en este caso, el elemento central es la cinta transportadora de alimentos para cargar las bandejas. En función de los requisitos, se aproximan distintos dispensadores, carros de transporte de alimentos con calentamiento o módulos de refrigeración.





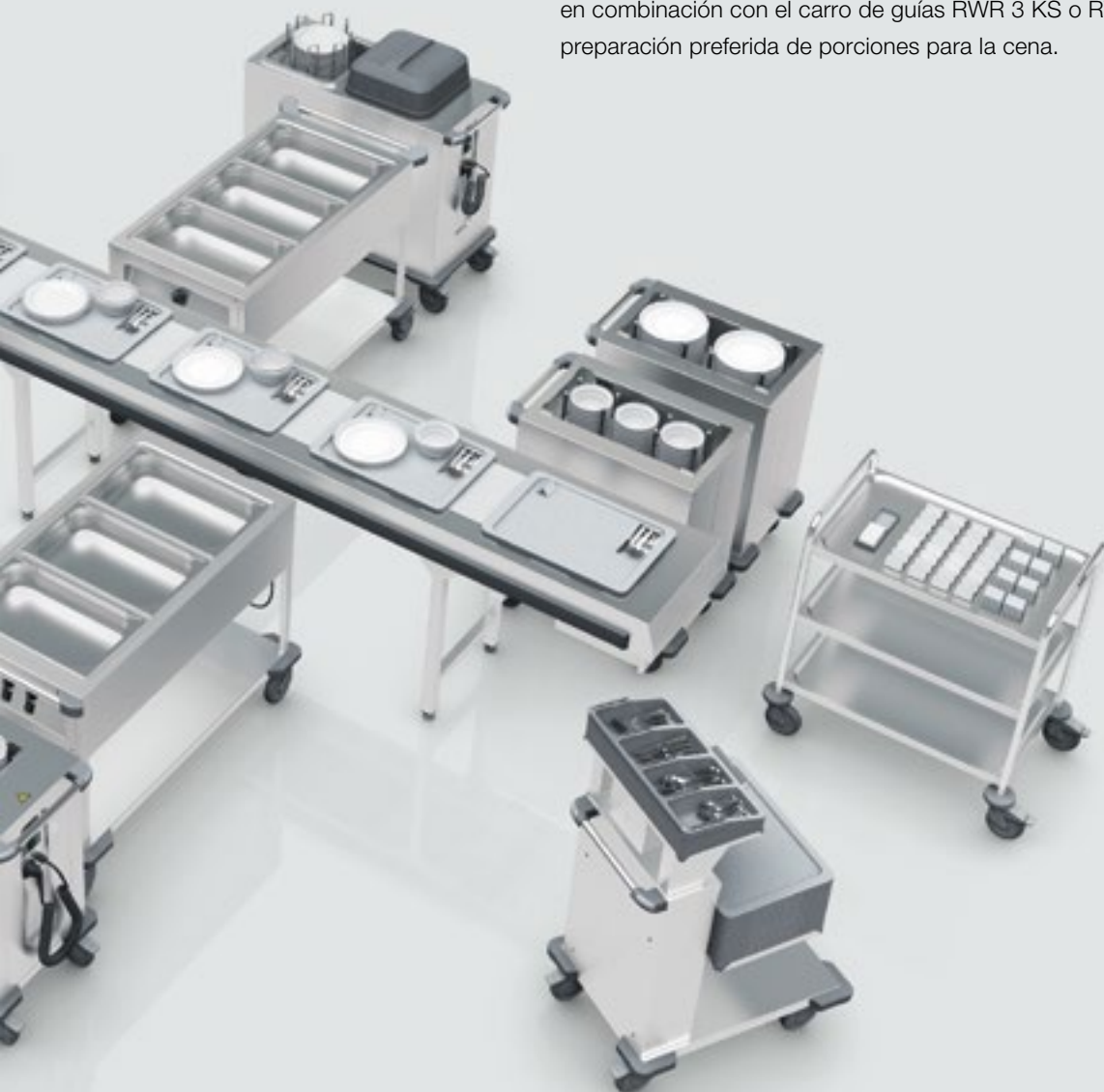
Sistema de bandejas



← Módulo de refrigeración KS-UKI RWR-VP 163 para la refrigeración de ensaladas y postres preparados previamente en raciones.

Para un punto extra que garantiza la temperatura

La alternativa eficaz para el mantenimiento frío de los alimentos de acuerdo con HACCP en cubetas Gastronorm, como queso o embutido, a temperatura ambiente: el módulo de refrigeración KS-UK RWR 3-A con refrigeración activa por circulación de aire, en combinación con el carro de guías RWR 3 KS o RWR 3-A KS. Ideal para la preparación preferida de porciones para la cena.





Sistema de bandejas



CARRO DE TRANSPORTE DE BANDEJAS

Carro de transporte de bandejas B.PRO para una distribución de alimentos segura e higiénica en el sistema de bandejas.

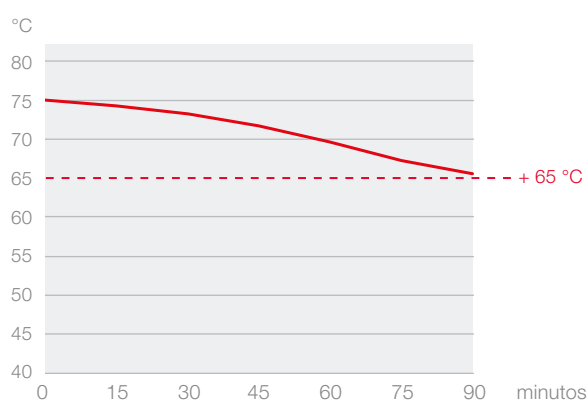
Durante el transporte y la distribución de alimentos, los alimentos en porciones llegan hasta los comensales de una manera segura y bien aislada gracias al carro de transporte de bandejas B.PRO.

Las molduras de apoyo embutidas sin juntas le ayudan durante la carga y el vaciado de las bandejas. Los cuatro mangos extra-largos permiten una altura de agarre ergonómica para todos los empleados del equipo para facilitar la tarea al empujar, tirar y maniobrar, independientemente de la estatura, incluso con las puertas abiertas.

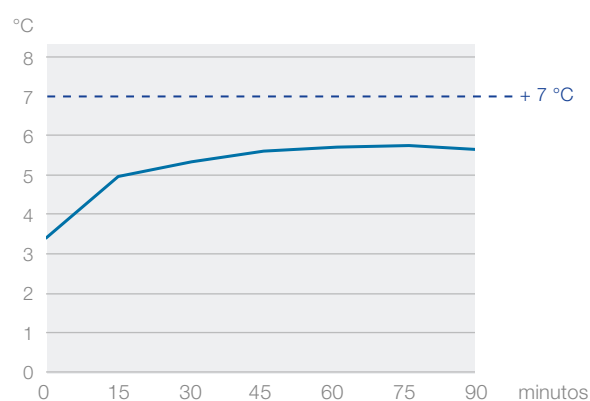
La construcción de alta calidad proporciona una higiene máxima con una necesidad de limpieza mínima.



Variación de temperatura en el carro de transporte de bandejas con refrigeración pasiva (TTW-PK), cargado con placas eutécticas (-12 °C)



Alimento caliente



Alimento frío

EL GRUPO B.PRO

Nuestros clientes son tan diferentes y variados como nuestra oferta. Para poder ofrecer los mejores servicios para cada uno de ellos, agrupamos nuestras competencias y capacidades en dos unidades de negocio altamente especializadas: B.PRO Catering Solutions – Productos y sistemas para grandes cocinas profesionales. ENOXX Engineering – Piezas de precisión producidas individualmente de acero inoxidable, aluminio y plásticos para el sector industrial.

B.PRO dispone del certificado DIN EN ISO 9001:2015 en todos los sectores comerciales, garantizando así el más alto grado de fiabilidad y compromiso con el cliente.

Contacto en España:

Antonio Mesa Doblas

móvil +34 605 279 203

antoniomesa.doblas@bpro-solutions.com

B.PRO GmbH

B.PRO Catering Solutions

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

Germany

Phone +49 7045 44-81900

catering.export@bpro-solutions.com

www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS