



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

BASIC LINE

Le système de distribution de repas polyvalent de B.PRO Catering Solutions



TOUT EST POSSIBLE !



Vous trouverez plus d'informations et tous les modèles de la B.PRO BASIC LINE sur www.bpro-solutions.com/basicline



La promesse B.PRO BASIC LINE est très simple : une présentation parfaite des repas pour tous les goûts, tous les budgets et toutes les exigences clients. C'est pourquoi, le concept de présentation de repas B.PRO BASIC LINE se décline à présent avec Smart, Emotion, Design et Kids, autant de solutions modulables quelles que soient les configurations de service. Dotés d'un visuel épuré, d'une structure modulaire et de fonctionnalités améliorées, ils offrent toutes les possibilités – pour toutes les utilisations, toutes les ambiances et tous les budgets d'investissement. Avec la gamme de solutions BASIC LINE, tout est encore plus flexible. L'association parfaite du beau design et des fonctionnalités bien pensées : c'est BASIC LINE !



POUR PETITS
ET GRANDS



Configurez vos modules B.PRO BASIC LINE en toute simplicité sur https://konfigurator.bpro-solutions.com/basicline_fr



Avec ses modules de distribution de repas abaissés et parce qu'elle peut être configurée en hauteur sans difficulté, la ligne de self B.PRO BASIC LINE Kids est parfaitement adaptée à la restauration scolaire.

SMART

BASIC LINE Smart : le meilleur rapport fonctionnalités-qualité-prix du marché.

Vous aimez laisser libre cours à votre créativité et à votre sens de l'improvisation pour une très belle présentation de repas ?

BASIC LINE Smart a vocation à vous offrir l'une des meilleures propositions techniques du marché avec un rapport qualité-prix particulièrement performant. BASIC LINE Smart est l'équipement de

base parfait. Ses modules répondent à toutes les exigences fonctionnelles d'une présentation de repas réussie. Sa qualité est sans compromis.

Une ergonomie bien pensée, un temps de préparation réduit, une longue durée de vie et des modules conçus pour toutes les tâches : buffets chauds, buffets froids, buffets neutres, niches

de service et niches encastrables, modules d'angle, module caisse, service soupe et vitrines diverses. Tous les modules sont disponibles au format 3x ou 4x GN 1/1 – ou avec des dimensions individuelles – et sont adaptés à l'installation individuelle ou en ligne, contre le mur ou isolés. Avec une qualité top niveau signée B.PRO.





B.PRO BASIC LINE W-3, buffet chaud, variante d'équipement Smart

Équipement de série :

- buffet chaud mobile avec couleur du corps gris (RAL 7043)
- recouvrement en acier inoxydable avec trois bains-marie chauffés par voie humide ou sèche pour GN 1/1, raccordement 230 V
- pont en acier inoxydable
- protection pare-haleine côté client en verre de sécurité trempé
- 4 roues jumelles pivotantes dont 2 avec frein



Pont et protection pare-haleine

La finesse du pont permet une meilleure visibilité donc une meilleure valorisation clients des repas. Le pare-haleine en verre de sécurité trempé a une hauteur passe-plat de 280 mm. Il est également disponible en option abaissée jusqu'au recouvrement.



Couleur du corps noble

La couleur de corps standard gris B (RAL 7043) a un aspect noble et s'adapte à presque toutes les ambiances. Le contraste avec l'acier inoxydable du recouvrement et du pont séduira vos clients.



Mobile et flexible

Grâce à leurs quatre roues pivotantes avec pneus jumeaux, les modules peuvent être manœuvrés ou réorganisés pour un événement plus rapidement et facilement. Avec leurs deux freins de série, elles bloquent le module de manière sûre.



En option : éléments thermiques et éclairage

Des lampes à rayons infrarouges en céramique à haute efficacité énergétique dirigent leur chaleur vers les repas de manière ciblée. Un système de LED ultra-moderne assure un éclairage homogène et projette sur les repas une lumière chaude ou froide selon les besoins. Les deux options sont configurables indépendamment l'une de l'autre.



En option : glissière pour plateaux en acier inoxydable, tubes ronds

Éprouvé : les glissières pour plateaux rabattables en tubes ronds en acier inoxydable sont stables et pratiques. Sur demande, des tablettes de même modèle et hauteur sont également disponibles sur le petit côté.



En option : glissière pour assiettes en acier inoxydable avec surface lisse

Les glissières pour assiettes en acier inoxydable ont une surface lisse, sont également rabattables et disposent de bords alignés avec le recouvrement. Des tablettes supplémentaires pour le petit côté étendent les possibilités de pose.

EMOTION

Avec les habillages colorés de B.PRO BASIC LINE Emotion, vous mettez de la couleur, de l'énergie et du design dans vos repas.

Vos clients aiment les couleurs comme ils aiment se sentir bien et passer un bon moment lors des repas. Alors vive la couleur !

Les couleurs variées de B.PRO vous permettent de leur donner satisfaction sur tous ces points. Car se sentir bien et passer un bon moment contribuent à une expérience client agréable. Avec

BASIC LINE Emotion, tout est pensé pour apporter confort et agrément aux clients à commencer par les glissières du self.

De nombreuses options intelligentes existent pour une utilisation confortable et une installation réussie : les habillages côté commande servent de porte pour une utilisation optimale de l'espace et

plus d'ordre, même en implantation libre sans être par exemple adossé. Des kits de liaison de modules peuvent être installés. B.PRO BASIC LINE Emotion, c'est aussi une flexibilité complète : habillages frontaux interchangeable, protection pare-haleine installable a posteriori, glissières pour assiettes et plateaux pour un service facile et confortable pour les clients.





B.PRO BASIC LINE W-3, buffet chaud, variante d'équipement Emotion

Équipement de série :

- buffet chaud mobile avec couleur du corps gris (RAL 7043)
- recouvrement en acier inoxydable avec trois bains-marie chauffés par voie humide ou sèche pour GN 1/1, raccordement 230 V
- pont en acier inoxydable
- pare-haleine côté client en verre de sécurité trempé
- 4 roues jumelles pivotantes dont 2 avec frein
- + habillage frontal couleur rouge candy
- + glissière pour plateaux côté client en acier inoxydable, tubes ronds



Couleur du corps et habillage frontal

Fraîcheur et modernité, ambiance et confort ou autre combinaison colorée ? 12 couleurs B.PRO offrent les associations qui conviendront à chaque ambiance. C'est vous qui choisissez !

Mobiles ou fixes

En équipement de série, les modules BASIC LINE sont équipés de roues. Si vous prévoyez une installation fixe des modules, ceux-ci peuvent également être dotés de pieds et de plinthes périphériques.



En option : habillage côté commande avec portes battantes

Une légère pression sur les portes suffit à les ouvrir. Elles révèlent un espace de rangement imposant, utilisable avec ou sans plancher de base.



En option : plancher de base

Le plancher de base intégré permet de faire de l'espace de rangement sous le module une véritable armoire mobile.



En option : bandeau de commande pour recouvrement, rabattable

En cas de montage contre le mur ou en implantation libre, ce bandeau améliore l'aspect visuel, mais prévient également tout actionnement accidentel ou malveillant des interrupteurs.

DESIGN

B.PRO BASIC LINE Design : impossible de faire mieux. Profitez d'une polyvalence maximale et d'une présentation de repas top niveau !

Vous souhaitez réaliser une distribution de repas de haute qualité qui réponde à toutes les attentes ?

Donnez libre cours à vos idées avec BASIC LINE Design. Ses combinaisons de couleurs et de matériaux différents créent

des designs totalement inédits, adaptés à vos idées, à vos clients, et parfaitement assortis à vos ambiances déco.

La protection pare-haleine « Highline » est ici de série. Outre son très bel aspect, elle peut également être utilisée comme tablette. Naturellement, toutes les autres

options offrant plus de confort sont également disponibles pour BASIC LINE Design.

BASIC LINE Design offre en tous points une très haute qualité : aspect visuel, matériau et design !





B.PRO BASIC LINE Design W-3, buffet chaud

Équipements de série :

- buffet chaud mobile avec couleur du corps gris (RAL 7043)
- recouvrement en acier inoxydable avec trois bains-marie chauffés par voie humide ou sèche pour GN 1/1, raccordement 230 V
- 4 roues jumelles pivotantes dont 2 avec frein
- + habillage frontal côté client, revêtu de stratifié Resopal avec décor Rustic Oak
- + glissière pour plateaux côté client, revêtue de stratifié Resopal avec décor Rustic Oak
- + pont Highline en acier inoxydable avec protection pare-haleine côté client en verre de sécurité trempé



Pont Highline

L'élégant pont Highline, ici avec une double protection pare-haleine (côté client et côté commande) offre une surface de rangement encore supérieure et une visibilité améliorée. La hauteur passe-plat plus élevée permet d'échanger encore plus facilement les bacs GN.



Habillage frontal Resopal

Pour plus de diversité dans la combinaison des couleurs et matériaux : l'habillage frontal en plaque de bois, revêtu de stratifié Resopal en décor Resopal « Colors » ou « Woods » parmi environ 200 décors Resopal différents.



Glissières pour plateaux Resopal

Les glissières pour plateaux rabattables sont en contreplaqué revêtu d'un décor en stratifié Resopal. Des guides métalliques pour les plateaux préviennent l'usure. Protection et esthétique : les coins côté client sont arrondis harmonieusement.



En option : tablette Resopal, sur le petit côté

Des tablettes rabattables peuvent également être installées à la même hauteur que les glissières pour plateaux et assiettes. Pour encore plus de possibilités de pose.



En option : pieds avec plinthes

Si vous prévoyez une installation fixe de votre BASIC LINE, des pieds en acier inoxydable et des plinthes sont disponibles pour une finition hygiénique et visuellement nette en accord avec le plancher.



En option : BASIC LINE en ligne

Les kits de liaison de modules permettent d'assembler les modules mobiles et fixes de manière simple et stable. Un bandeau profilé – revêtu de la couleur de corps sélectionnée – couvre l'écart entre les modules.

KIDS

A la bonne hauteur ! Pour la restauration des enfants et des adolescents, **B.PRO BASIC LINE** est génial. En effet, **BASIC LINE Kids** est particulièrement adapté à leurs besoins et leur offre un service confortable et agréable avec ses glis sières pour plateaux abaissés.

Pour la restauration scolaire ou les restaurants familiaux : la distribution de repas pour enfants fonctionne de façon optimale lorsque la présentation des repas est adaptée à leur taille.

C'est pourquoi, BASIC LINE Kids propose des modules bas, à hauteur d'enfant, avec une hauteur de distribution de 750 mm, conçue pour bien servir les enfants depuis la crèche jusqu'à l'école primaire.

Les modules BASIC LINE Kids sont disponibles dans les configurations :

- buffet chaud
- buffet froid avec réfrigération active statique
- buffet froid avec réfrigération active à air pulsé
- buffet neutre

Pour les enfants plus grands, les modules normaux avec une hauteur de 900 mm, par exemple avec glissière pour plateaux abaissée, sont recommandés. Sur les lignes de self Smart, Emotion et Design, la glissière pour plateaux peut être fixée plus bas sans aucun effort.

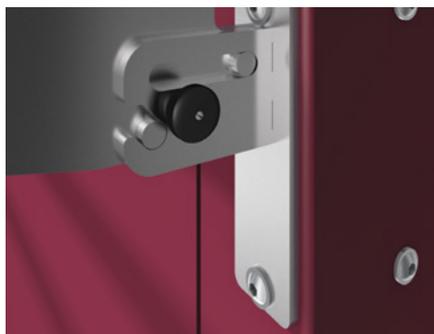


Facile à trouver : tous les modules B.PRO BASIC LINE adaptés à la restauration des enfants sont désignés par ce symbole.



Sécurité d'abord :
le bandeau de commande protégé !

Pour le recouvrement de l'interrupteur marche/arrêt et du régulateur de température sur les buffets chauds et neutres, un bandeau de recouvrement rabattable vers le haut est disponible sur demande. En cas de montage contre le mur ou en implantation libre sans être adossé, ce bandeau améliore l'aspect visuel, mais prévient également tout actionnement accidentel ou jeu avec les interrupteurs.

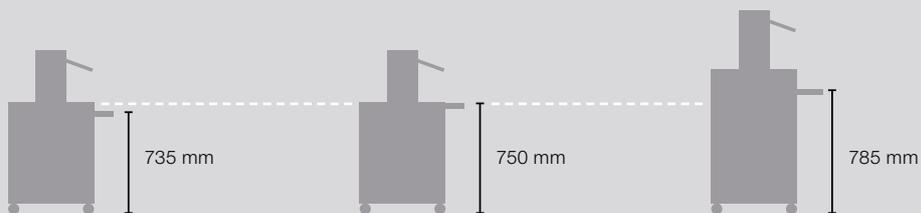


La sécurité toujours : la sécurité enfants pour glissière à plateaux rabattables.

Un goujon verrouillé permet de bloquer les glissières pour plateaux en position haute ou rabattue.



Hauteurs de distribution pour la restauration des enfants



BASIC LINE Kids

Hauteur de module Kids (750 mm)
avec glissière pour plateaux à 735 mm
pour les enfants jusqu'à 10 ans
environ

BASIC LINE Kids

Hauteur de module Kids (750 mm)
avec glissière pour assiettes alignée
avec le recouvrement pour les
enfants jusqu'à 10 ans environ

BASIC LINE Smart, Emotion ou Design

Hauteur de module (900 mm)
avec glissière pour plateaux à 785 mm
pour les enfants à partir de 10 ans environ



B.PRO BASIC LINE Kids

Hauteur de module
réduite (750 mm)
avec glissière pour
assiettes et tablette

LES DÉTAILS

B.PRO BASIC LINE – usage polyvalent, qualité unique.



Élégant et résistant : le pont Highline

D'entrée, le beau design du pont Highline accroche le regard. Les tablettes en verre installées sur un côté ou sur les deux côtés assurent la fonction de protection pare-haleine et constituent d'excellentes tablettes de pose supplémentaires. Chaque tablette en verre peut soutenir jusqu'à 10 kg. Autre avantage : la hauteur passe-plat élevée permet d'échanger plus facilement les bacs GN placés en dessous et améliore la visibilité des repas.



Ergonomique et utile : un bandeau de commande clair pour les éléments thermiques et l'éclairage LED

Le bandeau de commande comprend : l'interrupteur marche/arrêt et le régulateur de température qui sont disposés de manière visible et peuvent être actionnés individuellement. L'énergie ne circule donc que si nécessaire. Des lampes LED à haute efficacité énergétique projettent sur les repas une lumière chaude ou froide selon les besoins. Sur demande, les éléments de commande peuvent disparaître derrière un bandeau de protection en option, offrant ainsi une meilleure sécurité.



Astucieux et pratique : le rangement en habillage côté commande avec portes battantes

Ces portes cachent un espace de rangement conséquent : une légère pression sur les portes suffit à les ouvrir. L'espace de rangement peut être utilisé avec ou sans plancher de base. Le vidage des bains-marie est également plus rapide.



Perfection visuelle avec les liaisons entre modules

Tout est simple : les dispositifs de liaison entre modules peuvent être fixés à chaque module très facilement, même a posteriori. Le bandeau profilé pour le recouvrement de l'écart entre les modules est de la couleur du corps employée. Ce système permet de relier des modules mobiles comme des modules sur pieds.



Flexibilité pratique avec des glissières pour plateaux, assiettes et tablettes

Des perçages réalisés en atelier permettent de visser les glissières pour plateaux et assiettes côté client comme côté commande. Ceci offre une flexibilité d'installation complète. Tous les modules disposent de perçages placés plus bas pour l'installation de glissières pour plateaux et de tablettes pour la restauration des enfants.



Intégration parfaite : fentes de ventilation dans le pont

Un élément profilé a été intégré dans tous les modules. Sur les buffets chauds, les fentes de ventilation servent à évacuer la chaleur des éléments thermiques. Tous les modules sont donc équipés de la même manière sur le plan visuel, qu'ils soient dotés d'un pont standard ou Highline.



Varier librement les longueurs et les angles.

Buffets neutres, niches encastrables et niches de service peuvent être commandés dans des longueurs et des angles variables. Vous êtes désormais libre de vous écarter de l'angle droit et de trouver des solutions individuelles adaptées à vos besoins et aux conditions spatiales de la pièce.

B.PRO BASIC LINE – avec jeux de pare-haleine et de protections sanitaires



Variante 1 : pare-haleine, fermé

- Rééquipement de modules avec pare-haleine ouvert en modules avec pare-haleine fermé, p. ex. pour la conversion du self-service en service traditionnel
- Compatible avec module rapporté Standard et Highline

Variante 2 : protection sanitaire, côté client

- Rééquipement de modules avec pare-haleine ouvert en modules avec pare-haleine fermé, p. ex. pour la conversion du self-service en service traditionnel
- Avec en plus une protection individuelle au dessus du pont



Passe-plat au-dessus du pont



Passe-plat au-dessus du recouvrement en acier inoxydable (p. ex. dans la restauration pour les enfants et les écoles)



Variante 3 : protection sanitaire, sur le petit côté

- Fermeture du pont sur le petit côté et protection individuelle supplémentaire au-dessus du pont

N'hésitez pas à nous contacter !
Nous sommes là pour vous.
 Voir l'adresse au verso.

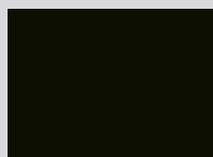
Variante 4 : panneau de rangement du pont

- Convient pour les modules B.PRO BASIC LINE avec
 - Variante 1 : jeu de rééquipement pare-haleine, fermé
 - Variante 2 : jeu de rééquipement protection sanitaire, côté client
- Le panneau de rangement agrandit la surface de rangement au-dessus du pont
- Compatible avec module rapporté Standard et Highline

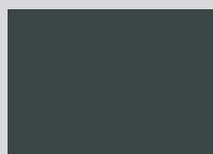


COULEURS ET DÉCORS B.PRO

NEUTRAL COLOURS



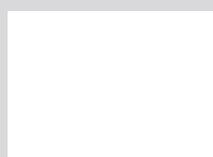
noir graphite



gris signalisation B



gris pierre



blanc de sécurité

LIVING COLOURS



jaune genêt



rouge merlot

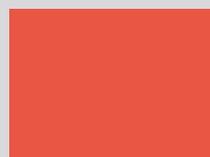


vert pétrole



Sea blue

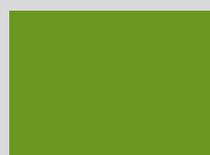
FRESH COLOURS



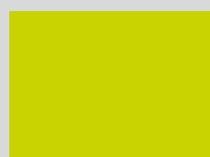
rouge candy



menthe néon



granny



limette

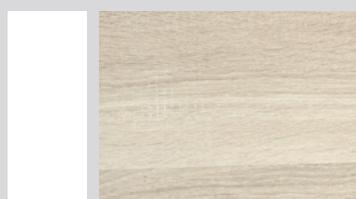
SUGGESTION DE COLORIS : POUR CORPS ET HABILLAGE



Corps : gris signalisation B, RAL 7043
avant : Resopal Rustic Oak



Corps : noir graphite, RAL 9011
avant : Resopal Coco Bolo



Corps : blanc de sécurité, RAL 9003
avant : Resopal Solano Oak

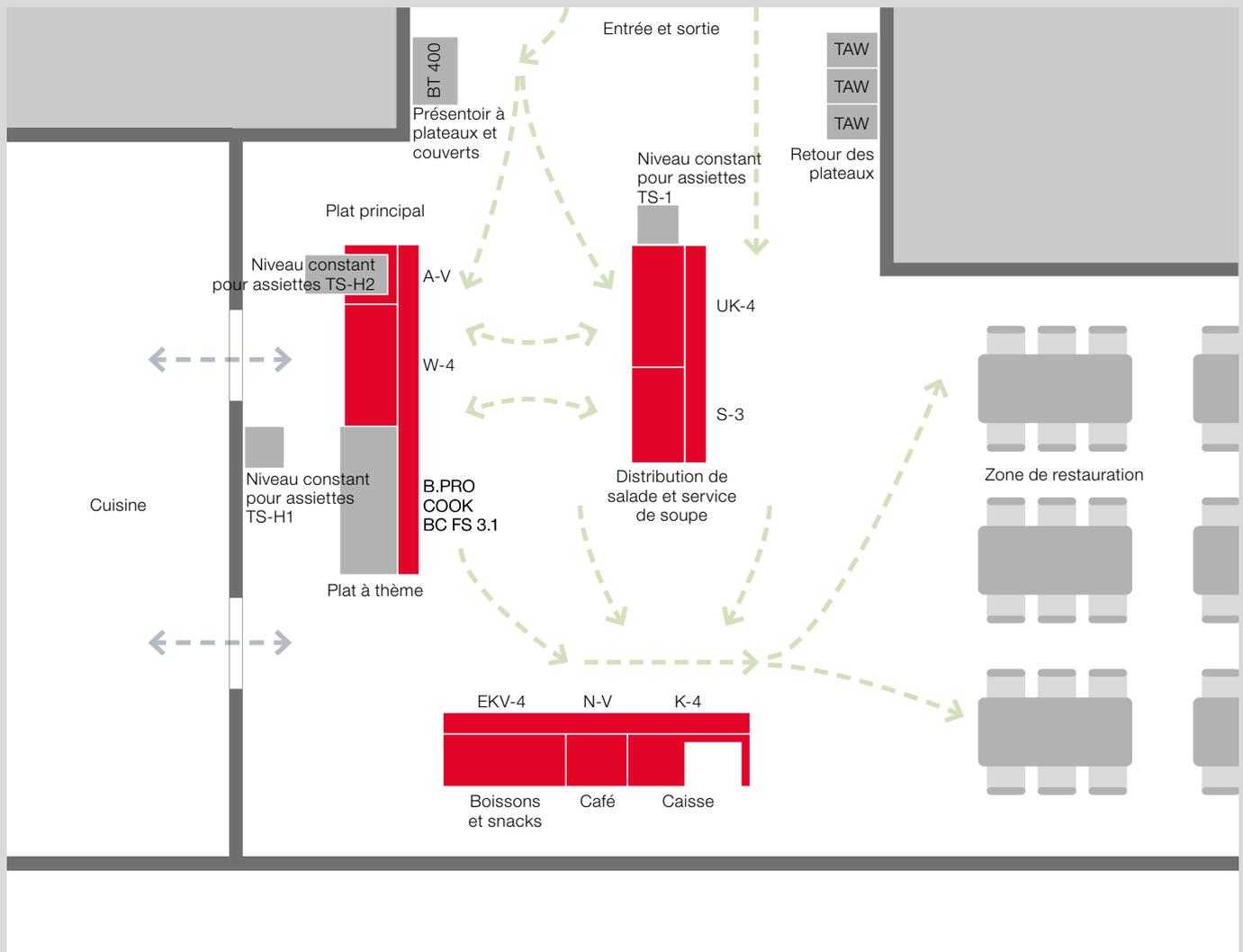


Corps : gris pierre, RAL 7030
avant : Resopal Visby Maple

Vous trouverez plus d'informations sur
les couleurs et décors Resopal sur
www.bpro-solutions.com/fr/resopal

EN PRATIQUE

Exemple d'implantation de B.PRO BASIC LINE pour la restauration d'environ 150 clients



Présenteur à couverts et à plateaux :

- chariot de transport mobile BT 400 pour environ 120 plateaux et jusqu'à 500 couverts

Bar à salades et service de soupe :

- niveau constant pour assiettes TS-1 pour environ 80 assiettes ou bols à salade
- buffet froid BASIC LINE UK-4 avec réfrigération active par air pulsé pour 4 GN 1/1
- service de soupe BASIC LINE S-3 pour environ 10 l de soupe, avec niveau constant pour assiettes chauffé TSE-1H pour bols à soupe

Comptoir chauffé :

- niche de service BASIC LINE A-V (1000 mm) pour niveau constant pour assiettes chauffé TS-H2 pour environ 160 assiettes
- buffet chaud BASIC LINE W-4 pour 4 GN 1/1
- station de Frontcooking B.PRO COOK BC FS 3.1 pour jusqu'à 3 modules de cuisson de table, avec niveau constant pour assiettes chauffé TS-H1 supplémentaire

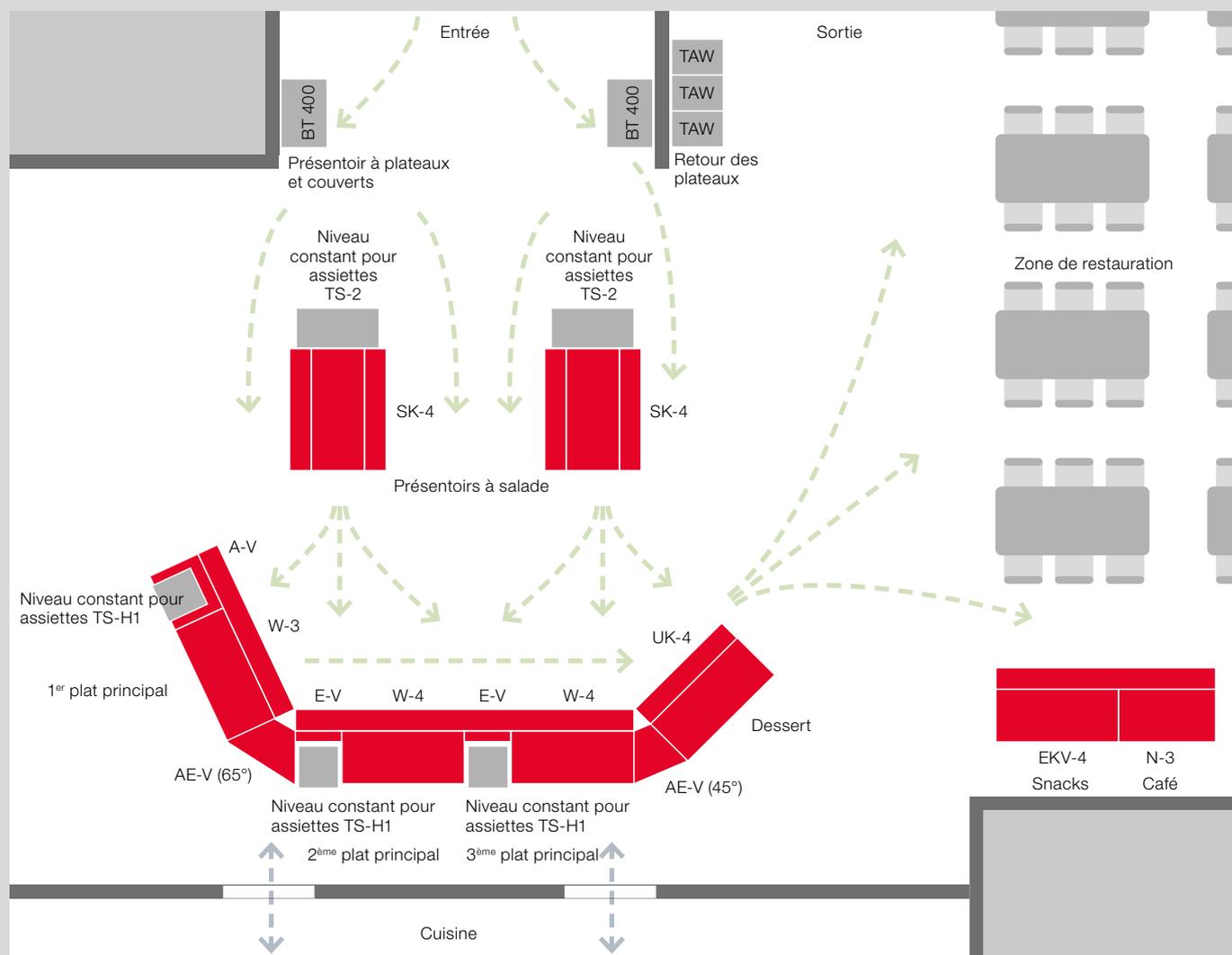
Boissons, snacks, café et caisse :

- BASIC LINE EKV-4 avec réfrigération par air pulsé et vitrine réfrigérée encastrée pour boissons, snacks et desserts préportionnés
- buffet neutre BASIC LINE N-V pour la distribution de café
- module caisse BASIC LINE K-4

Retour de vaisselle :

- chariot de débarrassage TAW pour le retour des plateaux utilisés

Exemple d'implantation de B.PRO BASIC LINE pour la restauration d'environ 300 clients



Présentoir à couverts et à plateaux :

- deux chariots de transport BT 400, pour environ 120 plateaux et jusqu'à 500 couverts chacun

Bar à salades :

- deux buffets froids BASIC LINE SK-4 avec réfrigération statique, pour 4 GN 1/1 chacun
- deux niveaux constants pour assiettes TS-2, chacun pour environ 160 assiettes ou bols à salade

Comptoir chauffé :

- niche de service BASIC LINE A-V (800 mm) pour niveau constant pour assiettes chauffé TS-H1 pour environ 80 assiettes
- deux niches encastrables BASIC LINE E-V (550 mm) pour niveaux constants pour assiettes chauffés TS-H1, pour environ 80 assiettes chacun
- buffet chaud BASIC LINE W-3 pour 3 GN 1/1
- deux buffets chauds BASIC LINE W-4, pour 4 GN 1/1 chacun
- deux modules de coin extérieur BASIC LINE AE-V avec différents angles selon les conditions spatiales de la pièce

Comptoir réfrigéré pour desserts :

- BASIC LINE EKV-4 avec réfrigération par air pulsé et vitrine réfrigérée encastrée pour snacks

Snacks et café :

- buffet neutre BASIC LINE EKV-4 avec vitrine réfrigérée pour snacks
- buffet neutre BASIC LINE N-3 pour la distribution de café

Retour de vaisselle :

- chariot de débarrasage TAW pour le retour des plateaux utilisés

B.PRO BASIC LINE – TOUS LES MODULES



Buffet chaud



Buffet froid avec réfrigération active statique



Buffet froid avec réfrigération active à air pulsé



Buffet neutre



Service de soupe



Module caisse



Niche encastrable



Niche de service



Coin intérieur



Coin extérieur



Vitrine réfrigérée



Présentoir réfrigéré

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

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