

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

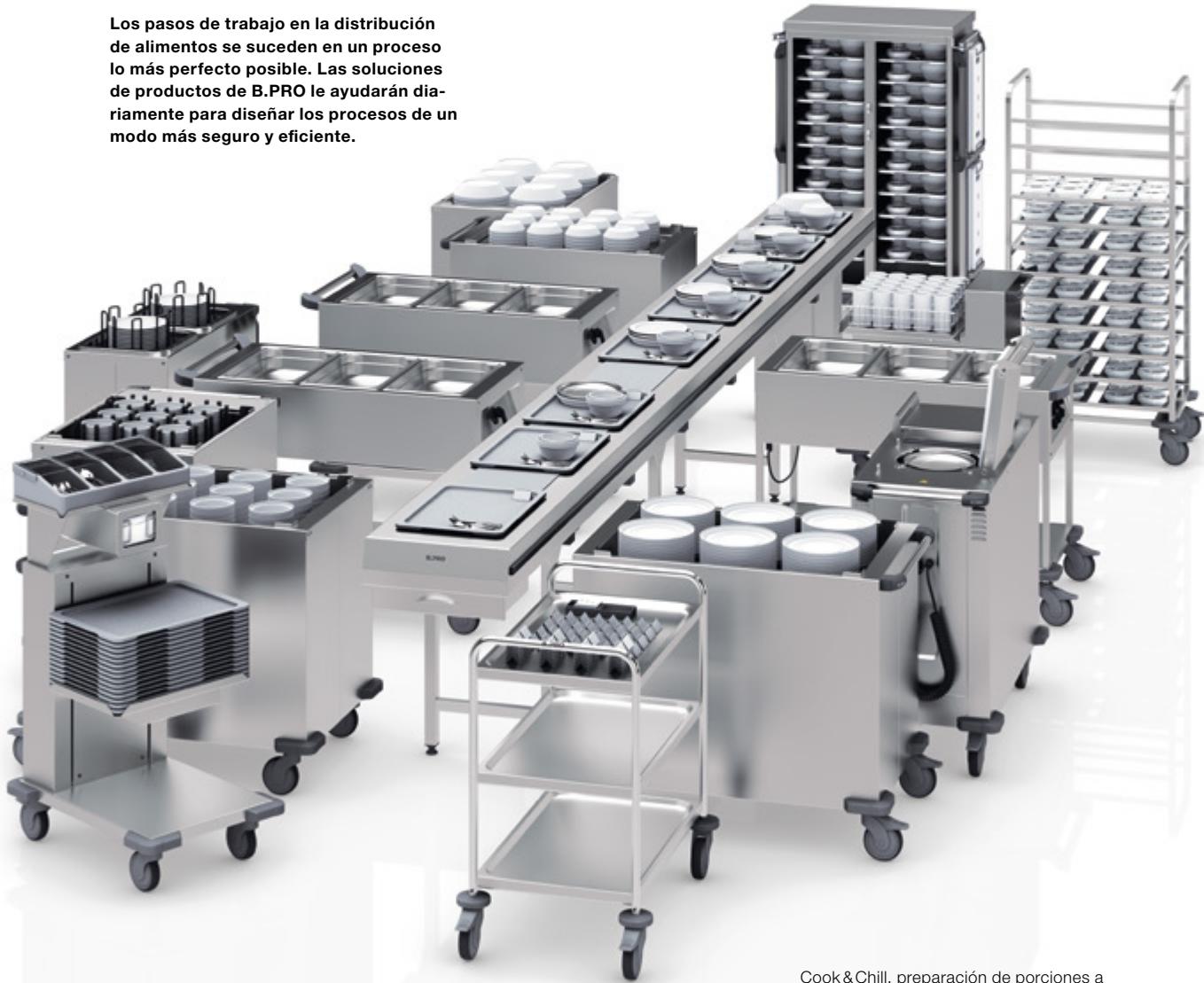
UN PROCESO CONTINUO

Soluciones prácticas para la distribución de alimentos, para el almacenamiento intermedio, la preparación de porciones, el transporte y la distribución con Cook & Chill y Cook & Serve.

QUE APROVECHE

Soluciones de primera calidad para Cook & Chill y Cook & Serve: Lo que está bien cocinado, también debe resultar sabroso para los comensales. Los asistentes de alta calidad para el almacenamiento, la preparación de porciones, el transporte y la distribución de B.PRO le ayudarán a conseguirlo.

Los pasos de trabajo en la distribución de alimentos se suceden en un proceso lo más perfecto posible. Las soluciones de productos de B.PRO le ayudarán diariamente para diseñar los procesos de un modo más seguro y eficiente.



Contenido

Distribución de alimentos con B.PRO Catering Solutions	2	10
Cook & Serve	4	12
Cook & Chill, preparación de porciones en cámara frigorífica	6	16
Cook & Chill, preparación de porciones a temperatura ambiente	8	20
Cook & Chill, preparación de porciones a temperatura ambiente con cinta transportadora de alimentos refrigerada		23
Módulos de refrigeración		24
Automatización		26
Cintas transportadoras de alimentos		27
Carros de distribución de alimentos y de transporte		
Dispensadores		
Carros de transporte de bandejas		
Carros de servicio		

Lo decisivo es cómo llega.

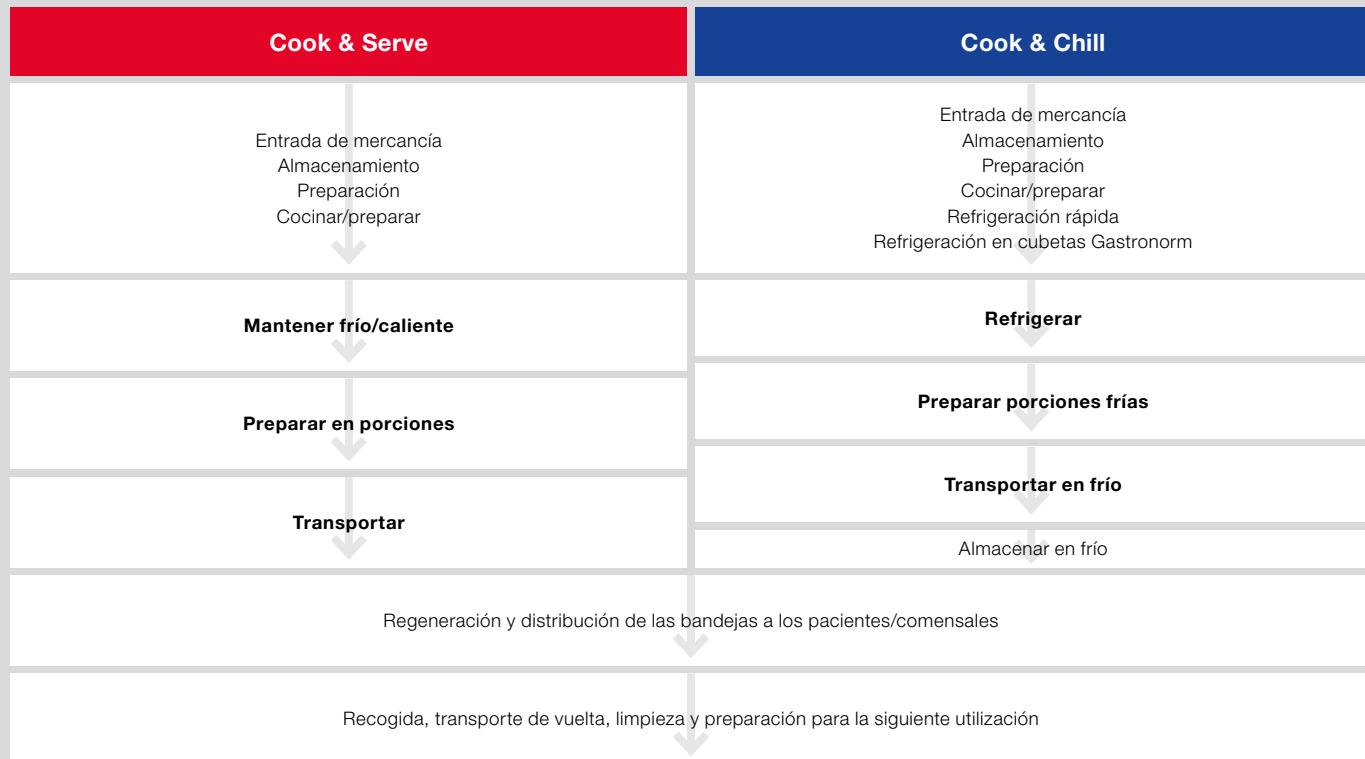
En los hospitales, residencias de mayores, en las escuelas y las guarderías, es cada vez mayor la exigencia para que una comida sea sana, nutritiva y apetitosa.

Ya sea Cook & Serve o Cook & Chill, sistema para servir o de bandejas: Con los productos y sistemas diseñados a medida de B.PRO podrá ofrecer a sus comensales alimentos con una calidad óptima.

Mejorar los procesos y aumentar la rentabilidad.

El análisis de sus requisitos y el asesoramiento detallado están incluidos a petición en el paquete de servicios. El diseño ergonómico y el procesamiento de primera clase de nuestros productos con los materiales higiénicos y de alta calidad facilitan al personal el trabajo diario. Es más, a largo plazo ayudan a conseguir una administración saneada.

Con B.PRO usted elige productos perfectamente armonizados entre sí a fin de optimizar sus procedimientos. Esto hace que resulte más sencillo llevar los alimentos a los comensales para que sean atractivos a la vista y estén apetitosos: De manera consciente y eficaz en los costes.



El noble arte de la distribución de alimentos con calidad: La labor de servir buena comida a mucha gente al mismo tiempo es siempre un desafío. El sistema de productos de B.PRO Catering Solutions le ayudará a diseñar un proceso de trabajo efectivo y eficaz y a mantener las temperaturas exigidas por HACCP. Con Cook & Serve y Cook & Chill. Desde la solución básica hasta el escenario más sofisticado.

COOK & SERVE

**Con los alimentos frescos hay que actuar rápido:
El equipo perfectamente coordinado de B.PRO
permite ejecutar procesos de trabajo
continuos y obtener la mejor
calidad de los alimentos.**

Mantenimiento de calor, refrigeración, preparación de porciones y transporte: Para garantizar la calidad y la frescura de los alimentos en Cook & Serve es importante que se conserve la temperatura necesaria en cada paso del proceso de distribución. La rapidez es aquí el factor decisivo para la calidad de los alimentos, es decir, un proceso sin complicaciones para el transporte y la preparación de porciones. Los productos adaptados entre sí de forma práctica y la técnica actual de B.PRO aseguran un flujo de trabajo óptimo.

Especialmente para el transporte y la distribución de alimentos son necesarias las mejores propiedades aislantes y un buen manejo. El carro de transporte de bandejas B.PRO le permitirá llevar los alimentos en porciones a los comensales de manera segura y rápida. Los carros de distribución de alimentos para el transporte y la distribución le ayudarán de manera eficaz a la hora de realizar el servicio con el sistema para servir.



Carro de transporte de bandejas

TTW-PK 20-115 DZE, equipado con placas eutécticas



Carro de guías

RWR 161 para componentes fríos preparados previamente en raciones, como postres o ensaladas



Dispensador de cestas

OCE 53/53 para tazas



Dispensador liso

CE 88/61 para partes superiores y bases aislantes para platos y cuencos de sopa



Dispensador liso

CE 88/61



SAW 3



Dispensador de platos

TS-UH2 18-33 para el

mantenimiento de calor y el desapilado de platos principales



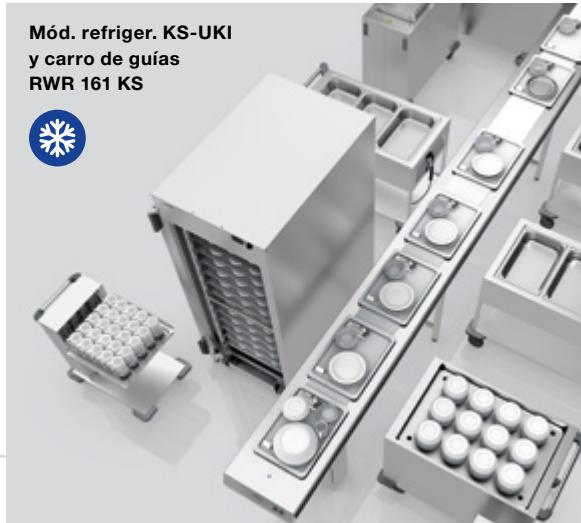
sin calentamiento o refrigerado



con calentamiento



refrigerado



Un plus extra que garantiza la temperatura

La alternativa eficaz para que los alimentos fríos preparados previamente en raciones de acuerdo con HACCP, como postres y ensaladas, se mantengan fríos a temperatura ambiente. El módulo de refrigeración KS-UKI RWR 161 con refrigeración por circulación de aire activa integrada en combinación con el carro de guías RWR 161 KS.

Carro de distribución de alimentos SAW 3

con tres pilas individuales con calentamiento húmedo y seco para alimentos en recipientes Gastronorm



Dispensador especial para bases con núcleo de cera

2 SHVS 26 para bases con núcleo de cera para platos principales



Dispensador liso CE 88/61

Carro de servicio

SW 8x5-3, apoyo móvil, p. ej. para las fichas de los pacientes

SAW 3



Cinta transportadora de alimentos GSPV



Dispensador de bandejas

CCE 54/38 para bandejas incl. suplemento opcional para cubiertos con dispensador de servilletas



Dispensador universal

UNI-H 58/58 para el mantenimiento de calor y el desapilado de cuencos de sopa



Dispensador liso

CE 88/61 para partes superiores y bases aislantes para platos y cuencos de sopa

COOK & CHILL

Preparación de porciones en cámara frigorífica: Equipamiento robusto de B.PRO para el modo clásico de preparar porciones frías.

Para la preparación de porciones en cámara frigorífica es suficiente con emplear dispensadores y cintas sin técnica de refrigeración adicional para asegurar un proceso de trabajo de acuerdo con HACCP.

B.PRO le ofrece una selección orientada a la práctica de cintas transportadoras de alimentos, dispensadores robustos y ayudantes móviles, como carros de servicio y de guías para el almacenamiento intermedio, el transporte, la preparación y la preparación de porciones en cámara frigorífica de acuerdo con HACCP.

Los detalles prácticos y ergonómicos ayudan a los empleados para facilitar un proceso de trabajo eficiente. El procesamiento óptimo y el acero inoxidable de alta calidad proporcionan una larga vida útil y una higiene óptima.

Las piezas de la vajilla refrigeradas están disponibles en los dispensadores lisos, de cestas y de platos con rejillas de refrigeración. Los componentes de los alimentos preparados previamente en raciones, como postres o ensaladas, pueden almacenarse de forma intermedia y transportarse directamente desde la cámara frigorífica hasta la cinta con los ágiles carros de guías.

Ya sea cinta tejida o de cordones: Podrá seleccionar la velocidad de la cinta desde 2,5 a 12 metros por minuto. Y, de este modo, optimizarla para su proceso de preparación de porciones.

En Cook & Chill el mayor desafío es el mantenimiento de las temperaturas de refrigeración necesarias. Con los productos de B.PRO Catering Solutions podrá escoger entre muchas variantes para la preparación de porciones, adaptadas a sus circunstancias de espacio, a su presupuesto y a la cantidad de alimentos. Por ejemplo:

1. Preparación de porciones en cámara frigorífica
2. Preparación de porciones a temperatura ambiente
3. Preparación de porciones a temperatura ambiente como solución sofisticada



Cámara frigorífica según las directivas HACCP

Dispensador de cestas

CE 53/53 para tapas para cuencos de sopa y potaje



Dispensador liso

CE 88/61 para tapas para platos principales



Carro de guías

RWR 3-A



Dispensador liso

CEK 58/58 para cuencos de sopa y potaje, con rejillas de refrigeración para la refrigeración previa de las piezas de la vajilla en la cámara frigorífica



Dispensador de platos

TS-K2 18-33 para platos principales, con rejillas de refrigeración para la refrigeración previa de las piezas de la vajilla en la cámara frigorífica



Dispensador de bandejas

CCE 54/38 para bandejas incl. suplemento opcional para cubiertos con dispensador de servilletas



Cinta transportadora de alimentos RSPV



Carro de servicio

SW 8x5-3, apoyo móvil, p. ej. para las fichas de los pacientes



refrigerado

Carro de guías

RWR 161 para componentes fríos preparados previamente en raciones, como postres o ensaladas



Dispensador de cestas

CCE 53/53 para tazas



Carro de guías

RWR 3-A con suplemento, para enganchar recipientes GN



con calentamiento



sin calentamiento o refrigerado

COOK & CHILL

Preparación de porciones a una temperatura ambiente agradable:

La solución para la carga en frío en la cinta.

Los dispensadores y los carros de distribución de alimentos con refrigeración por circulación de aire de B.PRO tienen la ocasión perfecta para desplegar su potencial cuando no hay ninguna cámara refrigerada disponible para la preparación de porciones, o cuando la preparación de porciones debe realizarse a una temperatura ambiente agradable para favorecer a los empleados. Ya sea preparado previamente en raciones o en cubetas gastronorm: Con la refrigeración por circulación de aire con regulación por grados, los alimentos se conservan dentro del margen de temperatura indicado por la HACCP hasta la distribución en la cinta.

Las piezas de la vajilla, como los platos o los cuencos de sopa y potaje, se pueden almacenar en los prácticos dispensadores con rejillas de refrigeración hasta poco antes de su uso en la cámara frigorífica. La vajilla prerrefrigerada le ayudará a mantener las temperaturas necesarias de los alimentos, incluso durante la preparación de porciones.

Puede adaptar la velocidad de marcha de la cinta tejida o de cordones de B.PRO de forma exacta a su flujo de trabajo (2,5–12 m/min). El acero inoxidable de alta calidad y el procesamiento de calidad también ofrecen aquí una limpieza sencilla y los mejores requisitos de higiene.

Dispensador de cestas CE-UK 53/53

con refrigeración activa por circulación de aire, para ensaladas y postres preparados previamente en raciones



Dispensador de cestas

CE 53/53 para tapas para cuencos de sopa y potaje



Dispensador liso

CE 88/61 para tapas para platos principales



Carro de distribución de alimentos SAW 3-UK

con refrigeración activa por circulación de aire, cubeta de refrigeración para alimentos refrigerados en cubetas gastronorm



sin calentamiento o refrigerado



con calentamiento



refrigerado



Carro de distribución de alimentos SAW 3-UK

con refrigeración activa por circulación de aire, cubeta de refrigeración para alimentos refrigerados en cubetas Gastronorm



Carro de distribución de alimentos SAW 3-UK

con refrigeración activa por circulación de aire, cubeta de refrigeración para alimentos refrigerados en cubetas Gastronorm



Carro de servicio

SW 8x5-3, apoyo móvil, p. ej. para las fichas de los pacientes



Cinta transportadora de alimentos RSPV



Dispensador de bandejas

CCE 54/38 para bandejas incl. suplemento opcional para cubiertos con dispensador de servilletas



Dispensador liso

CEK 58/58 para cuencos de sopa y potaje, con rejillas de refrigeración para la refrigeración previa de las piezas de la vajilla en la cámara frigorífica



Dispensador de platos

TS-K2 18-33 para platos principales, con rejillas de refrigeración para la refrigeración previa de las piezas de la vajilla en la cámara frigorífica

COOK & CHILL

Sofisticación para HACCP: Preparación de porciones a una temperatura ambiente agradable con la cinta transportadora de alimentos con refrigeración por circulación de aire RSPV-UK.

La preparación de porciones a una temperatura ambiente agradable le ofrece la máxima libertad para escoger el lugar para la preparación de porciones. La cinta transportadora de alimentos con refrigeración por circulación de aire de B.PRO proporciona la máxima seguridad térmica y una cadena fría completa: La categoría reina para la preparación de porciones a temperatura ambiente

normal. El circuito de aire refrigerado mantiene los alimentos sobre la cinta a la temperatura ideal, incluso durante la preparación de porciones, y garantiza así el cumplimiento permanente de las directivas HACCP.

Como complemento potente destacan los módulos de refrigeración para carros de guías o dispensadores universales,

incluso con grandes cantidades de alimentos y de vajilla.

Con B.PRO siempre encontrará soluciones bien pensadas para garantizar una cadena fría completa y la máxima higiene en Cook & Chill.



Carro de servicio
SW 8x5-3, apoyo móvil, p. ej. para las fichas de los pacientes

Dispensador de bandejas
CCE 54/38 para bandejas incl. suplemento opcional para cubiertos con dispensador de servilletas

Módulo de refrigeración
KS-UK RWR 3-A con **carro de guías** RWR 3-A KS para la refrigeración de alimentos en cubetas Gastronorm

Dispensador de platos
TS-K2 18-33 para platos principales, con rejillas de refrigeración para la refrigeración previa de las piezas de la vajilla en la cámara frigorífica

Módulo de refrigeración
KS-UK RWR 161 con **carro de guías** RWR 161 KS para la refrigeración de ensaladas y postres preparados previamente en raciones

Dispensador liso
CEK 58/58 para cuencos de sopa y potaje, con rejillas de refrigeración para la refrigeración previa de las piezas de la vajilla en la cámara frigorífica

Dispensador de cestas
CCE 53/53 para tazas

Módulo de refrigeración
KS-UK RWR 3-A con **carro de guías** RWR 3-A KS

Dispensador liso
CE 88/61 para tapas para platos principales

Cinta transportadora de alimentos con refrigeración por circulación de aire RSPV-UK

Dispensador de cestas
CE 53/53 para tapas para cuencos de sopa y potaje

Temperatura ambiente
aprox. 22 °C

sin calentamiento o refrigerado

con calentamiento

refrigerado

MÓDULOS DE REFRIGERACIÓN

Mantener el frío fácilmente con los potentes módulos de refrigeración para el enfriamiento y el mantenimiento en frío de piezas de la vajilla y para el mantenimiento en frío de alimentos antes y durante la preparación de porciones.

Compañeros perfectos para la preparación de porciones: Los módulos de refrigeración B.PRO, con los carros de guías adaptados de forma exacta, proporcionan las temperaturas adecuadas para los alimentos y la vajilla de acuerdo con HACCP, incluso sin cámara frigorífica.

Módulo de refrigeración KS-UK para los carros de guías RWR 3 KS y 3-4-A KS

Mantenimiento en frío de los alimentos preparados en cubetas para la preparación de porciones en la cinta.

- Refrigeración activa por circulación de aire
- Todos los recipientes GN se refrigeran activamente mediante un circuito de aire frío, respetuoso y efectivo, también los recipientes GN colocados en el suplemento del carro de guías
- Con 2 puertas aisladas para evitar la pérdida de frío
- Temperatura de refrigeración con regulación por grados
- Entrada y salida sencilla y segura del carro de guías gracias a la ayuda de colocación

Módulo de refrigeración KS-UK para el carro de guías RWR 161 KS

Para el mantenimiento en frío de los alimentos preparados previamente en raciones para la preparación de porciones en la cinta (p. ej., ensaladas, postres en fuentes o tacitas).

- Refrigeración activa por circulación de aire
- Con un circuito de aire refrigerado en el lado frontal para evitar el intercambio del aire frío del módulo de refrigeración con el aire caliente de la sala
- Temperatura de refrigeración con regulación por grados
- Entrada y salida segura del carro de guías gracias a la ayuda de colocación



Módulo de refrigeración KS-UK RWR 3-A con carro de guías RWR 3-A KS introducido

El dúo dinámico para el mantenimiento en frío en las cubetas gastronorm de los alimentos preparados en la cinta.

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o la gama completa de B.PRO, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remítase a la dirección que se ofrece al dorso).



A demanda: espacio óptimamente aprovechado

Los módulos de refrigeración 3-A y 4-A pueden equiparse, opcionalmente, con puertas abatibles.



Condensador de agua derretida

Gracias al condensador de agua derretida con calentamiento eléctrico ya no será necesario eliminar el agua de condensación.



Conexión rápida

Los acoplamientos rápidos permiten la conexión rápida y sencilla de los conductos de medio de enfriamiento al circuito de refrigeración del edificio. Solo en combinación con medios de enfriamiento (glicol, salmuera de refrigeración). No está disponible en combinación con los agentes refrigerantes clásicos.



Movilidad garantizada por las ruedas

El módulo de refrigeración puede moverse, por ejemplo, para la limpieza. Solo en combinación con acoplamientos rápidos. No está disponible en combinación con los agentes refrigerantes clásicos.



Estabilidad y adaptación al nivel del suelo

Las patas de ajuste de altura regulable permiten una adaptación óptima al nivel del suelo y una buena estabilidad.



Módulo de refrigeración KS-UK RWR 3-A	Carro de guías RWR 3 KS	Carro de guías RWR 3-A KS
<ul style="list-style-type: none"> - Para carros de guías RWR 3 KS y RWR 3-A KS - Mantenimiento en frío de los alimentos preparados en el carro de guías para la preparación de porciones en la cinta - El módulo de refrigeración se conecta a una instalación de refrigeración en el lugar de instalación - Agente refrigerante opción. R134a o R404A - En el lado de servicio hay montadas 2 puertas de doble pared y aisladas, con relación 2:1 - Refrigeración activa por circulación de aire - Temp. con regul. por grados +4 °C a +12 °C (a una temperatura ambiente de +32 °C) - Potencia conectada: 220–240 V CA/50 Hz/0,2 kW - Potencia frigorífica a instalar: 2,4 kW (para t0 = -10 °C) - Dimensiones: aprox 1290 x 1110 x 1375 mm - Peso: aprox. 210 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Para la preparación de los alimentos para la elaboración de porciones en la cinta - El carro de guías se introduce en el módulo de refrigeración - Refrigeración indirecta de los alimentos a través del módulo de refrigeración - Para la prevención de pérdidas de frío, el carro de guías está provisto de un soporte continuo de base - Distancia de las barras de apoyo: 82 mm 	<ul style="list-style-type: none"> - Cantidad de pares de apoyos: 3 x 7 unidades en la base + 3 puntos de enganche en la parte superior - Capacidad: 24 x GN 1/1 o 48 x GN 1/2 - Dimensiones aprox 1171 x 614 x 909 mm - Peso: aprox. 30 kg
N.º ref. 389 048	N.º ref. 573 384 (ruedas de plástico)	N.º ref. 573 386 (ruedas de plástico)



Módulo de refrigeración KS-UK RWR 161	Carro de guías RWR 161 KS
<ul style="list-style-type: none"> - Para carro de guías RWR 161 KS - Para el mantenimiento en frío en la cinta de los alimentos preparados previamente en raciones y preparados en el carro de guías - Refrigeración activa por circulación de aire - Temperatura con regulación por grados de +4 °C a +12 °C (a una temperatura ambiente de +32 °C) - Opcional: Puerta aislada de doble pared para la utilización del módulo de refrigeración de manera similar a un refrigerador insertable - El módulo de refrigeración se conecta a una instalación de refrigeración en el lugar de instalación - Agente refrigerante opción. R134a o R404A - Potencia conectada: 220–240 V CA/50 Hz/0,2 kW - Potencia frigorífica a instalar: 2,8 kW (para t0 = -10 °C) - Dimensiones: aprox 780 x 1185 x 1940 mm - Peso: aprox. 255 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Para la preparación en bandejas en la cinta de alimentos preparados previamente en raciones - El carro de guías se introduce en el módulo de refrigeración - Refrigeración indirecta de los alimentos a través del módulo de refrigeración - Para la prevención de pérdidas de frío, el carro de guías está provisto de un soporte continuo de base - Cantidad de pares de apoyos: 18 - Distancia de las barras de apoyo: 73 mm - Capacidad: 18 x GN 2/1 o 36 x GN 1/1 - Dimensiones: aprox 663 x 734 x 1647 mm - Ruedas de plástico, inoxidables, según DIN 18867-8, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno



Módulo de refrigeración KS-UK RWR 4-A	Carro de guías RWR 4 KS	Carro de guías RWR 4-A KS
<ul style="list-style-type: none"> - Para los carros de guías RWR 4 KS y RWR 4-A KS - Mantenimiento en frío de los alimentos preparados en el carro de guías para la preparación de porciones en la cinta - El módulo de refrigeración se conecta a una instalación de refrigeración en el lugar de instalación - Agente refrigerante opcionalmente R134a, R404A, R449A, R513A o salmuera de refrigeración (agua-glicol) - En el lado de servicio se encuentran montadas 2 puertas de doble pared y aisladas, con la relación 2:1 - Refrigeración por circulación de aire activa - Temperatura con regulación por grados de +4 °C a +12 °C (a +32 °C de temperatura ambiente) - Potencia conectada: 220–240 V / 50–60 Hz / 1N PE - Potencia frigorífica a instalar: 3,2 kW (con $t_0 = -10$ °C) - Dimensiones: aprox 1647 x 1110 x 1375 mm - Peso: aprox. 225 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Para la preparación de los alimentos para la preparación de porciones en la cinta - El carro de guías se introduce en el módulo de refrigeración - Refrigeración indirecta de los alimentos a través del módulo de refrigeración - Para la prevención de pérdidas de frío, el carro de guías está provisto de un soporte continuo de base - Distancia de las barras de apoyo: 82 mm 	<ul style="list-style-type: none"> - Cantidad de pares de apoyos: 4 x 7 unidades en la base + 4 puntos de enganche en la parte superior - Capacidad: 32 x GN 1/1 o 64 x GN 1/2 - Capacidad de carga: 200 kg - Dimensiones aprox. 1527 x 614 x 909 mm - Peso: aprox. 30 kg - Ruedas de plástico, inoxidables, según DIN 18867-8, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno
N.º ref. 389 049	N.º ref. 575 377	N.º ref. 575 378



AUTOMATIZACIÓN

Procesos optimizados en la cinta transportadora de alimentos: las soluciones inteligentes garantizan una calidad constante, alivian la carga de trabajo y aumentan la rentabilidad.

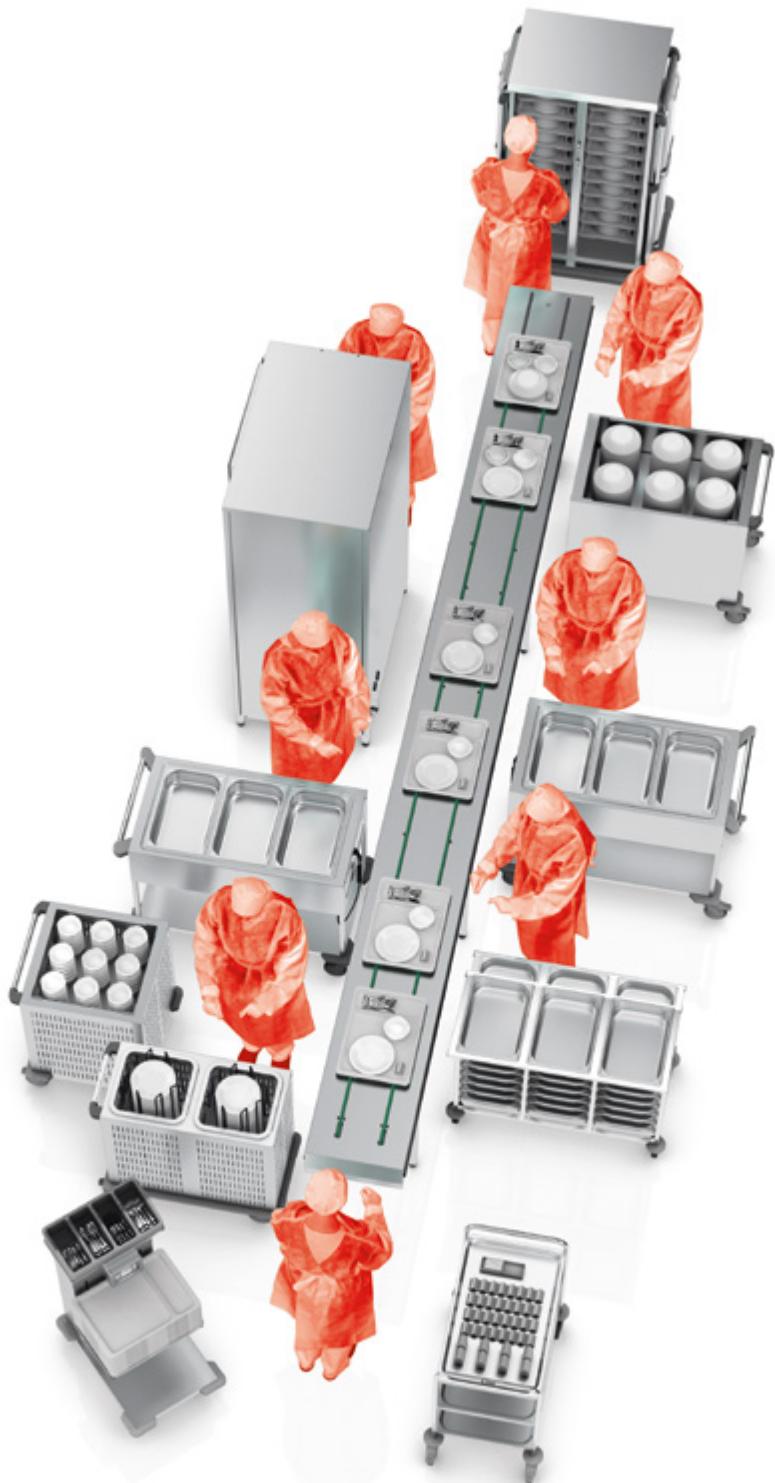
La cinta transportadora de alimentos es la pieza central de su logística de preparación de porciones; también es el lugar en el que se producen los procesos complejos que deben funcionar a la perfección en todo momento.

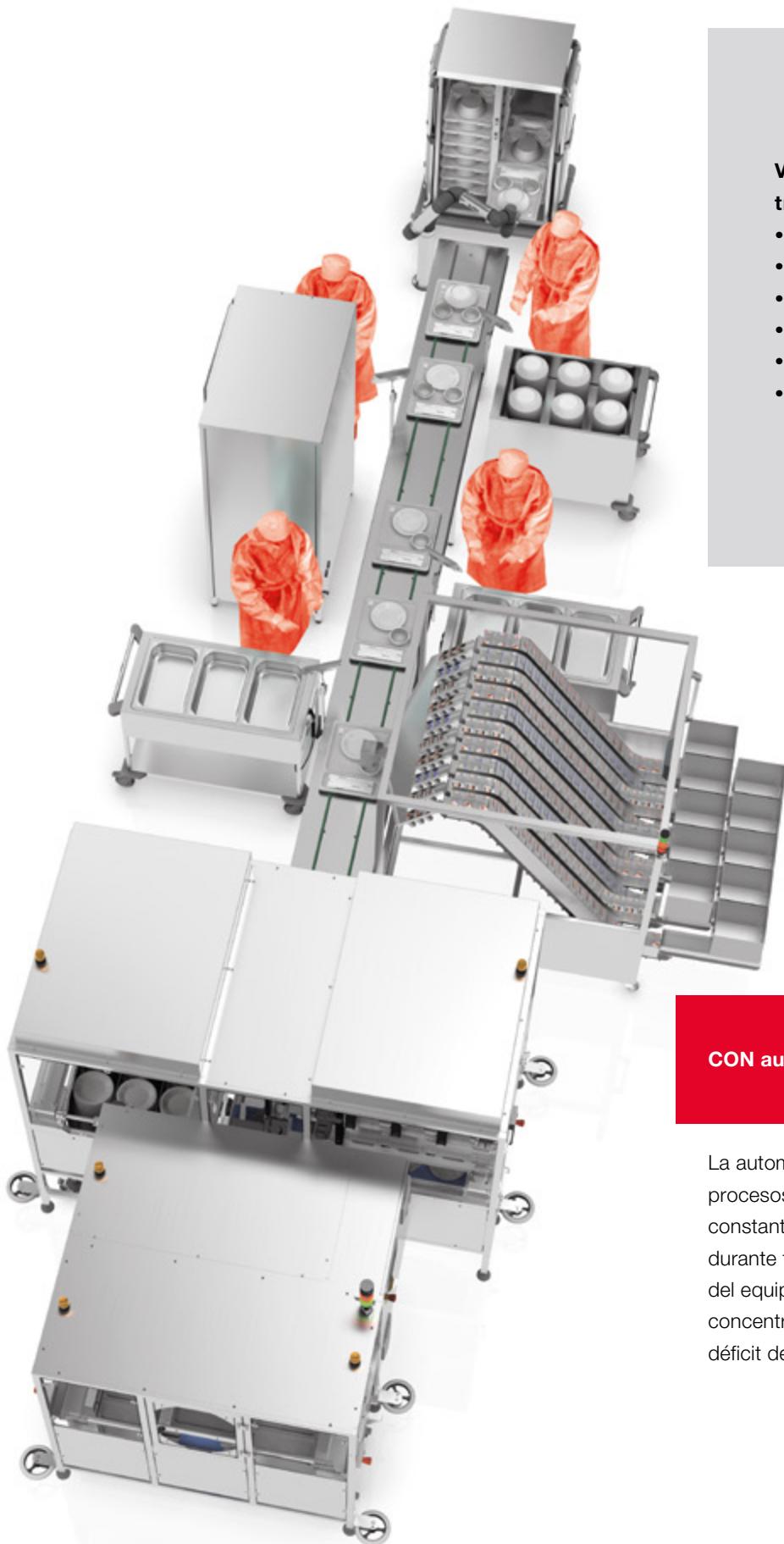
Las soluciones modulares de proceso de B.PRO le ayudarán a superar este desafío de una manera fiable. Automatizan fases de trabajo individuales que requieren mucha mano de obra, esfuerzo físico y que son susceptibles a los errores, todo a medida de sus requisitos y de las condiciones locales.

Para que usted pueda cumplir los requisitos de higiene y calidad de una forma aún más eficaz. Asimismo, también podrá actuar de una forma más rentable, ya que tendrá más libertad a la hora de calcular y emplear los recursos humanos.

SIN automatización: mucho personal

En la fase de preparación de porciones deberá asignar personal a cada uno de los numerosos pasos del proceso, lo que se refleja en los gastos de funcionamiento. Si el personal de la cinta transportadora de alimentos se ausenta a corto plazo, el funcionamiento a menudo solo podrá seguir garantizándose con un gran esfuerzo organizativo.





Ventajas de la automatización en la cinta transportadora de alimentos:

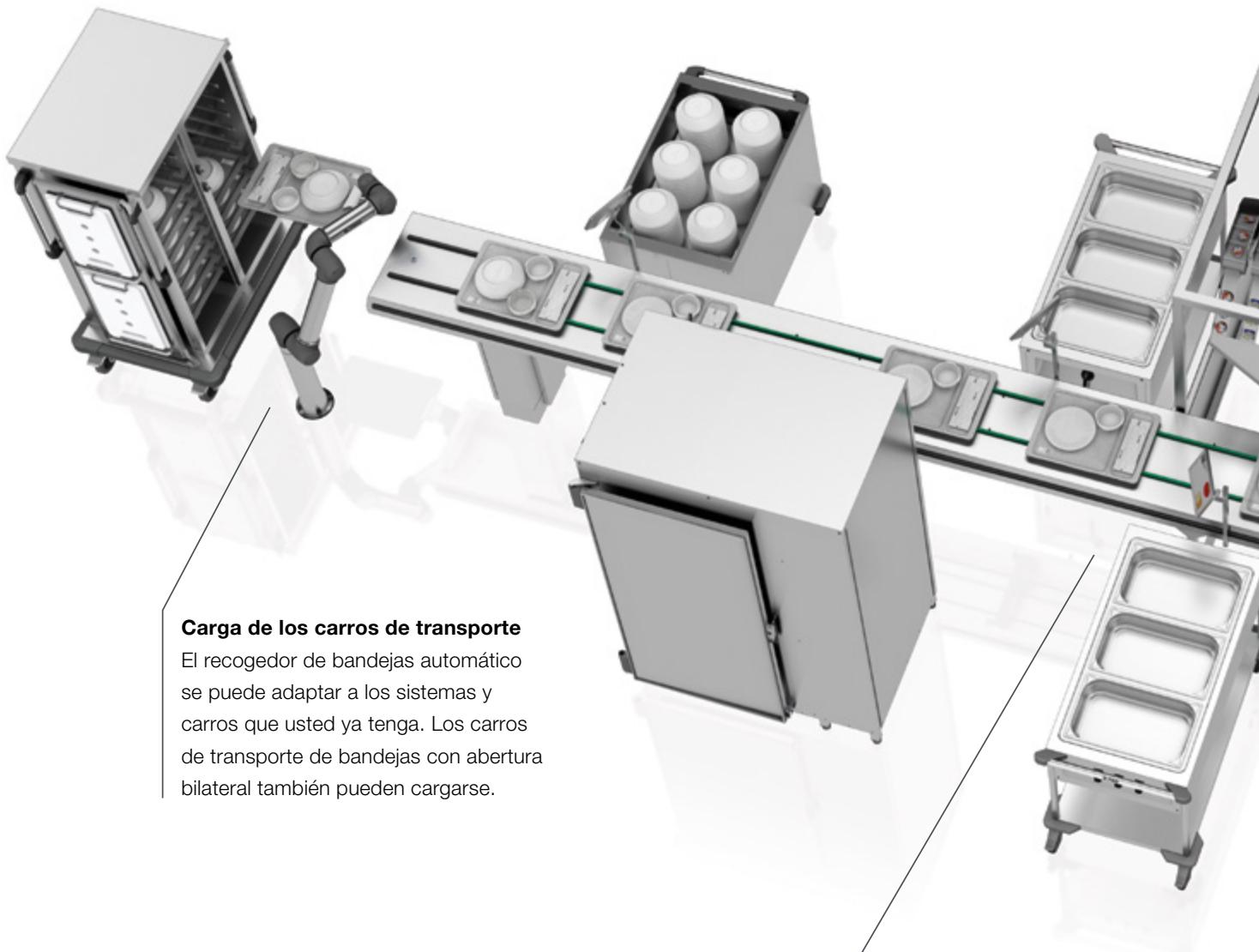
- Aliviar la carga de trabajo al personal
- Simplificar los procesos
- Aumentar la eficacia
- Funcionar de una forma más rentable
- Evitar la escasez de personal
- Cumplir las normas de higiene con mayor eficacia

CON automatización: menos personal

La automatización parcial o total garantiza unos procesos fiables y precisos con unos ciclos constantes; además, presenta una disponibilidad durante todo el día. El tamaño optimizado del equipo protege su presupuesto y puede concentrarse en las actividades esenciales; el déficit de personal será un problema menor.

AUTOMATIZACIÓN

Ejemplo de automatización para Cook & Chill en la cinta transportadora de alimentos.

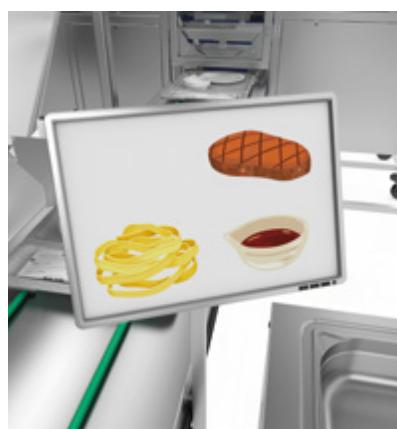


Carga de los carros de transporte

El recogedor de bandejas automático se puede adaptar a los sistemas y carros que usted ya tenga. Los carros de transporte de bandejas con abertura bilateral también pueden cargarse.

Apoyo mediante pantalla

En los módulos de cinta individuales, las pantallas permiten obtener una representación visual de los componentes de los alimentos elegidos por los responsables de la asistencia. De esta manera, el personal ya no tiene que leer la información de un menú de paciente en movimiento, lo que permite superar las barreras lingüísticas y reducir la tasa de errores.



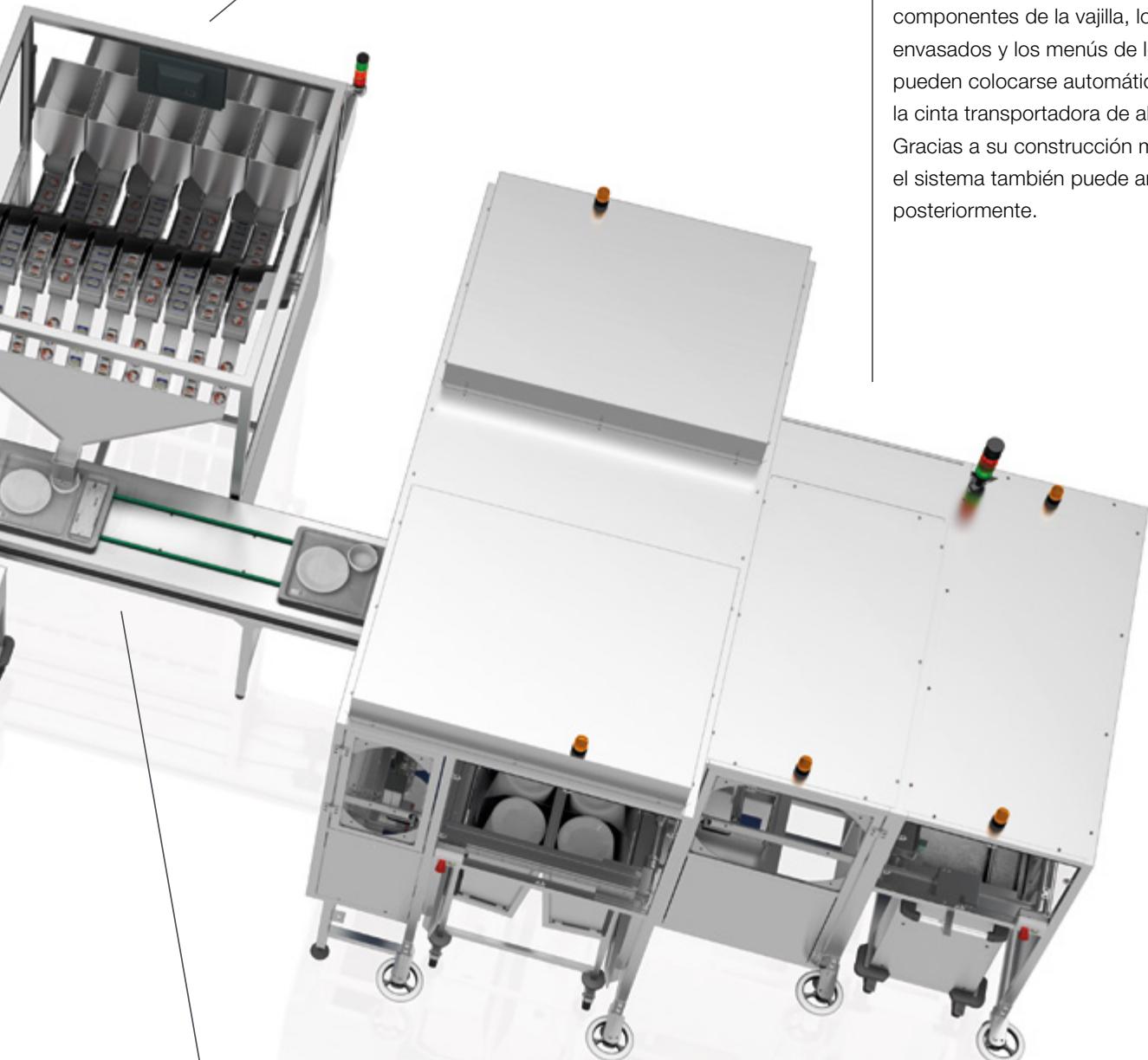
Módulo de suministro

El módulo de suministro coloca hasta diez alimentos distintos ya envasados, como mantequilla o mermelada, y hasta seis de ellos se preparan en porciones simultáneamente en la bandeja. Si no se necesita el automatismo, puede moverse con sus ruedas para proporcionar más espacio para los puestos manuales.

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o la gama completa de B.Pro, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remítase a la dirección que se ofrece al dorso).

Módulos de colocación

Con ayuda de los módulos de colocación, las bandejas, los componentes de la vajilla, los cubiertos envasados y los menús de los paciente pueden colocarse automáticamente en la cinta transportadora de alimentos. Gracias a su construcción modular, el sistema también puede ampliarse posteriormente.



Menús de los pacientes

El menú del paciente se imprime directamente en la cinta, sobre un papel de etiqueta redispersable. Este papel cuenta con un adhesivo totalmente soluble en agua que permite que las etiquetas se despeguen de la bandeja a la que están adheridas sin dejar residuos al lavarse. Tanto el tamaño de las etiquetas como la plantilla de impresión pueden personalizarse.



CINTAS PREPARACIÓN PORCIONES

¡En marcha! Nuestras cintas transportadoras de alimentos son el complemento perfecto para su flujo de trabajo.

La cinta transportadora es el elemento central de su proceso de trabajo para la preparación de porciones. Si aquí todo marcha bien, logrará una ventaja decisiva en cuanto a tiempo y gastos.

Como cinta tejida o de cordones, con tres o trece metros de longitud o con refrigeración activa por circulación de aire: Todas las cintas B.PRO han sido fabricadas con acero inoxidable robusto de alta calidad y le ofrecen los mejores requisitos para una limpieza sencilla y una higiene óptima.

Se acabaron las paradas molestas: La velocidad de las cintas B.PRO puede adaptarse de un modo muy sencillo a su personal y a su proceso de preparación de porciones. Así podrá optimizar el proceso de preparación de porciones y minimizar los molestos tiempos de parada.

Los accesorios prácticos, como bases de enchufe, interruptores de pedal o mesas giratorias o plegables adicionales, le ayudarán a adaptar la cinta a las necesidades de su empresa.



Preparación de porciones a una temperatura ambiente agradable

La cinta transportadora de alimentos RSPV-UK con refrigeración activa por circulación de aire. Para una seguridad térmica óptima para la preparación de porciones sin cámara frigorífica.



Usted elige

si prefiere una cinta tejida o de cordones: El sensor de fin de carrera en el final de la cinta y los pulsadores de emergencia en el comienzo y el final de la cinta proporcionan seguridad durante el funcionamiento. Opcionalmente podrá añadir interruptores adicionales de acuerdo con sus necesidades.



Accesorios prácticos

La mesa giratoria para las fichas de los pacientes o la práctica mesa plegable pueden montarse opcionalmente en el comienzo de la cinta o en el final.



Ventajas de la cinta en marcha:
La cinta transportadora de alimentos RSPV-UK con refrigeración por circulación de aire.

La cinta transportadora de alimentos RSPV-UK con refrigeración por circulación de aire permite mantener de forma continua la cadena fría durante la preparación de porciones en frío a

una temperatura ambiente agradable. El circuito de aire refrigerado mantiene los alimentos sobre la cinta a la temperatura ideal y garantiza la sencilla preparación de porciones en frío con el cumplimiento de las directivas HACCP. La limpieza es igual de práctica: Los revestimientos laterales y las rejillas de ventilación son fácilmente desmontables sin necesidad de usar herramientas.



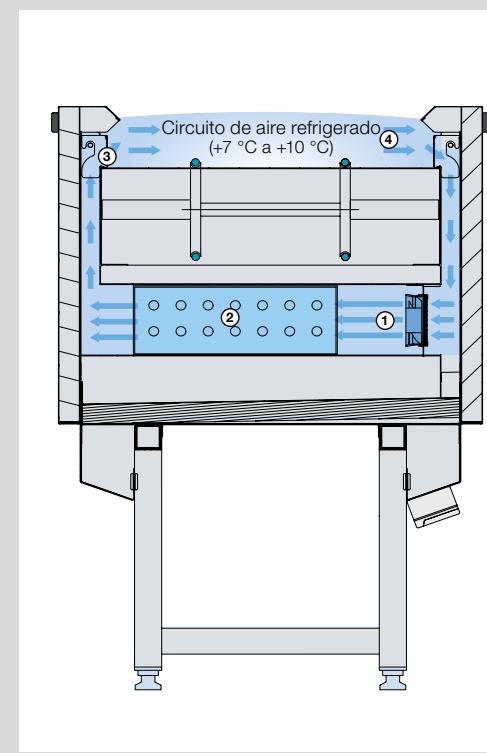
Disponible en todo momento también sin refrigeración

La cinta transportadora con refrigeración por circulación de aire RSPV-UK permite conmutar el funcionamiento de la cinta y la refrigeración de manera independiente entre sí. Esto también permite la utilización con ahorro energético sin modo de refrigeración, por ejemplo para la preparación de porciones para el desayuno.



Refrigeración por circulación de aire para la máxima seguridad

El circuito de aire refrigerado de la cinta con refrigeración por circulación de aire RSPV-UK asegura el mantenimiento de la temperatura necesaria de los alimentos sobre la cinta de acuerdo con HACCP.



Principio de funcionamiento

El ventilador (1) aspira aire y lo hace pasar a través del refrigerador (2), que enfriá el aire a la temperatura deseada. El aire refrigerado es conducido en el otro lado hacia arriba a través de la rejilla de ventilación (3). De este modo se crea un circuito de aire refrigerado permanente que mantiene los alimentos refrigerados sobre la cinta de cordones (4), de acuerdo con HACCP.

CINTAS DE B.PRO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS



Cinta tejida GSPV	Cinta de cordones RSPV	RSPV-UK
<ul style="list-style-type: none"> - Cinta tejida, asegurada - Material: Acero inox. 18/10 - Interruptor de encendido/apagado, sensor de fin de carrera en el final de la cinta, pulsador de emergencia en el comienzo de la cinta y en el final de la cinta - Interruptor principal en el armario de distribución - Velocidad regulable de 2,5-12 m/min - Motor de tambor sin mantenimiento - Ancho: 500 mm - Altura: 900 mm - Longitudes de 3 a 9 m con un accionamiento, a partir de 9,5 m con 2 accionamientos - De una sola pieza hasta máx. 3,5 m de longitud, si se desea hasta 6 m - Rascador para suciedad con recipiente colector vaciable 	<ul style="list-style-type: none"> - Cinta de cordones, asegurada - Material: Acero inox. 18/10 - Interruptor de encendido/apagado, sensor de fin de carrera en el final de la cinta, pulsador de emergencia en el comienzo de la cinta y en el final de la cinta - Interruptor principal en el armario de distribución - Velocidad regulable de 2,5-12 m/min - Motor de tambor sin mantenimiento - Ancho: 500 mm - Altura: 900 mm - Longitudes de 3 a 9 m con un accionamiento, a partir de 9,5 m con 2 accionamientos - De una sola pieza hasta máx. 3,5 m de longitud, si se desea hasta 6 m 	<ul style="list-style-type: none"> - Cinta transportadora de alimentos con refrigeración por circulación de aire, asegurada - Margen de temperatura entre +7 °C y +15 °C - Conexión a una refrigeración central en el lugar de instalación - Conexión eléctrica: 400 V, 3 N PE - Material: Acero inoxidable 18/10 - Interruptor de encendido/apagado, sensor de fin de carrera en el final de la cinta, pulsador de emergencia en el comienzo de la cinta - Interruptor principal en el armario de distribución - Velocidad regulable de 2,5 a 12 m/min - Motor de tambor sin mantenimiento - Ancho: 630 mm - Altura: 900 mm - Longitudes de 3 a 9 m con un accionamiento, a partir de 9,5 m con 2 accionamientos

OPCIONES

Denominación	Dimensiones	para modelos
Cinta transportadora móvil (longitud de la cinta hasta máx. 6 m)	–	GSPV, RSPV
Bases de enchufe Schuko de 230 V (cantidad y emplazamiento flexibles)	–	todos
Bases de enchufe CEE de 230 V/400 V (cantidad y emplazamiento flexibles)	–	todos
Interruptor de pedal para la marcha de la cinta (en el final de la cinta)	–	todos
Perfil de protección antichoque en los dos lados	–	todos
Canaleta de los cables, en ambos lados, plástico	–	todos
Pulsador CON/DES adicional (en el comienzo de la cinta)	–	GSPV, RSPV, RSPV-UK
Mesa giratoria para las fichas de los pacientes (a la derecha o izquierda en el comienzo de la cinta o en el final de la cinta)	350 x 325 mm	todos
Mesa plegable (a la derecha o izquierda en el comienzo de la cinta o en el final de la cinta)	600 x 400 mm	todos

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o la gama completa de B.PRO, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remítase a la dirección que se ofrece al dorso).

SAW, SAG, STW

Con calentamiento o con refrigeración: Carros de distribución de alimentos y de transporte de alimentos B.PRO que le harán avanzar rápidamente.

Un equipo bien equilibrado le facilita el trabajo.

Todos los carros de distribución de alimentos y los carros de transporte de alimentos forman parte del sistema B.PRO para la distribución de alimentos eficaz y de calidad. Encontrará mayor información en www.bpro-solutions.com o en su distribuidor especializado.

MODELO	MODELO
SAW	Carros de distribución de alimentos, abiertos
SAW-L	Carros de distribución de alimentos, abiertos, elementos de manejo en el lateral
SAW-UK	Carros de distribución de alimentos, refrigerados (circulación de aire)
SAG	Carros de distribución de alimentos, cerrados
STW	Carros de transporte de alimentos



Carro de distribución de alimentos SAW 3
con recipientes GN como accesorios



Carros de distribución de alimentos con refrigeración por circulación de aire SAW 2-UK

Carros de distribución de alimentos con base abierta SAW

Están disponibles de una a cuatro pilas para la conservación del calor (baño María). Las pilas soldadas y embutidas ofrecen espacio para GN 1/1-200 o sus subdivisiones. Todas las pilas disponen de una regulación de temperatura gradual de +30 °C a +95 °C y pueden calentarse y regularse individualmente.

Carros de distribución de alimentos con refrigeración por circulación de aire SAW-UK

Los carros de distribución con refrigeración por circulación de aire (SAW-UK) están equipados con una cubeta de refrigeración por circulación de aire integrada en la cubierta. Ofrece espacio para GN 1/1-200 o sus subdivisiones. La cubeta es desmontable y el evaporador es abatible para facilitar la limpieza. La cubeta de refrigeración por circulación de aire dispone de una regulación de temperatura gradual.

DISPENSADORES

Los dispensadores robustos de B.PRO le ofrecen el apoyo perfecto para su cadena de procesamiento.



Dispensador de platos TS-K2 18-33
con rejillas de refrigeración



Dispensador de bandejas CCE 54/38
abierto (con bandejas como accesorio)



Dispensador liso CHV 58/58
con calentamiento por circulación de aire

Dispensadores de platos B.PRO

Los dispensadores de platos tienen muchos detalles bien pensados, permiten un consumo económico y destacan por su alta capacidad de carga. Los dispensadores de platos están disponibles con 1 o 2 tubos para platos, sin calentamiento, con calentamiento (también con calentamiento por circulación de aire) o con rejillas de refrigeración.

Dispensadores de bandejas B.PRO

Los dispensadores de bandejas tienen capacidad para hasta 100 bandejas en formato de 530 x 370 mm. Para la distribución de alimentos tiene a su disposición opcionalmente el suplemento práctico para cubiertos (con o sin dispensador de servilletas). Para el apilado automático en lavavajillas semiautomáticos o completamente automáticos tiene a su disposición dispensadores de bandejas especiales.

Dispensadores lisos B.PRO

Los dispensadores lisos versátiles están disponibles sin calentamiento, con calentamiento por circulación de aire o con rejillas de refrigeración. En el equipamiento de serie de la variante con calentamiento por circulación de aire ya se incluye la tapa tipo campana de policarbonato.



El dispensador de platos para todo

Ya sean redondos o cuadrados, grandes o pequeños, el tubo para platos cuadrado los aloja a todos. Gracias a la práctica rejilla perforada puede ajustar los dispensadores de platos de forma rápida y sencilla a casi todas las formas de la vajilla. Con la ayuda de las guías de platos adicionales se pueden alojar incluso ensaladeras pequeñas, fuentes o platos en un solo tubo.

MODELO	MODELOS DE DISPENSADORES	MODELO	MODELOS DE DISPENSADORES
CCE	Dispensadores de bandejas y cestas, abiertos	SHVS	Dispensadores para bases con núcleo de cera
CE	Dispensadores de bandejas, de cestas y dispensadores lisos, cerrados	TS	Dispensadores de platos
CEH	Dispensadores lisos, con calentamiento con aire circulante	TS-H	Dispensadores de platos, móviles, con calentamiento
CEB	Dispensadores de cestas y de bandejas para encastrar	TS-K	Dispensadores de platos, móviles, con rejillas de refrigeración
CEBH	Dispensadore de cestas para encastrar, con calentamiento	TS-UH2	Dispensadores de platos, móviles, con calentamiento por circulación de aire
CEK	Dispensadores de cestas y dispensadores lisos, con rejillas de refrigeración	UNI	Dispensadores universales
CE-UK	Dispensadores de cestas, refrigerados (circulación de aire)	UNI-H	Dispensadores universales, con calentamiento (circulación de aire)
CHV	Dispensadores lisos y dispensadores de cestas, con calentamiento con aire circulante	UNI-K	Dispensadores universales, con rejillas de refrigeración



Dispensador de cestas CE-UK 53/53
con refrigeración por circulación de aire



Dispensador universal UNI-H 58/58
con calentamiento por circulación de aire



Dispensadores lisos CEK 65/45, CE 65/45
y CEH 65/45

Dispensadores de cestas

Perfectos para la utilización en la distribución de alimentos: Los dispensadores de cestas B.PRO con calentamiento por circulación de aire o refrigeración por circulación de aire de manera eficaz. También tiene a su disposición los dispensadores de cestas de alta calidad sin calentamiento o con rejillas de refrigeración. Como ocurre en todos los dispensadores de B.PRO, aquí también puede adaptarse la tensión de los muelles al peso de las piezas de la vajilla y/o del sistema.

Dispensadores universales

Los dispensadores variables están disponibles opcionalmente con calentamiento por circulación de aire, sin calentamiento o con rejillas de refrigeración. Los dispensadores universales están equipados con varillas guía de plástico para el apilado cuidadoso de los distintos tipos de vajilla, evitando de un modo eficaz las roturas en la porcelana.

Dispensadores lisos universales

Dispensadores especiales para un apilado de distintos tipos de vajilla sin malgastar el espacio. Son la solución ideal a la hora de usar simultáneamente los versátiles componentes de la vajilla para la distribución de alimentos. Perfectamente adaptados a (casi)* todos los artículos estándar apilables de porcelana y plástico.

*Para más de 50 artículos estándar distintos de diversos fabricantes.

Un equipo bien equilibrado le facilita el trabajo.

Todos los dispensadores forman parte del sistema B.PRO para la distribución de alimentos eficaz y de calidad. Encontrará mayor información en www.bpro-solutions.com o en su distribuidor especializado.

UN GRAN APOYO

Los carros de transporte de bandejas de B.PRO, para la distribución de alimentos segura e higiénica en el sistema de bandejas.

Los carros de transporte de bandejas B.PRO (TTW) ayudan de una manera eficaz: 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, permitiendo ahorrar un tiempo valioso.



Cuatro mangos ergonómicos

El amplio diámetro del mango facilita el transporte, independientemente de la dirección que se vaya a tomar.

Protección antichoque circundante, extra-ancha

Protección para los carros y el mobiliario, y para las manos durante el transporte por puertas y pasillos estrechos.

Carros de servicio de B.PRO:

Siempre por delante en cuestión de calidad y estabilidad.

Procesamiento de primera calidad y larga vida útil. Los carros de servicio de B.PRO tienen un acabado de alta calidad y su enorme estabilidad y capacidad de carga garantizan la movilidad en las condiciones de trabajo más duras.

Los carros de servicio y de recogida están disponibles en todos los tamaños, así como con 2 o 3 estantes con gran capacidad de carga. Tanto para el transporte, el almacenamiento intermedio o la conservación, B.PRO tiene el modelo perfecto para cada necesidad.



Unión fuerte.

Las costuras continuas soldadas perfectamente unen y estabilizan los bastidores tubulares y los estantes. Aguantan.



Estable y seguro.

Las aristas enrolladas y el borde realizado embutido y amplio hacen que los estantes no solo sean muy estables y con gran capacidad de carga, sino que también protegen para evitar las lesiones durante el trabajo.



Carro de servicio SW 6 x 4-2



Carro de servicio SW 8 x 5-3



Carro de servicio SW 10 x 6-3 BASIC

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o la gama completa de B.PRO, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remítase a la dirección que se ofrece al dorso).

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