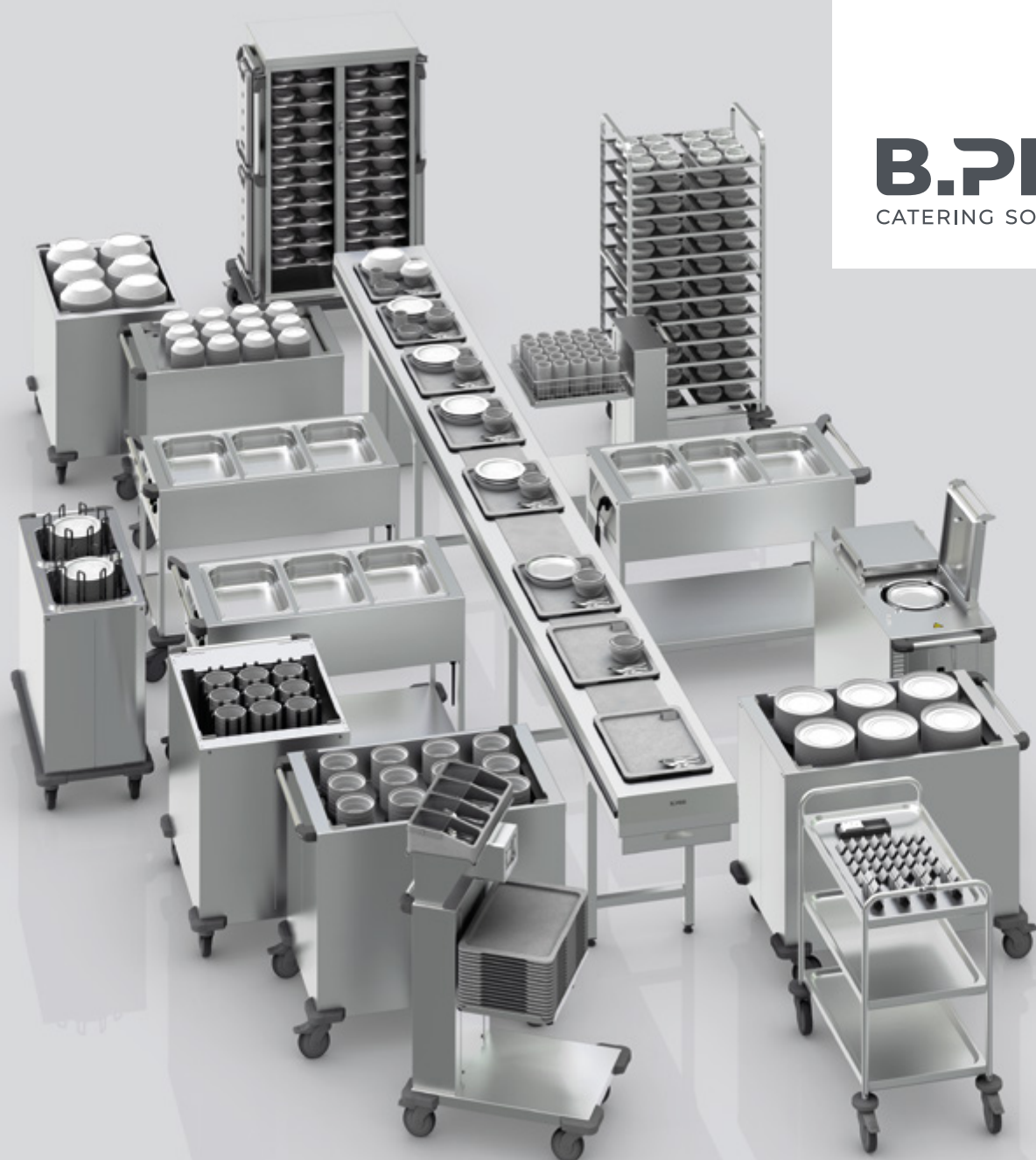


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



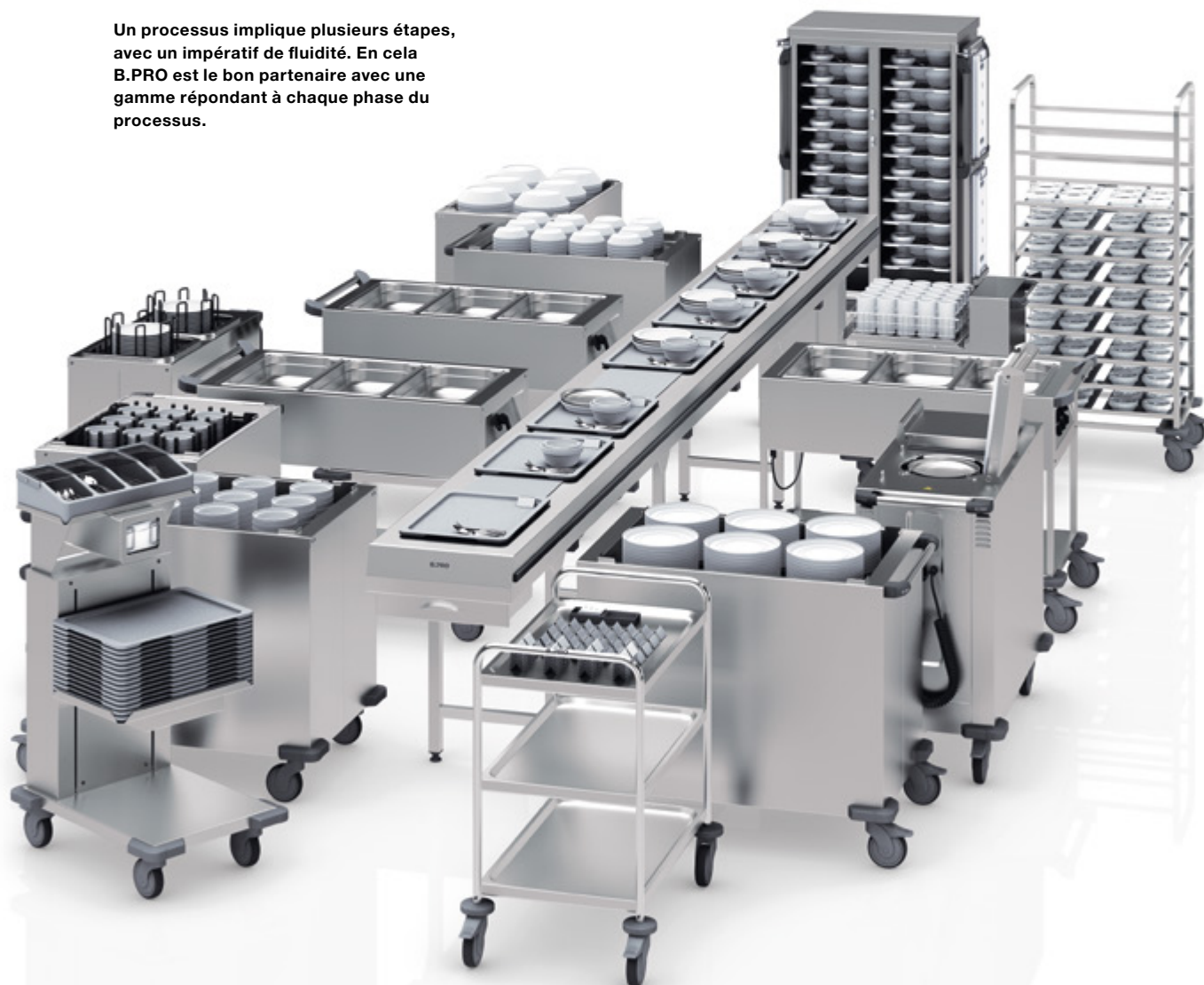
LA BONNE COMBINAISON

Des solutions intelligentes : stockage, portionnement, transport et distribution de repas en liaison chaude ou froide.

BON APPÉTIT

Liaison froide ou chaude : respecter les normes pour une qualité irréprochable.
Stocker, portionner, transporter et distribuer : une gamme complète de haute qualité avec B.PRO.

Un processus implique plusieurs étapes, avec un impératif de fluidité. En cela B.PRO est le bon partenaire avec une gamme répondant à chaque phase du processus.



Sommaire

Le portionnement des repas avec B.PRO Catering Solutions	2	Stations de réfrigération	12
Liaison chaude	4	Automatisation	16
Liaison froide, portionnement en chambre froide	6	Convoyeurs de distribution	20
Liaison froide, portionnement à température ambiante	8	Chariots de transport et de distribution de repas	23
Liaison froide, portionnement à température ambiante	10	Niveaux constants	24
avec convoyeur de distribution réfrigéré		Chariots de transport de plateaux	26
		Chariots de service	27

Respecter les normes HACCP.

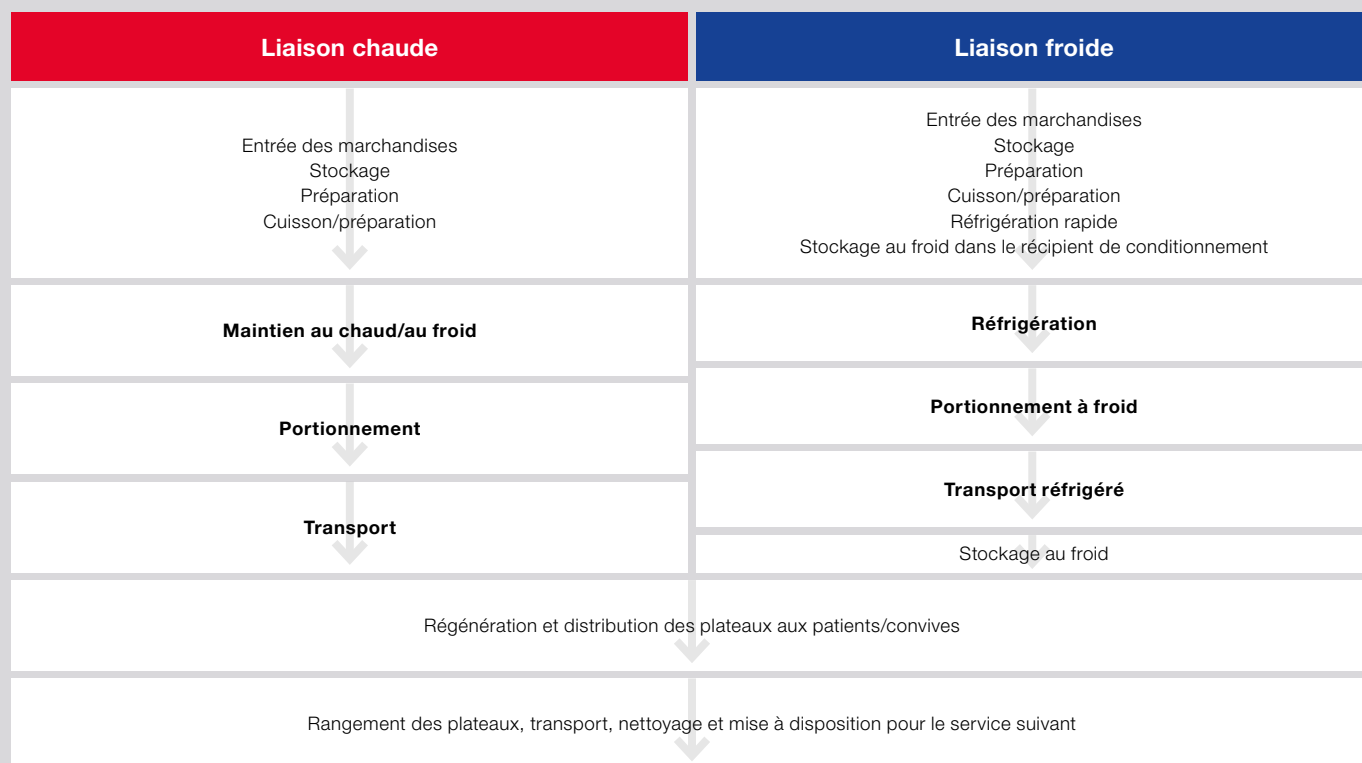
Dans les hôpitaux, maisons de retraite et de soins, dans les écoles et les jardins d'enfants, les exigences de repas sains, nourrissants et appétissants vont croissantes.

Liaison froide, liaison chaude ou encore système à plateaux ou à cuves : avec les produits et systèmes sur mesure de B.PRO, vous pouvez offrir à vos clients la meilleure qualité de repas possible.

Améliorer les processus et gagner en efficacité.

L'analyse de vos besoins et des conseils mûrement réfléchis font également partie des prestations sur demande. La conception ergonomique, une finition de première classe et des matériaux de haute qualité et hygiéniques facilitent le travail quotidien du personnel. Plus encore : à long terme, ils vous aident à contribuer à une bonne santé.

Avec B.PRO, vous optez pour des produits parfaitement harmonisés pour l'optimisation de vos processus. Il est alors bien plus facile de proposer à vos clients des repas beaux et bons – dans le respect des coûts, de la qualité et de l'efficacité.



Tout l'art d'une distribution des repas de qualité : fournir de bons repas à de nombreuses personnes est toujours un défi. Le système de produits de B.PRO Catering Solutions vous aide à construire des déroulements de travail efficace et efficients dans le respect des températures exigées selon HACCP. Pour liaison chaude et liaison froide. De la solution de base au scénario haut de gamme.

LIAISON CHAUDE

Produire et servir dans le bon timing : des produits adaptés pour une ligne de production optimisée, avec B.PRO le rendement et la qualité sont au rendez-vous.



Chariot de transport de plateaux

TTW-PK 20-115 DZE, garni de plaques eutectiques

Maintien au chaud, réfrigération, portionnement et transport – pour préserver la qualité et la fraîcheur des repas en liaison chaude, il est important de maintenir la température requise à chaque étape du processus de distribution. La vitesse est ici le facteur décisif de la qualité des repas – ce qui implique un déroulement sans accroc du transport et du portionnement. Les produits harmonisés de manière intelligente et la technique moderne de B.PRO assurent un déroulement optimal.

Le transport et la distribution de repas nécessitent en particulier de bonnes caractéristiques d'isolation et une bonne manipulation : avec les chariots de transport de plateaux B.PRO, vous amenez les repas portionnés à vos clients de manière sûre et rapide. Si vous servez au moyen d'un système à cuves, les chariots de distribution de repas polyvalents apportent une assistance fiable pour le transport et la distribution.

Chariot à glissière

RWR 161 pour composants froids préportionnés comme les desserts ou salades



Niveau constant pour paniers

CCE 53/53 pour tasses



Niveau constant à plate-forme

CE 88/61 pour parties supérieures et inférieures isolées, pour assiettes et bols à soupe



Niveau constant à plate-forme

CE 88/61

SAW 3



Niveau constant pour assiettes

TS-UH2 18-33 pour le maintien au chaud et le dépilage des assiettes plates



ni chauffé ni réfrigéré

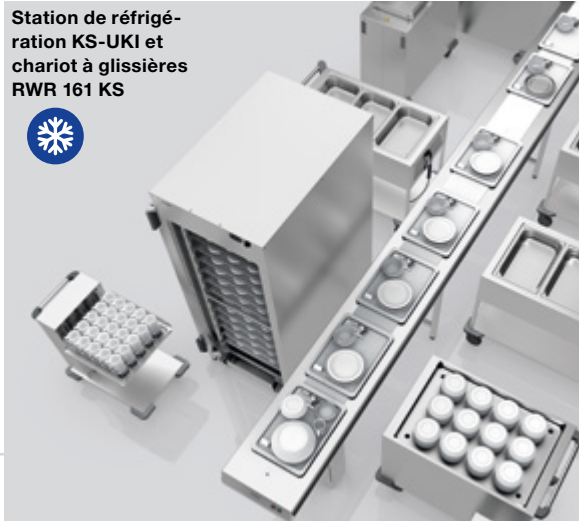


chauffé



réfrigéré

Station de réfrigération KS-UKI et chariot à glissières RWR 161 KS



Une température froide garantie en toute sécurité

L'alternative solide pour le maintien au froid conforme HACCP de repas froids préportionnés, par exemple desserts et salades, à température ambiante. La station de réfrigération KS-UKI RWR 161 avec réfrigération par air pulsé intégrée, combinée au chariot à glissières RWR 161 KS.

Chariot de distribution de repas SAW 3

avec trois cuves individuelles humides et sèches chauffées pour les repas en récipients Gastronorm



Niveau constant spécial pour soubassement de maintien chaud

2 SHVS 26 pour soubassement de maintien chaud pour assiette plate



Niveau constant à plate-forme

CE 88/61



Chariot de service

SW 8x5-3, rangement mobile par ex. pour les cartes de données de patient

SAW 3



Convoyeur de distribution GSPV



Niveau constant universel

TS-UH2 5858 pour le maintien au chaud et le dépilage des tasses à soupe



Niveau constant à plate-forme

CE 88/61 pour parties supérieures et inférieures isolées, pour assiettes et bols à soupe



Niveau constant pour plateaux

CCE 54/38 pour plateaux, avec en option un rangement pour couverts avec distributeur de serviettes

LIAISON FROIDE

Préparer et stocker : B.PRO, une gamme adaptée aux rigueurs du froid.

Pour le portionnement en chambre froide, les niveaux constants et convoyeurs sans système de réfrigération supplémentaire sont suffisants pour assurer un déroulement de travail conforme HACCP.

Pour l'entreposage, le transport, la préparation et le portionnement en chambre froide, B.PRO propose une sélection pratique de convoyeurs de distribution, niveaux constants robustes et assistants mobiles, par exemple chariots de service et chariots à glissières.

Des détails ergonomiques intelligents soutiennent vos collaborateurs pour un déroulement de travail efficient. Une finition haut de gamme et un acier inoxydable de haute qualité assurent une longue durée de vie et une hygiène optimale.

La vaisselle réfrigérée est mise à disposition dans les niveaux constants avec fentes de refroidissement à plate-forme, pour paniers et pour assiettes. Les composants de repas préportionnés, par exemple desserts ou salades, peuvent être entreposés dans les chariots à glissières maniables et amenés directement de la chambre froide au convoyeur.

Convoyeur à bande ou à cordes : la vitesse du convoyeur peut être réglée librement de 2,5 à 12 mètres par minute, afin d'être parfaitement optimisée pour votre processus de portionnement.

Dans la liaison froide, le maintien de la température de réfrigération requise constitue le plus grand défi. Les produits de B.PRO Catering Solutions vous offrent le choix entre de nombreuses variantes de portionnement, adaptées à vos locaux, à votre budget et à la quantité de repas. Par exemple :

1. Portionnement en chambre froide
2. Portionnement à température ambiante
3. Portionnement à température ambiante comme solution haut de gamme



Température ambiante
liaison froide

Niveau constant pour paniers

CE 53/53 pour couvercles, cloches
pour bols à soupe et à ragoût



Chariot à glissières

RWR 161 pour compo-
sants froids préportionnés
comme les desserts ou
salades



Niveau constant à plate-forme

CE 88/61 pour cloches
sur assiettes plates



Chariot à glissières

RWR 3-A



Niveau constant à plate-forme

CEK 58/58 pour bols à soupe
et à ragoût, avec fentes
de refroidissement pour la
réfrigération préalable
de la vaisselle
en chambre
froide



**Niveau constant
pour assiettes**

TS-K2 18-33 pour
assiettes plates, avec
fentes de refroidissement
pour la réfrigération
préalable de la
vaisselle en
chambre froide



**Niveaux constants
pour plateaux**

CCE 54/38 pour plateaux,
avec en option un rangement
pour couverts avec distribu-
teur de serviettes



**Convoyeur de
distribution
RSPV**



Chariot à glissières

RWR 3-A avec module rapporté, pour
accrocher des récipients GN



Chariot de service

SW 8x5-3, rangement mobile
par ex. pour les cartes de données
de patient



ni chauffé ni réfrigéré



chauffé



réfrigéré

LIAISON FROIDE

Une température ambiante pour les utilisateurs : grâce à une réfrigération active maîtrisée.

En l'absence de local de portionnement réfrigéré ou si le portionnement doit être réalisé à une température ambiante agréable dans l'intérêt des collaborateurs, les niveaux constants et chariots de distribution réfrigérés par air pulsé de B.PRO offrent tous leurs avantages. Préportionnés ou en récipient de conditionnement : avec la réfrigération par air pulsé réglable au degré près, les repas restent à une plage de température conforme HACCP jusqu'à leur distribution sur le convoyeur.

La vaisselle, par exemple assiettes ou bols à soupe ou à ragoût, peut être entreposée en chambre froide dans les niveaux constants pratiques à fentes de refroidissement jusqu'au moment de l'utiliser – la vaisselle pré-réfrigérée vous aide à maintenir les températures de repas requises même pendant le portionnement.

La vitesse du convoyeur à cordes ou à bande de B.PRO peut être ajustée précisément à votre déroulement (2,5–12 m/min). Un acier inoxydable de haute qualité et l'attention accordée à la finition assurent ici aussi un nettoyage facile et des conditions d'hygiène optimales.

Niveau constant pour paniers

CE-UK 53/53

avec réfrigération active par air pulsé, pour salades et desserts préportionnés



Niveau constant pour paniers

CE 53/53 pour couvercles, cloches pour bols à soupe et à ragoût



Niveau constant à plate-forme

CE 88/61 pour cloches sur assiettes plates



Chariot de distribution de repas SAW 3-UK

avec réfrigération active par air pulsé, cuve réfrigérante pour repas réfrigérés en récipient de conditionnement



ni chauffé ni réfrigéré



chauffé



réfrigéré



Chariot de distribution de repas SAW 3-UK

avec réfrigération active par air pulsé, cuve réfrigérante pour repas réfrigérés en récipient de conditionnement



Chariot de distribution de repas SAW 3-UK

avec réfrigération active par air pulsé, cuve réfrigérante pour repas réfrigérés en récipient de conditionnement



Chariot de service

SW 8x5-3, rangement mobile par ex. pour les cartes de données de patient



Convoyeur de distribution RSPV



Niveau constant pour plateaux

CCE 54/38 pour plateaux, avec en option un rangement pour couverts avec distributeur de serviettes



Niveau constant à plate-forme

CEK 58/58 pour bols à soupe et à ragoût, avec fentes de refroidissement pour la réfrigération préalable de la vaisselle en chambre froide



Niveau constant pour assiettes

TS-K2 18-33 pour assiettes plates, avec fentes de refroidissement pour la réfrigération préalable de la vaisselle en chambre froide

LIAISON FROIDE

Une température ambiante pour les utilisateurs : grâce à une réfrigération active maîtrisée, convoyeur RSPV-UK compris.

Le portionnement à température ambiante agréable vous offre un maximum de liberté pour le choix de votre local de portionnement. Le convoyeur de distribution réfrigéré par air de B.PRO assure une sécurité thermique et une chaîne de froid sans faille – la catégorie reine pour le portionnement à température ambiante normale. Le rideau d'air réfrigéré maintient les repas sur le convoyeur à

température idéale même pendant le portionnement et assure ainsi le respect constant des directives HACCP.

Les stations de réfrigération pour chariots à glissières ou niveaux constants universels constituent un complément performant, même pour les grandes quantités de repas et de vaisselle.

Chez B.PRO, vous trouverez toujours des solutions intelligentes pour une chaîne de froid complète et une hygiène maximale dans la liaison froide.



Chariot de service

SW 8x5-3, rangement mobile par ex.
pour les cartes de données de patient

**Niveau constant pour plateaux**

CCE 54/38 pour plateaux,
avec en option un rangement pour couverts avec distributeur de serviettes

**Niveau constant pour assiettes**

TS-K2 18-33 pour assiettes plates, avec fentes de refroidissement pour la réfrigération préalable de la vaisselle en chambre froide

**Niveau constant à plate-forme**

CEK 58/58 pour bols à soupe et à ragoût, avec fentes de refroidissement pour la réfrigération préalable de la vaisselle en chambre froide

**Station de réfrigération**

KS-UK RWR 3-A avec **chariot à glissières** RWR 3-A KS pour la réfrigération de repas en récipient de conditionnement

**Station de réfrigération**

KS-UK RWR 161 avec **chariot à glissières** RWR 161 KS pour la réfrigération de salades et desserts préportionnés

**Station de réfrigération**

KS-UK RWR 3-A avec **chariot à glissières** RWR 3-A KS

**Niveau constant à plate-forme**

CE 88/61 pour cloches sur assiettes plates

**Niveau constant pour paniers**

CCE 53/53 pour tasses



Convoyeur de distribution réfrigéré par air pulsé RSPV-UK

**Niveau constant pour paniers**

CE 53/53 pour couvercles, cloches pour bols à soupe et à ragoût



Température ambiante
env. 22 °C



ni chauffé ni réfrigéré



chauffé



réfrigéré

RÉFRIGÉRATION

Maîtriser le froid et les utilisateurs avec une gamme d'équipements performants, pour des liaisons froides adaptées à votre environnement.

Des partenaires idéaux pour le portionnement : les stations de réfrigération B.PRO, avec les chariots à glissières parfaitement adaptés, assurent des températures conformes HACCP pour les repas et la vaisselle, même sans chambre froide.

Station de réfrigération KS-UK pour chariots à glissières RWR 3 KS et 3-/4-A KS

Maintien au froid dans le récipient de conditionnement des repas mis à disposition pour le portionnement sur le convoyeur.

- Réfrigération à air pulsé
- Tous les récipients GN sont réfrigérés en douceur et efficacement par un rideau d'air froid, y compris les récipients GN accrochés dans le module rapporté du chariot à glissières
- Avec 2 portes isolées afin d'éviter les pertes de froid
- Température de réfrigération réglable au degré près
- Placement et retrait simples et sûrs des chariots à glissières grâce aux dispositifs d'introduction

Station de réfrigération KS-UK pour chariot à glissières RWR 161 KS

Maintien au froid des repas préportionnés mis à disposition sur le convoyeur pour le portionnement (p. ex. salades, desserts en coupes ou petits plats).

- Réfrigération à air pulsé
- Avec rideau d'air réfrigéré frontal afin d'empêcher un échange entre l'air réfrigéré de la station de réfrigération et l'air chaud ambiant
- Température de réfrigération réglable au degré près
- Placement et retrait sûrs du chariot à glissières grâce aux dispositifs d'introduction

Station de réfrigération KS-UK RWR 3-A avec chariot à glissières RWR 3-A KS introduit

Le duo dynamique pour le maintien au froid des repas mis à disposition sur convoyeur en récipient de conditionnement.

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).





Sur demande : Espace utilisé de manière optimale

En option, les stations de réfrigération 3-A et 4-A peuvent être équipées de portes escamotables.



Évaporation de l'eau de condensation

Grâce à l'évaporateur d'eau de condensation chauffé électriquement, l'évacuation de l'eau de condensation devient superflue.



Raccordement rapide

Les raccords à fermeture rapide permettent de raccorder les conduites de l'agent frigoporteur de manière simple et rapide au circuit frigorifique du bâtiment. Uniquement en combinaison avec des agents frigoporteurs (glycol, saumure de refroidissement) – non disponible en combinaison avec des réfrigérants classiques.



Mobile grâce à ses roues

La station de réfrigération peut être déplacée, par exemple pour le nettoyage. Uniquement en combinaison avec des raccords à fermeture rapide – non disponible en combinaison avec des réfrigérants classiques.



Stabilité et niveau de sol adaptable

Les pieds réglables en hauteur permettent une adaptation optimale au niveau du sol et une bonne stabilité.



Station de réfrigération KS-UK RWR 3-A	Chariot à glissières RWR 3 KS	Chariot à glissières RWR 3-A KS
<ul style="list-style-type: none"> - Pour chariots RWR 3 KS et RWR 3-A KS - Pour le maintien au froid dans le chariot à glissières des repaie convoyeur - La station de réfrigération est raccordée à une installation frigorifique côté bâtiment - Fluide réfrigérant au choix R134a ou R404A - Côté commande, 2 portes à double paroi et isolées, divisées dans le rapport 2/3 et 1/3. - Réfrigération à air pulsé - Temp. réglable au degré près de +4 °C à +12 °C (pour une température ambiante de +32 °C) - Raccordement : 220–240 V AC/50 Hz/0,2 kW - Puissance frigorifique à installer : 2,4 kW (avec $t_0 = -10\text{ °C}$) - Dimensions : env. 1290 x 1110 x 1375 mm - Poids : env. 210 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Pour la mise à disposition des repas pour le portionnement sur le convoyeur - Le chariot à glissières est introduit dans la station de réfrigération - Réfrigération indirecte des repas par la station de réfrigération - Afin d'éviter les pertes de froid, le chariot à glissières est pourvu d'une plaque de plancher continue - Écartement des glissières : 82 mm 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de paires de glissières : 3 x 7 pièces en soubassement + 3 espaces d'accrochage en haut - Capacité : 24 x GN 1/1 ou 48 x GN 1/2 - Dimensions env. 1171 x 614 x 909 mm - Poids : env. 30 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de paires de glissières : 3 x 7 pièces en soubassement + 3 espaces d'accrochage en haut et 3 en module rapporté - Capacité : 27 x GN 1/1 ou 54 x GN 1/2 - Dimensions : env. 1171 x 818 x 1206 mm - Poids : env. 38 kg
Référence 389 048	Référence 573 384 (roues en matière plastique)	Référence 573 386 (roues en matière plastique)



Station de réfrigération KS-UK RWR 161	Chariot à glissières RWR 161 KS
<ul style="list-style-type: none"> - Pour chariot à glissières RWR 161 KS - Pour le maintien au froid des repas mis à disposition en chariot à glissières et préportionnés sur convoyeur - Réfrigération à air pulsé - Température réglable au degré près de +4 °C à +12 °C (pour une température ambiante de +32 °C) - En option : porte à double paroi isolée pour l'utilisation de la station de réfrigération comme un réfrigérateur de niche 	<ul style="list-style-type: none"> - Pour la mise à disposition de repas préportionnés sur plateaux sur convoyeur - Le chariot à glissières est introduit dans la station de réfrigération - Réfrigération indirecte des repas par la station de réfrigération - Afin d'éviter les pertes de froid, le chariot à glissières est pourvu d'une plaque de plancher continue
<ul style="list-style-type: none"> - La station de réfrigération est raccordée à une installation frigorifique côté bâtiment - Fluide réfrigérant au choix R134a ou R404A - Valeur de raccordement : 220–240 V AC/50 Hz/0,2 kW - Puissance frigorifique à installer : 2,8 kW (avec $t_0 = -10\text{ °C}$) - Dimensions : env. 780 x 1185 x 1940 mm - Poids : env. 255 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de paires de glissières : 18 - Écartement des glissières : 73 mm - Capacité : 18 x GN 2/1 ou 36 x GN 1/1 - Dimensions : env. 663 x 734 x 1647 mm - Roues en matière plastique, inoxydables selon DIN 18867-8, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
Référence 389 047	Référence 575 379



Station de réfrigération KS-UK RWR 4-A	Chariot à glissières RWR 4 KS	Chariot à glissières RWR 4-A KS
<ul style="list-style-type: none"> - Pour chariots à glissières RWR 4 KS et RWR 4-A KS - Pour le maintien au froid dans le chariot à glissières des repas mis à disposition pour le portionnement sur le convoyeur - La station de réfrigération est raccordée à une installation frigorifique du bâtiment - Réfrigérant au choix R134a, R404A, R449A, R513A ou saumure de refroidissement (eau-glycol) - Côté commande sont installées 2 portes à double paroi, isolées, divisées avec proportion 2:1 - Réfrigération active par air pulsé - Température réglable au degré près de +4 °C à +12 °C (pour une température ambiante de +32 °C) - Valeur de raccordement : 220-240 V / 50-60 Hz / 1N PE - Puissance frigorifique à installer : 3,2 kW (avec $t_0 = -10\text{ °C}$) - Dimensions : env. 1647 x 1110 x 1375 mm - Poids : env. 225 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Pour la mise à disposition des repas pour le portionnement sur le convoyeur - Le chariot à glissières est introduit dans la station de réfrigération - Réfrigération indirecte des repas par la station de réfrigération - Afin d'éviter les pertes de froid, le chariot à glissières est pourvu d'une plaque de fond continue - Écartement des glissières : 82 mm 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de paires de glissières : 4 x 7 pièces dans le soubassement + 4 espaces d'accrochage en haut - Capacité : 32 x GN 1/1 ou 64 x GN 1/2 - Capacité de charge : 200 kg - Dimensions : env. 1527 x 614 x 909 mm - Poids : env. 30 kg - Roues en matière plastique, inoxydables selon DIN 18867-8, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein 	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de paires de glissières : 4 x 7 pièces dans le soubassement + 4 espaces d'accrochage en haut et 4 en module rapporté - Capacité : 36 x GN 1/1 ou 72 x GN 1/2 - Capacité de charge : 200 kg - Dimensions : env. 1527 x 818 x 1206 mm - Poids : env. 38 kg - Roues en matière plastique, inoxydables selon DIN 18867-8, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
Référence 389 049	Référence 575 377	Référence 575 378



**En service sur le convoyeur de distribution :
Station de réfrigération KS-UK RWR 161 et chariot
à glissières RWR 161 KS**

AUTOMATISATION

Processus optimisés du convoyeur de distribution : Des solutions intelligentes garantissent une qualité constante, réduisent la charge de travail et augmentent la rentabilité.

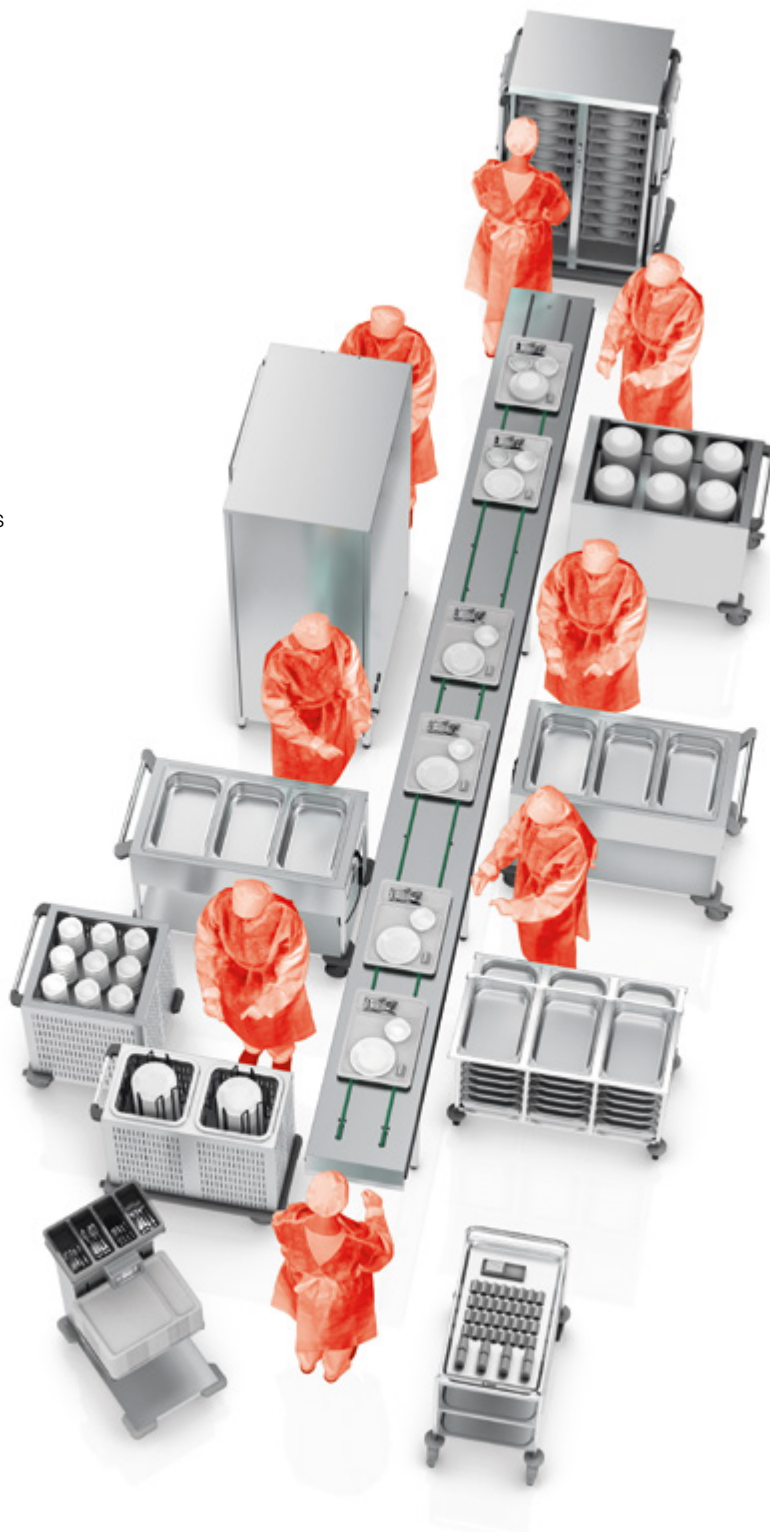
Le convoyeur de distribution est l'élément central de votre logistique de portionnement – et le point névralgique de processus complexes qui doivent fonctionner parfaitement à tout moment.

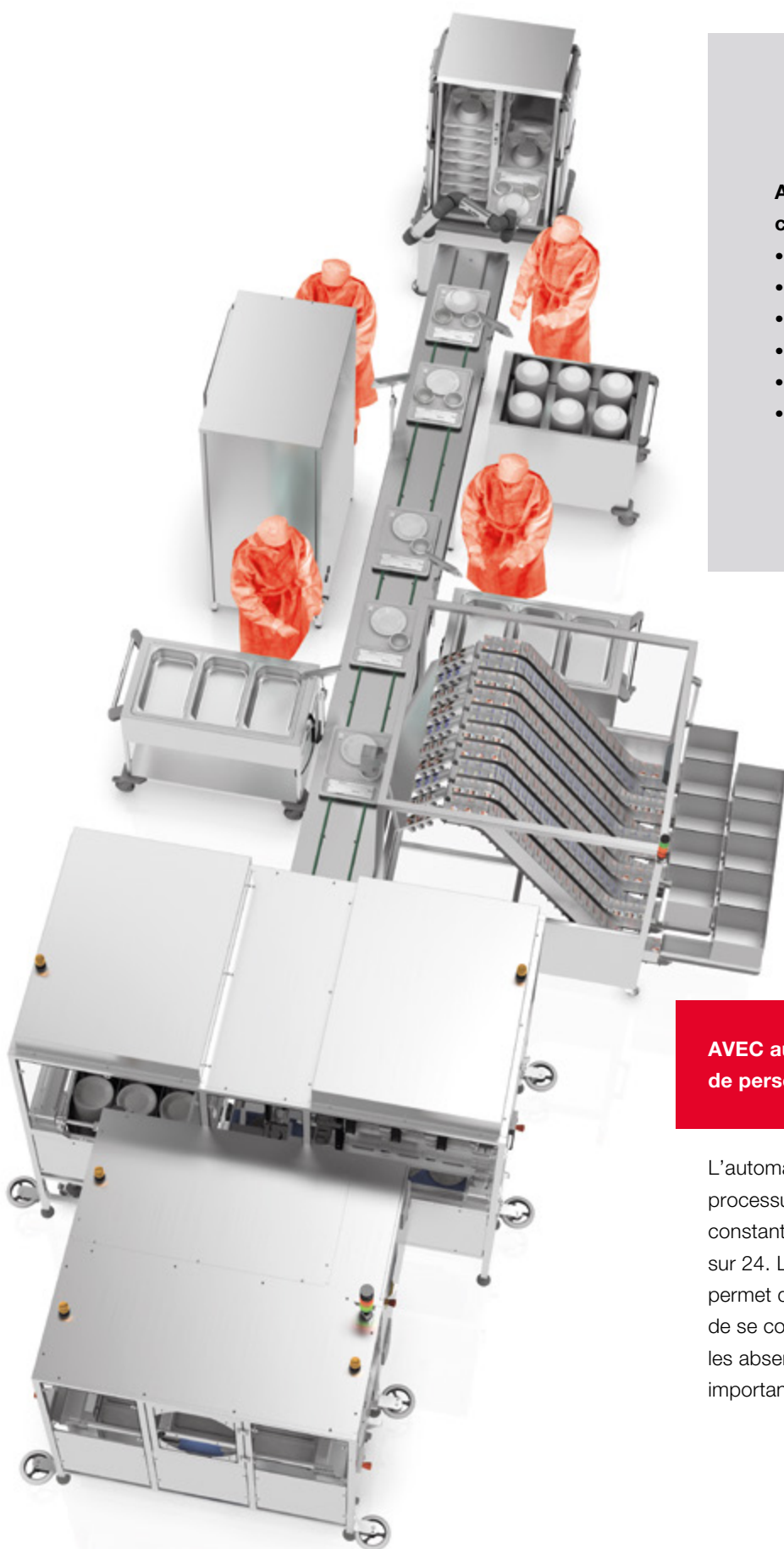
Les solutions de processus modulaires de B.PRO sont conçues pour vous aider à relever ce défi en toute fiabilité. Elles permettent d'automatiser des étapes de travail individuelles, intensives en personnel, exigeantes sur le plan physique et sujettes aux erreurs, en les adaptant spécifiquement à vos exigences et aux conditions locales.

Non seulement cela vous permet de répondre plus efficacement aux normes d'hygiène et de qualité, mais également de travailler de manière plus économique, puisque vous bénéficiez de plus de flexibilité en matière de calcul et d'utilisation des ressources humaines.

SANS automatisation - mobilisation importante de personnel

Lors du portionnement, vous devez affecter du personnel à chacune des nombreuses étapes du processus, ce qui se répercute sur les coûts d'exploitation. Si du personnel est absent à court terme sur le convoyeur de distribution, un fonctionnement fiable ne peut souvent être maintenu qu'au prix de gros efforts d'organisation.





Avantages de l'automatisation sur le convoyeur de distribution :

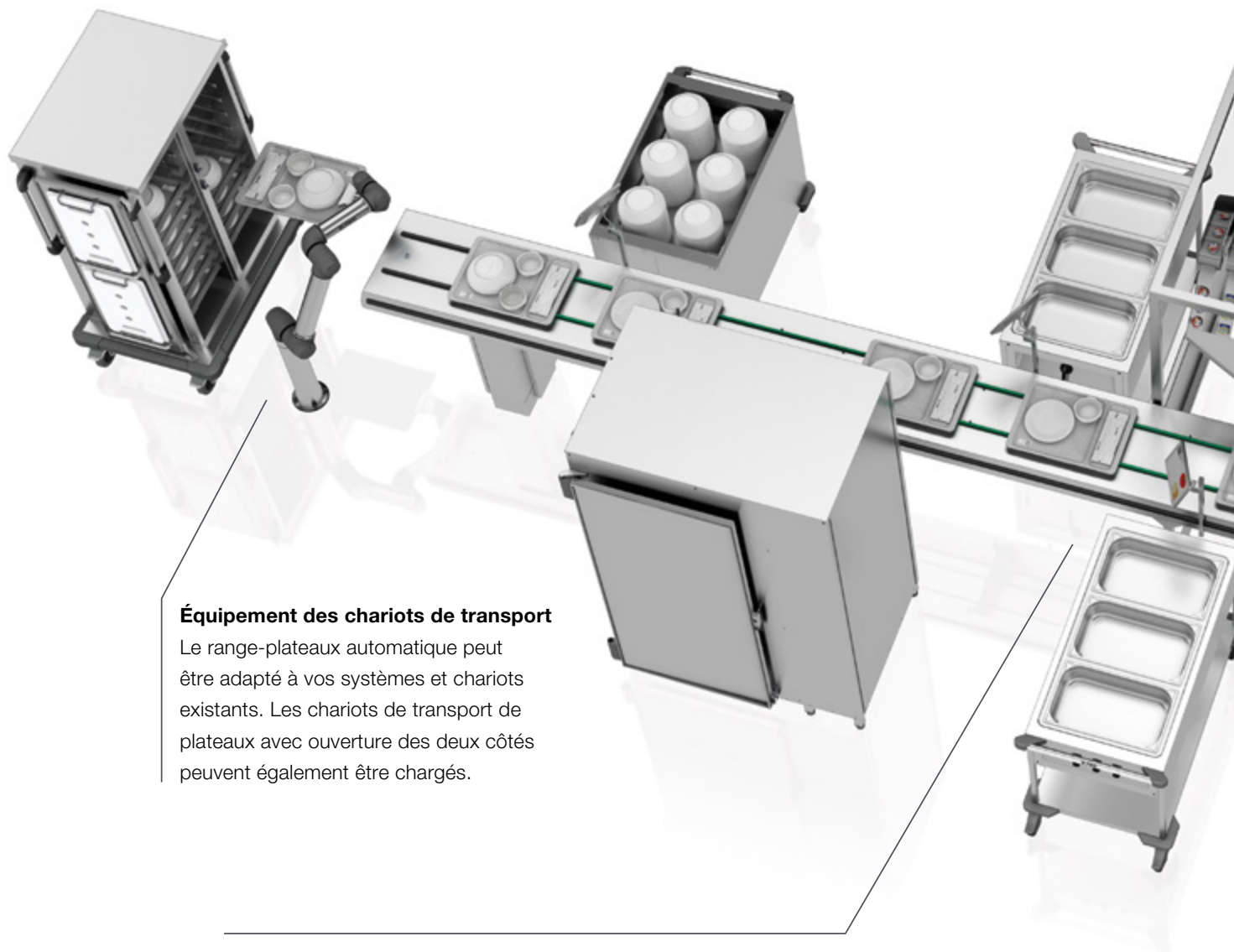
- Allègement de la charge de travail du personnel
- Simplification des processus
- Augmentation de l'efficacité
- Fonctionnement plus économique
- Prévention des pénuries de personnel
- Respect plus efficace des normes d'hygiène

AVEC automatisation - mobilisation réduite de personnel

L'automatisation partielle ou totale garantit des processus fiables et précis avec une cadence constante, tout en étant disponible 24 heures sur 24. L'équipe optimisée en termes d'effectifs permet de ménager votre budget et est à même de se concentrer sur des activités centrales ; les absences de personnel ont un impact moins important.

AUTOMATISATION

Exemple d'automatisation pour Cook & Chill sur le convoyeur de distribution.



Équipement des chariots de transport

Le range-plateaux automatique peut être adapté à vos systèmes et chariots existants. Les chariots de transport de plateaux avec ouverture des deux côtés peuvent également être chargés.



Assistance par écran

Aux différents postes du convoyeur, des écrans permettent de visualiser les composants de repas sélectionnés par le participant au repas. Ainsi, le personnel n'a plus besoin de lire les informations sur une carte de patient en mouvement. Cela contribue à surmonter les barrières linguistiques et à réduire le taux d'erreur.

Station d'alimentation

La station d'alimentation dépose jusqu'à dix aliments emballés différents, comme du beurre ou de la confiture, et jusqu'à six d'entre eux sont portionnés simultanément sur le plateau. Si l'automate n'est pas utilisé, il peut être déplacé sur le côté grâce à ses roues et une autre activité manuelle peut être effectuée à sa place.

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).

Modules de pose

Les modules de pose permettent de poser automatiquement des plateaux, des composants en porcelaine, des couverts emballés et des cartes de patient sur le convoyeur de distribution. Grâce à sa conception modulaire, l'installation peut être étendue ultérieurement.

Cartes de patient

La carte de patient est imprimée directement sur le convoyeur sur un papier à étiquettes spécial redispersible. Ce papier est recouvert d'une colle autoadhésive entièrement soluble dans l'eau qui permet de décoller les étiquettes du plateau sur lequel elles sont apposées sans laisser de traces pendant le processus de lavage. Le format des étiquettes ainsi que le modèle d'impression peuvent être personnalisés.



CONVOYEURS DE PORTIONNEMENT

Sans encombres ! Les convoyeurs assurent le bon déroulement de votre portionnement de repas.

Le convoyeur de distribution est le point central pour un déroulement optimal de votre portionnement. Il optimise et rentabilise ainsi vos opérations.

Convoyeur à bande ou à cordes, avec trois ou treize mètres de longueur ou avec réfrigération active par air pulsé : les convoyeurs B.PRO, confectionnés en acier inoxydable robuste, vous offrent les meilleures conditions pour un nettoyage facile et une hygiène optimale.

Mettre un terme aux interruptions dérangeantes : la vitesse des convoyeurs B.PRO peut être adaptée très simplement à votre personnel et à votre déroulement de portionnement. Ceci vous permet d'optimiser le processus de portionnement et de minimiser les interruptions et arrêts gênants.

Des accessoires pratiques, par exemple prises de courant supplémentaires, interrupteur au pied ou tables pivotantes ou rabattables, vous aident à adapter le convoyeur à vos besoins.



Portionnement à température ambiante agréable

Le convoyeur de distribution RSPV-UK avec réfrigération active par air pulsé. Pour une sécurité thermique optimale lors du portionnement sans chambre froide.



Vous avez le choix

Que vous préfériez un convoyeur à bande ou à cordes : le capteur de fin de course au bout du convoyeur et le bouton-poussoir d'arrêt d'urgence au début et à la fin du convoyeur assurent la sécurité d'exploitation. Vous pouvez compléter ce dispositif par des interrupteurs supplémentaires en option.



Accessoires pratiques

La table pivotante pour cartes de données de patient ou la table rabattable pratique peuvent être installées en option au début ou à la fin du convoyeur.



Des avantages sans fin : le convoyeur de distribution RSPV-UK avec réfrigération par air pulsé.

Le convoyeur de distribution RSPV-UK avec réfrigération par air pulsé permet de préserver une chaîne de froid sans faille pendant le portionnement à froid à température ambiante agréable. Le

rideau d'air refroidi maintient les repas à température idéale sur le convoyeur et assure un portionnement à froid confortable dans le respect des règles HACCP. Le nettoyage est tout aussi pratique : les habillages latéraux et les grilles de ventilation peuvent être retirés facilement et sans outil.



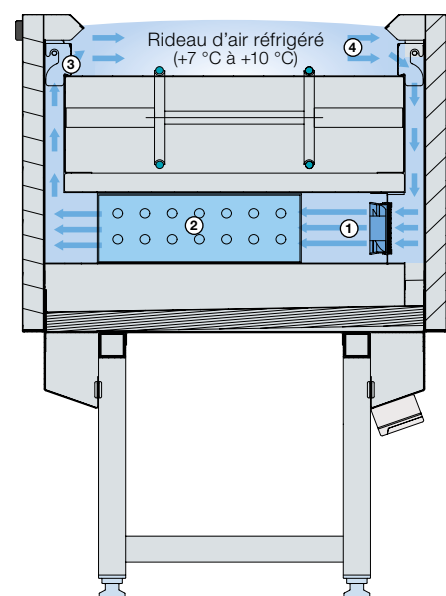
Prêt à tout moment même sans réfrigération

Sur le convoyeur de distribution réfrigéré par air pulsé RSPV-UK, le fonctionnement du convoyeur et la réfrigération sont commutables séparément. Ceci permet une utilisation économe en énergie sans réfrigération, par exemple pour le portionnement du petit déjeuner.



Réfrigération par air pulsé pour une sécurité maximale

Sur le convoyeur réfrigéré par air pulsé RSPV-UK, un rideau d'air réfrigéré garantit le respect des températures exigées suivant HACCP pour les repas sur le convoyeur.



Principe de fonctionnement

Le ventilateur (1) aspire l'air et le fait circuler à travers le refroidisseur (2), qui refroidit l'air à la température désirée. L'air refroidi est guidé de l'autre côté vers le haut à travers la grille de ventilation (3). Il se forme ainsi un rideau d'air froid, qui maintient les repas sur le convoyeur à cordes (4) au frais selon les règles HACCP.

CONVOYEURS B.PRO POUR LA DISTRIBUTION DES REPAS



Convoyeur à bande GSPV	Convoyeur à cordes RSPV	RSPV-UK
<ul style="list-style-type: none"> - Convoyeur à bande, fixe - Matériau : acier inoxydable - Interrupteur marche/arrêt, capteur de fin de course à la fin du convoyeur, bouton-poussoir d'arrêt d'urgence au début et à la fin du convoyeur - Interrupteur principal sur l'armoire électrique - Vitesse réglable de 2,5–12 m/min - Moteur à tambour sans maintenance - Largeur : 500 mm - Hauteur : 900 mm - Longueurs de 3 à 9 m avec un entraînement, à partir de 9,5 m avec 2 entraînements - En une pièce jusqu'à une longueur max. de 3,5 m, sur demande jusqu'à 6 m - Racleur d'impuretés avec récipient de collecte vidable 	<ul style="list-style-type: none"> - Convoyeur à cordes, fixe - Matériau : acier inoxydable - Interrupteur marche/arrêt, capteur de fin de course à la fin du convoyeur, bouton-poussoir d'arrêt d'urgence au début et à la fin du convoyeur - Interrupteur principal sur l'armoire électrique - Vitesse réglable de 2,5–12 m/min - Moteur à tambour sans maintenance - Largeur : 500 mm - Hauteur : 900 mm - Longueurs de 3 à 9 m avec un entraînement, à partir de 9,5 m avec 2 entraînements - En une pièce jusqu'à une longueur max. de 3,5 m, sur demande jusqu'à 6 m 	<ul style="list-style-type: none"> - Convoyeur de distribution réfrigéré par air pulsé, fixe - Plage de température de +7 °C à +15 °C - Raccordement à une réfrigération centrale du côté du client côté bâtiment - Raccordement électrique : 400 V, 3 N PE - Matériau : acier inoxydable - Interrupteur marche/arrêt, capteur de fin de course à la fin du convoyeur, bouton-poussoir d'arrêt d'urgence au début du convoyeur - Interrupteur principal sur l'armoire électrique - Vitesse réglable de 2,5–12 m/min - Moteur à tambour sans maintenance - Largeur : 630 mm - Hauteur : 900 mm - Longueurs de 3 à 9 m avec un entraînement, à partir de 9,5 m avec 2 entraînements

OPTIONS

Désignation	Dimensions	pour les modèles
Convoyeur mobile (longueur de convoyeur max. 6 m)	–	GSPV, RSPV
Prises de courant avec contact de terre latéral 230 V (nombre et placement variables)	–	tous
Prises de courant CEE 230 V/400 V (nombre et placement variables)	–	tous
Interrupteur au pied pour le fonctionnement du convoyeur (à la fin du convoyeur)	–	tous
Profil de protection contre les chocs des deux côtés	–	tous
Canal à câbles, des deux côtés, matière plastique	–	tous
Bouton-poussoir marche/arrêt supplémentaire (au début de la bande)	–	GSPV, RSPV, RSPV-UK
Table pivotante pour cartes de données de patient (à droite ou à gauche au début ou à la fin du convoyeur)	350 x 325 mm	tous
Table rabattable (à droite ou à gauche au début ou à la fin du convoyeur)	600 x 400 mm	tous

SAW, SAG, STW

Version chauffante et/ou réfrigérée : transporter et distribuer B.PRO en toute sécurité.

Une équipe bien coordonnée vous facilite le travail.

Tous les chariots de distribution et de transport de repas font partie du système B.PRO pour une distribution des repas efficace et de haute qualité. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site www.bpro-solutions.com ou adressez-vous à votre revendeur spécialisé.

MODÈLE	VERSION
SAW	Chariot de distribution de repas, ouvert
SAW-L	Chariot de distribution de repas, ouvert, éléments de commande sur le long côté
SAW-UK	Chariot de distribution de repas, réfrigéré (air pulsé)
SAG	Chariot de distribution de repas, fermé
STW	Chariots de transport de repas



Chariot de distribution de repas SAW 3
avec accessoire récipient GN



Chariot de distribution de repas réfrigéré par air pulsé SAW 2-UK

Chariot de distribution de repas avec soubassement ouvert SAW

Disponible avec entre une et quatre cuves de maintien au chaud (bain-marie). Les cuves soudées et embouties offrent de la place pour des GN 1/1-200 ou leurs subdivisions. Toutes les cuves disposent d'une régulation de température par degrés de +30 °C à +95° C et peuvent être chauffées et réglées individuellement.

Chariot de distribution de repas avec réfrigération par air pulsé SAW-UK

Les chariots de distribution avec réfrigération par air pulsé (SAW-UK) sont dotés d'une cuve réfrigérante à air pulsé intégrée dans le recouvrement. Elle permet de loger un GN 1/1-200 et/ou ses subdivisions. La cuve est amovible et l'évaporateur peut être rabattu vers le haut pour faciliter le nettoyage. La cuve réfrigérante à air pulsé dispose d'une régulation de température au degré près.

NIVEAUX CONSTANTS

Les niveaux constants de B.PRO : des partenaires de qualité.



**Niveau constant pour assiettes
TS-K2 18-33 avec fentes de refroidissement**



**Niveau constant pour plateaux CCE 54/38
ouvert (avec accessoire plateaux)**



**Niveau constant à plate-forme CHV 58/58
avec chauffage par air pulsé**

Niveaux constants pour assiettes B.PRO

Les niveaux constants pour assiettes, dotés de nombreuses innovations et de détails intelligents, sont économes en énergie et offrent une grande capacité. Les niveaux constants pour assiettes sont disponibles avec 1 ou 2 tubes à assiettes, non chauffés, chauffés (également avec chauffage par air pulsé) ou avec des fentes de refroidissement.

Niveaux constants pour plateaux B.PRO

Les niveaux constants pour plateaux peuvent accueillir jusqu'à 100 plateaux au format 530 x 370 mm. Pour le portionnement et la distribution des repas, un rangement pour couverts pratique (avec ou sans distributeur de serviettes) est disponible en option. Des niveaux constants pour plateaux spéciaux existent pour le dépilage automatique avec des lave-vaisselle automatiques ou semi-automatiques.

Niveaux constants à plate-forme B.PRO

Les divers niveaux constants à plate-forme sont disponibles sans chauffage, avec chauffage par air pulsé ou avec fentes de refroidissement. L'équipement de série de la variante chauffée par air pulsé comprend le couvercle cloche en polycarbonate.



Le niveau constant pour toutes les assiettes

rond ou carré, petit ou grand – le tube à assiettes rectangulaire peut accueillir toutes les formes. Avec le panneau perforé pratique, vous pouvez régler le niveau constant pour assiettes de manière rapide et simple pour pratiquement n'importe quelle forme de vaisselle. À l'aide de guidages d'assiettes supplémentaires, il est même possible de loger dans un seul tube jusqu'à quatre piles de petits plats, coupes ou assiettes.

MODÈLE VERSION DES NIVEAUX CONSTANTS

CCE	Niveaux constants pour plateaux et niveaux constants pour paniers, ouverts
CE	Niveaux constants pour plateaux, pour paniers et niveaux constants à plate-forme, fermés
CEH	Niveaux constants à plate-forme, chauffés à l'air pulsé
CEB	Niveaux constants pour paniers et pour plateaux à encastrer
CEBH	Niveaux constants pour paniers à encastrer, chauffés
CEK	Niveaux constants pour paniers et niveaux constants à plate-forme, avec fentes de refroidissement
CE-UK	Niveaux constants pour paniers, réfrigérés (air pulsé)
CHV	Niveaux constants à plate-forme et niveaux constants pour paniers, chauffés à l'air pulsé

MODÈLE VERSION DES NIVEAUX CONSTANTS

SHVS	Niveaux constants pour maintien chaud ou froid
TS	Niveaux constants pour assiettes
TS-H	Niveaux constants pour assiettes, mobiles, chauffés
TS-K	Niveaux constants pour assiettes, mobiles, avec fentes de refroidissement
TS-UH2	Niveaux constants pour assiettes, mobiles, avec chauffage par air pulsé
UNI	Niveaux constants universels
UNI-H	Niveaux constants universels, chauffés (air pulsé)
UNI-K	Niveaux constants universels, avec fentes de refroidissement



Niveau constant pour paniers CE-UK 53/53 avec réfrigération par air pulsé



Niveau constant universel UNI-H 58/58 avec chauffage par air pulsé



Niveaux constants à plate-forme CEK 65/45, CE 65/45 et CEH 65/45

Niveaux constants pour paniers

Idéal pour la distribution des repas : le niveau constant pour paniers B.PRO avec chauffage ou réfrigération par air pulsé performants. Ce niveau constant pour paniers de haute qualité est bien sûr également disponible sans chauffage ou avec des fentes de refroidissement. Comme avec tous les niveaux constants B.PRO, la tension du ressort peut être adaptée au poids de la vaisselle et/ou des éléments du système.

Niveaux constants universels

Ces niveaux constants flexibles sont disponibles au choix avec chauffage par air pulsé, sans chauffage ou avec des fentes de refroidissement. Pour permettre d'empiler sans dommage les types de vaisselle les plus variés, les niveaux constants universels sont équipés de barres de guidage en plastique. Ce qui prévient efficacement l'usure de la porcelaine.

Niveaux constants à plate-forme universel

Niveaux constants universels pour l'empilage peu encombrant de divers types de vaisselle. Ils sont la solution idéale lorsque des composants divers de la vaisselle du système sont utilisés simultanément lors de la distribution des repas.

Parfaitement adaptés et utilisables pour (presque)* tous les articles en porcelaine et en plastique standard empilables.

* Pour plus de 50 articles standard différents de divers fabricants.

Une équipe bien coordonnée vous facilite le travail.

Tous les niveaux constants font partie du système B.PRO pour une distribution des repas efficace et de haute qualité. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site www.bpro-solutions.com ou adressez-vous à votre revendeur spécialisé.

POUR UNE DISTRIBUTION MAÎTRISÉE

Les chariots de transport B.PRO – transporter vos plateaux repas en toute sécurité.

Les chariots de transport de plateaux B.PRO (TTW) donnent un solide coup de main : des glissières embouties sans joints vous aident pour l'introduction et le prélèvement rapides des plateaux. Quatre poignées de poussée extra longues offrent pour chaque membre de l'équipe une hauteur de poignée ergonomique – pour une poussée, traction, manœuvre plus faciles, indépendamment de la taille corporelle et même avec les portes ouvertes. La construction de haute qualité assure une hygiène optimale pour une dépense minimale de nettoyage. Ceci permet d'économiser un temps précieux.



Quatre poignées de poussée ergonomiques

Les poignées de poussée ergonomiques de grand diamètre facilitent le transport – dans n'importe quelle direction.

Protection périphérique contre les chocs extra-large

La protection périphérique contre les chocs extra large protège le chariot et le mobilier ainsi que les mains lors de la poussée à travers des couloirs et portes étroits.

Chariots de service B.PRO : solides et stables.

Finition de première classe pour une longue durée de vie. Les chariots de service B.PRO bénéficient d'une finition de haute qualité, et leur stabilité et capacité portante maximales garantissent également la maniabilité nécessaire durant les coups de feu.

Les chariots de service et de débarrasage existent dans toutes les tailles ainsi qu'avec 2 ou 3 tablettes pour les grandes capacités de rangement. Que ce soit pour le transport, l'entreposage ou la conservation – B.PRO propose pour chaque demande le modèle idéal.



Des liaisons solides.

Des cordons de soudure parfaitement continus unissent et stabilisent le cadre tubulaire et les tablettes. Un assemblage qui tient la route.



Stable et sûr.

Les bords enroulés et un grand bord embouti assurent une stabilité et une capacité de charge extrêmes des tablettes. Ils protègent également des blessures pendant le travail.



Chariot de service SW 6 x 4-2



Chariot de service SW 8 x 5-3



Chariot de service SW 10 x 6-3 BASIC

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).

LE GROUPE B.PRO

Nos clients sont aussi variés et nombreux que nos gammes de produits le sont. Afin de pouvoir fournir à chacun la meilleure solution, nous regroupons nos compétences et capacités dans deux départements hautement spécialisés : B.PRO Catering Solutions – produits et systèmes pour les cuisines professionnelles. ENOXX Engineering – pour les composants destinés à l'industrie fabriqués en acier inoxydable, aluminium et matières plastiques.

Toutes les unités de B.PRO sont certifiées et contrôlées conformément à la norme DIN EN ISO 9001:2015 afin de vous garantir une fiabilité et un service clientèle irréprochables.

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