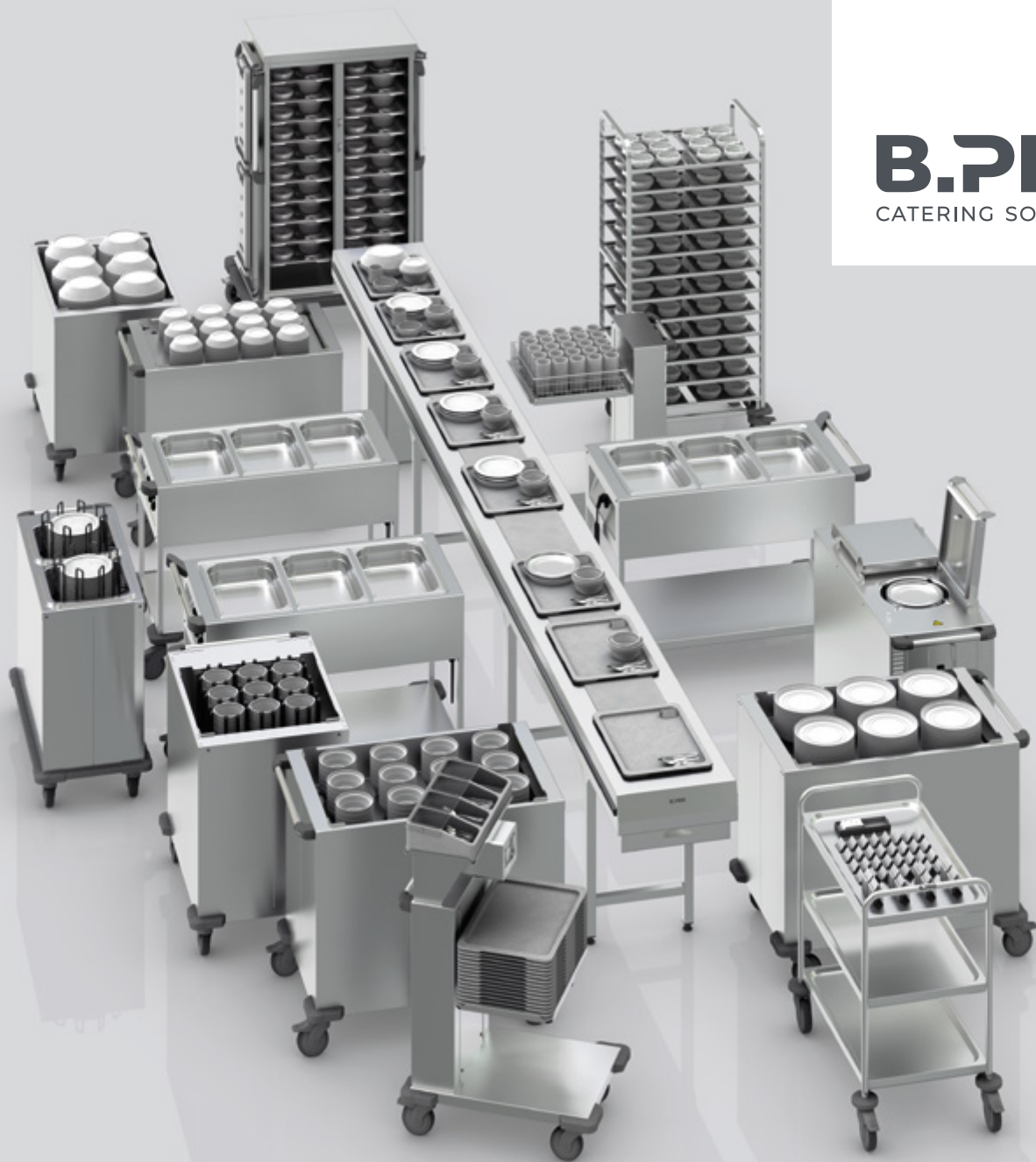


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



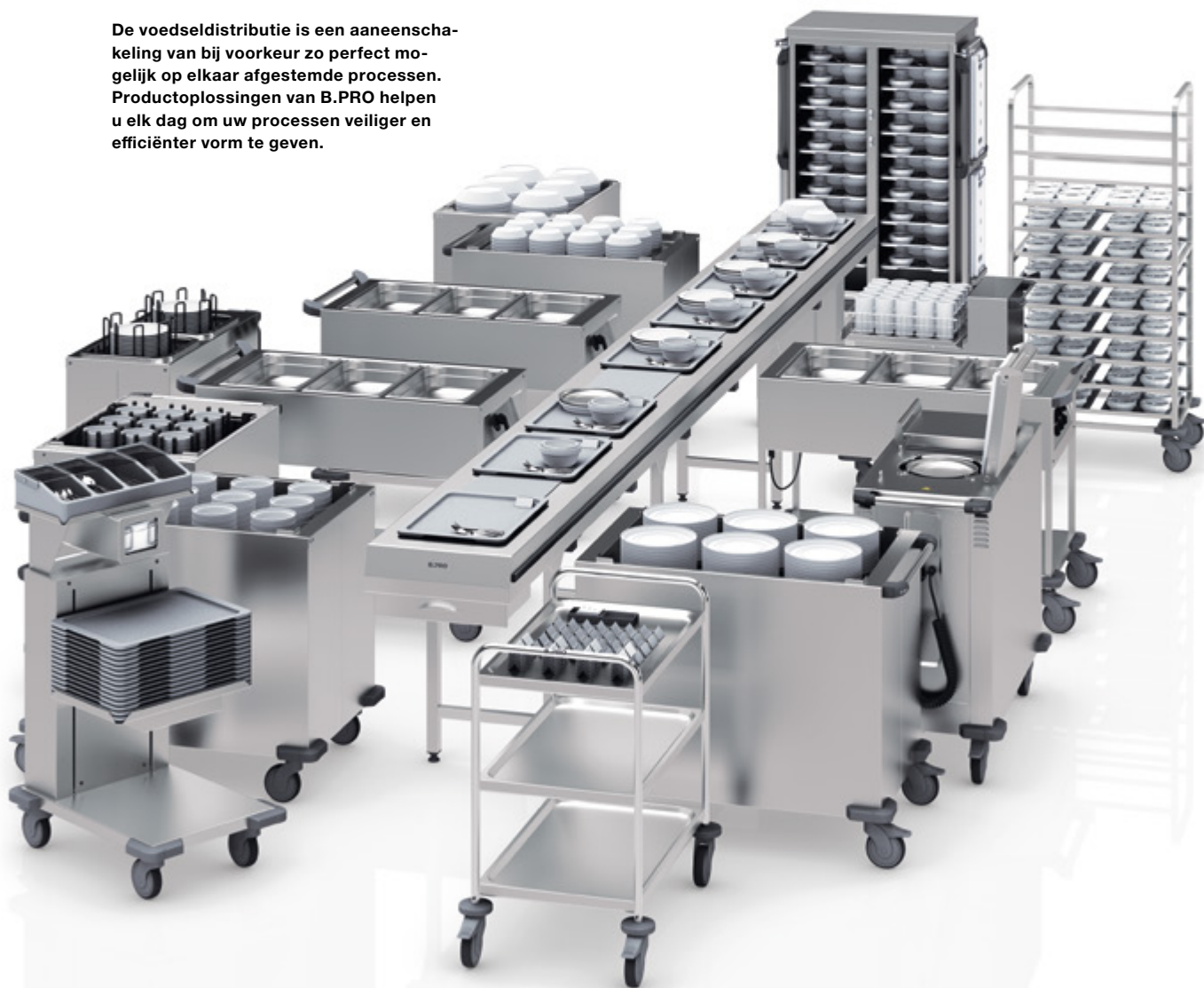
AAN DE LOPENDE BAND

Nuttige oplossingen voor uw voedseldistributie bij tijdelijke opslag, portioneren, transporteren en uitgeven bij Cook & Chill en Cook & Serve.

EET SMAKELIJK

Eersteklas oplossingen voor Cook & Chill en Cook & Serve: wat goed is bereid, moet ook lekker bij de gasten aankomen. De hoogwaardige helpers voor opslag, portionering, transport en uitgifte van B.PRO staan u daarbij betrouwbaar terzijde.

De voedseldistributie is een aaneenschakeling van bij voorkeur zo perfect mogelijk op elkaar afgestemde processen. Productoplossingen van B.PRO helpen u elk dag om uw processen veiliger en efficiënter vorm te geven.



Inhoud

Voedseluitgifte met B.PRO Catering Solutions
Cook & Serve
Cook & Chill, portioneren in een gekoelde ruimte
Cook & Chill, portioneren bij kamertemperatuur
Cook & Chill, portioneren bij kamertemperatuur
met gekoelde voedselverdeelband

2 Koelstations
16 Automatisering
20 Voedselverdeelbanden
23 Voedseluitgifte- en voedseltransportwagens
24 Stapelaars
26 Dienbladtransportwagens
27 Serveerwagens

12
16
20
23
24
26
27

Het gaat erom hoe het aankomt.

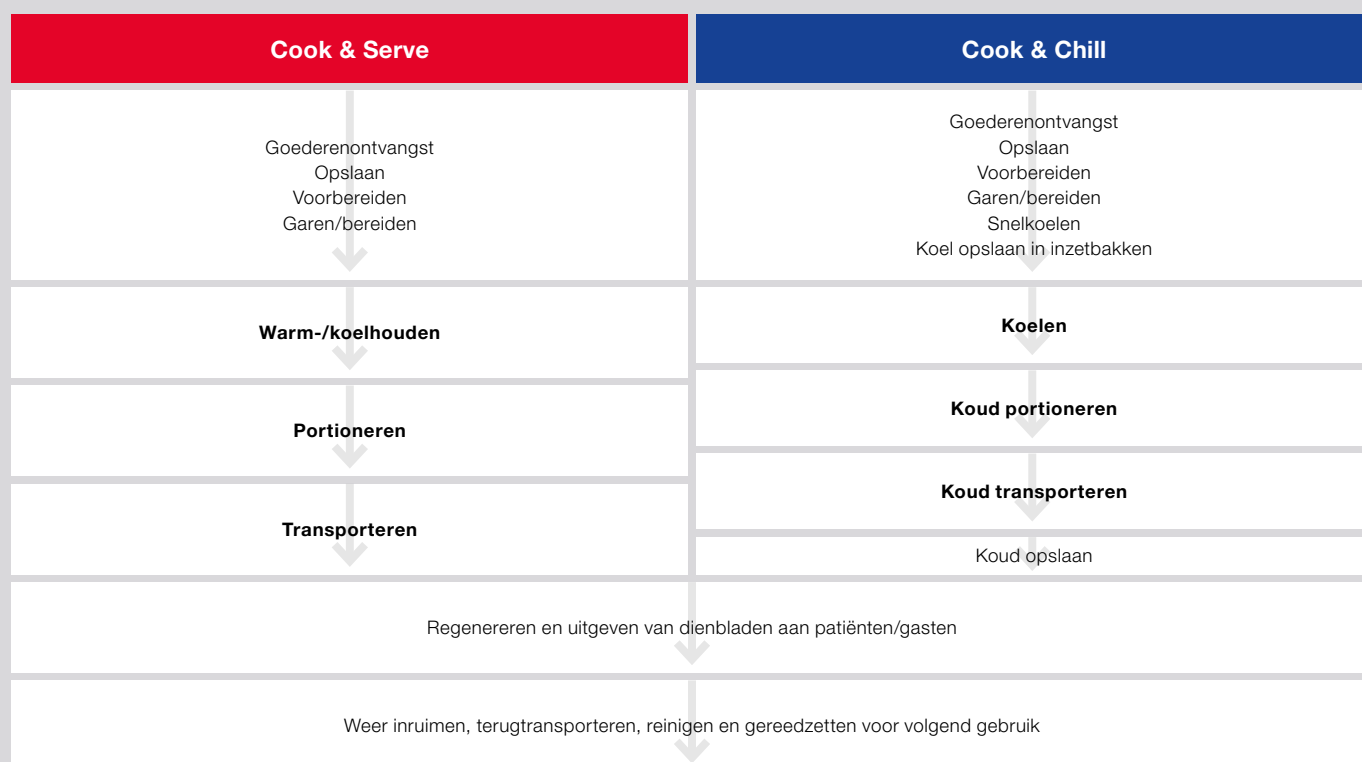
In ziekenhuizen, bejaarden- en verzorgingshuizen, scholen en kinderdagverblijven worden steeds hogere eisen gesteld aan gezond, voedzaam en smakelijk eten.

Cook & Serve of Cook & Chill, dienblad- of opschepsysteem: met de producten en systemen op maat van B.PRO kunt u uw gasten de best mogelijke gerechtenkwaliteit bieden.

Processen verbeteren en efficiency verhogen.

Een analyse van uw eisen en een zorgvuldig advies maken desgewenst deel uit van ons dienstenpakket. De ergonomische vormgeving en eersteklas afwerking van onze producten gemaakt van hoogwaardige, hygiënische materialen maken het dagelijkse werk voor uw personeel gemakkelijker. Meer nog: op lange termijn helpen ze u bij een gezonde bedrijfsvoering.

Met B.PRO kiest u voor perfect op elkaar afgestemde producten die uw processen optimaliseren. Zo wordt het direct veel eenvoudiger de gerechten indrukwekkend en lekker naar uw gasten te brengen – kostenbewust, kwaliteitsbewust en efficiënt.



De Kunst van kwaliteitsbewuste voedseldistributie: veel mensen in een korte tijd voorzien van goed eten is altijd een uitdaging. Het productsysteem van B.PRO Catering Solutions helpt u bij het opzetten van effectieve en efficiënte werkprocessen en bij het aanhouden van de conform HACCP vereiste temperaturen. Bij Cook & Serve en Cook & Chill. Van basisoplossing tot high-end scenario.

COOK & SERVE

Bij verse gerechten komt het aan op snelheid: het perfect op elkaar ingespeelde team van B.PRO zorgt voor soepel verlopende werkprocessen en een optimale gerechtenkwaliteit.



Dienbladentransportwagen

TTW-PK 20-115 DZE, voorzien van eutectische platen

Warmhouden, koelen, portioneren en transporteren – om de kwaliteit en versheid van de gerechten bij Cook & Serve te behouden, is het van belang bij elke stap in het distributieproces de vereiste temperatuur aan te houden. Snelheid is hier de doorslaggevende factor voor gerechtenkwaliteit – en dus een soepel verloop van transport en portionering. Op een zinvolle manier op elkaar afgestemde producten en moderne techniek van B.PRO zorgen voor een optimale workflow.

Met name het transport en de uitgifte van gerechten vragen om optimale isolerende eigenschappen en een goede hanteerbaarheid. Geportioneerde gerechten brengt u met de B.PRO dienbladentransportwagens vlot en veilig naar de gasten. Wanneer u met het opscheepsysteem serveert, helpen de veelzijdige voedseluitgiffewagens bij het transport en de uitgifte.



Platformstapelaar

CE 88/61 voor isolerende boven- en ondergedeelten voor borden en soepkommen



Platformstapelaar

CE 88/61

SAW 3



Bordenstapelaar

TS-UH2 18-33 voor het warmhouden en afstapelen van dinerborden



Regaalwagen

RWR 161 voor voorgeportioneerde koude componenten als desserts en salades



Korvenstapelaar

CCE 53/53 voor kopjes



neutraal



verwarmd



gekoeld

Koelstation KS-UKI
en regaalwagen
RWR 161 KS



Voor een extra portie temperatuurbetrouwbaarheid

Het krachtige alternatief voor HACCP-conform koelhouden van voorgeportioneerde koude gerechten, zoals desserts en salades, bij kamertemperatuur: het koelstation KS-UKI RWR 161 met geïntegreerde actieve circulatieluchtkoeling, in combinatie met de regaalwagen RWR 161 KS.

Voedseluitgiftewagen SAW 3

met drie aparte nat en droog verwarmbare bakken voor gerechten in Gastronorminzetbakken



Speciale stapelaar voor warmhoudondergedeelten

2 SHVS 26 voor warmhoudondergedeelten voor dinerborden



Platformstapelaar

CE 88/61



Serveerwagen

SW 8x5-3, mobiel plateau voor bv. patiëntenkaarten

SAW 3



Voedselverdeelband GSPV



Universele stapelaar

TS-UH2 58/58 voor het warmhouden en afstapelen van soepkommen



Platformstapelaar

CE 88/61 voor isolerende boven- en ondergedeelten voor borden en soepkommen



Dienbladenstapelaar

CCE 54/38 voor dienbladen, incl. optionele bestekopzet met servettendispenser

COOK & CHILL

Portioneren in een gekoelde ruimte: robuuste apparatuur van B.PRO voor koud portioneren op de klassieke wijze.

Bij het portioneren in een gekoelde ruimte zijn stapelaars en banden zonder aanvullende koeltechniek voldoende voor een HACCP-conform werkproces.

Voor tijdelijke opslag, transport, gereedzetten en portioneren in een gekoelde ruimte vindt u bij B.PRO een praktische selectie voedselverdeelbanden, robuuste stapelaars en mobiele helpers als serveer- en regaalwagens.

Ergonomisch nuttige details ondersteunen uw medewerkers bij een efficiënt werkproces. Hoogwaardig roestvrij staal en een degelijke afwerking zorgen voor een lange levensduur en optimale hygiëne.

In platform-, korven- en bordenstapelaars met koelsleuven staat het gekoelde vaatwerk gereed. Voorgeportioneerde gerechtencomponenten als desserts en salades kunnen in de wendbare regaalwagens tijdelijk worden opgeslagen en direct vanuit de koelruimte naar de band worden gereden.

Riem- of snaartransportband: de bandsnelheid kunt u vrij kiezen tussen 2,5 en 12 meter per minuut. En daarmee exact afstemmen op uw portioneringsproces.

Bij Cook & Chill vormt het aanhouden van de vereiste koeltemperatuur de grootste uitdaging. Met producten van B.PRO Catering Solutions kunt u kiezen uit vele portioneringsvarianten – afgestemd op uw ruimtelijke omstandigheden, budget en hoeveelheid gerechten.

Bijvoorbeeld:

1. Portioneren in een gekoelde ruimte
2. Portioneren bij kamertemperatuur
3. Portioneren bij kamertemperatuur als high-end oplossing



**Gekoelde ruimte conform
HACCP-richtlijnen**

Korvenstapelaar

CE 53/53 voor deksels, clochen
voor soep- en eenpanskommen



Platformstapelaar

CE 88/61 voor clochen op
dinerborden



Regaalwagen

RWR 3-A



Platformstapelaar

CEK 58/58 voor soep- en
eenpanskommen, met koel-
sleuven voor het voorafgaand
koelen van het vaatwerk in de
koelruimte



Bordenstapelaar

TS-K2 18-33
voor dinerborden, met
koelsleuven voor het
voorafgaand koelen
van het vaatwerk in de
koelruimte



Dienbladenstapelaar

CCE 54/38 voor dienbladen, incl. optionele
bestekopzet met servettendispenser



**Voedselverdeelband
RSPV**



Regaalwagen

RWR 3-A met opzet voor het inhangen
van GN-inzetbakken



Serveerwagen

SW 8x5-3, mobiel plateau voor bv.
patiëntenkaarten

Regaalwagen

RWR 161 voor voorgeportio-
neerde koude componenten als
desserts en salades



Korvenstapelaar

CCE 53/53 voor kopjes



neutraal



verwarmd



gekoeld

COOK & CHILL

Portioneren bij een aangename ruimtetemperatuur: de oplossing voor koud portioneren aan de band.

Wanneer geen gekoelde portioneer-ruimte beschikbaar is of het portioneren ten behoeve van de medewerkers bij een aangename ruimtetemperatuur moet worden uitgevoerd, kunnen de circulatie-luchtgekoelde stapelaars en uitgiftewagens van B.PRO hun sterke punten volledig uitspelen. Voorgeportioneerd of in inzetbakken: met de op de graad nauwkeurig regelbare circulatieluchtkoeling blijven de gerechten tot aan de uitgifte aan de band binnen het HACCP-conforme temperatuurbereik.

Vaatwerk als borden en soep- of eenpanskommen kunt u in de praktische stapelaars met koelsleuven tot kort voor hun gebruik in de koelruimte opslaan – het voorgekoelde vaatwerk helpt u de vereiste voedseltemperaturen ook tijdens het portioneren aan te houden.

De loopsnelheid van de riem- en snaar-transportbanden van B.PRO kunt u exact aanpassen aan uw workflow (2,5–12 m/min.). Hoogwaardig roestvrij staal en de kwaliteitsbewuste afwerking zorgen ook hier voor eenvoudig reinigen en optimale hygiënevoorwaarden.

Korvenstapelaar CE-UK 53/53

met actieve circulatieluchtkoeling,
voor voorgeportioneerde
salades en desserts



Korvenstapelaar

CE 53/53 voor deksels, clochen voor
soep- en eenpanskommen



Platformstapelaar

CE 88/61 voor clochen op dinerborden

Voedseluitgiftewagen SAW 3-UK

met actieve circulatieluchtkoeling, koelbak
voor gekoelde gerechten in inzetbakken



neutraal



verwarmd



gekoeld



Voedseluitgiftewagen SAW 3-UK

met actieve circulatieluchtkoeling, koelbak voor gekoelde gerechten in inzetbakken



Voedseluitgiftewagen SAW 3-UK

met actieve circulatieluchtkoeling, koelbak voor gekoelde gerechten in inzetbakken



Serveerwagen

SW 8x5-3, mobiel plateau voor bv. patiëntenkaarten



Voedselverdeelband RSPV



Platformstapelaar

CEK 58/58 voor soep- en eenpanskommen, met koelsleuven voor het voorafgaand koelen van het vaatwerk in de koelruimte



Bordenstapelaar

TS-K2 18-33 voor dinerborden, met koelsleuven voor het voorafgaand koelen van het vaatwerk in de koelruimte



Dienbladenstapelaar

CCE 54/38 voor dienbladen, incl. optionele bestekopzet met servettendispenser

COOK & CHILL

High-end voor HACCP: portioneren bij een aangename ruimtetemperatuur met de circulatieluchtgekoelde voedselverdeelband RSPV-UK.

Het portioneren bij een aangename ruimtetemperatuur verschaft u maximale vrijheid bij de keuze van de portioneer-ruimte. Voor maximale temperatuurbetrouwbaarheid en een ononderbroken koelketen zorgt de circulatieluchtgekoelde voedselverdeelband van B.PRO – de eredivisie voor portioneren bij normale kamertemperatuur. Het gekoelde lucht-

gordijn houdt de gerechten op de band ook tijdens het portioneren op de ideale temperatuur en zorgt zo voor het volledig aanhouden van de HACCP-richtlijnen.

Als krachtige aanvulling daarop zijn er de koelstations voor regaalwagens of universele stapelaars, ook bij grote hoeveelheden gerechten en vaatwerk.

Bij B.PRO vindt u altijd doordachte oplossingen voor een complete koelketen en maximale hygiëne bij Cook & Chill.



Serveerwagen

SW 8x5-3, mobiel plateau voor bv.
patiëntenkaarten

**Dienbladenstapelaar**

CCE 54/38 voor dienbladen,
incl. optionele bestekopzet
met servetdispenser

**Bordenstapelaar**

TS-K2 18-33 voor
dinerborden, met
koelsleuven voor het
voorafgaand koelen
van het vaatwerk in
de koelruimte

**Platformstapelaar**

CEK 58/58 voor soep-
en eenpanskommen,
met koelsleuven voor
het voorafgaand koe-
len van het vaatwerk
in de koelruimte



Koelstation KS-UK RWR 3-A
met **regaalwagen** RWR 3-A KS

**Koelstation**

KS-UK RWR 161
met **regaalwagen**
RWR 161 KS voor het
koelen van voorge-
portioneerde sala-
des en desserts

**Korvenstapelaar**

CCE 53/53 voor kopjes

**Platformstapelaar**

CE 88/61 voor clochen op
dinerborden

**Korvenstapelaar**

CE 53/53 voor deksels, clochen
voor soep- en eenpanskommen



**Circulatieluchtgekoelde
voedselverdeelband
RSPV UK**



Kamertemperatuur
ca. 22 °C



neutraal



verwarmd



gekoeld

KOELSTATIONS

Heel eenvoudig cool blijven met de krachtige koelstations voor het afkoelen en koelhouden van vaatwerk en voor het koelhouden van gerechten – voor en tijdens het portioneren.

Perfekte partners bij het portioneren: de B.PRO koelstations met de exact daarop afgestemde regaalwagens zorgen voor HACCP-conforme temperaturen van gerechten en vaatwerk, ook zonder gekoelde ruimte.

Koelstation KS-UK voor regaalwagens RWR 3 KS en 3-/4-A KS

Koelhouden van de voor het portioneren aan de band klaargezette gerechten in inzetbakken.

- Actieve circulatieluchtkoeling
- Alle GN-inzetbakken worden door een koude-luchtgordijn behoedzaam en effectief gekoeld, ook de in de opzet van de regaalwagen ingehangen GN-inzetbakken
- Met 2 geïsoleerde deuren om koudeverliezen te voorkomen
- Koeltemperatuur op de graad nauwkeurig regelbaar
- Eenvoudig en veilig in- en uitrijden van de regaalwagen door centreerprofielen

Koelstation KS-UK voor regaalwagen RWR 161 KS

Voor het koelhouden van de voor het portioneren aan de band klaargezette voorgeportioneerde gerechten (bv. salades, desserts in schalen of kommetjes).

- Actieve circulatieluchtkoeling
- Met aan de voorzijde een gekoeld luchtgordijn, om luchtuitwisseling van de koude lucht in het koelstation met de warme ruimtelucht te voorkomen
- Koeltemperatuur op de graad nauwkeurig regelbaar
- Veilig in- en uitrijden van de regaalwagen door centreerprofielen



Koelstation KS-UK RWR 3-A met ingereden regaalwagens RWR 3-A KS

Het dynamische duo voor het koelhouden van de aan de band klaargezette gerechten in inzetbakken.

Meer informatie over deze producten en het complete programma van B.PRO kunt u gratis aanvragen (adres zie achterzijde).



Naar wens: Optimaal ruimtegebruik

Optioneel kunnen de koelstations 3-A en 4-A worden voorzien van draaischuifdeuren.



Smeltwaterverdamping

Door de elektrisch verwarmde smeltwaterverdamer wordt het afvoeren van smeltwater overbodig.



Snelle aansluiting

Snelkoppelingen voor eenvoudig en snel verbinden van de koudedragersleidingen met het vaste koelcircuit. Uitsluitend in combinatie met koudedragers (glycol, pek) - niet beschikbaar in combinatie met klassieke koelmiddelen.



Mobiel door wielen

Het koelstation kan voor bv. reinigingsdoeleinden worden verschoven. Uitsluitend in combinatie met snelkoppelingen - niet beschikbaar in combinatie met klassieke koelmiddelen.



Stevige opstelling en aanpasbaar bodemniveau

Door de in hoogte verstelbare poten optimaal aan te passen aan het bodemniveau voor een stevige opstelling.



Koelstation KS-UK RWR 3-A	Regaalwagen RWR 3 KS	Regaalwagen RWR 3-A KS
- Voor regaalwagen RWR 3 KS en RWR 3-A KS - Voor het koelhouden van de voor het portioneren aan de band klaargezette gerechten in de regawagen - Het koelstation wordt aangesloten op een vaste koelinstallatie - Koelmiddel naar keuze R134a resp. R404A - Aan de bedieningszijde zitten 2 dubbelwandige, geïsoleerde deuren in de verhouding 2:1 - Actieve circulatieluchtcooling - Temperatuur op de graad nauwkeurig regelbaar van +4 °C tot +12 °C (bij +32 °C omgevingstemperatuur) - Aansluitwaarde: 220–240 V AC/50 Hz/0,2 kW - Te installeren koelvermogen: 2,4 kW (bij $t_0 = -10$ °C) - Afmetingen: ca. 1290 x 1110 x 1375 mm - Gewicht: ca. 210 kg	- Voor het klaarzetten van de gerechten voor het portioneren aan de band - De regaalwagen wordt in het koelstation gereden - Indirecte koeling van de gerechten door het koelstation - Ter voorkoming van koudeverliezen is de regaalwagen voorzien van een ononderbroken bodemplaat - Afstand van de geleiders: 82 mm	
	- Aantal geleiderparen: 3 x 7 stuks in de onderbouw + 3 inhangplaatsen boven - Capaciteit: 24 x GN 1/1 of 48 x GN 1/2 - Afmetingen ca. 1171 x 614 x 909 mm - Gewicht: ca. 30 kg	- Aantal geleiderparen: 3 x 7 stuks in de onderbouw + telkens 3 inhangplaatsen boven en 3 in de opzet - Capaciteit: 27 x GN 1/1 of 54 x GN 1/2 - Afmetingen: ca. 1171 x 818 x 1206 mm - Gewicht: ca. 38 kg
Bestelnr. 389 048	Bestelnr. 573 384 (kunststof wielen)	Bestelnr. 573 386 (kunststof wielen)



Koelstation KS-UK RWR 161	Regaalwagen RWR 161 KS
- Voor regaalwagen RWR 161 KS - Voor het koelhouden van de in de regaalwagen klaargezette voorgeportioneerde gerechten aan de band - Actieve circulatieluchtcooling - Temperatuur op de graad nauwkeurig regelbaar van +4 °C tot +12 °C (bij +32 °C omgevingstemperatuur) - Optioneel: dubbelwandige, geïsoleerde deur voor gebruik van het koelstation als inrijdcoolkast	- Voor het klaarzetten van voorgeportioneerde gerechten op dienbladen aan de band - De regaalwagen wordt in het koelstation gereden - Indirecte koeling van de gerechten door het koelstation - Ter voorkoming van koudeverliezen is de regaalwagen voorzien van een ononderbroken bodemplaat
- Het koelstation wordt aangesloten op een vaste koelinstallatie - Koelmiddel naar keuze R134a resp. R404A - Aansluitwaarde: 220–240 V AC/50 Hz/0,2 kW - Te installeren koelvermogen: 2,8 kW (bij $t_0 = -10$ °C) - Afmetingen: ca. 780 x 1185 x 1940 mm - Gewicht: ca. 255 kg	- Aantal paren geleiders: 18 - Afstand van de geleiders: 73 mm - Capaciteit: 18 x GN 2/1 of 36 x GN 1/1 - Draagvermogen: 200 kg - Afmetingen: ca. 663 x 734 x 1647 mm - Kunststof wielen, roestvrij conform DIN 18867-8, 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem
Bestelnr.: 389 047	Bestelnr. 575 379



Koelstation KS-UK RWR 4-A	Regaalgagen RWR 4 KS	Regaalgagen RWR 4-A KS
- Voor regaalgagen RWR 4 KS en RWR 4-A KS - Voor het koelhouden van de voor het portioneren aan de band klaargezette gerechten in de regaalgagen - Het koelstation wordt aangesloten op een vaste koelinstallatie - Koelmiddel naar keuze R134a, R404A, R449A, R513A of pekkel (water-glycol) - Aan de bedieningszijde zijn 2 dubbelwandige, geïsoleerde deuren aangebracht, verdeeld in de verhouding 2:1 - Actieve circulatieluchtcooling - Temperatuur op de graad nauwkeurig regelbaar van +4 °C tot +12 °C (bij +32 °C omgevingstemperatuur) - Aansluitwaarde: 220–240 V/ 50–60 Hz/ 1N PE - Te installeren koelvermogen: 3,2 kW (bij $t_0 = -10\text{ °C}$) - Afmetingen: ca. 1647 x 1110 x 1375 mm - Gewicht: ca. 225 kg	- Voor het klaarzetten van de gerechten voor het portioneren aan de band - De regaalgagen worden in het koelstation gereden - Indirecte koeling van de gerechten door het koelstation - Ter voorkoming van koudeverliezen is de regaalgagen voorzien van een ononderbroken bodemplaat - Afstand van de geleiders: 82 mm	- Aantal paren geleiders: 4 x 7 stuks in de onderbouw + 4 inhangplaatsen boven en 4 in de opzet - Capaciteit: 36 x GN 1/1 of 72 x GN 1/2 - Draagvermogen: 200 kg - Afmetingen ca. 1527 x 614 x 909 mm - Gewicht: ca. 30 kg - Kunststof wielen, roestvrij conform DIN 18867-8, 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem
Bestelnr. 389 049	Bestelnr. 575 377	Bestelnr. 575 378



In gebruik aan de voedselverdeelband:
Koelstation KS-UK RWR 161 en
regaalgagen RWR 161 KS

AUTOMATISERING

Geoptimaliseerde processen aan de voedselverdeelband: Slimme oplossingen borgen een constante kwaliteit, zorgen voor verlichting en verhogen de efficiency.

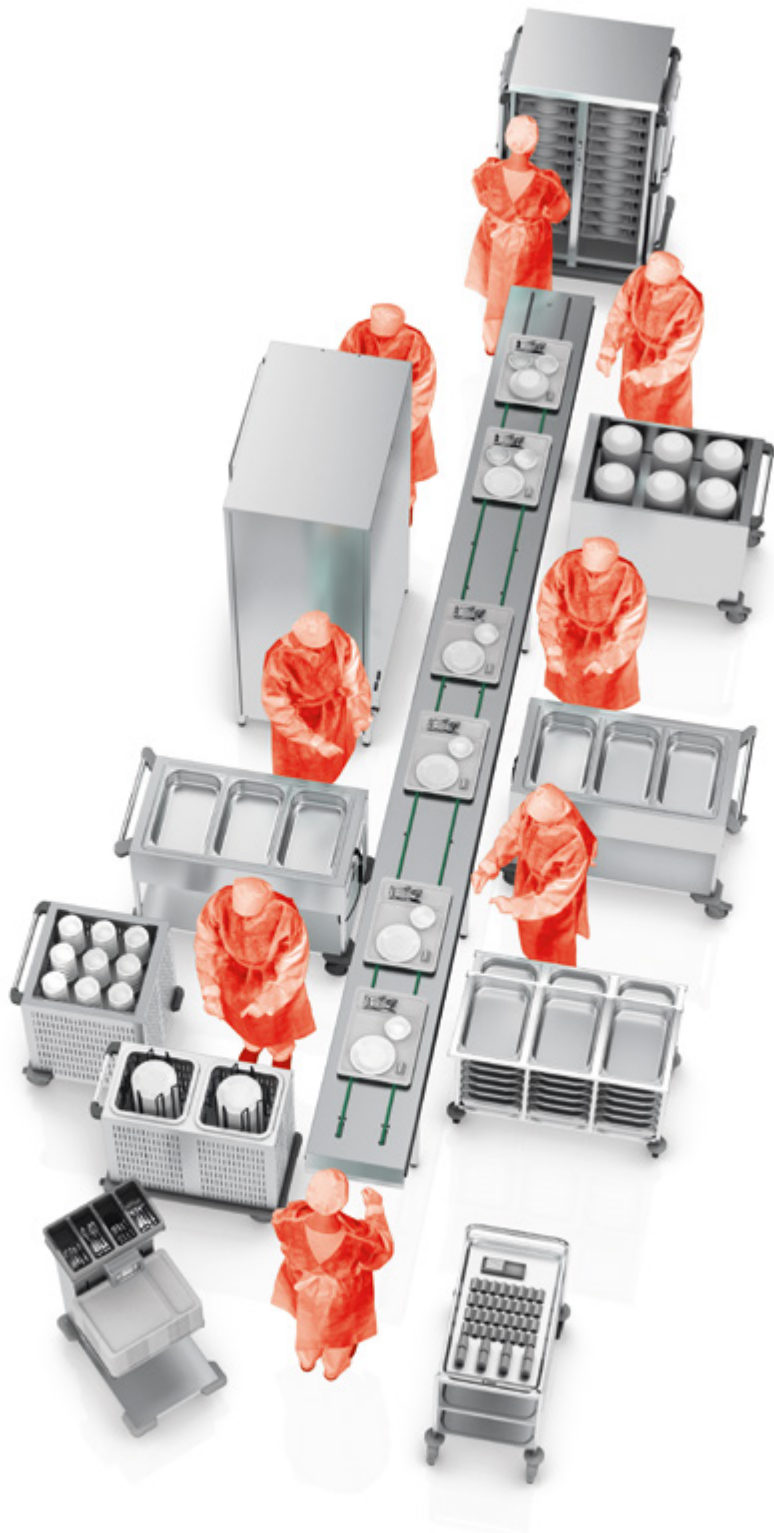
De voedselverdeelband vormt het middelpunt van uw portioneringslogistiek – en is de plek waar complexe processen te allen tijde soepel moeten werken.

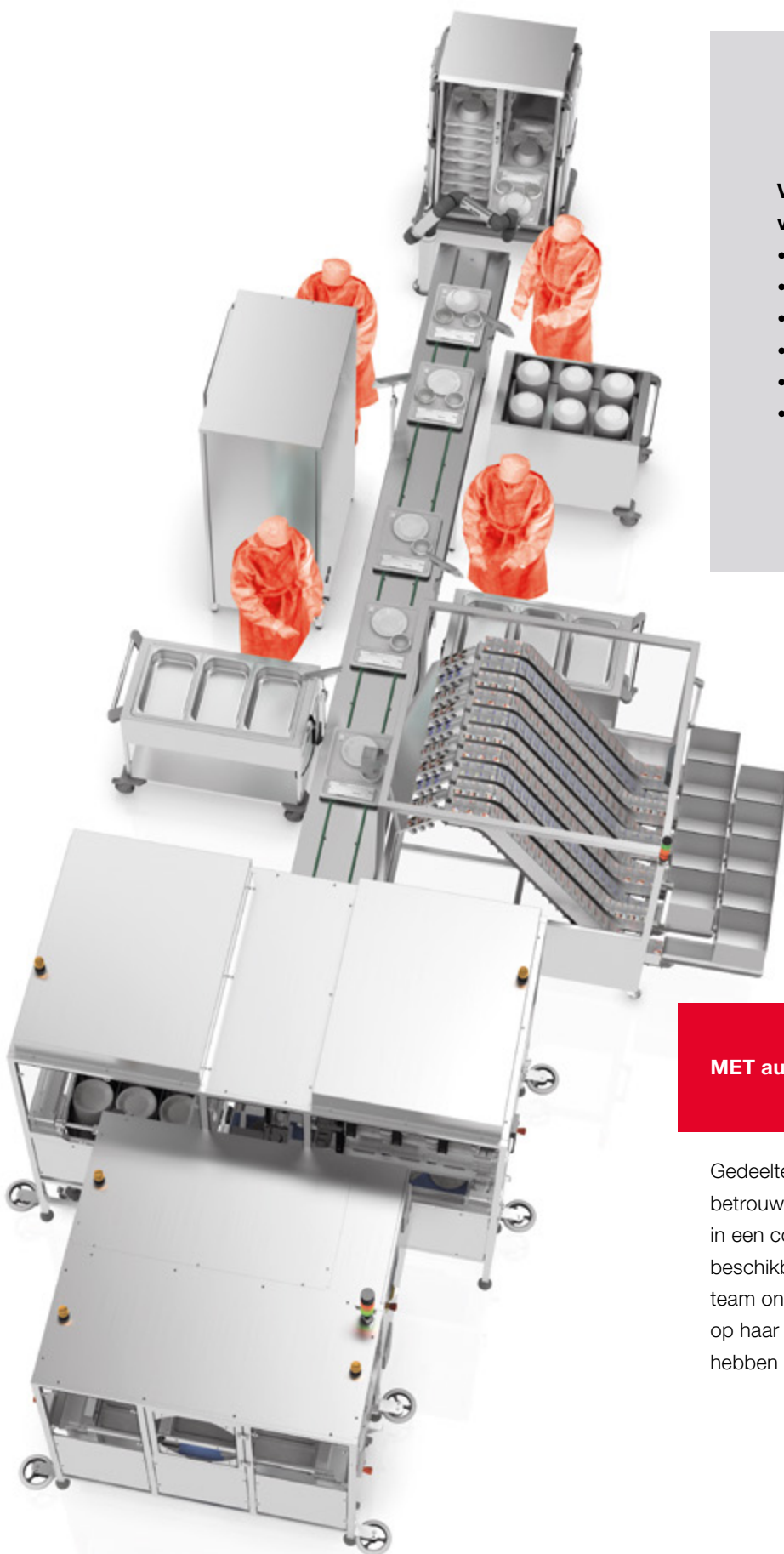
De modulaire procesoplossingen van B.PRO ondersteunen u om deze uitdaging betrouwbaar de baas te zijn. Ze automatiseren afzonderlijke arbeidsintensieve, fysiek veeleisende en foutgevoelige processtappen, individueel afgestemd op uw wensen en plaatselijke omstandigheden.

Zo vervult u niet alleen effectiever hygiënische en kwaliteitsnormen. U kunt ook economischer werken, omdat u meer speelruimte krijgt als het gaat om de calculatie en de inzet van personeel.

ZONDER automatisering – hoge personeelsinzet

Bij het portioneren moet u elk van de talloze processtappen afzonderlijk toewijzen aan personeel, wat zijn weerslag heeft op de bedrijfskosten. Wanneer werkrachten aan de voedselverdeelband op het laatste moment uitvallen, kost het organisatorisch vaak de nodige moeite om een stabiele bedrijfsvoering in stand te houden.





Voordelen van automatisering aan de voedselverdeelband:

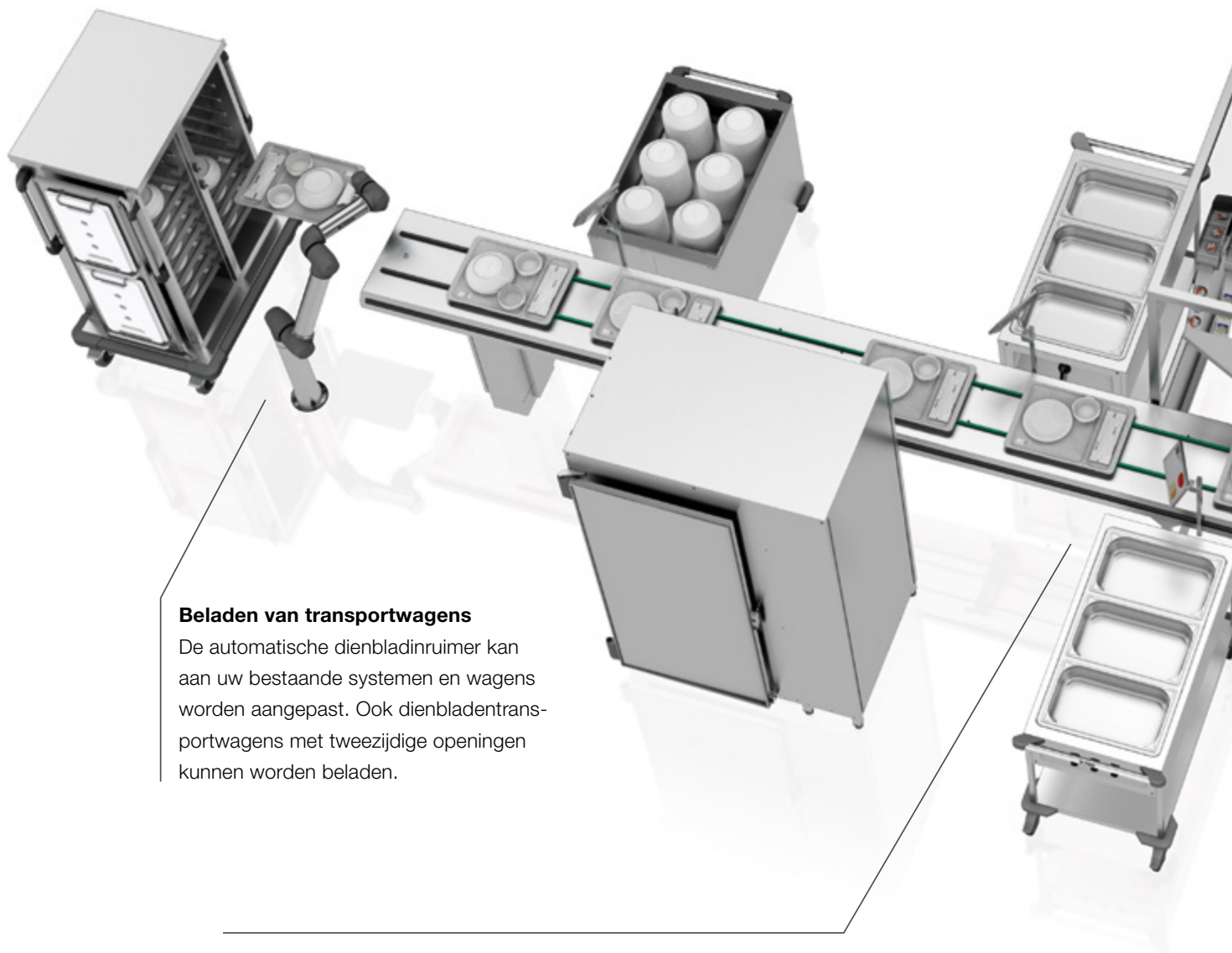
- Personeel ontlasten
- Processen vereenvoudigen
- Efficiency verhogen
- Economischer werken
- Personeelsgebrek vermijden
- Hygiënenormen effectiever vervullen

MET automatisering – minder personeelsinzet

Gedeeltelijke of volledige automatisering garandeert betrouwbare, nauwkeurig verlopende processen in een constant tempo en is bovendien 24/7 beschikbaar. Het qua omvang geoptimaliseerde team ontziet uw budget en kan zich concentreren op haar belangrijkste taken, gaten in het rooster hebben minder invloed.

AUTOMATISERING

Automatiseringsvoorbeeld voor Cook & Chill aan de voedselverdeelband.



Beladen van transportwagens

De automatische dienbladinruimer kan aan uw bestaande systemen en wagens worden aangepast. Ook dienbladtransportwagens met tweezijdige openingen kunnen worden beladen.



Beeldschermondersteuning

Bij de afzonderlijke stations aan de band tonen beeldschermen een visuele weergave van de door de gast of patiënt geselecteerde menucomponenten. Zo hoeft het personeel deze informatie niet meer van een voorbij bewegende patiëntenkaart af te lezen. Dat draagt bij aan het slechten van taalbarrières en het verminderen van foutpercentages.

Toevoerstation

Tot tien verschillende voorverpakte levensmiddelen, zoals boter of jam, legt het toevoerstation op, tot zes daarvan worden gelijktijdig op het dienblad geportioneerd. Wanneer de automaat niet nodig is, maakt hij dankzij zijn wielen plaats voor een handmatige bedienplek aan de band.

Meer informatie over deze producten en over het complete programma van B.PRO kunt u gratis aanvragen (adres zie achterzijde).

Oplegmodules

Met behulp van oplegmodules kunnen dienbladen, vaatwerkcomponenten, verpakt bestek en patiëntenkaarten geautomatiseerd op de voedselverdeelband worden opgelegd. Door de modulaire uitvoering kan de installatie ook achteraf nog worden uitgebreid.

Patiëntenkaarten

De patiëntenkaart wordt direct aan de band op speciaal herdispergeerbaar etiketpapier afgedrukt. Dit papier is voorzien van een volledig oplosbare lijmstof waardoor de etiketten tijdens het spoelproces zonder restanten worden verwijderd van de dienbladen waarop ze zijn aangebracht. Zowel de grootte van de etiketten als het druksjabloon kunnen individueel worden aangepast.



BANDEN VOOR PORTIONEREN

Het loopt! Onze voedselverdeelbanden zijn het “puntje op de i” voor uw workflow.

De verdeelband vormt het hart van uw portioneringsproces. Als het hier soepel loopt, kunt u aanmerkelijke tijd- en kostenbesparingen realiseren.

Als riem- of snaartransportband, drie of dertien meter lang, met of zonder actieve circulatieluchtkoeling: hoogwaardig geconstrueerd van robuust roestvrij staal bieden alle B.PRO banden u de optimale randvoorwaarden voor een eenvoudige reiniging en optimale hygiëne.

Geen storende stops meer: de snelheid van de B.PRO banden kan heel eenvoudig worden aangepast aan uw personeel en uw portioneringsproces. Zo kunt u het portioneringsproces optimaliseren en lastige stilstand- en stoptijden minimaliseren.

Praktische toebehoren, zoals extra contactdozen, voetschakelaars en zwenk- of klaptafels, helpen u de band aan de behoeften van uw instelling aan te passen.



Portioneren bij een aangename ruimtetemperatuur

De voedselverdeelband RSPV-UK met actieve circulatieluchtkoeling. Voor optimale temperatuurbetrouwbaarheid bij het portioneren zonder gekoelde ruimte.



U hebt de keuze

Of u nu de voorkeur geeft aan een riem- of snaartransportband: de sensoreindschakelaar aan het uiteinde van de band en de noodstopdrukken aan het begin en uiteinde van de band zorgen voor een veilig bedrijf. Extra schakelaars kunt u optioneel naar wens laten toevoegen.



Praktische toebehoren

De zwenktafel voor patiëntenkaarten of de praktische klaptafel kunnen optioneel aan het begin of uiteinde van de band worden aangebracht.



**Voordelen aan de lopende band:
de voedselverdeelband RSPV-UK
met circulatieluchtkoeling.**

De voedselverdeelband RSPV-UK met circulatieluchtkoeling maakt het mogelijk de koelketen ononderbroken in stand te houden tijdens het koud portioneren bij een aangename ruimte-temperatuur. Het gekoelde luchtgordijn

houdt de gerechten op de band op de ideale temperatuur en zorgt voor eenvoudig koud-portioneren onder naleving van de HACCP-richtlijnen. Net zo praktisch is het schoonmaken: de zijpanelen en de ventilatieroosters zijn eenvoudig en zonder gereedschap afneembaar.



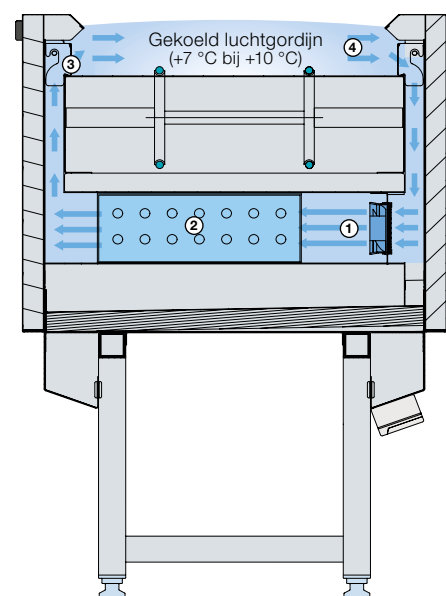
Ook zonder koeling altijd bedrijfsklaar

Bij de circulatieluchtgekoelde verdeelband RSPV-UK kunnen de bandloop en de koeling onafhankelijk van elkaar worden geschakeld. Daardoor is ook energiebesparend gebruik mogelijk zonder koeling voor bijvoorbeeld de ontbijtportionering.



**Circulatieluchtkoeling voor maximale
zekerheid**

Een gekoeld luchtgordijn zorgt bij de circulatie-luchtgekoelde band RSPV-UK voor het veilig aanhouden van de conform HACCP vereiste temperatuur van de gerechten op de band.



Werking

De ventilator (1) zuigt lucht aan en laat deze door de koeler (2) stromen, die de lucht tot de gewenste temperatuur afkoelt. De gekoelde lucht wordt aan de andere kant omhoog door het ventilatierooster (3) geleid. Zo ontstaat een permanent gekoeld luchtgordijn, dat de gerechten op de band (4) HACCP-conform koel kan houden.

B.PRO BANDEN VOOR DE VOEDSELDISTRIBUTIE



Riemtransportband GSPV	Snaartransportband RSPV	RSPV-UK
- Riemtransportband, vaststaand - Materiaal: RVS 18/10 - Aan-/uitschakelaar, sensoreindschakelaar aan het uiteinde van de band, noodstopdrukker aan het begin en uiteinde van de band - Hoofdschakelaar op de schakelkast - Snelheid instelbaar van 2,5–12 m/min. - Onderhoudsvrije trommelmotor - Breedte: 500 mm - Hoogte: 900 mm - Lengten van 3 tot 9 m met één aandrijving, vanaf 9,5 m met 2 aandrijvingen - Enkelvoudig tot max. 3,5 m lengte, naar wens tot 6 m - Vuilafstrijder met verwijderbare opvangbak	- Snaartransportband, vaststaand - Materiaal: RVS 18/10 - Aan-/uitschakelaar, sensoreindschakelaar aan het uiteinde van de band, noodstopdrukker aan het begin en uiteinde van de band - Hoofdschakelaar op de schakelkast - Snelheid instelbaar van 2,5–12 m/min. - Onderhoudsvrije trommelmotor - Breedte: 500 mm - Hoogte: 900 mm - Lengten van 3 tot 9 m met één aandrijving, vanaf 9,5 m met 2 aandrijvingen - Enkelvoudig tot max. 3,5 m lengte, naar wens tot 6 m	- Circulatieluchtgekoelde voedselverdeelband, vaststaand - Temperatuurbereik van +7 °C tot +15 °C - Aansluiting aan een vaste, centrale koeling - Elektrische aansluiting: 400 V, 3 N PE - Materiaal: RVS 18/10 - Aan-/uitschakelaar, sensoreindschakelaar aan het uiteinde van de band, noodstopdrukker aan het begin van de band - Hoofdschakelaar op de schakelkast - Snelheid instelbaar van 2,5–12 m/min. - Onderhoudsvrije trommelmotor - Breedte: 630 mm - Hoogte: 900 mm - Lengten van 3 tot 9 m met één aandrijving, vanaf 9,5 m met 2 aandrijvingen

OPTIES

Omschrijving	Afmetingen	voor modellen
Transportband verrijdbaar (bandlengte tot max. 6 m)	–	GSPV, RSPV
Contactdozen met randaarde 230 V (aantal en locatie flexibel)	–	alle
CEE-contactdozen 230 V/400 V (aantal en locatie flexibel)	–	alle
Voetschakelaar voor de bandloop (aan het uiteinde van de band)	–	alle
Stootbeveiliging aan beide zijden	–	alle
Kabelgoot, aan beide zijden, kunststof	–	alle
Extra aan-/uitknop (aan het begin van de band)	–	GSPV, RSPV, RSPV-UK
Zwenktafel voor patiëntenkaarten (rechts of links aan het begin of uiteinde van de band)	350 x 325 mm	alle
Klaptafel (rechts of links aan het begin of uiteinde van de band)	600 x 400 mm	alle

SAW, SAG, STW

Verwarmd of gekoeld: B.PRO voedseluitgiftewagens en voedseltransportwagens, die u snel verder brengen.

Een goed ingespeeld team maakt uw werk gemakkelijker.

Alle voedseluitgiftewagens en voedseltransportwagens zijn onderdeel van het B.PRO systeem voor kwaliteitsbewuste, efficiënte voedseluitgifte. Zie voor meer informatie onder www.bpro-solutions.com of bij de vakhandel.

MODEL	UITVOERING
SAW	Voedseluitgiftewagen, open
SAW L	Voedseluitgiftewagen, open, bedieningselementen aan de lange zijde
SAW-UK	Voedseluitgiftewagen, gekoeld (circulatielucht)
SAG	Voedseluitgiftewagen, gesloten
STW	Voedseltransportwagen



Voedseluitgiftewagen SAW 3
met toebehoren GN-inzetbakken



Circulatieluchtgekoelde voedseluitgiftewagen SAW 2-UK

Voedseluitgiftewagens met open onderbouw SAW

Verkrijgbaar met één tot vier warmhoudbakken (bain-maries). De ingelaste, diepgetrokken bakken bieden elk plaats aan een GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan. Alle bakken zijn voorzien van een temperatuurregeling per graad van +30 °C tot +95 °C en kunnen apart worden verwarmd en geregeld.

Voedseluitgiftewagens met circulatieluchtkoeling SAW-UK

De uitgiftewagens met circulatieluchtkoeling (SAW-UK) zijn voorzien van een in de afdekking geïntegreerde circulatieluchtkoelbak. Deze biedt plaats aan GN 1/1-200 resp. onderverdelingen daarvan. De bak kan worden uitgenomen en de verdampers kan voor een eenvoudige reiniging omhoog worden geklapt. De circulatieluchtkoelbak is voorzien van een temperatuurregeling per graad.

STAPELAARS

De robuuste stapelaars van B.PRO bieden u de perfecte ondersteuning voor uw procesketen.



Bordenstapelaar TS-K2 18-33 met koelsleuven



Dienbladenstapelaar CCE 54/38 open (met toebehoren dienbladen)



Platformstapelaar CHV 58/58 met circulatieluchtverwarming

B.PRO Bordenstapelaars

Met talrijke doordachte details zijn de bordenstapelaars spaarzaam in het verbruik en royaal in capaciteit. De bordenstapelaars zijn verkrijgbaar met 1 of 2 bordenkokers, onverwarmd, verwarmd (ook met circulatieluchtverwarming) of met koelsleuven.

B.PRO Dienbladenstapelaars

De dienbladenstapelaars hebben een capaciteit van maximaal 100 dienbladen in het formaat 530 x 370 mm. Voor voedselverdeling en voedseluitgifte is optioneel de praktische bestekopzet verkrijgbaar (met of zonder servetdispenser). Voor automatische afstapeling bij half- of volautomatische vaatwasmachines zijn er speciale dienbladenstapelaars.

B.PRO Platformstapelaars

De veelzijdige platformstapelaars zijn er onverwarmd, met circulatieluchtverwarming en met koelsleuven. In de standaarduitrusting van de circulatieluchtverwarmde variant is het stolpdeksel van polycarbonaat al inbegrepen.



De bordenstapelaar voor alles

Rond of hoekig, groot of klein – de vierkante bordenkoker draait er z'n hand niet voor om. Door het praktische gatenpatroon kunt u de bordenstapelaars snel en eenvoudig op bijna elke vaatwerkform instellen. Met behulp van aanvullende bordgeleidingen kunnen zelfs tot vier stapels kommen, schalen of borden in slechts één koker worden ondergebracht.

MODEL	UITVOERING STAPELAARS
CCE	Dienbladenstapelaars en korvenstapelaars, open
CE	Dienbladenstapelaars, korvenstapelaars en platformstapelaars, gesloten
CEH	Platformstapelaars, circulatieluchtverwarmd
CEB	Korvenstapelaars, dienbladenstapelaars voor inbouw
CEBH	Korvenstapelaars voor inbouw, verwarmd
CEK	Korvenstapelaars en platformstapelaars, met koelsleuven
CE-UK	Korvenstapelaars, gekoeld (circulatielucht)
CHV	Platformstapelaars en korvenstapelaars, circulatieluchtverwarmd

MODEL	UITVOERING STAPELAARS
SHVS	Stapelaars voor warmhoudondergedeelten
TS	Bordenstapelaars
TS-H	Bordenstapelaars, verrijdbaar, verwarmd
TS-K	Bordenstapelaars, verrijdbaar, met koelsleuven
TS-UH2	Bordenstapelaars, verrijdbaar, met circulatieluchtverwarming
UNI	Universele stapelaars
UNI-H	Universele stapelaars, verwarmd (circulatielucht)
UNI-K	Universele stapelaars, met koelsleuven



Korvenstapelaar CE-UK 53/53 met circulatieluchtkoeling



Universele stapelaar UNI-H 58/58 met circulatieluchtverwarming



Platformstapelaar CEK 65/45, CE 65/45 en CEH 65/45

Korvenstapelaars

Perfect voor gebruik in de voedseldistributie: de B.PRO korvenstapelaars met krachtige circulatieluchtverwarming of circulatieluchtkoeling. Natuurlijk zijn de hoogwaardige korvenstapelaars ook onverwarmd verkrijgbaar of met koelsleuven. Zoals bij alle stapelaars van B.PRO kan ook hier de veerspanning aan het gewicht van het vaatwerk en/of de systeemdelen worden aangepast.

Universele stapelaars

De variabele stapelaars zijn er naar keuze met circulatieluchtverwarming, onverwarmd of met koelsleuven. Voor het voorzichtig stapelen van de meest uiteenlopende soorten vaatwerk zijn de universele stapelaars voorzien van geleidingsstaven van kunststof – zo wordt slijtage van het porselein effectief voorkomen.

Universele platformstapelaar

De speciale stapelaars voor ruimtebesparend stapelen van verschillende soorten vaatwerk. Deze zijn de ideale oplossing wanneer in de voedseldistributie verschillende componenten van het systeemvaatwerk gelijktijdig worden gebruikt. Optimaal afgestemd op en te gebruiken voor (bijna)* alle standaard stapelbare porseleinen en kunststof artikelen.

* Voor meer dan 50 verschillende standaardartikelen van verschillende fabrikanten.

Een goed ingespeeld team maakt uw werk gemakkelijker.

Alle stapelaars zijn onderdeel van het B.PRO systeem voor kwaliteitsbewuste, efficiënte voedseldistributie. Zie voor meer informatie onder www.bpro-solutions.com of bij de vakhandel.

KRACHTIGE ONDERSTEUNING

De dienbladtransportwagens van B.PRO – voor een veilige en hygiënische voedseldistributie in het dienbladsysteem.

De nieuwe B.PRO dienbladtransportwagens (TTW) pakken stevig aan: naadloos diepgetrokken geleiders helpen u bij het vlot in- en uitruimen van de dienbladen. Vier extra lange duwhandgrepen bieden voor iedereen in het team een ergonomische handgreephoogte voor gemakkelijk duwen, trekken en manoeuvreren – onafhankelijk van de lichaamslengte en zelfs met geopende deuren. De hoogwaardige constructie zorgt voor optimale hygiëne met een minimale reinigingsinspanning. Dat bespaart waardevolle tijd.



Vier ergonomische duwhandgrepen

De stevige stangdiameter vergemakkelijkt het transport – ongeacht in welke richting.

Extra brede stootrand rondom

Bescherming voor wagen, meubilair en handen tijdens het verplaatsen door smalle gangen en deuren.

B.PRO serveerwagens: halen in kwaliteit en stabiliteit iedereen in.

Eersteklas afwerking voor een lange levensduur. B.PRO serveerwagens zijn hoogwaardig afgewerkt en garanderen naast maximale stabiliteit en draagvermogen ook de wendbaarheid die tijdens topdrukke vereist is.

De serveer- en afruimwagens zijn er in alle maten, met 2 of 3 plateaus, voor een grote plaatsingscapaciteit. Transport, tijdelijke of langdurige opslag – B.PRO biedt voor alle wensen het ideale model.



Stevige constructie.

Perfect gelaste doorgaande naden verbinden en stabiliseren frame en plateaus. Dat houdt.



Stabiel en veilig.

Omgerolde afkanten en een ruime, diepgetrokken profielrand maken de plateaus niet alleen superstabiel en belastbaar, ze beschermen bij het werk ook tegen letsel.



Serveerwagen SW 6 x 4-2



Serveerwagen SW 8 x 5-3



Serveerwagen SW 10 x 6-3 BASIC

Meer informatie over deze producten en het complete programma van B.PRO kunt u gratis aanvragen (adres zie achterzijde).

DE B.PRO-GROEP

Onze klanten zijn zo divers en veelzijdig als ons aanbod. Om elk het juiste te kunnen bieden, bundelen wij onze competenties en capaciteiten in twee sterk gespecialiseerde business units: B.PRO Catering Solutions – producten en systemen voor professionele grootkeukens. ENOXX Engineering – individueel gemaakte precisiedelen van roestvrij staal, aluminium en kunststof voor de industrie.

B.PRO is volledig gecertificeerd conform EN ISO 9001:2015 en garandeert U maximale betrouwbaarheid en klanttevredenheid.

B.PRO Benelux bvba
Industrieterrein I – 8 bis
Zone 1022
3290 Diest
Belgie
Telefoon +32 13 35 37 35
Telefax +32 13 35 37 39
office.be@bpro-solutions.com
www.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