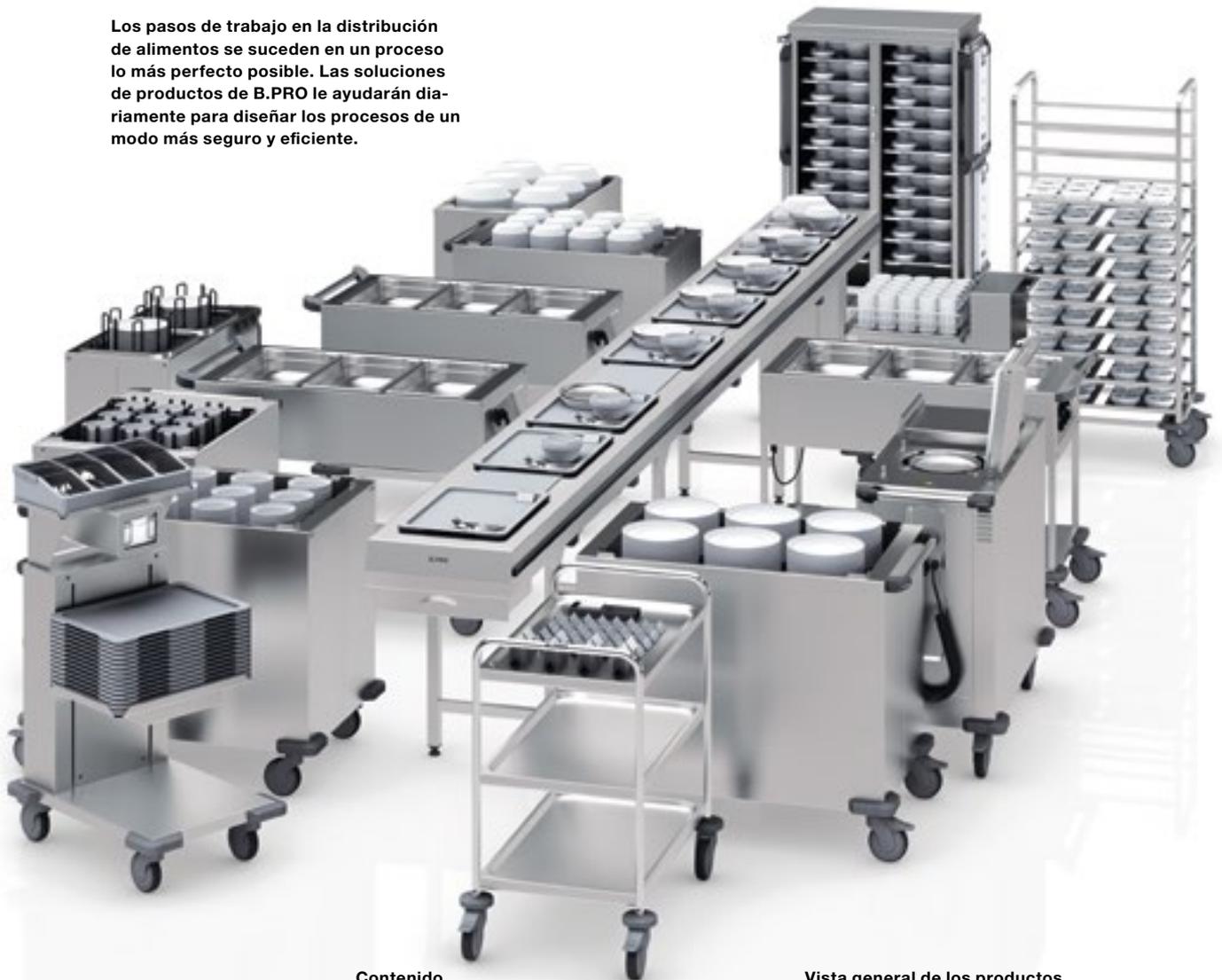




# QUE APROVECHE

**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
Cook & Serve	4
Cook & Chill, preparación de porciones en cámara frigorífica	6
Cook & Chill, preparación de porciones a temperatura ambiente	8
Cook & Chill, preparación de porciones a temperatura ambiente con cinta transportadora de alimentos refrigerada	10

## Vista general de los productos

Módulos de refrigeración	12
Cintas transportadoras de alimentos	16
Carros de distribución de alimentos y de transporte	19
Dispensadores	20
Carros de transporte de bandejas	22
Carros de servicio	23

### Lo decisivo es cómo llega.

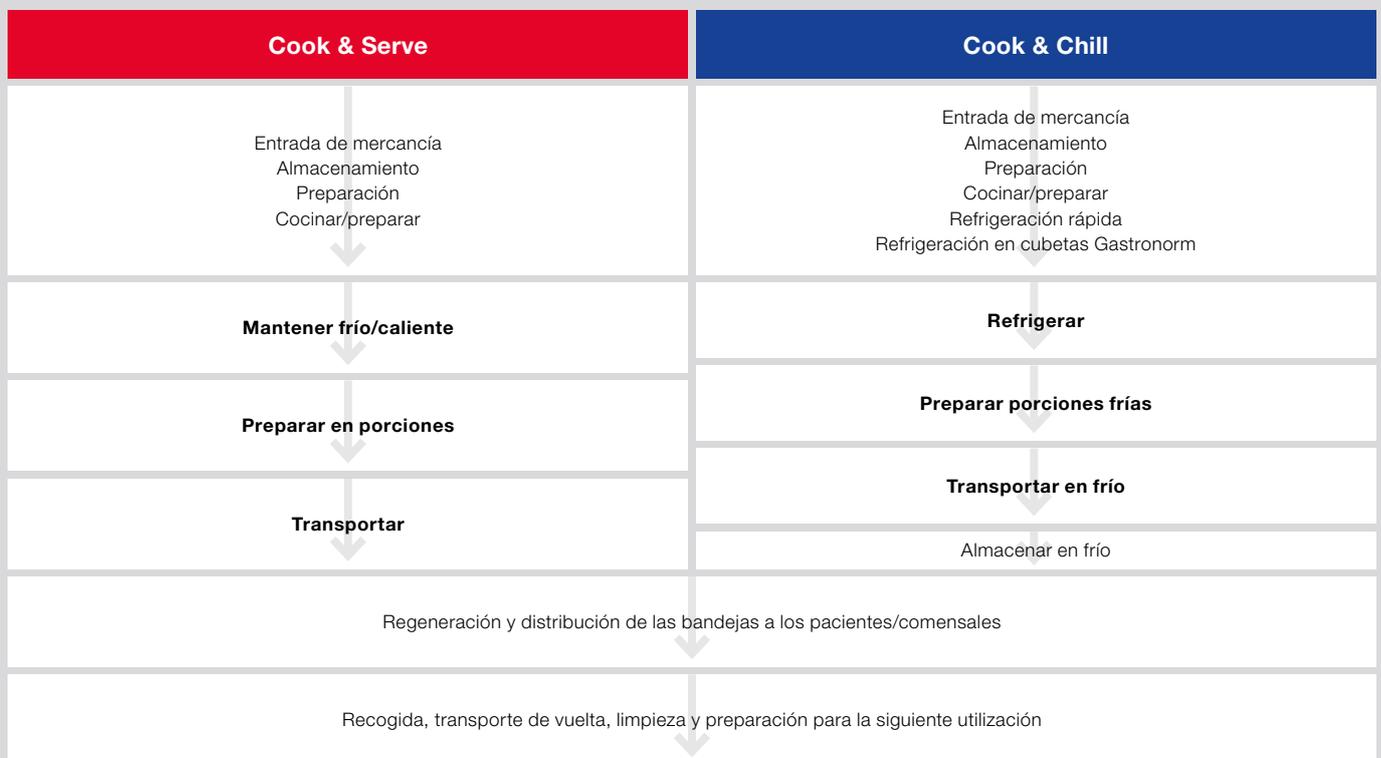
En los hospitales, residencias de mayores, en las escuelas y las guarderías, es cada vez mayor la exigencia para que una comida sea sana, nutritiva y apetitosa.

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.**



#### **Carro de transporte de bandejas**

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

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.



#### **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 despilado de platos principales

#### **Carro de guías**

RWR-VP 163 para componentes fríos preparados previamente en raciones, como postres o ensaladas



#### **Dispensador de cestas**

CCE 53/53 para tazas



sin calentamiento o refrigerado

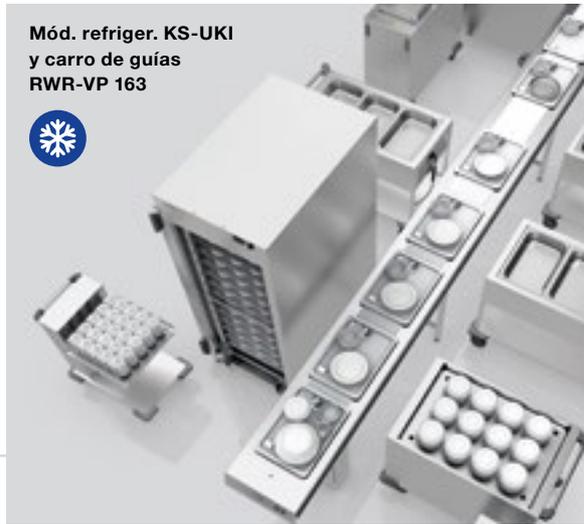


con calentamiento



refrigerado

Mód. refriger. KS-UKI  
y carro de guías  
RWR-VP 163



### 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-VP 163 con refrigeración por circulación de aire activa integrada en combinación con el carro de guías RWR-VP 163 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 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



### Dispensador de bandejas

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

# 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 liso

CE 88/61 para tapas para  
platos principales



#### Dispensador de cestas

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



#### 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



#### Carro de guías

RWR-VP 163 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



#### Cinta transporta- dora de alimentos RSPV



#### Dispensador de bandejas

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



#### Carro de servicio

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



sin calentamiento o refrigerado



con calentamiento



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 refrigeración

por circulación de aire integrada o conectadas a una instalación de refrigeración en el lugar de instalación, se adaptan perfectamente para el enfriamiento de la vajilla y el mantenimiento en frío de alimentos en la cinta. Con B.PRO siempre encontrará soluciones bien pensadas para garantizar una cadena fría completa y la máxima higiene en Cook & Chill.

### **Refrigeración rápida y efectiva, incluso con grandes cantidades.**

Un eslabón más para su cadena fría completa: En lugar de los dispensadores con rejillas de refrigeración, utilice los módulos de refrigeración central con dispensadores universales adecuados ZKS. Ofrecen un rendimiento fiable para el enfriamiento y el mantenimiento en frío de piezas de la vajilla o para el mantenimiento en frío de alimentos preparados previamente en raciones. Los dispensadores universales refrigerados indirectamente se encargan del transporte para el desajilado en la cinta de vajilla o de alimentos preparados previamente en raciones.

### **Módulos de refrigeración central ZKS-UK 2**

para la refrigeración de la vajilla o de alimentos preparados previamente en raciones en dispensadores universales ZKS



### **Dispensador universal**

UNI 60/60 ZKS



Dispensadores universales ZKS refrigerados indirectamente para el transporte y el desajilado de vajilla o de alimentos preparados previamente en raciones.



**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 dis-  
pensador 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

**Módulo de  
refrigeración**

KS-UK RWR-VP 163  
con **carro de guías**  
RWR-VP 163 KS para la  
refrigeración de ensala-  
das y postres prepara-  
dos previamente  
en raciones

**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 frigo-  
rífica

**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

**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

**Dispensador de cestas**

CCE 53/53 para tazas



**Cinta transportadora de  
alimentos con refrigera-  
ción 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 o los dispensadores universales adaptados de forma exacta, proporcionan las temperaturas adecuadas para los alimentos y la vajilla de acuerdo con HACCP, incluso sin cámara frigorífica.

Los módulos de refrigeración están disponibles opcionalmente con refrigeración por circulación de aire activa integrada o para la conexión a una instalación de refrigeración en el lugar de instalación.

## **Módulo de refrigeración KS-UK para los carros de guías RWR 3 KS y 3-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-VP 163 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).



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"> <li>- Para carros de guías RWR 3 KS y RWR 3-A KS</li> <li>- Mantenimiento en frío de los alimentos preparados en el carro de guías para la preparación de porciones en la cinta</li> <li>- El módulo de refrigeración se conecta a una instalación de refrigeración en el lugar de instalación</li> <li>- Agente refrigerante opcio. R134a o R404A</li> <li>- En el lado de servicio hay montadas 2 puertas de doble pared y aisladas, con relación 2:1</li> <li>- Refrigeración activa por circulación de aire</li> <li>- Temp. con regul. por grados +4 °C a +12 °C (a una temperatura ambiente de +32 °C)</li> <li>- Potencia conectada: 220–240 V CA/50 Hz/0,2 kW</li> <li>- Potencia frigorífica a instalar: 2,4 kW (para t<sub>0</sub> = -10 °C)</li> <li>- Dimensiones: aprox 1290 x 1110 x 1375 mm</li> <li>- Peso: aprox. 210 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para la preparación de los alimentos para la elaboración de porciones en la cinta</li> <li>- El carro de guías se introduce en el módulo de refrigeración</li> <li>- Refrigeración indirecta de los alimentos a través del módulo de refrigeración</li> <li>- Para la prevención de pérdidas de frío, el carro de guías está provisto de un soporte continuo de base</li> <li>- Distancia de las barras de apoyo: 82 mm</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cantidad de pares de apoyos: 3 x 7 unidades en la base + 3 puntos de enganche en la parte superior</li> <li>- Capacidad: 24 x GN 1/1 o 48 x GN 1/2</li> <li>- Dimensiones aprox 1180 x 625 x 900 mm</li> <li>- Peso: aprox. 30 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cantidad de pares de apoyos: 3 x 7 unidades en la base + 3 puntos de enganche en la parte superior y 3 en el suplemento</li> <li>- Capacidad: 27 x GN 1/1 o 54 x GN 1/2</li> <li>- Dimensiones: aprox 1180 x 823 x 1200 mm</li> <li>- Peso: aprox. 38 kg</li> </ul>
<p><b>N.º ref. 372 599</b></p>	<p><b>N.º ref. 573 384</b> (ruedas de plástico)  <b>N.º ref. 573 385</b> (ruedas de acero galvanizado)</p>	<p><b>N.º ref. 573 386</b> (ruedas de plástico)  <b>N.º ref. 573 387</b> (ruedas de acero galvanizado)</p>



Módulo de refrigeración KS-UK RWR-VP 163	Carro de guías RWR-VP 163 KS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para carro de guías RWR-VP 163 KS</li> <li>- Para el mantenimiento en frío en la cinta de los alimentos preparados previamente en raciones y preparados en el carro de guías</li> <li>- Refrigeración activa por circulación de aire</li> <li>- Temperatura con regulación por grados de +4 °C a +12 °C (a una temperatura ambiente de +32 °C)</li> <li>- Opcional: Puerta aislada de doble pared para la utilización del módulo de refrigeración de manera similar a un refrigerador insertable</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El módulo de refrigeración se conecta a una instalación de refrigeración en el lugar de instalación</li> <li>- Agente refrigerante opcion. R134a o R404A</li> <li>- Potencia conectada: 220–240 V CA/50 Hz/0,2 kW</li> <li>- Potencia frigorífica a instalar: 2,8 kW (para t<sub>0</sub> = -10 °C)</li> <li>- Dimensiones: aprox 780 x 1185 x 1940 mm</li> <li>- Peso: aprox. 255 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para la preparación en bandejas en la cinta de alimentos preparados previamente en raciones</li> <li>- El carro de guías se introduce en el módulo de refrigeración</li> <li>- Refrigeración indirecta de los alimentos a través del módulo de refrigeración</li> <li>- Para la prevención de pérdidas de frío, el carro de guías está provisto de un soporte continuo de base</li> <li>- Cantidad de pares de apoyos: 12</li> <li>- Distancia de las barras de apoyo: 115 mm</li> <li>- Capacidad: 24 bandejas (Euronorm/Gastronorm)</li> <li>- Dimensiones: aprox 671 x 832 x 1675 mm</li> <li>- Peso: aprox. 20 kg</li> </ul>
<p><b>N.º ref. 372 514</b></p>	<p><b>N.º ref. 573 388</b> (ruedas de plástico)  <b>N.º ref. 573 389</b> (ruedas de acero galvanizado)</p>

## MÓDULOS DE REFRIGERACIÓN CENTRAL DE B.PRO PARA DISPENSADORES



**Módulo de refrigeración central ZKS-UK 1**

**Módulo de refrigeración central ZKS-UK 2**

**Módulo de refrigeración central ZKS-UK 3**

- Módulo de acoplamiento para los dispensadores universales UNI 60/60 ZKS y UNI 88/60 ZKS
- Para el enfriamiento y el mantenimiento en frío de piezas de la vajilla o alimentos preparados previamente en raciones en el dispensador universal ZKS
- El módulo de refrigeración se conecta a una instalación de refrigeración en el lugar de instalación
- Agente refrigerante opcionalmente R134a o R404A
- 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: Modelo suspendido en la pared
- Potencia conectada: 220–240 V CA/50 Hz/0,1 kW

- Potencia frigorífica a instalar: 0,6 kW  
(para  $t_0 = -10\text{ °C}$ )

- Capacidad: 1 dispensador universal ZKS
- Dimensiones: aprox 890 x 600 x 930 mm
- Peso: aprox. 50 kg

**N.º ref. 372 138**

- Potencia frigorífica a instalar: 1,2 kW  
(para  $t_0 = -10\text{ °C}$ )

- Capacidad: 2 dispensadores universales ZKS
- Dimensiones: aprox 1690 x 600 x 930 mm
- Peso: aprox. 95 kg

**N.º ref. 372 135**

- Potencia frigorífica a instalar: 1,8 kW  
(para  $t_0 = -10\text{ °C}$ )

- Capacidad: 3 dispensadores universales ZKS
- Dimensiones: aprox 2490 x 600 x 930 mm
- Peso: aprox. 145 kg

**N.º ref. 371 451**

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).

## DISPENSADORES UNIVERSALES DE B.PRO PARA MÓDULOS DE REFRIGERACIÓN CENTRAL



### Dispensador universal UNI 60/60 ZKS

- Para el enfriamiento y la preparación de piezas de la vajilla o de alimentos preparados previamente en raciones para la preparación de porciones en la cinta
- El dispensador universal se acopla al módulo de refrigeración central
- Refrigeración indirecta de las piezas de la vajilla o de los alimentos preparados previamente en raciones a través del módulo de refrigeración central
- Distribución uniforme del aire frío mediante un sistema especial de conducción de aire
- Con cubierta del dispensador de plástico para evitar las pérdidas de frío
- Doble pared aislante con separación térmica para evitar pérdidas de frío y condensación de agua
- Capacidad: en función de los objetos apilables
- Altura de apilamiento: 495 mm
- Plataforma de apilado: 597 x 597 mm
- Dimensiones: aprox 929 x 751 x 911 mm (altura con tapa: 995 mm)
- Peso: aprox. 100 kg

**N.º ref. 383 384** (ruedas de plástico)

## ACCESORIOS/OPCIONES PARA UNI ZKS

Denominación	Dimensiones	N.º ref.
Varillas guía de plástico	—	<b>379 652</b>
Cesta de hilo de acero, revestida de plástico	500 x 500 x 75 mm	<b>144 801</b>
	500 x 500 x 115 mm	<b>144 802</b>
	525 x 525 x 75 mm	<b>296 284</b>
	525 x 525 x 115 mm	<b>296 285</b>
Cesta de acero inox.	500 x 500 x 75 mm	<b>144 803</b>
	500 x 500 x 115 mm	<b>144 804</b>
	525 x 525 x 75 mm	<b>296 286</b>
	525 x 525 x 115 mm	<b>296 287</b>

Ruedas	Diámetro	Modelo
<b>Ruedas de acero inoxidable</b>	ø 125 mm	4 ruedas directrices, 2 con freno
<b>Ruedas de acero galvanizado</b>	ø 125 mm	4 ruedas directrices, 2 con freno

# 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.



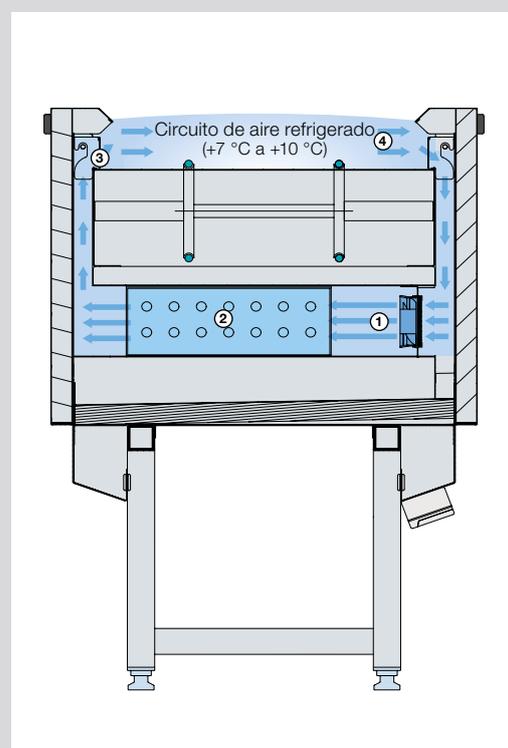
**Disponible en todo momento también sin refrigeración**

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

## 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

# 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](http://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.

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
CEB	Dispensadores de cestas y de bandejas para encastrar	TS-H	Dispensadores de platos, móviles, con calentamiento
CEBH	Dispensadores de cestas para encastrar, con calentamiento	TS-K	Dispensadores de platos, móviles, con rejillas de refrigeración
CEK	Dispensadores de cestas y dispensadores lisos, con rejillas de refrigeración	TS-UH2	Dispensadores de platos, móviles, con calentamiento por circulación de aire
CE-UK	Dispensadores de cestas, refrigerados (circulación de aire)	UNI	Dispensadores universales
CHV	Dispensadores lisos y dispensadores de cestas, con calentamiento con aire circulante	UNI-H	Dispensadores universales, con calentamiento (circulación de aire)
		UNI-K	Dispensadores universales, con rejillas de refrigeración

### 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](http://www.bpro-solutions.com) o en su distribuidor especializado.



**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 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.

#### 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.

#### 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.



# 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, 3, 4 o 5 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 realzado 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