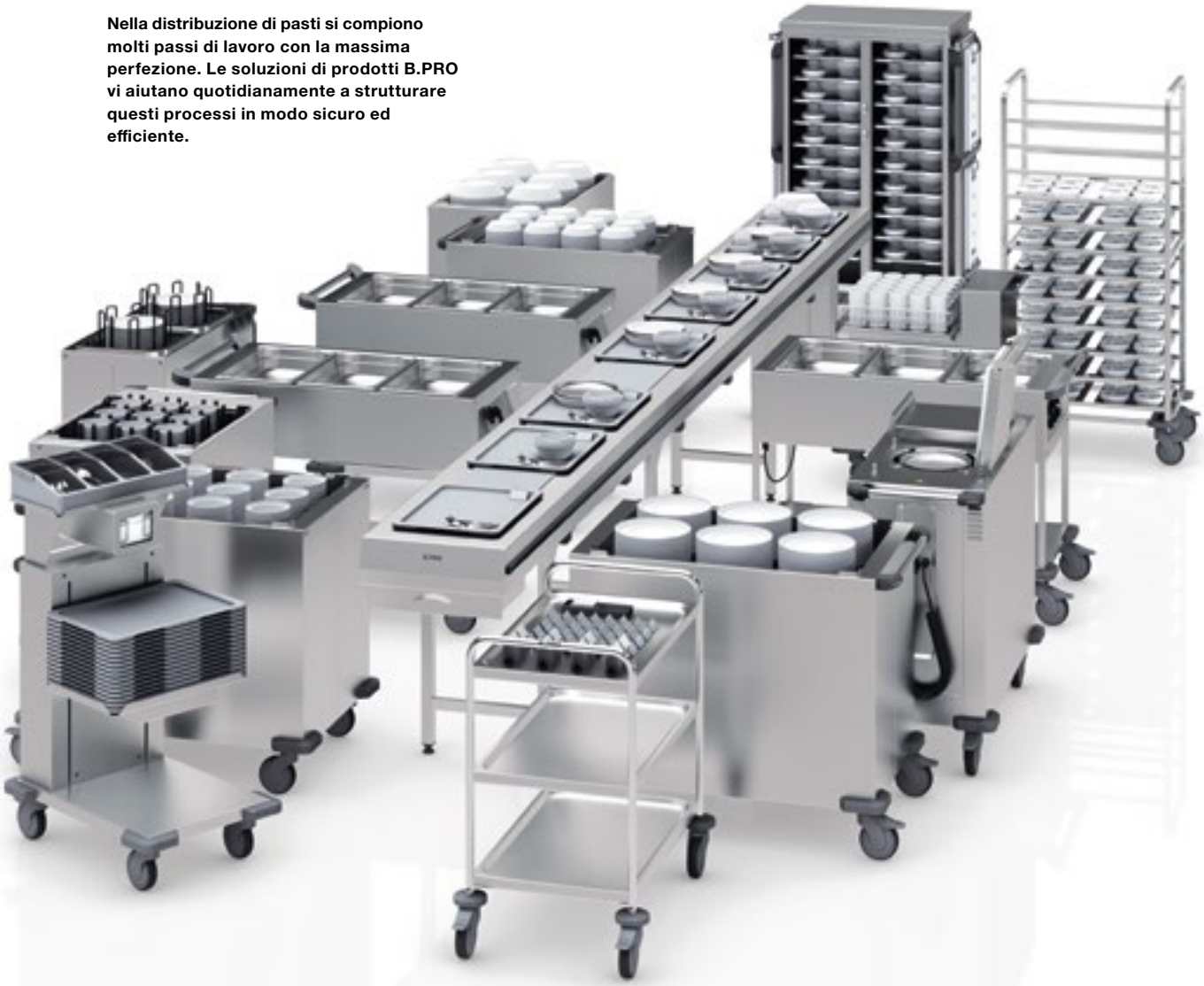
LA SOLUZIONE UNICA PER IL CONFEZIONAMENTO

Soluzioni pratiche per la distribuzione di pasti nello stoccaggio temporaneo, nel porzionamento, nel trasporto e nella distribuzione con Cook & Chill e Cook & Serve.

BUON APPETITO

Soluzioni imbattibili per Cook & Chill e Cook & Serve: la buona cucina va presentata bene agli ospiti. I preziosi aiutanti di stoccaggio, porzionamento, trasporto e distribuzione di B.PRO sono affidabili e sempre al vostro fianco.

Nella distribuzione di pasti si compiono molti passi di lavoro con la massima perfezione. Le soluzioni di prodotti B.PRO vi aiutano quotidianamente a strutturare questi processi in modo sicuro ed efficiente.



Contenuto

Distribuzione di pasti con B.PRO Caterting Solutions 2
Cook & Serve 4
Cook & Chill, porzionamento in ambiente a temperatura controllata 6
Cook & Chill, porzionamento a temperatura ambiente 8
Cook & Chill, porzionamento a temperatura ambiente con nastro di confezionamento pasti a temperatura controllata 10

Prospetto dei prodotti

Stazioni di raffreddamento 12
Nastri di distribuzione pasti 16
Carrelli per la distribuzione e il trasporto di pasti 19
Distributori 20
Carrelli per il trasporto di vassoi 22
Carrelli di servizio 23

La presentazione è decisiva.

Per ospedali, case di riposo e di assistenza, per scuole e asili crescono le esigenze di pasti sani, nutrienti e appetitosi.

Cook & Serve, Cook & Chill o sistema personalizzato o multiporzione: con i prodotti e i sistemi su misura di B.PRO potrete offrire ai vostri ospiti pasti di massima qualità.

Migliorare i processi e aumentare l'economicità.

L'accurata analisi delle esigenze e l'attenta consulenza fanno parte del pacchetto di servizi a richiesta. La struttura ergonomica e l'eccellente lavorazione dei nostri prodotti realizzati con materiali igienici di qualità facilitano il lavoro quotidiano del personale. E ancora: a lungo termine aiutano anche a gestire in modo sano.

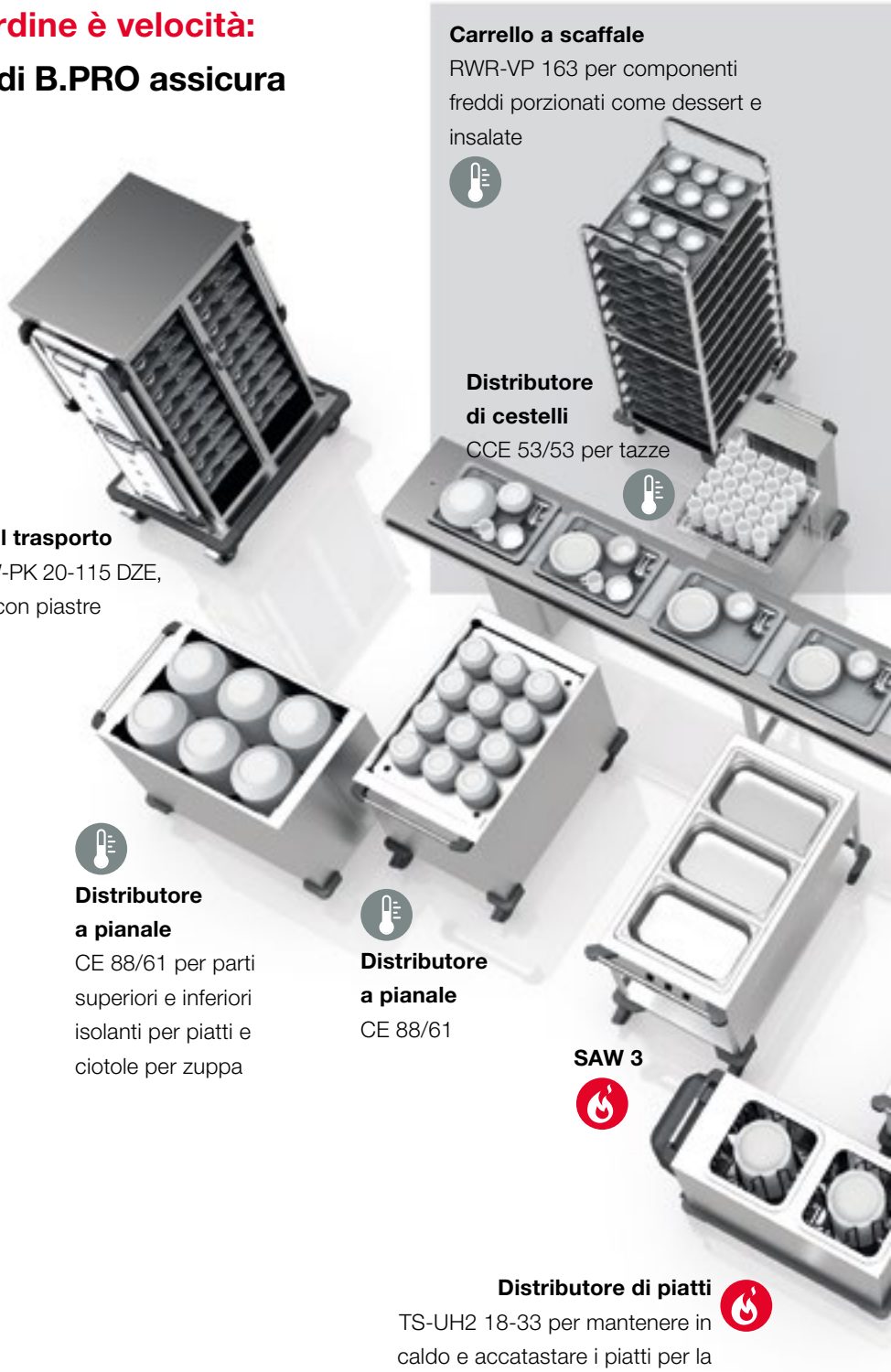
Con B.PRO scegliete prodotti perfettamente armonizzati per ottimizzare i vostri processi. E presentare i pasti ai vostri ospiti in maniera estetica e appetitosa diventa subito molto più semplice – con consapevolezza dei costi, della qualità e dell'efficienza.

Cook & Serve	Cook & Chill
Ingresso merci Stoccaggio Preparazione Cottura/preparazione	Ingresso merci Stoccaggio Preparazione Cottura/preparazione Raffreddamento rapido Stoccaggio al freddo nel contenitore
Mantenimento in caldo/in fresco	**Raffreddare**
Porzionamento	**Porzionamento a freddo**
Trasporto	**Trasporto a freddo**
	Stoccaggio al freddo
Rigenerazione e distribuzione di vassoi ai pazienti/agli ospiti	
Sbarazzo, trasporto, lavaggio e approntamento per l'impiego successivo	

L'arte della distribuzione di pasti consona alla qualità: offrire buoni pasti a molte persone contemporaneamente rappresenta sempre una sfida. Il sistema di prodotti di B.PRO Catering Solutions vi aiuta a strutturare un processo di lavoro effettivo ed efficiente ed a mantenere le temperature richieste da HACCP. Per Cook & Serve e Cook & Chill. Dalla soluzione di base allo scenario high-end.

COOK & SERVE

Nel legame caldo la parola d'ordine è velocità: il team perfettamente affiatato di B.PRO assicura processi fluenti e la massima qualità dei pasti.



Carrello a scaffale
RWR-VP 163 per componenti freddi porzionati come dessert e insalate

Distributore di cestelli
CCE 53/53 per tazze

Carrello per il trasporto di vassoi TTW-PK 20-115 DZE, equipaggiato con piastre eutettiche

Distributore a pianale
CE 88/61 per parti superiori e inferiori isolanti per piatti e ciotole per zuppa

Distributore a pianale
CE 88/61

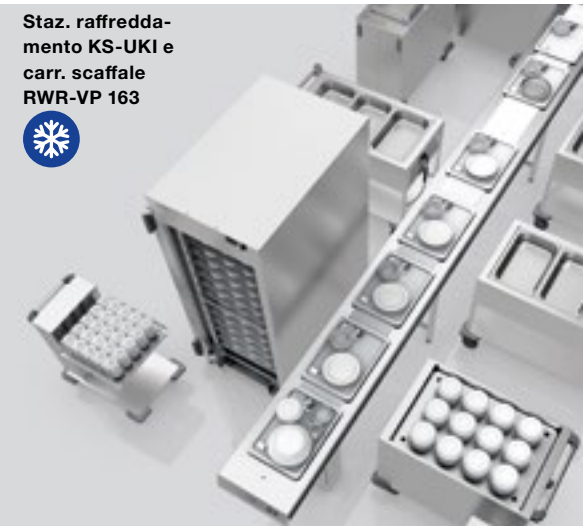
SAW 3

Distributore di piatti
TS-UH2 18-33 per mantenere in caldo e accatastare i piatti per la portata principale

Mantenimento in caldo, raffreddamento, porzionamento e trasporto – per preservare la qualità e la freschezza dei pasti in Cook & Serve è importante mantenere la temperatura richiesta in ogni passo del processo di distribuzione. Il fattore decisivo per la qualità dei pasti è qui la rapidità – e quindi un processo di trasporto e porzionamento senza difficoltà. I pratici prodotti armonizzati e la tecnica al passo con i tempi di B.PRO assicurano un workflow ottimale.

Specialmente per il trasporto e la distribuzione dei pasti sono richieste ottime caratteristiche isolanti e una buona maneggevolezza: con i carrelli per il trasporto di vassoi B.PRO, i pasti porzionabili vengono portati agli ospiti in modo sicuro e veloce. Per servire nel sistema multiporzione, vi aiuteranno i versatili e affidabili carrelli per la distribuzione di pasti.

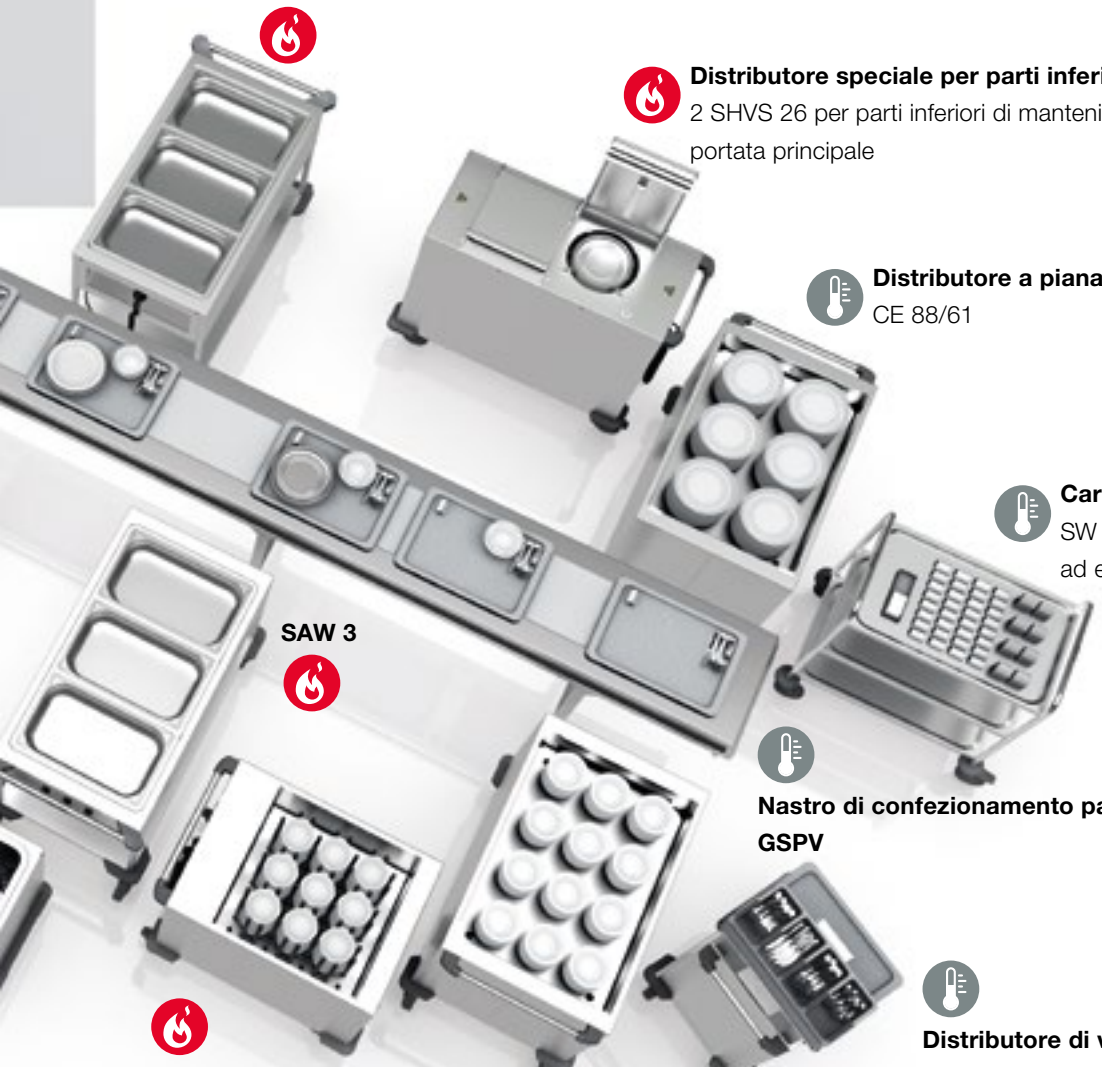
non riscaldato né raffreddato **riscaldabile** **raffreddabile**



Staz. raffreddamento KS-UKI e carr. scaffale RWR-VP 163

Per un'extra porzione di sicurezza della temperatura

La forte alternativa per il mantenimento in fresco conforme a HACCP di pasti freddi porzionati, ad esempio dessert e insalate, a temperatura ambiente: la stazione di raffreddamento KS-UKI RWR-VP 163 con raffreddamento attivo ventilato integrato, in combinazione con il carrello a scaffale RWR-VP 163 KS.



Carrello per la distribuzione di pasti SAW 3
con tre vasche singole riscaldabili a secco e con acqua per pasti in contenitori gastronorm

Distributore speciale per parti inferiori di mantenimento in caldo
2 SHVS 26 per parti inferiori di mantenimento in caldo per piatti per la portata principale

Distributore a pianale
CE 88/61

Carrello di servizio
SW 8x5-3, con ripiano di appoggio mobile, ad esempio per le schede pazienti

Nastro di confezionamento pasti GSPV

Distributore di vassoi
CCE 54/38 per vassoi, con componente porta-posate opzionale e distributore di tovaglioli

Distributore universale
UNI-H 58/58 per mantenere in caldo e accatastare le ciotole per zuppa

Distributore a pianale
CE 88/61 per parti superiori e inferiori isolanti per piatti e ciotole per zuppa

COOK & CHILL

Porzionamento in ambiente a temperatura controllata: robusto equipaggiamento di B.PRO per il classico porzionamento a freddo.

Per il porzionamento in ambiente a temperatura controllata sono sufficienti distributori e nastri senza ulteriori sistemi di raffreddamento per garantire un processo di lavoro conforme a HACCP.

Per lo stoccaggio intermedio, il trasporto, l'approntamento e il porzionamento in ambiente a temperatura controllata, B.PRO offre tutta una serie di pratici nastri di distribuzione pasti, robusti distributori e aiutanti mobili come i carrelli di servizio e a scaffale.

Gli ergonomici dettagli favoriscono il lavoro efficiente del vostro personale. L'ottima lavorazione e l'acciaio inox di qualità assicurano una lunga durata e l'igiene ottimale.

I distributori di cestelli e i distributori di piatti a pianale con fessure di raffreddamento approntano le stoviglie fredde. I pasti porzionati come dessert e insalate possono essere stoccati temporaneamente nei maneggevoli carrelli a scaffale e portati direttamente dal vano frigorifero al nastro.

Nastro a tappeto o a cinghie tonde: la velocità del nastro può essere regolata tra 2,5 a 12 metri al minuto. E quindi esattamente ottimizzata per il processo di porzionamento.

Per Cook & Chill il mantenimento delle temperature richieste rappresenta la massima sfida. Con i prodotti di B.PRO Caterting Solutions potrete scegliere tra molte varianti di porzionamento – su misura per lo spazio disponibile, il budget e la quantità di pasti.
Ad esempio:

1. Porzionamento in ambiente a temperatura controllata
2. Porzionamento a temperatura ambiente
3. Porzionamento a temperatura ambiente come soluzione high-end

Ambiente a temperatura controllata secondo le direttive HACCP

Distributore a pianale
CE 88/61 per copripiatti della portata principale

Carrello a scaffale
RWR-VP 163 per componenti freddi porzionati come dessert e insalate

Distributore di cestelli
CE 53/53 per coperchi e copripiatti per ciotole per zuppa e minestrone

Carrello a scaffale
RWR 3-A

Distributore a pianale
CEK 58/58 per le ciotole per zuppa e minestrone, con fessure per il raffreddamento preliminare delle stoviglie nel vano frigorifero

Distributore di cestelli
CCE 53/53 per tazze

Distributore di piatti
TS-K2 18-33 per i piatti della portata principale, con fessure per il raffreddamento preliminare delle stoviglie nel vano frigorifero

Carrello a scaffale
RWR 3-A con alzatina, per agganciare contenitori GN

Distributore di vassoi
CCE 54/38 per vassoi, con componente porta-posate opzionale e distributore di tovaglioli

Nastro di confezionamento pasti RSPV

Carrello di servizio
SW 8x5-3, con .154 mobile, ad esempio per le schede pazienti

non riscaldato né raffreddato **riscaldabile** **raffreddabile**

COOK & CHILL

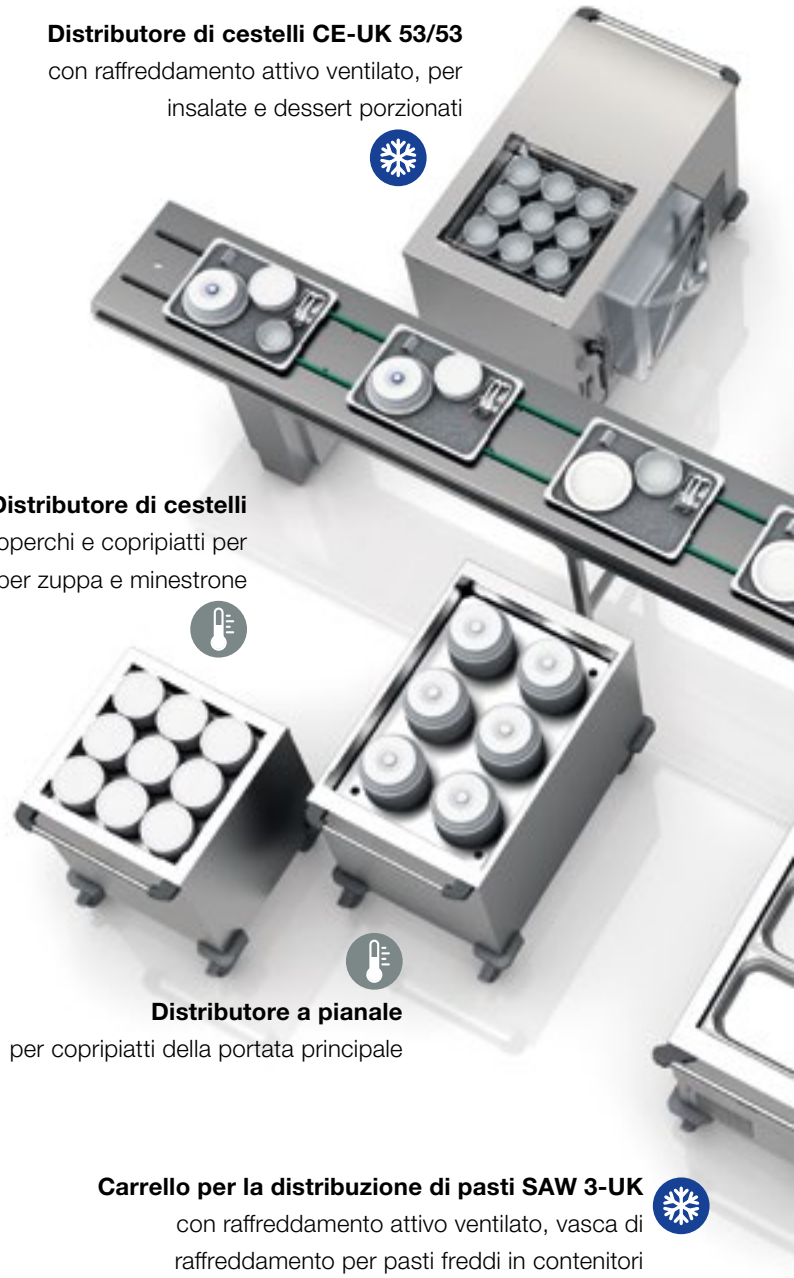
Porzionamento a temperatura ambiente:

la soluzione per caricare pasti freddi da nastro.

Se non si dispone di un vano di porzionamento a temperatura controllata o per effettuare il porzionamento a temperatura ambiente per mettere il personale a suo agio, i distributori e i carrelli di distribuzione a raffreddamento attivo ventilato di B.PRO mostrano tutta la loro capacità. Porzionamento o in contenitori: con il raffreddamento attivo ventilato esattamente regolabile, la temperatura dei pasti rimane conforme a HACCP fino alla distribuzione sul nastro.

Le stoviglie, i piatti e le ciotole per zuppa e minestrone, possono essere messi nei pratici distributori e riposti nel vano frigorifero fino a poco prima la loro distribuzione – le stoviglie raffreddate aiutano a mantenere la temperatura richiesta dei pasti anche durante il porzionamento.

La velocità dei nastri a tappeto o a cinghie tonde di B.PRO può essere adattata esattamente al workflow (2,5–12 m/min). L'acciaio inox di qualità e l'ottima lavorazione assicurano anche qui una facile pulizia e ottimi presupposti di igiene.



Distributore di cestelli CE-UK 53/53
con raffreddamento attivo ventilato, per insalate e dessert porzionati

Distributore di cestelli
CE 53/53 per coperchi e copripiatti per ciotole per zuppa e minestrone

Distributore a pianale
CE 88/61 per copripiatti della portata principale

Carrello per la distribuzione di pasti SAW 3-UK
con raffreddamento attivo ventilato, vasca di raffreddamento per pasti freddi in contenitori

non riscaldato né raffreddato **riscaldabile** **raffreddabile**

Carrello per la distribuzione di pasti SAW 3-UK
con raffreddamento attivo ventilato, vasca di raffreddamento per pasti freddi in contenitori

Carrello per la distribuzione di pasti SAW 3-UK
con raffreddamento attivo ventilato, vasca di raffreddamento per pasti freddi in contenitori

Carrello di servizio
SW 8x5-3, con ripiano di appoggio mobile, ad esempio per le schede pazienti

Nastro di confezionamento pasti RSPV

Distributore di vassoi
CCE 54/38 per vassoi, con componente porta-posate opzionale e distributore di tovaglioli

Distributore a pianale
CEK 58/58 per le ciotole per zuppa e minestrone, con fessure per il raffreddamento preliminare delle stoviglie nel vano frigorifero

Distributore di piatti
TS-K2 18-33 per i piatti della portata principale, con fessure per il raffreddamento preliminare delle stoviglie nel vano frigorifero

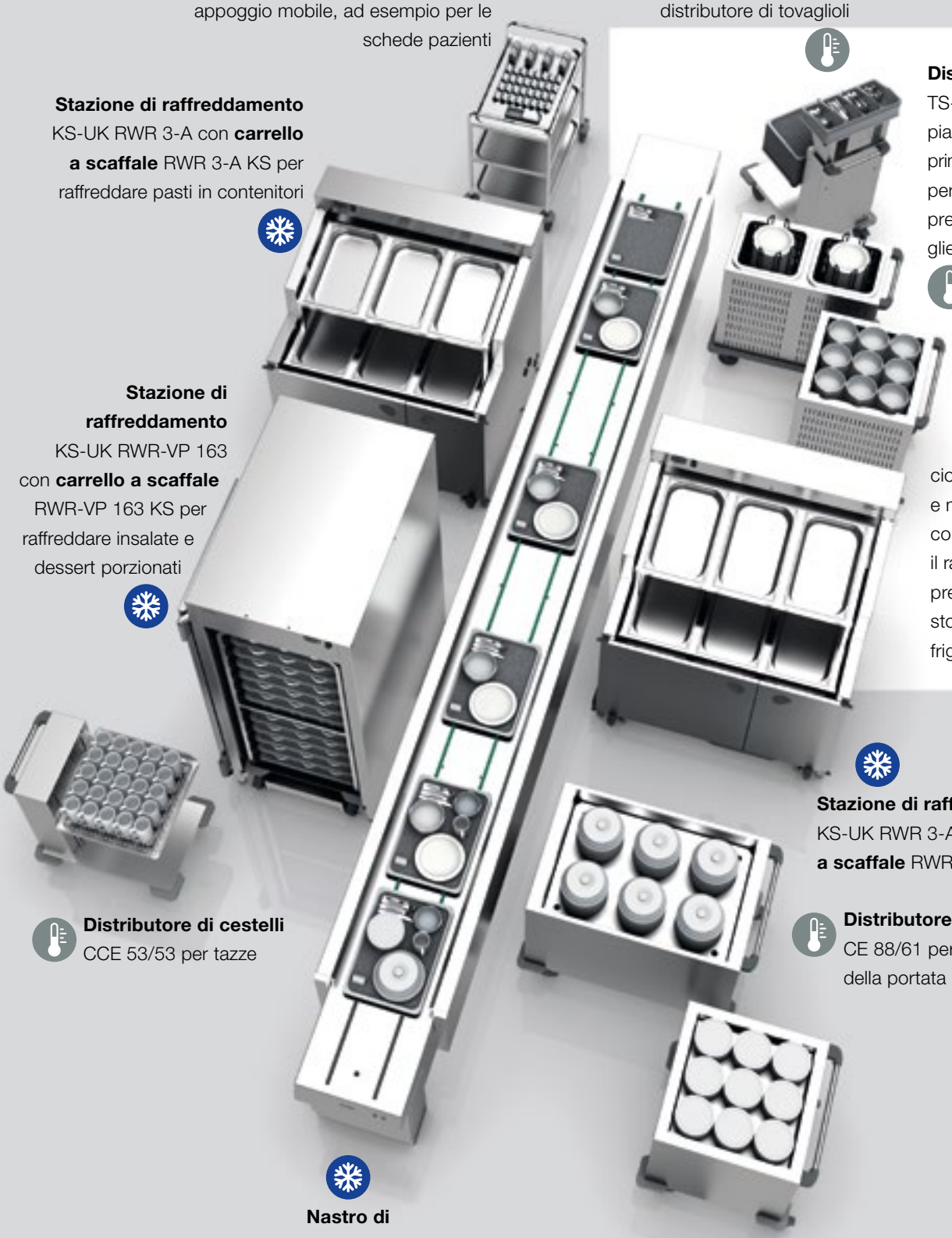
COOK & CHILL

High-end per HACCP: porzionamento a temperatura ambiente con il nastro di confezionamento pasti RSPV-UK a raffreddamento attivo ventilato.

Il porzionamento a temperatura ambiente vi offre la massima libertà di scelta del vano di porzionamento. La massima sicurezza della temperatura e una catena del freddo ininterrotta sono assicurate dal nastro di confezionamento pasti con raffreddamento attivo ventilato di B.PRO – la classe suprema per il porzionamento a temperatura ambiente. La cortina d'aria fredda mantiene i pasti sul nastro alla temperatura ideale anche durante il porzionamento, garantendo la continua conformità alle direttive HACCP.

Tra gli efficienti accessori spiccano le stazioni di raffreddamento per carrelli a scaffale e i distributori universali, anche per grandi quantità di pasti e di stoviglie. Con raffreddamento attivo ventilato integrato o collegati al vostro impianto di refrigerazione, sono perfetti per raffreddare le stoviglie e mantenere refrigerati pasti e stoviglie sul nastro. Da B.PRO troverete sempre soluzioni intelligenti per una catena del freddo completa e la massima igiene nel Cook & Chill.

Raffreddamento veloce ed efficiente, anche di grandi quantità. Un ulteriore modulo della catena del freddo ininterrotta: al posto dei distributori con fessure di raffreddamento potete utilizzare le stazioni centrali di raffreddamento con distributori universali ZKS adatti. Offrono servizi affidabili per il raffreddamento e il mantenimento refrigerati di stoviglie o di pasti porzionati. I distributori universali con raffreddamento indiretto effettuano il trasporto per l'accatastamento di stoviglie o di pasti porzionati sul nastro.



Distributore di vassoi
CCE 54/38 per vassoi, con componente porta-posate opzionale e distributore di tovaglioli

Carrello di servizio
SW 8x5-3, con ripiano di appoggio mobile, ad esempio per le schede pazienti

Stazione di raffreddamento
KS-UK RWR 3-A con **carrello a scaffale** RWR 3-A KS per raffreddare pasti in contenitori

Distributore di piatti
TS-K2 18-33 per i piatti della portata principale, con fessure per il raffreddamento preliminare delle stoviglie nel vano frigorifero

Stazione di raffreddamento
KS-UK RWR-VP 163 con **carrello a scaffale** RWR-VP 163 KS per raffreddare insalate e dessert porzionati

Distributore a pianale
CEK 58/58 per le ciotole per zuppa e minestrone, con fessure per il raffreddamento preliminare delle stoviglie nel vano frigorifero

Stazione di raffreddamento
KS-UK RWR 3-A con **carrello a scaffale** RWR 3-A KS

Distributore di cestelli
CCE 53/53 per tazze

Distributore a pianale
CE 88/61 per copripiatti della portata principale

Nastro di confezionamento pasti con raffreddamento attivo ventilato RSPV-UK

Distributore di cestelli
CE 53/53 per coperchi e copripiatti per ciotole per zuppa e minestrone

Temperatura ambiente circa 22 °C

non riscaldato né raffreddato **riscaldabile** **raffreddabile**

STAZIONI DI RAFFREDDAMENTO

La catena del freddo: le potenti stazioni di raffreddamento garantiscono il mantenimento delle temperature fredde di past, porcellane e posate – prima e durante il porzionamento.

Partner perfetti per il porzionamento: le stazioni di raffreddamento B.PRO con i carrelli a scaffale o i distributori universali perfettamente adatti assicurano temperature conformi a HACCP di pasti e stoviglie, anche senza ambiente a temperatura controllata.

Le stazioni di raffreddamento sono disponibili, a scelta, con raffreddamento attivo ventilato integrato e con collegamento a un impianto di refrigerazione locale.

Stazione di raffreddamento KS-UK per carrelli a scaffale RWR 3 KS e 3-A KS
Mantenere refrigerati i pasti in contenitori da porzionare sul nastro.

- Raffreddamento attivo ventilato
- Tutti i contenitori GN vengono raffreddati in modo delicato ed effettivo da una cortina d'aria fredda, anche i contenitori GN agganciati nell'alzatina del carrello a scaffale
- Con 2 ante isolate per evitare perdite termiche
- Esatta regolazione della temperatura di raffreddamento
- Entrata e uscita facili e sicure dei carrelli a scaffale grazie agli elementi di guida

Stazione di raffreddamento KS-UK per carrello a scaffale RWR-VP 163 KS
Per mantenere refrigerati i pasti porzionati da porzionare sul nastro (ad esempio insalate, dessert in coppette o scodelle).

- Raffreddamento attivo ventilato
- Con cortina d'aria fredda frontale per impedire lo scambio termico tra l'aria fredda nella stazione di raffreddamento e l'aria calda dell'ambiente circostante
- Esatta regolazione della temperatura di raffreddamento
- Entrata e uscita facili e sicure del carrello a scaffale grazie agli elementi di guida

Stazione di raffreddamento KS-UK RWR 3-A con carrello a scaffale RWR 3-A KS inserito
La dinamica coppia per mantenere refrigerati i pasti in contenitori preparati sul nastro.

Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzo: vedere a tergo).

Stazione di raffreddamento KS-UK RWR 3-A	Carrello a scaffale RWR 3 KS	Carrello a scaffale RWR 3-A KS
- Per carrelli a scaffale RWR 3 KS e RWR 3-A KS - Per mantenere refrigerati i pasti dal carrello a scaffale da porzionare sul nastro - La stazione di raffreddamento viene collegata a un impianto di refrigerazione locale - Refrigerante: a scelta R134a o R404A - Sul lato operatore sono presenti 2 ante a parete doppia e isolate divise nel rapporto 2:1 - Raffreddamento attivo ventilato - Temperatura regolabile esattamente da +4 °C a +12 °C (a +32 °C di temperatura ambiente) - Allacciamento elettrico: 220–240 V AC / 50 Hz / 0,2 kW - Potenza frigorifera da installare: 2,4 kW (a t_0 = –10 °C) - Dimensioni: circa 1290 x 1110 x 1375 mm - Peso: circa 210 kg	- Per approntare i pasti per il porzionamento sul nastro - Il carrello a scaffale viene introdotto nella stazione di raffreddamento - Raffreddamento indiretto dei pasti eseguito dalla stazione di raffreddamento - Per evitare perdite termiche, il carrello a scaffale è munito di una piastra di fondo non suddivisa - Distanza delle guide di sostegno: 82 mm	
	- Numero di coppie di guide: 3 x 7 nel basamento e 3 punti di aggancio in alto - Capacità: 24 x GN 1/1 o 48 x GN 1/2 - Dimensioni: circa 1180 x 625 x 900 mm - Peso: circa 30 kg	- Numero di coppie di guide: 3 x 7 nel basamento, 3 punti di aggancio in alto e 3 nell'alzatina - Capacità: 27 x GN 1/1 o 54 x GN 1/2 - Dimensioni: circa 1180 x 823 x 1200 mm - Peso: circa 38 kg
Cod. art. 372 599	**Cod. art. 573 384** (ruote in materiale sintetico) **Cod. art. 573 385** (ruote in acciaio zincato)	**Cod. art. 573 386** (ruote in materiale sintetico) **Cod. art. 573 387** (ruote in acciaio zincato)

Stazione di raffreddamento KS-UK RWR-VP 163	Carrello a scaffale RWR-VP 163 KS
- Per carrello a scaffale RWR-VP 163 KS - Per mantenere refrigerati nel carrello a scaffale i pasti preparati e porzionati sul nastro - Raffreddamento attivo ventilato - Temperatura regolabile esattamente da +4 °C a +12 °C (a +32 °C di temperatura ambiente) - Opzione: anta a parete doppia isolata per l'uso della stazione di raffreddamento in modo simile a un normale frigorifero	- Per approntare i pasti su vassoi per il porzionamento sul nastro - Il carrello a scaffale viene introdotto nella stazione di raffreddamento - Raffreddamento indiretto dei pasti eseguito dalla stazione di raffreddamento - Per evitare perdite termiche, il carrello a scaffale è munito di una piastra di fondo non suddivisa - Numero di coppie di guide: 12 - Distanza delle guide di sostegno: 115 mm - Capacità: 24 vassoi (euronorm/gastronorm) - Dimensioni: circa 671 x 832 x 1675 mm - Peso: circa 20 kg
- La stazione di raffreddamento viene collegata a un impianto di refrigerazione locale - Refrigerante: a scelta R134a o R404A - Allacciamento elettrico: 220–240 V AC/50 Hz/0,2 kW - Potenza frigorifera da installare: 2,8 kW (a t_0 = –10 °C) - Dimensioni: circa 780 x 1185 x 1940 mm - Peso: circa 255 kg	
Cod. art. 372 514	**Cod. art. 573 388** (ruote in materiale sintetico) **Cod. art. 573 389** (ruote in acciaio zincato)

STAZIONI CENTRALI DI RAFFREDDAMENTO B.PRO
PER DISTRIBUTORI

Stazione centrale di raffreddamento ZKS-UK 1	Stazione centrale di raffreddamento ZKS-UK 2	Stazione centrale di raffreddamento ZKS-UK 3
- Stazione di raffreddamento per distributori universali UNI 60/60 ZKS e UNI 88/60 ZKS - Per raffreddare e mantenere refrigerati stoviglie o per mantenere refrigerati pasti porzionati nel distributore universale ZKS - La stazione di raffreddamento viene collegata a un impianto di refrigerazione locale - Refrigerante: a scelta R134a o R404A - Raffreddamento attivo ventilato - Temperatura regolabile esattamente da +4 °C a +12 °C (a +32 °C di temperatura ambiente) - Opzionale: modello pensile a parete - Allacciamento elettrico: 220–240 V AC/50 Hz/0,1 kW		
- Potenza frigorifera da installare: 0,6 kW (a t_0 = –10 °C) - Capacità: 1 distributore universale ZKS - Dimensioni: circa 890 x 600 x 930 mm - Peso: circa 50 kg	- Potenza frigorifera da installare: 1,2 kW (a t_0 = –10 °C) - Capacità: 2 distributori universali ZKS - Dimensioni: circa 1690 x 600 x 930 mm - Peso: circa 95 kg	- Potenza frigorifera da installare: 1,8 kW (a t_0 = –10 °C) - Capacità: 3 distributori universali ZKS - Dimensioni: circa 2490 x 600 x 930 mm - Peso: circa 145 kg
Cod. art. 372 138	**Cod. art. 372 135**	**Cod. art. 371 451**

Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzo: vedere a tergo).

DISTRIBUTORI UNIVERSALI B.PRO
PER STAZIONI CENTRALI DI RAFFREDDAMENTO

Distributore universale UNI 60/60 ZKS

- Per mantenere refrigerati e approntare posate o pasti porzionati per il porzionamento sul nastro
- Il distributore universale viene agganciato alla stazione centrale di raffreddamento
- Raffreddamento indiretto di stoviglie o dei pasti porzionati tramite la stazione centrale di raffreddamento
- Distribuzione uniforme dell'aria fredda grazie allo speciale sistema di guida dell'aria
- Con copertura del distributore in materiale sintetico per evitare perdite termiche
- Parete doppia isolata, con disaccoppiamento termico per evitare perdite termiche e la formazione di condensa
- Capacità: a seconda degli articolo accatastati
- Altezza di impilamento: 495 mm

- Piattaforma di impilamento: 597 x 597 mm
- Dimensioni: circa 929 x 751 x 911 mm (altezza con coperchio: 995 mm)
- Peso: circa 100 kg

Cod. art. 383 384 (ruote in materiale sintetico)

ACCESSORI/OPZIONI PER UNI ZKS

Descrizione	Dimensioni	Cod. art.
Guide in materiale sintetico	—	**379 652**
Cestello in filo di acciaio, rivestito di materiale sintetico	500 x 500 x 75 mm	**144 801**
	500 x 500 x 115 mm	**144 802**
	525 x 525 x 75 mm	**296 284**
	525 x 525 x 115 mm	**296 285**
Cestello in acciaio inox	500 x 500 x 75 mm	**144 803**
	500 x 500 x 115 mm	**144 804**
	525 x 525 x 75 mm	**296 286**
	525 x 525 x 115 mm	**296 287**

Ruote	Diametro	Modello
Ruote in acciaio inox	ø 125 mm	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno
Ruote in acciaio zincato	ø 125 mm	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno

NASTRI PER IL PORZIONAMENTO

Filano lisci! I nostri nastri di distribuzione pasti sono la ciliegina sulla torta per il vostro workflow.

Il nastro di confezionamento è il cuore del processo di porzionamento. Se qui tutto fila liscio, si possono risparmiare molto tempo e denaro.

Nastro a tappeto o a cinghie tonde, della lunghezza di tre o di tredici metri o con raffreddamento attivo ventilato:
in robusto acciaio inox di qualità, tutti i nastri B.PRO vi offrono ottime caratteristiche per la facile pulizia e l'igiene ottimale.

Basta con gli arresti molesti: la velocità dei nastri B.PRO può essere adattata con estrema facilità al personale e alle modalità di porzionamento. Potrete ottimizzare il processo di porzionamento e minimizzare i molesti tempi di fermo e di arresto.

I pratici accessori come prese supplementari, interruttori a pedale e tavoli girevoli e pieghevoli vi aiutano ad adattare il nastro alle necessità specifiche.

Porzionamento a temperatura ambiente
Il nastro di confezionamento pasti RSPV-UK con raffreddamento attivo ventilato. Per un'ottimale sicurezza della temperatura nel porzionamento senza vano a temperatura controllata.

Avete solo l'imbarazzo della scelta
Preferite un nastro a tappeto o uno a cinghie tonde? Il finecorsa a sensore alla fine del nastro e i pulsanti di arresto di emergenza all'inizio e alla fine del nastro offrono sicurezza durante il funzionamento. Potrete aggiungere ulteriori interruttori opzionali a piacimento.

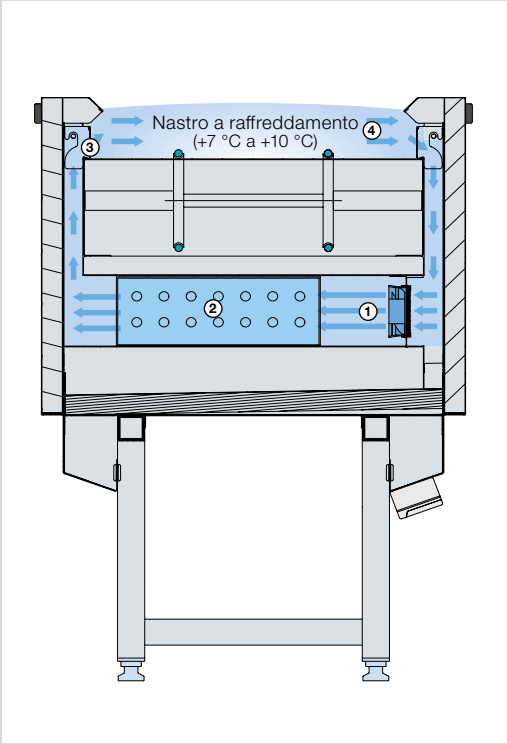
Pratici accessori
Il tavolo girevole per le schede pazienti o il pratico tavolo pieghevole può essere montato opzionalmente all'inizio o alla fine del nastro.

Vantaggi per una linea di distribuzione continua: il nastro di confezionamento pasti RSPV-UK con raffreddamento attivo ventilato.

Il nastro di confezionameto pasti RSPV-UK con raffreddamento attivo ventilato vi consentirà di mantenere ininterrotta la catena del freddo durante il porzionamento a temperatura ambiente di pasti freddi. La cortina d'aria fredda mantiene i pasti sul nastro alla temperatura ideale, garantendo un facile porzionamento dei pasti freddi in conformità alle direttive HACCP. La pulizia è altrettanto pratica: i rivestimenti laterali e le griglie di ventilazione possono essere smontati facilmente senza bisogno di attrezzi.

Sempre pronto anche senza raffreddamento
Il nastro di confezionameto raffreddato con RSPV-UK può essere attivato e disattivato indipendentemente dal raffreddamento. Ciò consente anche un utilizzo a basso consumo di energia senza raffreddamento, ad esempio per porzionare la colazione.

Raffreddamento attivo ventilato per la massima sicurezza
Per il nastro a raffreddamento attivo ventilato RSPV-UK, una cortina d'aria fredda assicura il sicuro rispetto della temperatura dei pasti richiesta dalla normativa HACCP.



Principio di funzionamento
Il ventilatore (1) aspira l'aria e la manda attraverso il radiatore (2) che la raffredda fino alla temperatura desiderata. L'aria raffreddata viene convogliata verso l'alto attraverso la griglia di ventilazione (3) sull'altro lato. Si forma così una cortina d'aria permanente che mantiene i pasti sul nastro a cinghie tonde (4) a una temperatura conforme a HACCP.

NASTRI B.PRO
PER LA DISTRIBUZIONE DI PASTI

Nastro a tappeto GSPV	Nastro a cinghia tonde RSPV	RSPV-UK
- Nastro a tappeto, fisso - Materiale: acciaio inox 18/10 - Interruttore “On/Off”, finecorsa a sensore sull’estremità finale del nastro, pulsante di arresto di emergenza sull’estremità iniziale e finale del nastro - Interruttore generale sul quadro elettrico - Velocità regolabile da 2,5 a 12 m/min - Motore a tamburo non richiedente manutenzione - Larghezza: 500 mm - Altezza: 900 mm - Lunghezza da 3 a 9 m con un solo motore, 2 motori a partire da 9,5 m - Monopezzo fino a max. 3,5 m di lunghezza, su richiesta fino a 6 m - Raschiatore con recipiente di raccolta svuotabile	- Nastro a cinghie tonde, fisso - Materiale: acciaio inox 18/10 - Interruttore “On/Off”, finecorsa a sensore sull’estremità finale del nastro, pulsante di arresto di emergenza sull’estremità iniziale e finale del nastro - Interruttore generale sul quadro elettrico - Velocità regolabile da 2,5 a 12 m/min - Motore a tamburo non richiedente manutenzione - Larghezza: 500 mm - Altezza: 900 mm - Lunghezza da 3 a 9 m con un solo motore, 2 motori a partire da 9,5 m - Monopezzo fino a max. 3,5 m di lunghezza, su richiesta fino a 6 m	- Nastro di confezionamento pasti con raffreddamento attivo ventilato, fisso - Campo di temperatura da +7 °C a +15 °C - Collegamento a un sistema di raffreddamento centralizzato locale - Alimentazione elettrica: 400 V, 3 N PE - Materiale: acciaio inox 18/10 - Interruttore “On/Off”, finecorsa a sensore sull’estremità finale del nastro, pulsante di arresto di emergenza sull’estremità iniziale del nastro - Interruttore generale sul quadro elettrico - Velocità regolabile da 2,5 a 12 m/min - Motore a tamburo non richiedente manutenzione - Larghezza: 630 mm - Altezza: 900 mm - Lunghezza da 3 a 9 m con un solo motore, 2 motori a partire da 9,5 m

ACCESSORI OPZIONALI

Descrizione	Dimensioni	Per modelli
Nastro trasportatore carrellato (lunghezza del nastro max. 6 m)	–	GSPV, RSPV
Prese Schuko 230 V (numero e ubicazione flessibili)	–	Tutti
Prese CEE 230 V/400 V (numero e ubicazione flessibili)	–	Tutti
Interruttore a pedale del nastro (alla fine del nastro)	–	Tutti
Profilo paraurti su entrambi i lati	–	Tutti
Canale dei cavi, entrambi i lati, materiale sintetico	–	Tutti
On/Off supplementare (sull’estremità iniziale del nastro)	–	GSPV, RSPV, RSPV-UK
Tavolo girevole per schede pazienti (lato destro o sinistro, all’inizio o alla fine del nastro)	350 x 325 mm	Tutti
Tavolo pieghevole (lato destro o sinistro, all’inizio o alla fine del nastro)	600 x 400 mm	Tutti

Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzo: vedere a tergo).

SAW, SAG, STW

Riscaldabili o raffreddati: carrelli per la distribuzione e il trasporto di pasti B.PRO che offrono movimento.

Un team ben affiatato vi facilita il lavoro.
Tutti i carrelli per la distribuzione di pasti e i carrelli per il trasporto di pasti fanno parte del sistema B.PRO per la distribuzione dei pasti efficiente e consona alla qualità. Per ulteriori informazioni visitate il sito www.bpro-solutions.com o rivolgetevi al vostro rivenditore specializzato.

MODELLO	VERSIONE
SAW	Carrelli distribuzione di pasti, aperti
SAW-L	Carrelli distribuzione pasti, aperti, el. comando su lato lungo
SAW-UK	Carrelli distribuzione di pasti, raffreddabili (raffr. attivo ventil.)
SAG	Carrelli distribuzione di pasti, chiusi
STW	Carrelli trasporto di pasti

Carrello per la distribuzione di pasti SAW 3
con contenitori GN accessori

Carrello per la distribuzione di pasti con raffreddamento attivo ventilato SAW 2-UK

Carrelli per la distribuzione di pasti con basamento aperto SAW
Disponibili con uno, due, tre o quattro vasche per il mantenimento in caldo (bagnomaria). Le vasche saldate e stampate offrono spazio per GN 1/1-200 o suddivisione. Tutte le vasche dispongono di una regolazione graduale della temperatura da +30 °C a +95 °C e ognuna di esse è riscaldabile e regolabile.

Carrelli per la distribuzione di pasti con raffreddamento attivo ventilato SAW-UK
I carrelli per la distribuzione di pasti con raffreddamento attivo ventilato (SAW-UK) sono muniti di una vasca con raffreddamento attivo ventilato integrata nella copertura che offre spazio per GN 1/1-200 o suddivisione. La vasca può essere tolta e l'evaporatore è sollevabile per facilitare la pulizia. La vasca con raffreddamento attivo ventilato dispone di una regolazione graduale della temperatura.

DISTRIBUTORI

I robusti distributori di B.PRO vi offrono l'aiuto perfetto per la catena di processo.

Distributore di piatti TS-K2 18-33 con fessure di raffreddamento

Distributore di vassoi CCE 54/38 aperto (con vassoi accessori)

Distributore a pianale CHV 58/58 con riscaldamento attivo ventilato

Distributori di piatti B.PRO

Con moltissimi dettagli ben studiati, i distributori di piatti consumano poco e sono caratterizzati dall'elevata capacità di carico. I distributori di piatti sono disponibili con 1 o 2 cilindri dei piatti, non riscaldati, riscaldabili (anche con riscaldamento attivo ventilato) o con fessure di raffreddamento.

Distributori di vassoi B.PRO

I distributori di vassoi sono in grado di contenere fino a 100 vassoi di formato 530 x 370 mm. Per il porzionamento e la distribuzione di pasti è disponibile il pratico componente porta-posate (con o senza distributore di tovaglioli). Per l'accatastamento automatico in lavastoviglie semiautomatiche o automatiche ci sono speciali distributori di vassoi.

Distributori a pianale B.PRO

I versatili distributori a pianale sono disponibili non riscaldati, con riscaldamento attivo ventilato o con fessure di raffreddamento. L'equipaggiamento di serie della variante con riscaldamento attivo ventilato comprende anche il coperchio in policarbonato.

MODELLO	VERSIONE DISTRIBUTORE
CCE	Distributori di vassoi e di cestelli, aperti
CE	Distributori di vassoi, di cestelli e a pianale, chiusi
CEB	Distributori di cestelli, distributori di vassoi da incasso
CEBH	Distributori di cestelli da incasso, riscaldabili
CEK	Distributori di cestelli e distributori a pianale, con fessure di raffreddamento
CE-UK	Distributori di cestelli, raffreddabili (raffreddamento attivo ventilato)
CHV	Distributori a pianale e di cestelli, riscaldamento attivo ventilato

MODELLO	VERSIONE DISTRIBUTORE
SHVS	Distributori per parti inferiori di mantenimento in caldo
TS	Distributori di piatti
TS-H	Distributori di piatti, carrellati, riscaldabili
TS-K	Distributori di piatti, carrellati, con fessure di raffreddamento
TS-UH2	Distributori di piatti, carrellati, con riscaldamento attivo ventilato
UNI	Distributori universali
UNI-H	Distributori universali, riscaldabili (riscaldamento attivo ventilato)
UNI-K	Distributori universali, con fessure di raffreddamento

Un team ben affiatato vi facilita il lavoro.
Tutti i distributori fanno parte del sistema B.PRO per la distribuzione di pasti efficiente e consona alla qualità. Per ulteriori informazioni visitate il sito www.bpro-solutions.com o rivolgetevi al vostro rivenditore specializzato.

Distributore di cestelli CE-UK 53/53 con raffreddamento attivo ventilato

Distributore universale UNI-H 58/58 con riscaldamento attivo ventilato

Distributori di cestelli
Perfetti per la distribuzione di pasti: i distributori di cestelli B.PRO con potente riscaldamento attivo ventilato o raffreddamento attivo ventilato. I pregiati distributori di cestelli sono ovviamente disponibili anche non riscaldati o con fessure di raffreddamento. Come in tutti i distributori di B.PRO, anche qui l'azione della molla può essere adattata al peso delle stoviglie e/o delle parti del sistema.

Distributori universali
I distributori variabili sono disponibili, a scelta, con riscaldamento attivo ventilato, non riscaldati o con fessure di raffreddamento. Per l'accatastamento delicato dei più diversi tipi di stoviglie, i distributori universali sono muniti di aste di guida in materiale sintetico che impediscono efficacemente l'abrasione della porcellana.

Il distributore di piatti tuttofare
Piatti rotondi o rettangolari, grandi o piccoli – il cilindro dei piatti a sezione quadrata è capace di tutto. Grazie alla pratica scala a fori, i distributori di piatti possono essere regolati su ogni forma di stoviglie in modo rapido e semplice. Mediante ulteriori guide dei piatti è anche possibile mettere fino a quattro pile di scodelle, ciotole o piatti piccoli in un unico cilindro.

FORTE SOSTEGNO

I carrelli per il trasporto di vassoi di B.PRO – per la distribuzione di pasti sicura ed igienica con sistema vassoi.

I carrelli per il trasporto di vassoi B.PRO (TTW) fanno di tutto per facilitarvi il lavoro: le guide sagomate senza giunture vi aiutano a caricare e a prelevare velocemente i vassoi. Le quattro maniglie di spinta extra lunghe offrono ad ogni persona del team un'altezza di lavoro ergonomica per spingere, tirare e manovrare più facilmente – indipendentemente dall'altezza e perfino con ante aperte. La struttura di qualità assicura la massima igiene con minime operazioni di pulizia, facendo risparmiare tempo prezioso.

Quattro maniglie di spinta ergonomiche
Le maniglie di grande diametro facilitano il trasporto – in qualsiasi direzione.

Paraurti perimetrale extra largo
Protegge il carrello, la mobilia e le mani mentre si passa attraverso porte e corridoi stretti.

Carrelli di servizio B.PRO:
in corsia di sorpasso per qualità e stabilità.

Eccellente lavorazione per una lunga durata. I carrelli di servizio B.PRO sono realizzati con una lavorazione di qualità e, con massima stabilità e portata, garantiscono anche la manovrabilità richiesta nelle ore di punta.

I carrelli di servizio e sbarazzo sono disponibili in tutte le grandezze e con 2, 3, 4 o 5 ripiani di grande capacità. Per il trasporto, lo stoccaggio temporaneo o la custodia – B.PRO offre il modello ideale per ogni esigenza.

Collegamento solidale.
Saldature perfettamente eseguite collegano e stabilizzano il telaio in tubolari e i ripiani e ne garantiscono la durevolezza.

Stabilità e sicurezza.
Gli spigoli arrotondati e un grande bordo profilato sagomato rendono i ripiani non solo molto stabili e sollecitabili. Durante il lavoro proteggono anche dalle lesioni.

Carrello di servizio SW 6 x 4-2

Carrello di servizio SW 8 x 5-3

Carrello di servizio SW 10 x 6-3 BASIC

Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzo: vedere a tergo).

IL GRUPPO B.PRO

I nostri clienti sono tanto diversi e svariati quanto la nostra gamma di servizi. Per offrire a ognuno di essi i servizi migliori, concentriamo le nostre competenze e capacità in due divisioni commerciali altamente specializzate: B.PRO Catering Solutions – prodotti e sistemi per grandi cucine professionali. ENOXX Engineering – parti di precisione prodotte in modo individuale in acciaio inox, alluminio o materiali sintetici per l'industria.

Tutti i settori di attività di B.PRO sono stati certificati a norma DIN EN ISO 9001:2015, garantendo così la massima affidabilità ed orientamento ai clienti.

ca1528/itEX/05-16/N06-22 Con riserva di modifiche. Variazione dei colori possibile.

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