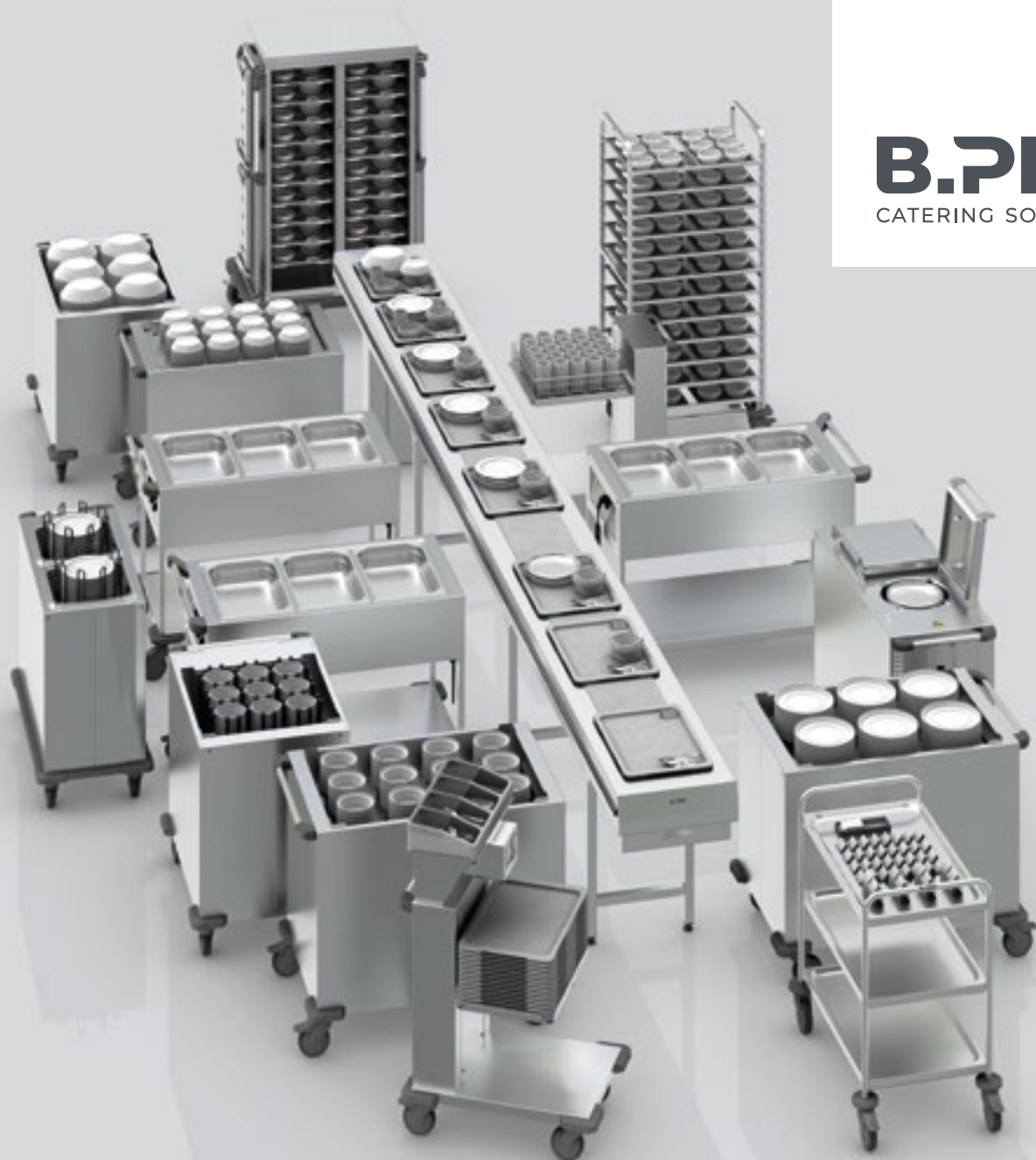


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



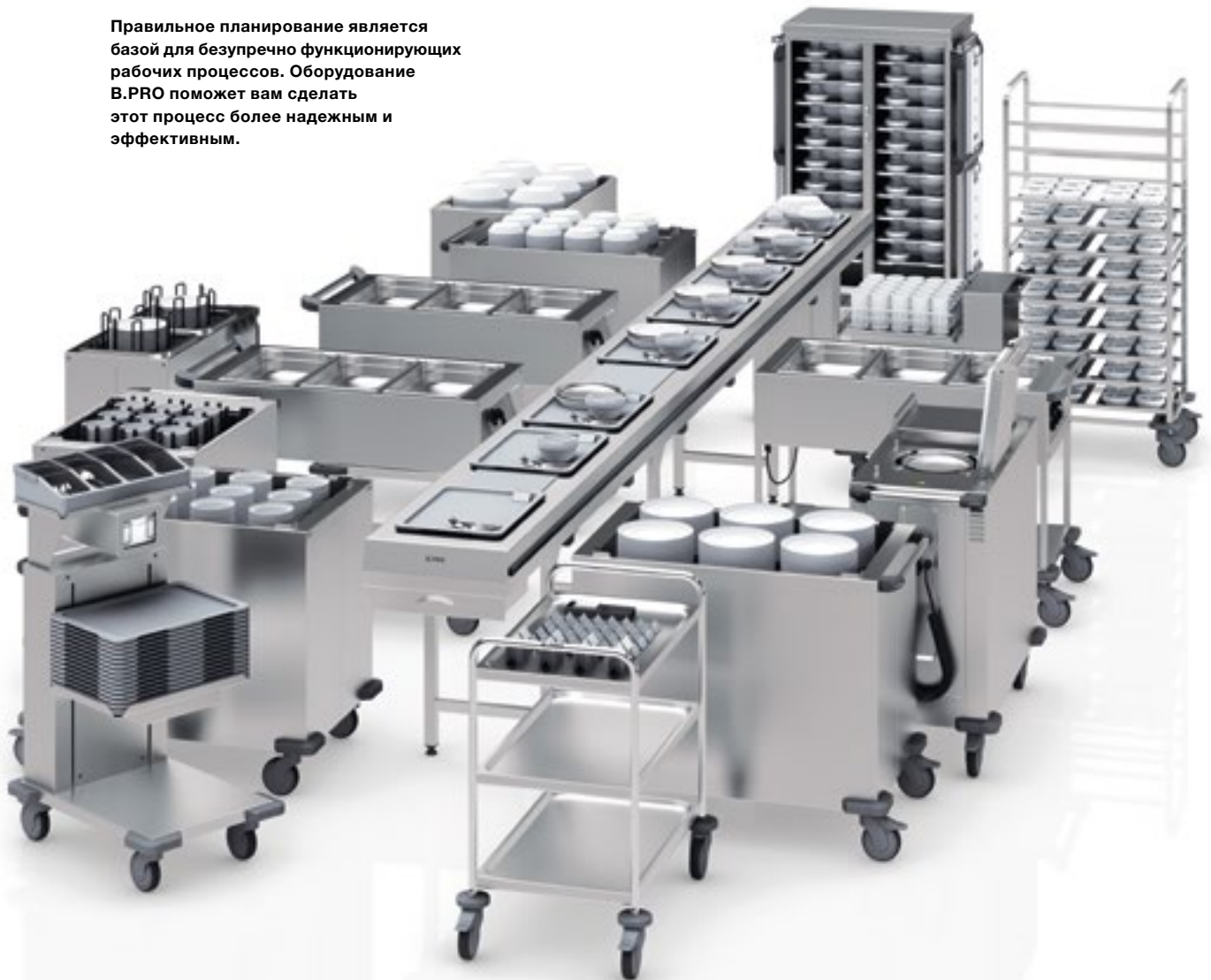
СИСТЕМА ДИСТРИБУЦИИ БЛЮД

Рациональные решения для хранения, порционирования, транспортировки и раздачи блюд по технологии Cook & Chill и Cook & Serve.

СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ

Первоклассные решения для технологий Cook & Chill и Cook & Serve: B.PRO предлагает системные компоненты для дистрибуции блюд, гарантирующие безопасность приготовления, хранения и транспортировки, а также сохранение органолептических показателей и внешнего вида.

Правильное планирование является базой для безупречно функционирующих рабочих процессов. Оборудование B.PRO поможет вам сделать этот процесс более надежным и эффективным.



Содержание

Раздача блюд с B.PRO Catering Solutions Cook & Serve	2
Cook & Chill, порционирование в холодном помещении	4
Cook & Chill, порционирование при комнатной температуре	6
Cook & Chill, порционирование при комнатной температуре на раздаточном конвейере с охлаждением	8
	10

Обзор продукции

Холодильные станции	12
Раздаточные конвейеры	16
Раздаточные и транспортировочные тележки	19
Диспенсеры	20
Тележки для подносов	22
Сервировочные тележки	23

Важный фактор – качество подачи блюд.

В больницах, домах престарелых и инвалидов, в школах и детских садах постоянно растут требования к здоровой, питательной и вкусной еде.

Cook & Serve или Cook & Chill, раздача на подносах или шведский стол: благодаря индивидуально подобранному оборудованию и системным решениям от B.PRO вы можете предложить высочайшее качество блюд.

Совершенствование процессов и повышение экономичности.

По вашему желанию в пакет услуг может быть включено подробное консультирование. Эргономичный дизайн и первоклассное исполнение наших изделий из высококачественных гигиеничных материалов облегчают повседневную работу персонала. В перспективе наша продукция поможет успешному развитию вашего бизнеса.

B.PRO – это идеально совместимые друг с другом изделия, способствующие оптимизации производственных процессов. С их помощью намного проще обеспечить подачу блюд – с гарантией качества, экономичности и эффективности.



Искусство качественной раздачи блюд: накормить одновременно большое количество людей всегда было непростой задачей. Оборудование B.PRO Catering Solutions поможет вам в организации эффективного производственного процесса с соблюдением температурного режима согласно требованиям HACCP. Для технологий Cook & Serve и Cook & Chill. От стандартных до высокотехнологичных решений.

COOK & SERVE

Подача свежеприготовленной еды за короткий промежуток времени: тщательно подобранное оборудование V.PRO обеспечивает непрерывность рабочих процессов и высочайшее качество блюд.



Тележка для подносов
TTW-ПК 20-115 DZE с
эвтектическими пластинами

Поддержание в горячем состоянии, охлаждение, порционирование и транспортировка – для обеспечения качества и свежести блюд при использовании технологии Cook & Serve важно на каждом этапе процесса раздачи поддерживать необходимую температуру. Время раздачи является решающим фактором качества блюд – то есть отлаженный процесс транспортировки и порционирования. Рационально подобранное оборудование и современная технология V.PRO обеспечивают оптимальное выполнение рабочих процессов.

Для транспортировки и раздачи блюд требуются превосходные изолирующие свойства и максимальное удобство обслуживания: с тележками для подносов V.PRO доставка блюд осуществляется быстро и надежно. V.PRO предлагает большое разнообразие раздаточных тележек.



Платформенный диспенсер
CE 88/61 для
изолированных крышек и
подставок для тарелок и
суповых чашек



Платформенный диспенсер
CE 88/61

SAW 3



Диспенсер тарелок



TS-UH2 18-33 для поддержания
в горячем состоянии и
штабелирования тарелок для
основного блюда

Стеллажная тележка

RWR-VP 163 для порционированных
холодных блюд, таких как десерты
или салаты



**Диспенсер
кассет**

CCE 53/53 для чашек



без подогрева или охлаждения



с подогревом



с охлаждением

Холодильная станция KS-UKI и тележка RWR-VP 163



Для дополнительной надежности температурного режима

Отличная альтернатива для поддержания в охлажденном состоянии предварительно порционированных холодных блюд, таких как десерты и салаты, при комнатной температуре согласно требованиям HACCP: холодильная станция KS-UKI RWR-VP 163 со встроенным активным конвекционным охлаждением в сочетании со стеллажной тележкой RWR-VP 163 KS.

Раздаточная тележка SAW 3

с тремя ваннами с сухим и влажным подогревом для блюд в гастроёмкостях



Специальный диспенсер для теплоподдерживающих подставок

2 SHVS 26 для теплоподдерживающих подставок под тарелки для основного блюда



Платформенный диспенсер

CE 88/61



Сервировочная тележка

SW 8x5-3, подвижная полка, например, для карт пациентов

SAW 3



Раздаточный конвейер GSPV



Универсальный диспенсер

UNI-H 58/58 для поддержания в горячем состоянии и штабелирования суповых чашек



Платформенный диспенсер

CE 88/61 для изолированных крышек и подставок для тарелок и суповых чашек



Диспенсер подносов

CSE 54/38 для подносов, с опциональной надставкой для столовых приборов и диспенсером салфеток

COOK & CHILL

Порционирование в холодном помещении: надежное оборудование V.PRO для классического порционирования холодных блюд.

При порционировании в холодном помещении достаточно иметь диспенсеры и конвейеры без дополнительной охлаждающей техники, чтобы обеспечить соответствие рабочих процессов требованиям HACCP.

Для хранения, транспортировки, подготовки и порционирования в холодном помещении V.PRO предлагает практичный выбор раздаточных конвейеров, надежных диспенсеров и таких мобильных помощников, как сервировочные и стеллажные тележки.

Эргономичные детали для эффективного производственного процесса. Превосходное исполнение и высококачественная нержавеющая сталь обеспечивают длительный срок службы и оптимальную гигиену.

Платформенные диспенсеры, диспенсеры кассет и тарелок со шлицами для охлаждения предоставляют охлажденную посуду. Предварительно порционированные компоненты блюд, таких как десерты или салаты, могут храниться на стеллажных тележках и доставляться до конвейера непосредственно из холодного помещения.

Скорость движения ленты ленточных или круглоремненных конвейеров регулируется от 2,5 до 12 метров в минуту. Благодаря этому возможна оптимизация процесса порционирования точно в соответствии с вашими требованиями

При использовании технологии Cook & Chill поддержание необходимой температуры охлаждения является основным требованием. Среди продукции V.PRO Catering Solutions представлено оборудование для различных вариантов порционирования – в зависимости от условий помещения, бюджета и количества блюд. Например:

1. Порционирование в холодном помещении
2. Порционирование при комнатной температуре
3. Порционирование при комнатной температуре в высококачественном исполнении



Охлаждаемое помещение
согласно правилам HACCP

Платформенный диспенсер

CE 88/61 для крышек на тарелки
для основного блюда



Диспенсер кассет

CE 53/53 для крышек и
колпаков для суповых чашек



Стеллажная тележка

RWR 3-A



Платформенный диспенсер

CEK 58/58 для суповых чашек,
со шлицами охлаждения для
предварительного охлаждения
посуды в холодном
помещении



Диспенсер тарелок

TS-K2 18-33 для тарелок
основного блюда,
со шлицами охлажде-
ния для предваритель-
ного охлаждения
посуды в холодном
помещении



Диспенсер подносов

CCE 54/38 для подносов, с опциональной
надставкой для столовых приборов и дис-
пенсером салфеток



**Раздаточный
конвейер
RSPV**



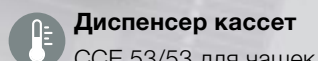
Стеллажная тележка

RWR-VP163 для порциониро-
ванных холодных блюд, таких
как десерты или салаты



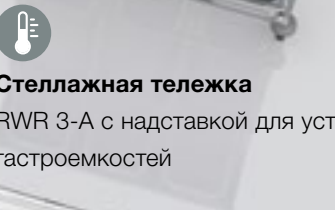
Диспенсер кассет

CCE 53/53 для чашек



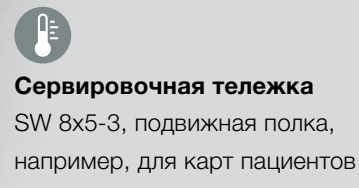
Стеллажная тележка

RWR 3-A с надставкой для установки
гастроёмкостей



Сервировочная тележка

SW 8x5-3, подвижная полка,
например, для карт пациентов



без подогрева или охлаждения



с подогревом



с охлаждением

COOK & CHILL

Порционирование в помещении с комнатной температурой: решение для комплектации холодных блюд на конвейере.

Если у вас нет охлаждаемого помещения для порционирования или для удобства сотрудников порционирование выполняется в помещении с комнатной температурой, вы можете в полной мере воспользоваться преимуществами диспенсеров с конвекционным охлаждением и раздаточных тележек от В.ПРО. Предварительно порционированные блюда или в контейнере: с конвекционным охлаждением, регулируемым с точностью до градуса, температура блюд сохраняется в соответствии с требованиями НАССР до момента порционирования на конвейере.

Тарелки и суповые чашки можно хранить в холодном помещении в практичных диспенсерах со шлицами для охлаждения непосредственно до их применения – охлажденная посуда поможет поддерживать необходимую температуру блюд, в том числе во время порционирования.

Скорость ленточного или круглоремennого конвейера В.ПРО регулируется в соответствии с производственным процессом (2,5–12 м/мин). Высококачественная нержавеющая сталь и превосходное исполнение обеспечивают легкую чистку и высочайшую гигиеничность.

Диспенсер кассет CE-UK 53/53

с активным конвекционным охлаждением для порционированных салатов и десертов



Диспенсер кассет

CE 53/53 для крышек и колпаков для суповых чашек



Платформенный диспенсер

CE 88/61 для крышек для тарелок для основного блюда



Раздаточная тележка SAW 3-UK

с активным конвекционным охлаждением, охлаждающей ванной для холодных блюд в контейнере



без подогрева или охлаждения



с подогревом



с охлаждением



Раздаточная тележка SAW 3-UK

с активным конвекционным охлаждением, охлаждающей ванной для холодных блюд в контейнере



Раздаточная тележка SAW 3-UK

с активным конвекционным охлаждением, охлаждающей ванной для холодных блюд в контейнере



Сервировочная тележка

SW 8x5-3, подвижная полка, например, для карт пациентов



Раздаточный конвейер RSPV



Диспенсер подносов

SCE 54/38 для подносов, с опциональной надставкой для столовых приборов и диспенсером салфеток



Платформенный диспенсер

СЕК 58/58 для суповых чашек, со шлицами охлаждения для предварительного охлаждения посуды в холодном помещении



Диспенсер тарелок

TS-K2 18-33 для тарелок основного блюда, со шлицами охлаждения для предварительного охлаждения посуды в холодном помещении

COOK & CHILL

Полное соответствие требованиям HACCP: порционирование в помещении с комнатной температурой на раздаточном конвейере с конвекционным охлаждением RSPV-UK.

Порционирование с приятной температурой в помещении предоставляет максимальную свободу в выборе помещения для порционирования. Раздаточный конвейер В.PRO с конвекционным охлаждением обеспечивает максимальную надежность температурного режима и непрерывное охлаждение – отличное решение для порционирования при комнатной температуре.

Охлажденный воздух поддерживает идеальную температуру блюд на конвейере даже во время порционирования, обеспечивая полное соблюдение требований HACCP.

Эффективным дополнением стеллажных тележек и универсальных диспенсеров, в том числе при наличии большого количества блюд и посуды, являются холодильные станции.

Со встроенным конвекционным охлаждением или подключенные к холодильной установке, они отлично подходят для охлаждения и поддержания в холодном состоянии блюд и посуды на конвейере. У В.PRO всегда найдется продуманное решение для непрерывного охлаждения и обеспечения максимальной гигиеничности при использовании технологии Cook & Chill.

Охлаждать быстро и эффективно, в том числе большие количества.

Еще один компонент в непрерывной цепочке охлаждения: вместо диспенсеров со шлицами для охлаждения применяются центральные холодильные станции с соответствующими универсальными диспенсерами ZKS. Они обеспечивают необходимую мощность при охлаждении и поддержании в холодном состоянии посуды и порционированных блюд. Универсальные диспенсеры с косвенным охлаждением предназначены для транспортировки посуды и порционированных блюд до выгрузки на конвейер.

Центральные холодильные станции ZKS-UK 2

для охлаждения посуды или порционированных блюд в универсальных диспенсерах ZKS



Универсальный диспенсер

UNI 60/60 ZKS



Универсальные диспенсеры ZKS с косвенным охлаждением для транспортировки и штабелирования посуды или порционированных блюд.



Сервировочная тележка

SW 8x5-3, подвижная полка, например, для карт пациентов

**Диспенсер подносов**

CCE 54/38 для подносов, с опциональной надставкой для столовых приборов и диспенсером салфеток

**Холодильная станция**

KS-UK RWR 3-A со **стеллажной тележкой** RWR 3-A KS для охлаждения блюд в контейнерах

**Диспенсер тарелок**

TS-K2 18-33 для тарелок для основных блюд, со шлицами охлаждения для предварительного охлаждения посуды в холодном помещении

**Холодильная станция**

KS-UK RWR-VP 163 со **стеллажной тележкой** RWR-VP 163 KS для охлаждения порционированных салатов и десертов

**Платформенный диспенсер**

CEK 58/58 для суповых чашек, со шлицами охлаждения для предварительного охлаждения посуды в холодном помещении

**Холодильная станция**

KS-UK RWR 3-A со **стеллажной тележкой** RWR 3-A KS

**Диспенсер кассет**

CCE 53/53 для чашек

**Платформенный диспенсер**

CE 88/61 для крышек для тарелок для основных блюд



Раздаточный конвейер с конвекционным охлаждением RSPV-UK

**Диспенсер кассет**

CE 53/53 для крышек и колпаков для суповых чашек



Температура в помещении около 22 °C



без подогрева или охлаждения



с подогревом



с охлаждением

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТАНЦИИ

Простой способ поддержания холодной температуры с мощными холодильными станциями для охлаждения и поддержания в холодном состоянии посуды и блюд – до и во время порционирования.

Прекрасный помощник в порционировании: холодильные станции В.PRO с совместимыми стеллажными тележками или универсальными диспенсерами обеспечивают соответствие температуры блюд и посуды, в том числе вне охлаждаемого помещения, требованиям HACCP.

На выбор предлагаются холодильные станции с активным встроенным конвекционным охлаждением или с подключением к холодильной установке.

Холодильная станция KS-UK для стеллажной тележки RWR 3 KS и 3-A KS

Поддержание в холодном состоянии блюд в контейнерах, приготовленных для порционирования на конвейере.

- Активное конвекционное охлаждение
- Все gastronormности бережно и эффективно охлаждаются холодным воздухом, в т. ч. gastronormности в надставке стеллажной тележки
- С двумя изолированными дверцами для предотвращения потерь холода
- Регулировка температуры охлаждения с точностью до градуса
- Простое и надежное выдвигание и задвигание стеллажных тележек

Холодильная станция KS-UK для стеллажной тележки RWR-VP 163 KS

Для поддержания в холодном состоянии блюд (например, салатов и десертов в чашах или мисках), приготовленных для порционирования на конвейере.

- Активное конвекционное охлаждение
- С холодной воздушной завесой для предотвращения обмена холодного воздуха в холодильной станции с теплым воздухом в помещении
- Регулировка температуры охлаждения с точностью до градуса
- Надежное выдвигание и задвигание стеллажной тележки



Холодильная станция KS-UK RWR 3-A с задвижной стеллажной тележкой RWR 3-A KS

Динамичный дуэт для поддержания в холодном состоянии подаваемых на конвейер блюд в контейнерах.

Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также обо всей программе В.PRO (адрес см. на последней странице).



Холодильная станция KS-UK RWR 3-A	Стеллажная тележка RWR 3 KS	Стеллажная тележка RWR 3-A KS
<ul style="list-style-type: none"> - Для стеллажных тележек RWR 3 KS и RWR 3-A KS - Для поддержания в холодном состоянии блюд в стеллажных тележках - Холодильная станция подключается к холодильной установке заказчика - Хладагент на выбор R134a или R404A - На передней стороне установлены две двухстенные изолированные дверцы, разделенные 2:1 - Активное конвекционное охлаждение - Регулировка температуры от +4 °C до +12 °C (при температуре окружающей среды +32 °C) - Эл. па.: 220–240 В ~/50 Гц/0,2 кВт - Установленная холодопроизводительность: 2,4 кВт (при $t_0 = -10$ °C) - Размеры: около 1290 x 1110 x 1375 мм - Вес: около 210 кг 	<ul style="list-style-type: none"> - Для подачи блюд для порционирования на конвейере - Стеллажная тележка вкатывается в холодильную станцию - Косвенное охлаждение блюд посредством холодильной станции - Для предотвращения потерь холода стеллажная тележка имеет сплошную нижнюю панель - Расстояние между направляющими: 82 мм <ul style="list-style-type: none"> - Количество пар направляющих: 3 x 7 шт. в нижней части + 3 места для подвешивания сверху - Вместимость: 24 x GN 1/1 или 48 x GN 1/2 - Размеры: около 1180 x 625 x 900 мм - Вес: около 30 кг 	<ul style="list-style-type: none"> - Количество пар направляющих: 3 x 7 шт. в нижней части + 3 места для подвешивания сверху и 3 на подставке - Вместимость: 27 x GN 1/1 или 54 x GN 1/2 - Размеры: около 1180 x 823 x 1200 мм - Вес: около 38 кг
<p>№ для заказа 372 599</p>	<p>№ для заказа 573 384 (пластиковые колеса) № для заказа 573 385 (стальные колеса)</p>	<p>№ для заказа 573 386 (пластиковые колеса) № для заказа 573 387 (стальные колеса)</p>



Холодильная станция KS-UK RWR-VP 163	Стеллажная тележка RWR-VP 163 KS
<ul style="list-style-type: none"> - Для стеллажной тележки RWR-VP 163 KS - Для поддержания в холодном состоянии предварительно порционированных блюд, подвозимых в стеллажной тележке к конвейеру - Активное конвекционное охлаждение - Регулировка температуры с точностью до градуса в диапазоне от +4 °C до +12 °C (при температуре окружающей среды +32 °C) - Опционально: двустенная изолированная дверца для использования холодильной станции как вкатываемого холодильника <ul style="list-style-type: none"> - Холодильная станция подключается к холодильной установке заказчика - Хладагент на выбор R134a или R404A - Электрические параметры: 220–240 В ~/50 Гц/0,2 кВт - Установленная холодопроизводительность: 2,8 кВт (при $t_0 = -10$ °C) - Размеры: около 780 x 1185 x 1940 мм - Вес: около 255 кг 	<ul style="list-style-type: none"> - Для подачи предварительно порционированных блюд на подносах к конвейеру - Стеллажная тележка вкатывается в холодильную станцию - Косвенное охлаждение блюд посредством холодильной станции - Для предотвращения потерь холода стеллажная тележка имеет сплошную нижнюю панель - Количество пар направляющих: 12 - Расстояние между направляющими: 115 мм - Вместимость: 24 подноса (евронорма/гастронорма) - Размеры: около 671 x 832 x 1675 мм - Вес: около 20 кг
<p>№ для заказа 372 514</p>	<p>№ для заказа 573 388 (пластиковые колеса) № для заказа 573 389 (стальные колеса)</p>

ЦЕНТРАЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТАНЦИИ В.PRO ДЛЯ ДИСПЕНСЕРОВ



**Центральная холодильная станция
ZKS-UK 1**

**Центральная холодильная станция
ZKS-UK 2**

**Центральная холодильная станция
ZKS-UK 3**

- Базовая станция для универсальных диспенсеров UNI 60/60 ZKS и UNI 88/60 ZKS
- Для охлаждения и поддержания в холодном состоянии посуды или предварительно порционированных блюд в универсальном диспенсере ZKS
- Холодильная станция подключается к холодильной установке заказчика
- Хладагент на выбор R134a или R404A
- Активное конвекционное охлаждение
- Регулировка температуры с точностью до градуса в диапазоне от +4 °C до +12 °C (при температуре окружающей среды +32 °C)
- Опционально: настенное исполнение
- Электрические параметры: 220–240 В ~/50 Гц/0,1 кВт

- Установленная холодопроизводительность:
0,6 кВт (при $t_0 = -10\text{ °C}$)

- Вместимость: 1 универс. диспенсер ZKS

- Размеры: около 890 x 600 x 930 мм

- Вес: около 50 кг

- Установленная холодопроизводительность:
1,2 кВт (при $t_0 = -10\text{ °C}$)

- Вместимость: 2 универс. диспенсера ZKS

- Размеры: около 1690 x 600 x 930 мм

- Вес: около 95 кг

- Установленная холодопроизводительность:
1,8 кВт (при $t_0 = -10\text{ °C}$)

- Вместимость: 3 универс. диспенсера ZKS

- Размеры: около 2490 x 600 x 930 мм

- Вес: около 145 кг

№ для заказа 372 138

№ для заказа 372 135

№ для заказа 371 451

Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также обо всей программе В.PRO (адрес см. на последней странице).

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ДИСПЕНСЕРЫ V.PRO ДЛЯ ЦЕНТРАЛЬНЫХ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТАНЦИЙ



Универсальный диспенсер UNI 60/60 ZKS

- Для поддержания в холодном состоянии и подачи посуды или предварительно порционированных блюд к конвейеру
 - Универсальный диспенсер стыкувается с центральной холодильной станцией
 - Косвенное охлаждение посуды или предварительно порционированных блюд посредством холодильной станции
 - Равномерная подача холодного воздуха благодаря специальной системе воздухораспределения
 - С пластиковой крышкой диспенсера для предотвращения потерь холода
 - Двухстенный, изолированный, с термическим разделением для предотвращения потерь холода и образования конденсата
 - Вместимость: зависит от штабелируемых предметов
 - Высота штабеля: 495 мм
- Платформа штабеля: 597 x 597 мм
 - Размеры: около 929 x 751 x 911 мм (высота с крышкой: 995 мм)
 - Вес: около 100 кг

№ для заказа **383 384** (пластиковые колеса)

АКСЕССУАРЫ/ОПЦИИ ДЛЯ UNI ZKS

Наименование	Размеры	№ для заказа
Пластиковые направляющие стержни	—	379 652
Корзина из стальной проволоки с полимерным покрытием	500 x 500 x 75 мм	144 801
	500 x 500 x 115 мм	144 802
	525 x 525 x 75 мм	296 284
	525 x 525 x 115 мм	296 285
Корзина из нержавеющей стали	500 x 500 x 75 мм	144 803
	500 x 500 x 115 мм	144 804
	525 x 525 x 75 мм	296 286
	525 x 525 x 115 мм	296 287

Колеса	Диаметр	Исполнение
Колеса из нерж. стали	ø 125 мм	4 поворотных колеса, из них 2 с фиксаторами
Колеса из оцинк. стали	ø 125 мм	4 поворотных колеса, из них 2 с фиксаторами

КОНВЕЙЕРЫ ДЛЯ ПОРЦИОНИРОВАНИЯ

Несомненно! Наши раздаточные конвейеры – это основа вашего производственного процесса.

Раздаточный конвейер – это центральный элемент рабочего процесса при порционировании. Если процесс отлажен, вы получаете решающее преимущество в виде экономии времени и затрат.

Будь то ленточный или ременной конвейер, длиной три или тринадцать метров, с активным конвекционным охлаждением или без – все конвейеры B.PRO изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и гарантируют легкую чистку и оптимальную гигиеничность.

Больше никаких внезапных остановок: скорость конвейеров B.PRO легко регулируется в зависимости от требований персонала и процесса порционирования. Благодаря этому вы можете оптимизировать процесс порционирования и свести к минимуму остановки и простои.

Практичные аксессуары, такие как дополнительные розетки, ножные выключатели и поворотные или складные столики, помогут адаптировать конвейер к вашим потребностям.



Порционирование в помещении с комнатной температурой

Раздаточный конвейер RSPV-UK с активным конвекционным охлаждением. Для поддержания оптимальной температуры при порционировании в неохлаждаемом помещении.



Выбор за вами

Независимо от того, какой конвейер вы выберете – ленточный или круглоременный, сенсорный конечный выключатель в конце конвейера и кнопки аварийного выключения в начале и конце конвейера обеспечивают безопасность при эксплуатации. Дополнительные выключатели можно установить опционально.



Практичные аксессуары

Поворотный столик для карт пациентов или практичный складной столик можно опционально установить в начале или конце конвейера.



Преимущества порционирования при помощи конвейера: раздаточный конвейер RSPV-UK с конвекционным охлаждением.

Раздаточный конвейер RSPV-UK с конвекционным охлаждением позволяет порционировать холодные блюда при комнатной температуре без прерывания холодильной цепи.

Охлаждающая воздушная завеса поддерживает идеальную температуру блюд на конвейере и обеспечивает простое порционирование холодных блюд с соблюдением стандартов HACCP. Чистка конвейера тоже не вызовет никаких сложностей: боковая облицовка и вентиляционная решетка снимаются легко и без использования инструмента.



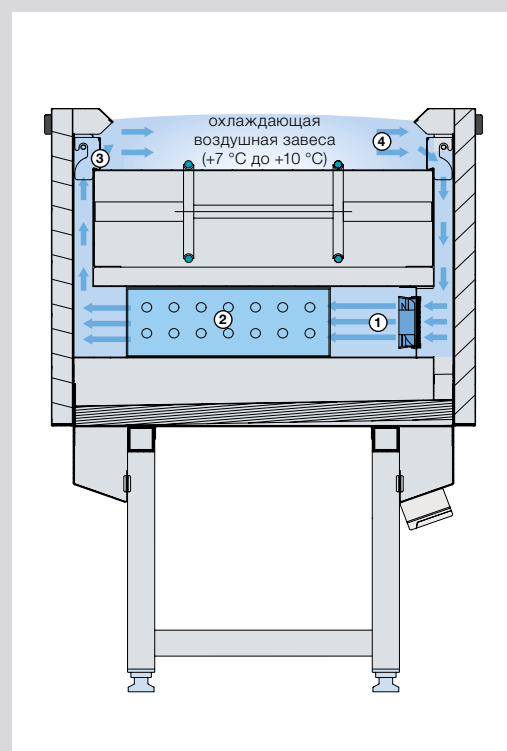
Всегда готов к работе и без охлаждения

На конвейере с конвекционным охлаждением RSPV-UK сам конвейер и система охлаждения включаются независимо друг от друга. Это позволяет эксплуатировать конвейер в экономичном режиме без охлаждения, например, при порционировании завтраков.



Конвекционное охлаждение для максимальной надежности

Охлаждающая воздушная завеса обеспечивает поддержание температуры блюд на конвейере с конвекционным охлаждением RSPV-UK в соответствии с требованиями HACCP.



Принцип действия

Вентилятор (1) всасывает воздух и продвигает его через конденсатор (2), который охлаждает воздух до требуемой температуры. На другой стороне охлажденный воздух подается наверх через вентиляционную решетку (3). Таким образом образуется постоянная воздушная завеса, которая поддерживает блюда на круглом конвейере (4) в холодном состоянии в соответствии с требованиями HACCP.

КОНВЕЙЕРЫ V.PRO ДЛЯ РАЗДАЧИ БЛЮД



Ленточный конвейер GSPV	Круглоремённый конвейер RSPV	RSPV-UK
<ul style="list-style-type: none"> - Ленточный конвейер, стационарный - Материал: сталь CNS 18/10 - Выключатель ВКЛ/ВЫКЛ, сенсорный конечный выключатель в конце конвейера, кнопки аварийного выключения в начале и конце конвейера - Главный выключатель в распределительном шкафу - Регулируемая скорость 2,5–12 м/мин - Не требующий техобслуживания барабанный двигатель - Ширина: 500 мм - Высота: 900 мм - Длина от 3 до 9 м – с одним приводом, более 9,5 м – с двумя приводами - Одна секция длиной до 3,5 м, по желанию до 6 м - Очистное устройство с опорожняемым сборным резервуаром 	<ul style="list-style-type: none"> - Круглоремённый конвейер, стационарный - Материал: сталь CNS 18/10 - Выключатель ВКЛ/ВЫКЛ, сенсорный конечный выключатель в конце конвейера, кнопки аварийного выключения в начале и конце конвейера - Главный выключатель в распределительном шкафу - Регулируемая скорость 2,5–12 м/мин - Не требующий техобслуживания барабанный двигатель - Ширина: 500 мм - Высота: 900 мм - Длина от 3 до 9 м – с одним приводом, более 9,5 м – с двумя приводами - Одна секция длиной до 3,5 м, по желанию до 6 м 	<ul style="list-style-type: none"> - Раздаточный конвейер с конвекционным охлаждением, стационарный - Диапазон температур от +7 °С до +15 °С - Подключение к центральной системе охлаждения заказчика - Электрическое подключение: 400 В, 3 N PE - Материал: сталь CNS 18/10 - Выключатель ВКЛ/ВЫКЛ, сенсорный конечный выключатель в конце конвейера, кнопка аварийного выключения в начале конвейера - Главный выключатель в распределительном шкафу - Регулируемая скорость 2,5–12 м/мин - Не требующий техобслуживания барабанный двигатель - Ширина: 630 мм - Высота: 900 мм - Длина от 3 до 9 м – с одним приводом, более 9,5 м – с двумя приводами

ОПЦИИ

Наименование	Размеры	Для моделей
Ленточный конвейер, передвижной (длина до 6 м)	–	GSPV, RSPV
Розетки с защитным контактом 230 В (количество и расположение любое)	–	все
Розетки CEE 230 В/400 В (количество и расположение любое)	–	все
Ножной выключатель для хода ленты (в конце конвейера)	–	все
Бампер с обеих сторон	–	все
Кабельный канал, с двух сторон, пластик	–	все
Дополнительный выключатель (в начале конвейера)	–	GSPV, RSPV, RSPV-UK
Поворотный стол для карт пациентов (справа или слева в начале или в конце конвейера)	350 x 325 мм	все
Складной стол (справа или слева в начале или в конце конвейера)	600 x 400 мм	все

Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также обо всей программе V.PRO (адрес см. на последней странице).

SAW, SAG, STW

С подогревом или с охлаждением: раздаточные тележки и тележки для транспортировки блюд ускорят процесс порционирования.

Надежные помощники облегчат вам работу.

Раздаточные тележки и тележки для транспортировки блюд являются частью системы B.PRO для высококачественной и эффективной раздачи блюд. Дополнительную информацию можно получить на сайте www.bpro-solutions.com или у вашего дистрибьютора.

МОДЕЛЬ	ИСПОЛНЕНИЕ
SAW	Раздаточная тележка, открытая
SAW-L	Раздаточная тележка, открытая, элементы управления на продольной стороне
SAW-UK	Раздаточная тележка, с охлаждением (конвекция)
SAG	Раздаточная тележка, закрытая
STW	Тележка для транспортировки блюд



Раздаточная тележка SAW 3
с gastronемкостями



Раздаточная тележка SAW 2-UK
с конвекционным охлаждением

Раздаточные тележки SAW с открытой нижней секцией

Могут иметь от одной до четырех ванн для подогрева блюд (мармиты). В сварных цельнотянутых ваннах помещается gastronемкость GN 1/1-200 или соответствующее количество емкостей меньшего размера. Каждая ванна оснащена отдельным подогревом с регулировкой температуры с точностью до градуса от +30 °C до +95 °C.

Раздаточные тележки SAW-UK с конвекционным охлаждением

Раздаточные тележки с конвекционным охлаждением (SAW-UK) имеют встроенную в столешницу охлаждающую ванну. В ней помещается gastronемкость GN 1/1-200 или соответствующее количество емкостей меньшего размера. Ванна съемная, для облегчения чистки испаритель откидывается вверх. Ванна с конвекционным охлаждением оснащена регулировкой температуры с точностью до градуса.

ДИСПЕНСЕРЫ

Надежные диспенсеры V.PRO обеспечат безупречное функционирование рабочих процессов.



Диспенсер тарелок TS-K2 18-33 со шлицами для охлаждения



Диспенсер подносов CSE 54/38 открытый (с подносами)



Платформенный диспенсер CHV 58/58 с конвекционным подогревом

Диспенсеры тарелок V.PRO

Благодаря множеству продуманных деталей диспенсеры тарелок экономичны в потреблении и отличаются большой вместимостью. На выбор предлагаются диспенсеры с 1 или 2 цилиндрами для тарелок, без подогрева, с подогревом (в т. ч. конвекционным) или со шлицами для охлаждения.

Диспенсеры подносов V.PRO

Эти диспенсеры вмещают до 100 подносов размером 530 x 370 мм. Для распределения и раздачи блюд опционально устанавливается надставка для столовых приборов (с диспенсером салфеток или без него). Для автоматического штабелирования при использовании автоматических и полуавтоматических посудомоечных машинах предлагаются специальные диспенсеры подносов.

Платформенные диспенсеры V.PRO

Большой выбор платформенных диспенсеров без подогрева, с конвекционным подогревом или со шлицами для охлаждения. В стандартную комплектацию диспенсера с конвекционным подогревом уже входит крышка из поликарбоната.

МОДЕЛЬ

ИСПОЛНЕНИЕ ДИСПЕНСERA

CSE	Диспенсер подносов и диспенсер кассет, открытый
CE	Диспенсер подносов, диспенсер кассет и платформенный диспенсер, закрытый
CEB	Диспенсер кассет, диспенсер подносов, встраиваемый
CEBH	Диспенсер кассет, встраиваемый, с подогревом
CEK	Диспенсер кассет и платформенный диспенсер, со шлицами для охлаждения
CE-UK	Диспенсер кассет, с охлаждением (конвекция)
CHV	Диспенсер кассет и платформенный диспенсер, с конвекционным подогревом

МОДЕЛЬ

ИСПОЛНЕНИЕ ДИСПЕНСERA

SHVS	Диспенсер подставок для подогрева
TS	Диспенсер тарелок
TS-H	Диспенсер тарелок, передвижной, с подогревом
TS-K	Диспенсер тарелок, передвижной, со шлицами для охлаждения
TS-UH2	Диспенсер тарелок, передвижной, с конвекционным подогревом
UNI	Универсальный диспенсер
UNI-H	Универсальный диспенсер, с подогревом (конвекция)
UNI-K	Универсальный диспенсер со шлицами для охлаждения

Надежные помощники облегчат вам работу.

Все диспенсеры являются частью системы V.PRO для высококачественной и эффективной раздачи блюд. Дополнительную информацию можно получить на сайте www.bpro-solutions.com или у вашего дистрибьютора.



Диспенсер кассет CE-UK 53/53
с конвекционным охлаждением



Универсальный диспенсер UNI-H 58/58
с конвекционным подогревом

Диспенсеры кассет

Идеальны при раздаче блюд – диспенсеры кассет с высокоэффективным конвекционным подогревом или охлаждением. В ассортименте также представлены диспенсеры без подогрева или со шлицами для охлаждения. Как и на всех диспенсерах V.PRO, натяжение пружин регулируется в соответствии с весом посуды и/или системных компонентов.

Универсальные диспенсеры

На выбор предлагаются диспенсеры с конвекционным подогревом, без подогрева или со шлицами для охлаждения. Для бережного штабелирования различных видов посуды универсальные диспенсеры оснащены пластиковыми направляющими, надежно фиксирующими фарфоровую посуду.

Диспенсер для любых тарелок

Круглые или прямоугольные, большие или маленькие – квадратный цилиндр подойдет для тарелок любой формы. Благодаря практичной перфорации можно быстро и просто подогнать диспенсеры почти под любую форму посуды. С помощью дополнительных направляющих для тарелок можно разместить до четырех штабелей небольших мисок, блюд или тарелок всего лишь в одном единственном цилиндре.



СИЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА

Тележки для подносов V.PRO обеспечивают надежную и гигиеничную раздачу блюд в системе подносов.

Тележки для подносов V.PRO берут на себя нелегкую задачу: бесшовные цельнотянутые направляющие помогают при выемке и установке подносов. Четыре длинные ручки обеспечивают эргономичную высоту захвата, позволяя с легкостью толкать, тянуть и маневрировать тележкой, – независимо от роста персонала и даже с открытыми дверцами. Высококачественная конструкция обеспечивает высочайшую гигиеничность при минимальных затратах на чистку. Это экономит драгоценное время.



Четыре эргономичные ручки

Большой диаметр ручек облегчает транспортировку – неважно, в каком направлении.

Широкий круговой бампер

Защищает тележку, мебель и руки при транспортировке через узкие проходы и двери.

Сервировочные тележки V.PRO: качество и стабильность высочайшего уровня.

Первоклассное исполнение, гарантирующее длительный срок службы. Сервировочные тележки V.PRO имеют качественную обработку и при максимальной стабильности и грузоподъемности гарантируют подвижность, необходимую для работы в часы пик.

Тележки для сервировки и сбора подносов выпускаются любых размеров, а также с 2, 3, 4 или 5 полками для большой вместимости. Транспортировка, промежуточное или длительное хранение – V.PRO предлагает идеальную модель для любых задач.



Прочные соединения.

Превосходно сваренные сплошные швы соединяют и укрепляют трубчатую раму и полки. Это позволяет выдерживать большие нагрузки.



Стабильность и надежность.

Загнутые края и большая цельнотянутая профилированная кромка не только обеспечивают высочайшую стабильность и грузоподъемность полок. При работе они также защищают руки от травм.



Сервировочная тележка SW 6 x 4-2



Сервировочная тележка SW 8 x 5-3



Сервировочная тележка SW 10 x 6-3 BASIC

Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также обо всей программе V.PRO (адрес см. на последней странице).

ГРУППА B.PRO

Разнообразный ассортимент товаров основан на потребностях наших клиентов. Чтобы каждому предложить максимум пользы, мы свели всё наше умение и возможности в два высокоспециализированные бизнес-направления: B.PRO Catering Solutions – изделия и системы для профессиональных кухонь на предприятиях общественного питания. ENOXX Engineering – индивидуальное изготовление для промышленности прецизионных деталей из нержавеющей стали, алюминия и полимерных материалов.

Во всех сферах своей деятельности B.PRO сертифицирована по DIN EN ISO 9001:2015 и гарантирует высочайшую надежность и соответствие требованиям заказчика.

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