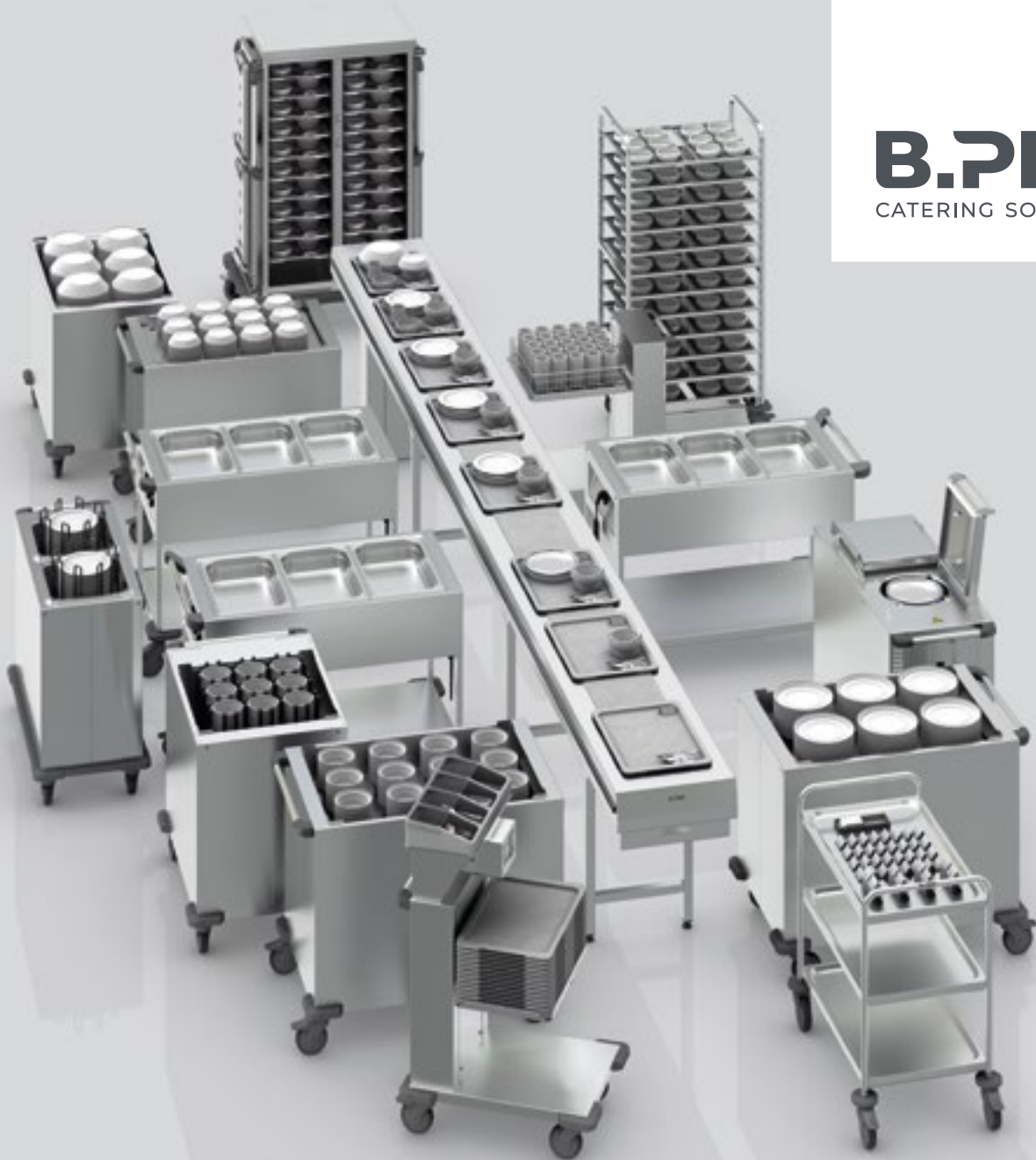


**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



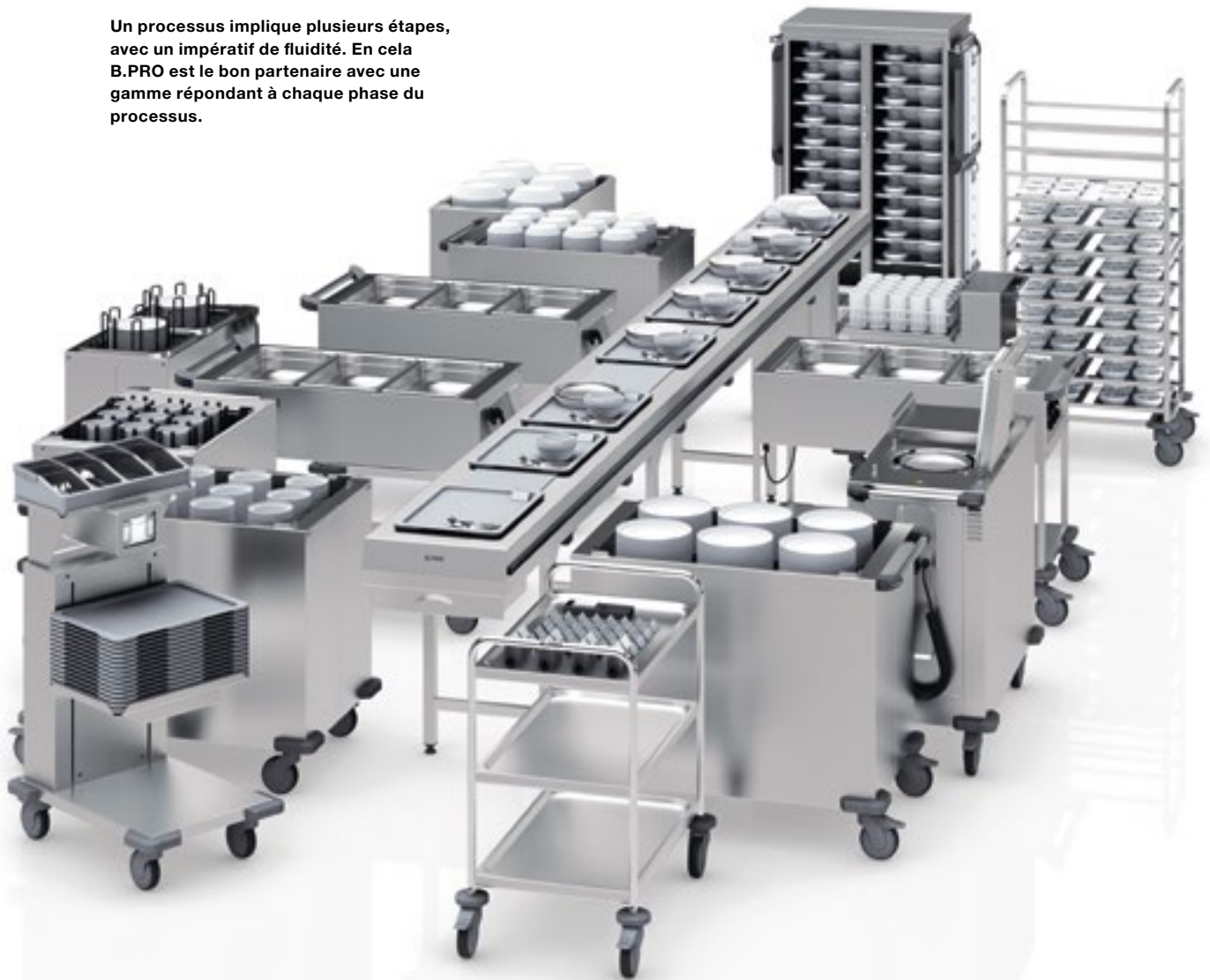
# LA BONNE COMBINAISON

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

# BON APPÉTIT

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

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



## Sommaire

Le portionnement des repas avec B.PRO Catering Solutions	2
Liaison chaude	4
Liaison froide, portionnement en chambre froide	6
Liaison froide, portionnement à température ambiante	8
Liaison froide, portionnement à température ambiante avec convoyeur de distribution réfrigéré	10

## Vue d'ensemble du produit

Stations de réfrigération	12
Convoyeurs de distribution	16
Chariots de transport et de distribution de repas	19
Niveaux constants	20
Chariots de transport de plateaux	22
Chariots de service	23

### Respecter les normes HACCP.

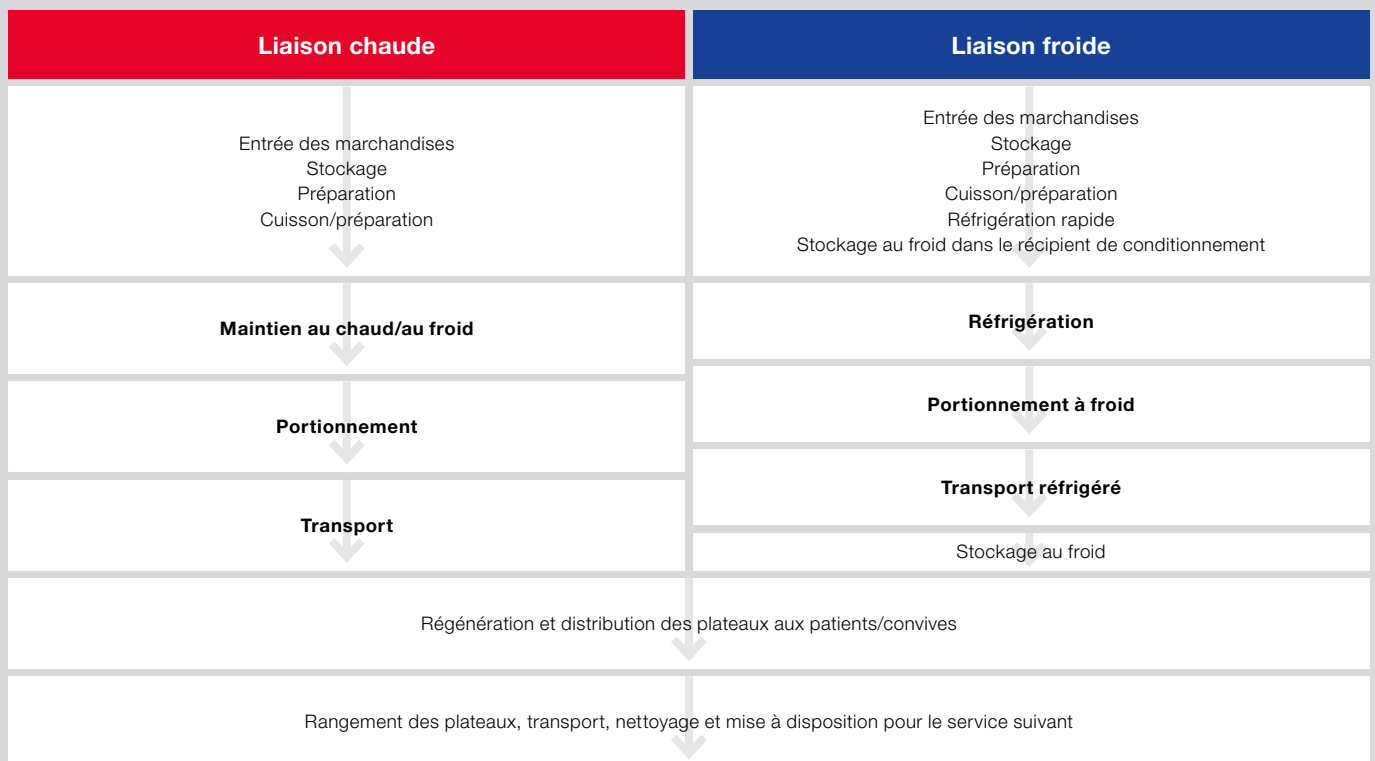
Dans les hôpitaux, maisons de retraite et de soins, dans les écoles et les jardins d'enfants, les exigences de repas sains, nourrissants et appétissants vont croissantes.

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

### Améliorer les processus et gagner en efficacité.

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

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



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

# LIAISON CHAUDE

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



## Chariot de transport de plateaux

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

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

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

## Chariot à glissière

RWR-VP 163 pour composants froids préportionnés comme les desserts ou salades



## Niveau constant pour paniers

CCE 53/53 pour tasses



## Niveau constant à plate-forme

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



## Niveau constant à plate-forme

CE 88/61

## SAW 3



## Niveau constant pour assiettes

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



ni chauffé ni réfrigéré

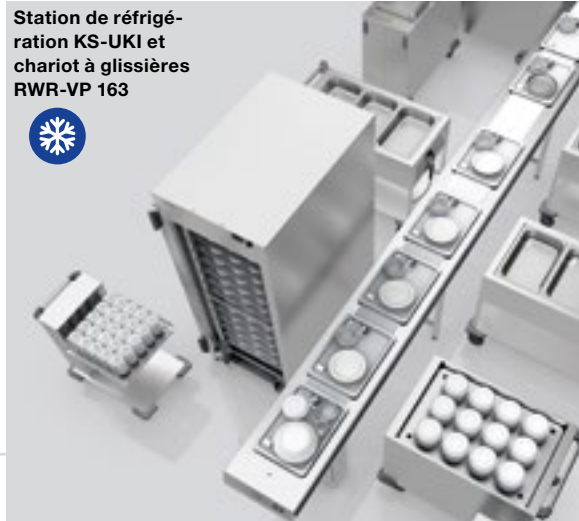


chauffé



réfrigéré

Station de réfrigération KS-UKI et chariot à glissières RWR-VP 163



### Une température froide garantie en toute sécurité

L'alternative solide pour le maintien au froid conforme HACCP de repas froids préportionnés, par exemple desserts et salades, à température ambiante. La station de réfrigération KS-UKI RWR-VP 163 avec réfrigération par air pulsé intégrée, combinée au chariot à glissières RWR-VP 163 KS.

### Chariot de distribution de repas SAW 3

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



### Niveau constant spécial pour soubassement de maintien chaud

2 SHVS 26 pour soubassement de maintien chaud pour assiette plate



### Niveau constant à plate-forme

CE 88/61



### Chariot de service

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

SAW 3



### Convoyeur de distribution GSPV



### Niveau constant universel

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



### Niveau constant à plate-forme

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



### Niveau constant pour plateaux

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

# LIAISON FROIDE

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

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

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

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

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

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

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

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



**Température ambiante**  
liaison froide

### Niveau constant à plate-forme

CE 88/61 pour cloches  
sur assiettes plates



**Niveau constant pour paniers**  
CE 53/53 pour couvercles, cloches  
pour bols à soupe et à ragoût



### Chariot à glissières

RWR 3-A



### Niveau constant à plate-forme

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



### Niveau constant pour assiettes

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



### Niveaux constants pour plateaux

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



### Convoyeur de distribution RSPV



### Chariot à glissières

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



### Chariot de service

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



### Niveau constant pour paniers

CCE 53/53 pour tasses



### Chariot à glissières

RWR-VP 163 pour com-  
posants froids préportion-  
nés comme les desserts  
ou salades



ni chauffé ni réfrigéré



chauffé



réfrigéré

# LIAISON FROIDE

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

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

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

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

## Niveau constant pour paniers CE-UK 53/53

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



## Niveau constant pour paniers

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



## Niveau constant à plate-forme

CE 88/61 pour cloches sur assiettes plates



## Chariot de distribution de repas SAW 3-UK

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



ni chauffé ni réfrigéré



chauffé



réfrigéré





### **Chariot de distribution de repas SAW 3-UK**

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



### **Chariot de distribution de repas SAW 3-UK**

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



### **Chariot de service**

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



### **Convoyeur de distribution RSPV**



### **Niveau constant pour plateaux**

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



### **Niveau constant à plate-forme**

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



### **Niveau constant pour assiettes**

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

# LIAISON FROIDE

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

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

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

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

ou reliée à une installation de réfrigération du bâtiment, elles sont parfaitement adaptées au refroidissement de la vaisselle et au maintien au froid des repas et de la vaisselle sur le convoyeur. Chez B.PRO, vous trouverez toujours des solutions intelligentes pour une chaîne de froid complète et une hygiène maximale dans la liaison froide.

## Réfrigération rapide et efficace même pour les grandes quantités.

Un composant supplémentaire pour votre chaîne de froid sans faille : plutôt que le niveau constant à fentes de refroidissement, utilisez les bornes réfrigérées avec les niveaux constants universels ZKS adaptés. Ces stations offrent des performances fiables pour le refroidissement et le maintien au froid de la vaisselle ou le maintien au froid de repas préportionnés. Les niveaux constants universels à réfrigération indirecte assurent le transport de la vaisselle jusqu'au dépilage ou des repas préportionnés jusqu'au convoyeur.

### Stations de réfrigération ZKS-UK 2

pour la réfrigération de vaisselle ou de repas préportionnés dans les niveaux constants universels ZKS



### Niveau constant universel

UNI 60/60 ZKS



Niveau constant universel à réfrigération indirecte ZKS pour le transport et le dépilage de vaisselle ou de repas préportionnés.



**Chariot de service**

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

**Niveau constant pour plateaux**

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

**Niveau constant pour assiettes**

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

**Niveau constant à plate-forme**

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

**Station de réfrigération**

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

**Station de réfrigération**

KS-UK RWR-VP 163 avec **chariot à glissières** RWR-VP 163 KS pour la réfrigération de salades et desserts préportionnés

**Station de réfrigération**

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

**Niveau constant à plate-forme**

CE 88/61 pour cloches sur assiettes plates

**Niveau constant pour paniers**

CCE 53/53 pour tasses



**Convoyeur de distribution réfrigéré par air pulsé RSPV-UK**

**Niveau constant pour paniers**

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



**Température ambiante**  
env. 22 °C



ni chauffé ni réfrigéré



chauffé



réfrigéré

# RÉFRIGÉRATION

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

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

Les stations de réfrigération sont disponibles avec réfrigération par air pulsé active intégrée ou raccordement à une installation de réfrigération côté bâtiment.

## **Station de réfrigération KS-UK pour chariots à glissières RWR 3 KS et 3-A KS**

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

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

## **Station de réfrigération KS-UK pour chariot à glissières RWR-VP 163 KS**

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

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

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

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

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





Station de réfrigération KS-UK RWR 3-A	Chariot à glissières RWR 3 KS	Chariot à glissières RWR 3-A KS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour chariots RWR 3 KS et RWR 3-A KS</li> <li>- Pour le maintien au froid dans le chariot à glissières des repale convoyeur</li> <li>- La station de réfrigération est raccordée à une installation frigorifique côté bâtiment</li> <li>- Fluide réfrigérant au choix R134a ou R404A</li> <li>- Côté commande, 2 portes à double paroi et isolées, divisées dans le rapport 2/3 et 1/3.</li> <li>- Réfrigération à air pulsé</li> <li>- Temp. réglable au degré près de +4 °C à +12 °C (pour une température ambiante de +32 °C)</li> <li>- Raccordement : 220–240 V AC/50 Hz/0,2 kW</li> <li>- Puissance frigorifique à installer : 2,4 kW (avec <math>t_0 = -10</math> °C)</li> <li>- Dimensions : env. 1290 x 1110 x 1375 mm</li> <li>- Poids : env. 210 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour la mise à disposition des repas pour le portionnement sur le convoyeur</li> <li>- Le chariot à glissières est introduit dans la station de réfrigération</li> <li>- Réfrigération indirecte des repas par la station de réfrigération</li> <li>- Afin d'éviter les pertes de froid, le chariot à glissières est pourvu d'une plaque de plancher continue</li> <li>- Écartement des glissières : 82 mm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre de paires de glissières : 3 x 7 pièces en soubassement + 3 espaces d'accrochage en haut</li> <li>- Capacité : 27 x GN 1/1 ou 54 x GN 1/2</li> <li>- Dimensions : env. 1180 x 823 x 1200 mm</li> <li>- Poids : env. 38 kg</li> </ul>
<b>Référence 372 599</b>	<b>Référence 573 384</b> (roues en matière plastique) <b>Référence 573 385</b> (roues en acier galvanisé)	<b>Référence 573 386</b> (roues en matière plastique) <b>Référence 573 387</b> (roues en acier galvanisé)



Station de réfrigération KS-UK RWR -VP 163	Chariot à glissières RWR-VP 163 KS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour chariot à glissières RWR-VP 163 KS</li> <li>- Pour le maintien au froid des repas mis à disposition en chariot à glissières et préportionnés sur convoyeur</li> <li>- Réfrigération à air pulsé</li> <li>- Température réglable au degré près de +4 °C à +12 °C (pour une température ambiante de +32 °C)</li> <li>- En option : porte à double paroi isolée pour l'utilisation de la station de réfrigération comme un réfrigérateur de niche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour la mise à disposition de repas préportionnés sur plateaux sur convoyeur</li> <li>- Le chariot à glissières est introduit dans la station de réfrigération</li> <li>- Réfrigération indirecte des repas par la station de réfrigération</li> <li>- Afin d'éviter les pertes de froid, le chariot à glissières est pourvu d'une plaque de plancher continue</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La station de réfrigération est raccordée à une installation frigorifique côté bâtiment</li> <li>- Fluide réfrigérant au choix R134a ou R404A</li> <li>- Valeur de raccordement : 220–240 V AC/50 Hz/0,2 kW</li> <li>- Puissance frigorifique à installer : 2,8 kW (avec <math>t_0 = -10</math> °C)</li> <li>- Dimensions : env. 780 x 1185 x 1940 mm</li> <li>- Poids : env. 255 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre de paires de glissières : 12</li> <li>- Écartement des glissières : 115 mm</li> <li>- Capacité : 24 plateaux (Euronorm/Gastronorm)</li> <li>- Dimensions : env. 671 x 832 x 1675 mm</li> <li>- Poids : env. 20 kg</li> </ul>
<b>Référence 372 514</b>	<b>Référence 573 388</b> (roues en matière plastique) <b>Référence 573 389</b> (roues en acier galvanisé)

## BORNES RÉFRIGÉRÉES B.PRO POUR NIVEAUX CONSTANTS



**Borne réfrigérée ZKS-UK 1**

**Borne réfrigérée ZKS-UK 2**

**Borne réfrigérée ZKS-UK 3**

- Station d'arrimage pour niveaux constants universels UNI 60/60 ZKS et UNI 88/60 ZKS
- Pour réfrigérer et maintenir au froid de la vaisselle ou des repas préportionnés dans le niveau constant universel ZKS
- La station de réfrigération est raccordée à une installation frigorifique côté bâtiment
- Fluide réfrigérant au choix R134a ou R404A
- Réfrigération à air pulsé
- Température réglable au degré près de +4 °C à +12 °C (pour une température ambiante de +32 °C)
- En option : modèles accrochés au mur
- Valeur de raccordement : 220-240 V AC/50 Hz/0,1 kW

- Puissance frigorifique à installer : 0,6 kW (avec  $t_0 = -10$  °C)
- Capacité : 1 niveau constant universel ZKS
- Dimensions : env. 890 x 600 x 930 mm
- Poids : env. 50 kg

- Puissance frigorifique à installer : 1,2 kW (avec  $t_0 = -10$  °C)
- Capacité : 2 niveaux constants universels ZKS
- Dimensions : env. 1690 x 600 x 930 mm
- Poids : env. 95 kg

- Puissance frigorifique à installer : 1,8 kW (avec  $t_0 = -10$  °C)
- Capacité : 3 niveaux constants universels ZKS
- Dimensions : env. 2490 x 600 x 930 mm
- Poids : env. 145 kg

**Référence 372 138**

**Référence 372 135**

**Référence 371 451**

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

## NIVEAUX CONSTANTS UNIVERSELS B.PRO POUR BORNES RÉFRIGÉRÉES



### Niveau constant universel UNI 60/60 ZKS

- Pour le maintien au froid et la mise à disposition de vaisselle ou de repas préportionnés pour le portionnement sur le convoyeur
- Le niveau constant universel ZKS s'arrime à la borne réfrigérée
- Réfrigération indirecte de la vaisselle et/ou des repas préportionnés par la borne réfrigérée
- Répartition régulière de l'air froid par un système spécial de guidage de l'air
- Avec recouvrement en matière plastique du niveau constant afin d'éviter les pertes de froid
- A double paroi, isolé, avec séparation thermique afin d'éviter les pertes de froid et la formation de condensation
- Capacité : dépend des articles empilés
- Hauteur d'empilage : 495 mm
- Plate-forme d'empilage : 597 x 597 mm
- Dimensions : env. 929 x 751 x 911 mm (hauteur avec couvercle : 995 mm)
- Poids : env. 100 kg

**Référence 383 384** (roues en matière plastique)

## ACCESSOIRES/OPTIONS POUR UNI ZKS

Désignation	Dimensions	Référence
Barres de guidage en plastique	—	<b>379 652</b>
Panier en fil d'acier, revêtu de matière plastique	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>
Panier en acier inoxydable	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>

Roues	Diamètre	Version
<b>Roues en acier inoxydable</b>	ø 125 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
<b>Roues en acier galvanisé</b>	ø 125 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein

# CONVOYEURS DE PORTIONNEMENT

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

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

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

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

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



#### Portionnement à température ambiante agréable

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



#### Vous avez le choix

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



#### Accessoires pratiques

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





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

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

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



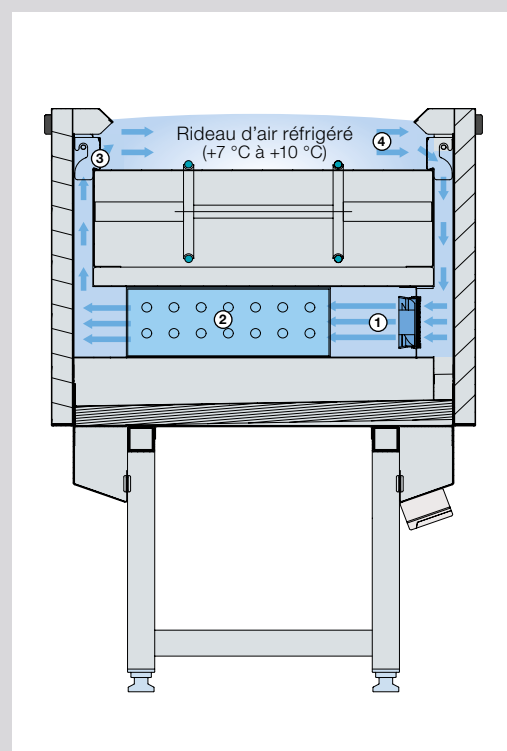
**Prêt à tout moment même sans réfrigération**

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



**Réfrigération par air pulsé pour une sécurité maximale**

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



**Principe de fonctionnement**

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

## CONVOYEURS B.PRO POUR LA DISTRIBUTION DES REPAS



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

## OPTIONS

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

# SAW, SAG, STW

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

## Une équipe bien coordonnée vous facilite le travail.

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

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



**Chariot de distribution de repas SAW 3**  
avec accessoire récipient GN



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

## Chariot de distribution de repas avec soubassement ouvert SAW

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

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

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

# NIVEAUX CONSTANTS

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



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



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



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

## Niveaux constants pour assiettes B.PRO

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

## Niveaux constants pour plateaux B.PRO

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

## Niveaux constants à plate-forme B.PRO

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

MODÈLE	VERSION DES NIVEAUX CONSTANTS	MODÈLE	VERSION DES NIVEAUX CONSTANTS
CCE	Niveaux constants pour plateaux et niveaux constants pour paniers, ouverts	SHVS	Niveaux constants pour maintien chaud ou froid
CE	Niveaux constants pour plateaux, pour paniers et niveaux constants à plate-forme, fermés	TS	Niveaux constants pour assiettes
CEB	Niveaux constants pour paniers et pour plateaux à encastrer	TS-H	Niveaux constants pour assiettes, mobiles, chauffés
CEBH	Niveaux constants pour paniers à encastrer, chauffés	TS-K	Niveaux constants pour assiettes, mobiles, avec fentes de refroidissement
CEK	Niveaux constants pour paniers et niveaux constants à plate-forme, avec fentes de refroidissement	TS-UH2	Niveaux constants pour assiettes, mobiles, avec chauffage par air pulsé
CE-UK	Niveaux constants pour paniers, réfrigérés (air pulsé)	UNI	Niveaux constants universels
CHV	Niveaux constants à plate-forme et niveaux constants pour paniers, chauffés à l'air pulsé	UNI-H	Niveaux constants universels, chauffés (air pulsé)
		UNI-K	Niveaux constants universels, avec fentes de refroidissement

### Une équipe bien coordonnée vous facilite le travail.

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



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



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

#### Niveaux constants pour paniers

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

#### Le niveau constant pour toutes les assiettes

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

#### Niveaux constants universels

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



# POUR UNE DISTRIBUTION MAÎTRISÉE

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

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



#### **Quatre poignées de poussée ergonomiques**

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

#### **Protection périphérique contre les chocs extra-large**

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

## Chariots de service B.PRO : solides et stables.

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

Les chariots de service et de débarrasage existent dans toutes les tailles ainsi qu'avec 2, 3, 4 ou 5 tablettes pour les grandes capacités de rangement. Que ce soit pour le transport, l'entreposage ou la conservation – B.PRO propose pour chaque demande le modèle idéal.



### Des liaisons solides.

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



### Stable et sûr.

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



Chariot de service SW 6 x 4-2



Chariot de service SW 8 x 5-3



Chariot de service SW 10 x 6-3 BASIC

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

## LE GROUPE B.PRO

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

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

B.PRO GmbH  
B.PRO Catering Solutions  
P.O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
Germany  
Phone +49 7045 44-81900  
[catering.export@bpro-solutions.com](mailto:catering.export@bpro-solutions.com)  
[www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS