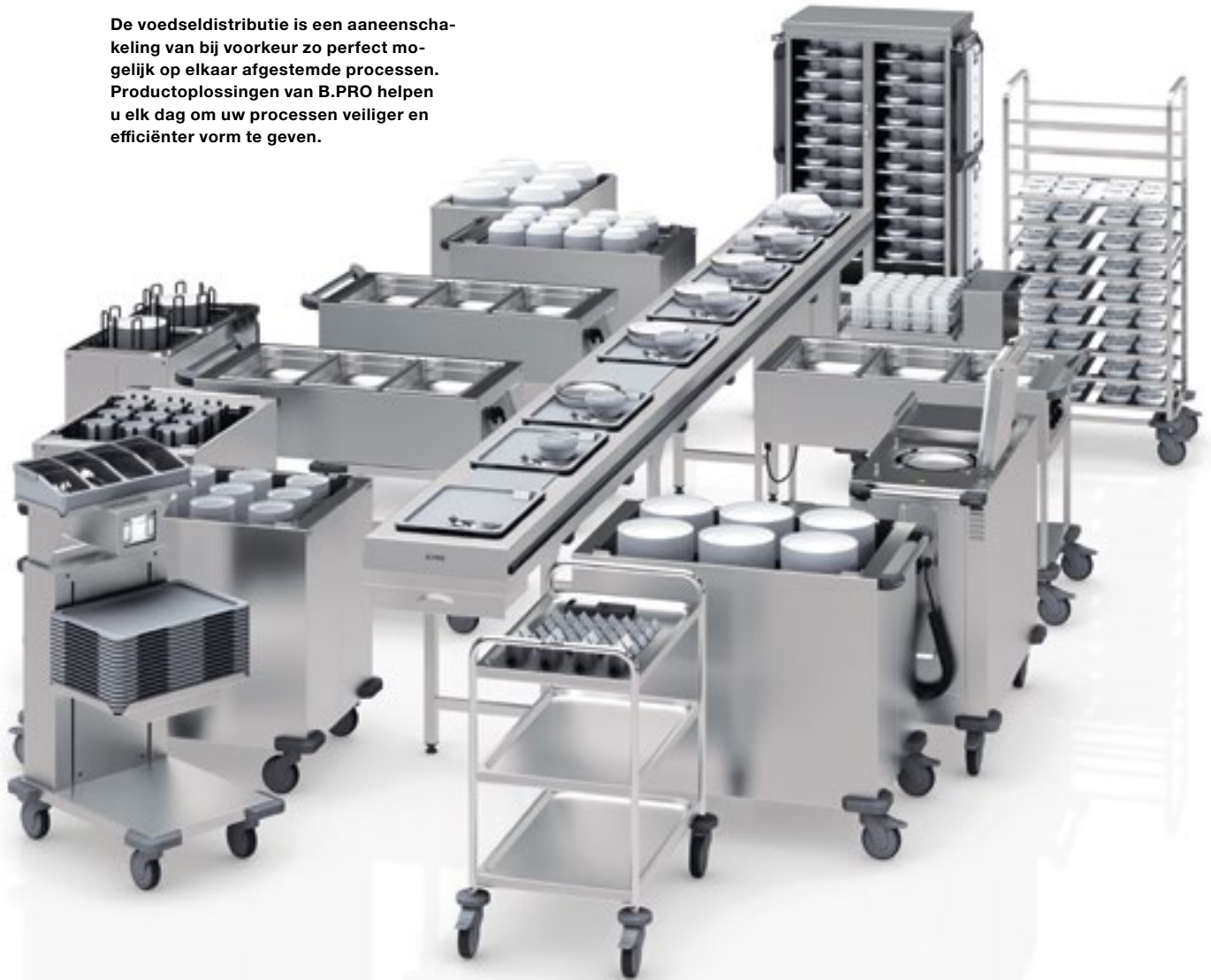




# EET SMAKELIJK

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

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



## Inhoud

Voedseluitgifte met B.PRO Catering Solutions Cook & Serve	2
Cook & Chill, portioneren in een gekoelde ruimte	4
Cook & Chill, portioneren bij kamertemperatuur	6
Cook & Chill, portioneren bij kamertemperatuur met gekoelde voedselverdeelband	8
	10

## Productoverzicht

Koelstations	12
Voedselverdeelbanden	16
Voedseluitgifte- en voedseltransportwagens	19
Stapelaars	20
Dienbladtransportwagens	22
Serveerwagens	23

### Het gaat erom hoe het aankomt.

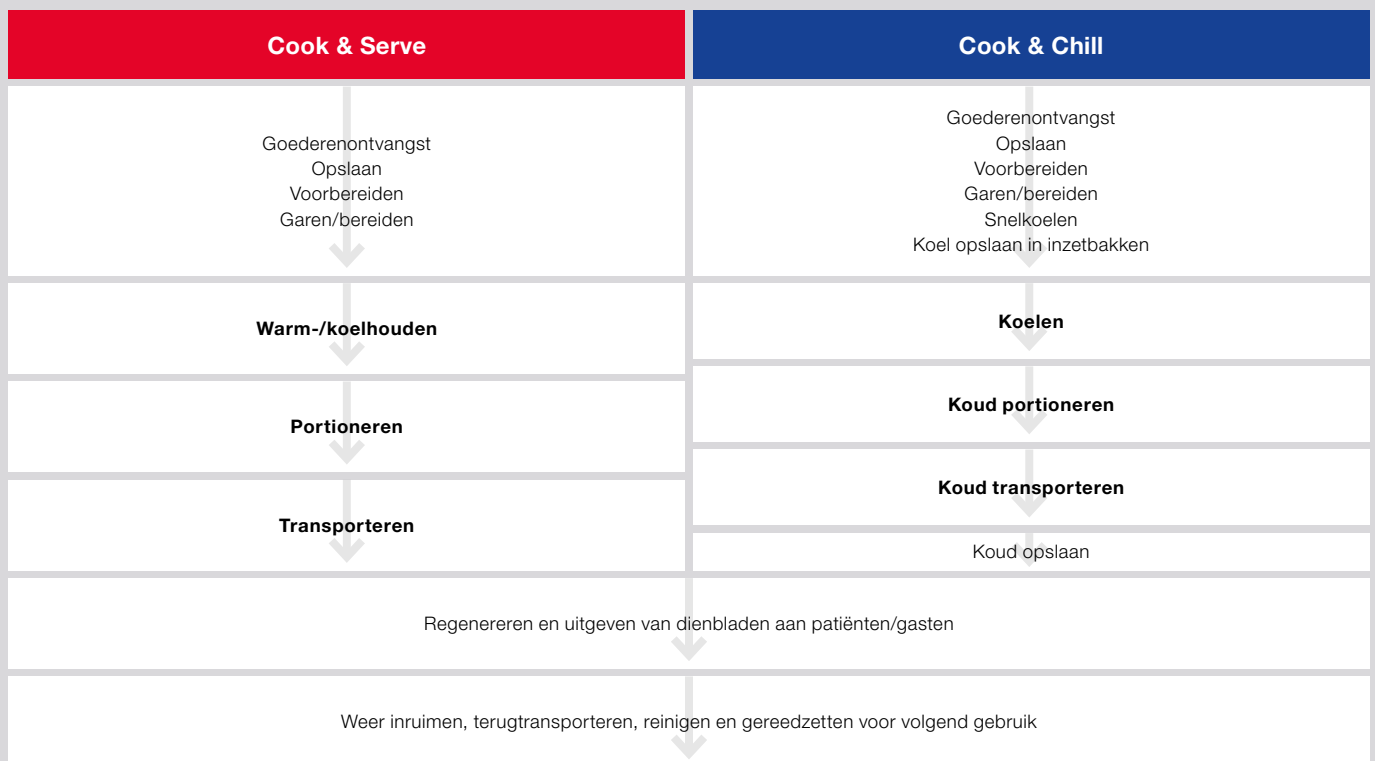
In ziekenhuizen, bejaarden- en verzorgingshuizen, scholen en kinderdagverblijven worden steeds hogere eisen gesteld aan gezond, voedzaam en smakelijk eten.

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

### Processen verbeteren en efficiency verhogen.

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

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



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

# COOK & SERVE

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



## Dienbladtransportwagen

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

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

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



## Platformstapelaar

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



## Platformstapelaar

CE 88/61

## SAW 3



## Bordenstapelaar



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

## Regaalwagen

RWR-VP 163 voor voorgeportioneerde koude componenten als desserts en salades



## Korvenstapelaar

CCE 53/53 voor kopjes



neutraal



verwarmd



gekoeld



Koelstation KS-UKI  
en regaalwagen  
RWR-VP 163



### Voor een extra portie temperatuurbetrouwbaarheid

Het krachtige alternatief voor HACCP-conform koelhouden van voorgeportioneerde koude gerechten, zoals desserts en salades, bij kamertemperatuur: het koelstation KS-UKI RWR-VP 163 met geïntegreerde actieve circulatieluchtkoeling, in combinatie met de regaalwagen RWR-VP 163 KS.

### Voedseluitgiftewagen SAW 3

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



### Speciale stapelaar voor warmhoudondergedeelten

2 SHVS 26 voor warmhoudondergedeelten voor dinerborden



### Platformstapelaar

CE 88/61



### Serveerwagen

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

SAW 3



### Voedselverdeelband GSPV



### Universele stapelaar

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



### Platformstapelaar

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



### Dienbladenstapelaar

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

# COOK & CHILL

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

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

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

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

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

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

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

**Bijvoorbeeld:**

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



**Gekoelde ruimte conform  
HACCP-richtlijnen**

### Platformstapelaar

CE 88/61 voor clochen op dinerborden



### Korvenstapelaar

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



### Regaalwagen

RWR 3-A



### Platformstapelaar

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



### Bordenstapelaar

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



### Dienbladenstapelaar

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



### Voedselverdeelband RSPV



### Serveerwagen

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

### Regaalwagen

RWR-VP 163 voor voorgepor-  
tioneerde koude componenten  
als desserts en salades



### Korvenstapelaar

CCE 53/53 voor kopjes



### Regaalwagen

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



neutraal



verwarmd



gekoeld

# COOK & CHILL

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

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

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

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

**Korvenstapelaar CE-UK 53/53**  
met actieve circulatieluchtkoeling,  
voor voorgeportioneerde  
salades en desserts



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



**Platformstapelaar**  
CE 88/61 voor clochen op dinerborden

**Voedseluitgiftewagen SAW 3-UK**  
met actieve circulatieluchtkoeling, koelbak  
voor gekoelde gerechten in inzetbakken



neutraal



verwarmd



gekoeld





### Voedseluitgiftewagen SAW 3-UK

met actieve circulatieluchtkoeling, koelbak voor gekoelde gerechten in inzetbakken



### Voedseluitgiftewagen SAW 3-UK

met actieve circulatieluchtkoeling, koelbak voor gekoelde gerechten in inzetbakken



### Serveerwagen

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



### Voedselverdeelband RSPV



### Platformstapelaar

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



### Bordenstapelaar

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



### Dienbladenstapelaar

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

# COOK & CHILL

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

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

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

Als krachtige aanvulling daarop zijn er de koelstations voor regaalwagens of universele stapelaars, ook bij grote hoeveelheden gerechten en vaatwerk. Met geïntegreerde circulatieluchtkoeling of aangesloten op een vaste koelinstallatie

zijn ze ook perfect voor het afkoelen van vaatwerk en voor het koelhouden van gerechten en vaatwerk aan de band. Bij B.PRO vindt u altijd doordachte oplossingen voor een complete koelketen en maximale hygiëne bij Cook & Chill.

## Snel en effectief koelen, ook bij grote hoeveelheden.

Nog een bouwsteen voor uw ononderbroken koelketen: in plaats van de stapelaars met koelsleuven gebruikt u de centrale koelstations met bijpassende universele stapelaars ZKS. Deze bieden betrouwbare prestaties bij het afkoelen en koelhouden van vaatwerk en bij het koelhouden van voorgeportioneerde gerechten. De indirect gekoelde universele stapelaars zorgen voor het transport voor het afstapelen van vaatwerk of voorgeportioneerde gerechten aan de band.

### Centrale koelstations ZKS-UK 2

voor het koelen van vaatwerk of voorgeportioneerde gerechten in universele stapelaars ZKS



### Universele stapelaar

UNI 60/60 ZKS



Indirect gekoelde universele stapelaars ZKS voor transport en afstapelen van vaatwerk of voorgeportioneerde gerechten.



**Serveerwagen**

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

**Dienbladenstapelaar**

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

**Bordenstapelaar**

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

**Platformstapelaar**

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

**Koelstation** KS-UK RWR 3-A met **regaalwagen** RWR 3-A KS voor het koelen van gerechten in inzetbakken



**Koelstation** KS-UK RWR-VP 163 met **regaalwagen** RWR-VP 163 KS voor het koelen van voor-geportioneerde salades en desserts



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

met **regaalwagen** RWR 3-A KS

**Platformstapelaar**

CE 88/61 voor clochen op dinerborden

**Korvenstapelaar**

CCE 53/53 voor kopjes

**Korvenstapelaar**

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



**Circulatieluchtgekoelde voedselverdeelband**  
**RSPV UK**



**Kamertemperatuur**

ca. 22 °C



neutraal



verwarmd



gekoeld

# KOELSTATIONS

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

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

De koelstations zijn er naar keuze met actieve, geïntegreerde circulatielucht-koeling of voor aansluiting aan een vaste koelinstallatie.

## **Koelstation KS-UK voor regaalwagens RWR 3 KS en 3-A KS**

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

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

## **Koelstation KS-UK voor regaalwagen RWR-VP 163 KS**

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

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

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

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



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





Koelstation KS-UK RWR 3-A	Regaalwagen RWR 3 KS	Regaalwagen RWR 3-A KS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voor regaalwagen RWR 3 KS en RWR 3-A KS</li> <li>- Voor het koelhouden van de voor het portioneren aan de band klaargezette gerechten in de regawagen</li> <li>- Het koelstation wordt aangesloten op een vaste koelinstallatie</li> <li>- Koelmiddel naar keuze R134a resp. R404A</li> <li>- Aan de bedieningszijde zitten 2 dubbelwandige, geïsoleerde deuren in de verhouding 2:1</li> <li>- Actieve circulatieluchtcooling</li> <li>- Temperatuur op de graad nauwkeurig regelbaar van +4 °C tot +12 °C (bij +32 °C omgevingstemperatuur)</li> <li>- Aansluitwaarde: 220–240 V AC/50 Hz/0,2 kW</li> <li>- Te installeren koelvermogen: 2,4 kW (bij <math>t_0 = -10</math> °C)</li> <li>- Afmetingen: ca. 1290 x 1110 x 1375 mm</li> <li>- Gewicht: ca. 210 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voor het klaarzetten van de gerechten voor het portioneren aan de band</li> <li>- De regaalwagen wordt in het koelstation gereden</li> <li>- Indirecte koeling van de gerechten door het koelstation</li> <li>- Ter voorkoming van koudeverliezen is de regaalwagen voorzien van een ononderbroken bodemplaat</li> <li>- Afstand van de geleiders: 82 mm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aantal geleiderparen: 3 x 7 stuks in de onderbouw + 3 inhangplaatsen boven</li> <li>- Capaciteit: 24 x GN 1/1 of 48 x GN 1/2</li> <li>- Afmetingen ca. 1180 x 625 x 900 mm</li> <li>- Gewicht: ca. 30 kg</li> </ul>
<p><b>Bestelnr. 372 599</b></p>	<p><b>Bestelnr. 573 384</b> (kunststof wielen)  <b>Bestelnr. 573 385</b> (staalverzinkte wielen)</p>	<p><b>Bestelnr. 573 386</b> (kunststof wielen)  <b>Bestelnr. 573 387</b> (staalverzinkte wielen)</p>



Koelstation KS-UK RWR-VP 163	Regaalwagen RWR-VP 163 KS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voor regaalwagen RWR-VP 163 KS</li> <li>- Voor het koelhouden van de in de regaalwagen klaargezette voorgeportioneerde gerechten aan de band</li> <li>- Actieve circulatieluchtcooling</li> <li>- Temperatuur op de graad nauwkeurig regelbaar van +4 °C tot +12 °C (bij +32 °C omgevingstemperatuur)</li> <li>- Optioneel: dubbelwandige, geïsoleerde deur voor gebruik van het koelstation als inrijdkoelkast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voor het klaarzetten van voorgeportioneerde gerechten op dienbladen aan de band</li> <li>- De regaalwagen wordt in het koelstation gereden</li> <li>- Indirecte koeling van de gerechten door het koelstation</li> <li>- Ter voorkoming van koudeverliezen is de regaalwagen voorzien van een ononderbroken bodemplaat</li> <li>- Aantal geleiderparen: 12</li> <li>- Afstand van de geleiders: 115 mm</li> <li>- Capaciteit: 24 dienbladen (Euronorm/ Gastronorm)</li> <li>- Afmetingen: ca. 671 x 832 x 1675 mm</li> <li>- Gewicht: ca. 20 kg</li> </ul>
<p><b>Bestelnr.: 372 514</b></p>	<p><b>Bestelnr. 573 388</b> (kunststof wielen)  <b>Bestelnr. 573 389</b> (staalverzinkte wielen)</p>

## B.PRO CENTRALE KOELSTATIONS VOOR STAPELAARS



Centraal koelstation ZKS-UK 1	Centraal koelstation ZKS-UK 2	Centraal koelstation ZKS-UK 3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inrijdstation voor universele stapelaars UNI 60/60 ZKS en UNI 88/60 ZKS</li> <li>- Voor het afkoelen en koelhouden van vaatwerk resp. voor het koelhouden van voorgeportioneerde gerechten in de universele stapelaars ZKS</li> <li>- Het koelstation wordt aangesloten op een vaste koelinstallatie</li> <li>- Koelmiddel naar keuze R134a resp. R404A</li> <li>- Actieve circulatieluchtkoeling</li> <li>- Temperatuur op de graad nauwkeurig regelbaar van +4 °C tot +12 °C (bij +32 °C omgevingstemperatuur)</li> <li>- Optioneel: hangende uitvoering</li> <li>- Aansluitwaarde: 220–240 V AC/50 Hz/0,1 kW</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Te installeren koelvermogen: 0,6 kW (bij <math>t_0 = -10\text{ °C}</math>)</li> <li>- Capaciteit: 1 universele stapelaar ZKS</li> <li>- Afmetingen: ca. 890 x 600 x 930 mm</li> <li>- Gewicht: ca. 50 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Te installeren koelvermogen: 1,2 kW (bij <math>t_0 = -10\text{ °C}</math>)</li> <li>- Capaciteit: 2 universele stapelaars ZKS</li> <li>- Afmetingen: ca. 1690 x 600 x 930 mm</li> <li>- Gewicht: ca. 95 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Te installeren koelvermogen: 1,8 kW (bij <math>t_0 = -10\text{ °C}</math>)</li> <li>- Capaciteit: 3 universele stapelaars ZKS</li> <li>- Afmetingen: ca. 2490 x 600 x 930 mm</li> <li>- Gewicht: ca. 145 kg</li> </ul>
<b>Bestelnr. 372 138</b>	<b>Bestelnr. 372 135</b>	<b>Bestelnr. 371 451</b>

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

## B.PRO UNIVERSELE STAPELAARS VOOR CENTRALE KOELSTATIONS



### Universele stapelaar UNI 60/60 ZKS

- Voor het koelhouden en klaarzetten van vaatwerk resp. voorgeportioneerde gerechten voor het portioneren aan de band
  - De universele stapelaar wordt aangekoppeld aan het centrale koelstation
  - Indirecte koeling van het vaatwerk resp. de voorgeportioneerde gerechten door het centrale koelstation
  - Gelijkmatische verdeling van de koude lucht door een speciaal luchtgeleidingssysteem
  - Met deksel van kunststof om koudeverliezen te voorkomen
  - Dubbelwandig geïsoleerd met thermische scheiding om koudeverliezen en condensvorming te voorkomen
  - Capaciteit: afhankelijk van het stapelgoed
  - Stapelhoogte: 495 mm
- Stapelplatform: 597 x 597 mm
  - Afmetingen: ca. 929 x 751 x 911 mm (hoogte met deksel: 995 mm)
  - Gewicht: ca. 100 kg

**Bestelnr. 383 384** (kunststof wielen)

## TOEBEHOREN/OPTIES VOOR UNI ZKS

Omschrijving	Afmetingen	Bestelnr.
Kunststof geleidingsstaven	—	<b>379 652</b>
Korf van staaldraad, met kunststof gecoat	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>
Korf van roestvrij staal	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>

Wielen	Diameter	Uitvoering
<b>Roestvrij stalen wielen</b>	ø125 mm	4 zwenkwielen waarvan 2 met rem
<b>Staalverzinkte wielen</b>	ø125 mm	4 zwenkwielen waarvan 2 met rem

# BANDEN VOOR PORTIONEREN

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

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

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

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

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



#### **Portioneren bij een aangename ruimtetemperatuur**

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



#### **U hebt de keuze**

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



#### **Praktische toebehoren**

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





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

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

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



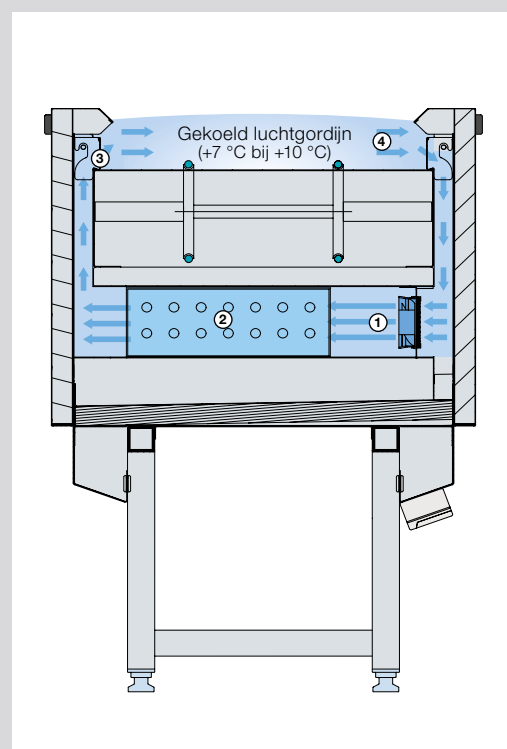
**Ook zonder koeling altijd bedrijfsklaar**

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



**Circulatieluchtkoeling voor maximale  
zekerheid**

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



**Werking**

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

## B.PRO BANDEN VOOR DE VOEDSELDISTRIBUTIE



Riemtransportband GSPV	Snaartransportband RSPV	RSPV-UK
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riemtransportband, vaststaand</li> <li>- Materiaal: RVS 18/10</li> <li>- Aan-/uitschakelaar, sensoreindschakelaar aan het uiteinde van de band, noodstopdrukker aan het begin en uiteinde van de band</li> <li>- Hoofdschakelaar op de schakelkast</li> <li>- Snelheid instelbaar van 2,5–12 m/min.</li> <li>- Onderhoudsvrije trommelmotor</li> <li>- Breedte: 500 mm</li> <li>- Hoogte: 900 mm</li> <li>- Lengten van 3 tot 9 m met één aandrijving, vanaf 9,5 m met 2 aandrijvingen</li> <li>- Enkeldelig tot max. 3,5 m lengte, naar wens tot 6 m</li> <li>- Vuilafstrijder met verwijderbare opvangbak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Snaartransportband, vaststaand</li> <li>- Materiaal: RVS 18/10</li> <li>- Aan-/uitschakelaar, sensoreindschakelaar aan het uiteinde van de band, noodstopdrukker aan het begin en uiteinde van de band</li> <li>- Hoofdschakelaar op de schakelkast</li> <li>- Snelheid instelbaar van 2,5–12 m/min.</li> <li>- Onderhoudsvrije trommelmotor</li> <li>- Breedte: 500 mm</li> <li>- Hoogte: 900 mm</li> <li>- Lengten van 3 tot 9 m met één aandrijving, vanaf 9,5 m met 2 aandrijvingen</li> <li>- Enkeldelig tot max. 3,5 m lengte, naar wens tot 6 m</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Circulatieluchtgekoelde voedselverdeelband, vaststaand</li> <li>- Temperatuurbereik van +7 °C tot +15 °C</li> <li>- Aansluiting aan een vaste, centrale koeling</li> <li>- Elektrische aansluiting: 400 V, 3 N PE</li> <li>- Materiaal: RVS 18/10</li> <li>- Aan-/uitschakelaar, sensoreindschakelaar aan het uiteinde van de band, noodstopdrukker aan het begin van de band</li> <li>- Hoofdschakelaar op de schakelkast</li> <li>- Snelheid instelbaar van 2,5–12 m/min.</li> <li>- Onderhoudsvrije trommelmotor</li> <li>- Breedte: 630 mm</li> <li>- Hoogte: 900 mm</li> <li>- Lengten van 3 tot 9 m met één aandrijving, vanaf 9,5 m met 2 aandrijvingen</li> </ul>

## OPTIES

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

# SAW, SAG, STW

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

## Een goed ingespeeld team maakt uw werk gemakkelijker.

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



**Voedseluitgiftewagen SAW 3**  
met toebehoren GN-inzetbakken



**Circulatieluchtgekoelde voedseluitgiftewagen SAW 2-UK**

## Voedseluitgiftewagens met open onderbouw SAW

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

## Voedseluitgiftewagens met circulatieluchtkoeling SAW-UK

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

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

# STAPELAARS

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



**Bordenstapelaar TS-K2 18-33 met koelsleuven**



**Dienbladenstapelaar CCE 54/38 open (met toebehoren dienbladen)**



**Platformstapelaar CHV 58/58 met circulatieluchtverwarming**

## B.PRO Bordenstapelaars

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

## B.PRO Dienbladenstapelaars

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

## B.PRO Platformstapelaars

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

### MODEL

### UITVOERING STAPELAARS

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

### MODEL

### UITVOERING STAPELAARS

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



### Een goed ingespeeld team maakt uw werk gemakkelijker.

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



**Korvenstapelaar CE-UK 53/53 met circulatieluchtkoeling**



**Universele stapelaar UNI-H 58/58 met circulatieluchtverwarming**

#### Korvenstapelaars

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

#### Universele stapelaars

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

#### De bordenstapelaar voor alles

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



# KRACHTIGE ONDERSTEUNING

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

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



**Vier ergonomische duwhandgrepen**

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

**Extra brede stootrand rondom**

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

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

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

De serveer- en afruimwagens zijn er in alle maten, met 2, 3, 4 of 5 plateaus, voor een grote plaatsingscapaciteit. Transport, tijdelijke of langdurige opslag – B.PRO biedt voor alle wensen het ideale model.



### Stevige constructie.

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



### Stabiel en veilig.

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



Serveerwagen SW 6 x 4-2



Serveerwagen SW 8 x 5-3



Serveerwagen SW 10 x 6-3 BASIC

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

## DE B.PRO-GROEP

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

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

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

B.PRO GmbH  
B.PRO Catering Solutions  
P.O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
Germany  
Phone +49 7045 44-81900  
catering.export@bpro-solutions.com  
www.bpro-solutions.com

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS