

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



Neue
Modelle

ALL IN ONE

Die neuen Bühnenspender von B.PRO: Universelle Spezialsender für das raumsparende Stapeln unterschiedlicher Geschirrarten.

OPTIMAL ABGESTIMMT

Die Bühnenspender sind die ideale Lösung, wenn in der Speisenverteilung vielfältige Komponenten des Systemgeschirrs gleichzeitig eingesetzt werden. Optimal abgestimmt und für (fast)* alle stapelbaren Standardporzellan- und Kunststoffartikel nutzbar.

DIE PLATTFORM BIETET PLATZ FÜR
EUROBEHÄLTER (600 X 400 MM)

ENORMES FASSUNGSVERMÖGEN
(Z.B. FÜR 600 SUPPENSCHALEN),
DADURCH REDUZIERT SICH DIE
GESCHIRRSPENDER-ANZAHL UM
BIS ZU 30%

STAPELN OHNE
GESCHIRRKÖRBE MÖGLICH

KOMPAKTE ABMESSUNGEN
ERMÖGLICHEN EIN BESSERES
HANDLING IN DER SPÜLKÜCHE UND AM
PORTIONIERBAND

DURCHDACHTE STAPELPLATTFORM
BIETET KIPPSICHERHEIT AUCH BEI
HOHER GEWICHTSBELASTUNG

SICHERES UND LEICHTES
MANÖVRIEREN DURCH DIE
BEWÄHRTEN LENKROLLEN
UND SCHIEBEGRIFF



*Für über 50 verschiedene Standardartikel verschiedener Hersteller

VARIANTEN / SPENDERFAMILIE



CEH 65/45 MIT UMLUFTHEIZUNG

zum Warmhalten von Geschirrkomponenten, aber auch bestens geeignet für Heißhaltesystemunterteile mit Wachs- bzw. Heiz- und Wackskern. Eine innovative Luftführung sorgt für gleichmäßige und effektive Hitzeverteilung. Der doppelwandige Korpus mit Innenschichtverkleidung isoliert hervorragend. Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-Heizung mit besonders hoher Heizleistung.

- Abdeckhaube aus Edelstahl zur Vermeidung von Wärmeverlust im beheiztem Betrieb
- Geräteinnenraum-Temperatur bis +135 °C regelbar
- Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte
- Temperaturregler, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs
- Eco-Regelbereich für energieeffiziente Geschirrttemperaturen



CE 65/45 UNBEHEIZT

zum Bestücken und Herausnehmen von Geschirrtteilen und Komponenten in unterschiedlichen Formen und Größen.

- Durchgehende pulverbeschichtete Innenverkleidung, um das Rutschen des Geschirrs und Beschädigungen an der Innenseite des Korpus zu vermeiden



CEK 65/45 MIT KÜHLSCHLITZEN

zum schnelleren Auskühlen nach dem Spülen und beim Vorkühlen im Kühlhaus sind Korpus und Innenschichtverkleidung mit einer Lochung versehen.

- Korpus mit Kühlschlitzen, zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen
- Durchgehende pulverbeschichtete Innenverkleidung, um das Rutschen des Geschirrs und Beschädigungen an der Innenseite des Korpus zu vermeiden

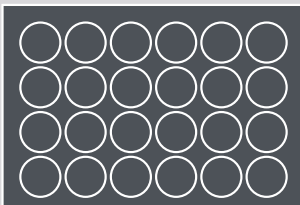
B.PRO BÜHNENSPENDER

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe unten).



Modell	CEH 65/45 beheizbar (Umluft)*	CE 65/45 unbeheizt	CEK 65/45 mit Kühlschlitzen
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> - Plattform zur Aufnahme unterschiedlicher Geschirrarten (Maße der Plattform: 650 x 450 mm) - Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 		
Maße L x B x H (mm) Höhe mit Abdeckhaube (mm)	1184 x 619 x 915 mm 1020 mm	893 x 579 x 912 mm	893 x 579 x 912 mm
Lichtes Maß (in mm)	ca. 656 x 456 mm		
Arbeitshöhe (mm)	900 mm		
Kapazität	abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen		
Max. Zuladung (in kg)	220 kg	240 kg	240 kg
Stapelhöhe ohne/ mit Abdeckhaube	ca. 570 mm/ ca. 610 mm	ca. 600 mm	ca. 600 mm
Gewicht (in kg)	ca. 110 kg	ca. 60 kg	ca. 58 kg
Anschlusswert*	220–240 V, 50 Hz, 3,0 kW	—	—
Schutzart	IP X5	—	—
Material	Edelstahl 1.4301/1.4016 mit mikrolierter Oberfläche		
Zubehör/Optionen	Siehe folgende Seite		
Best.-Nr. (Basismodell)	575 291 (388 123)	575 289 (388 121)	575 290 (388 122)

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).



BESTÜCKUNGSBEISPIEL

z.B. 600 Stück Suppenschalen ø 0,35l:

24 Schalen in Stapeln zu 25 Stück übereinander

OPTIONEN/ZUBEHÖR

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle
	Temperatur im Geräteinnenraum (ca. 135 °C) nicht regelbar	CEH 65/45
	Schiebegriff als Rohrbügel komplett aus Edelstahl	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
	Umlaufende Stoßleisten aus PE	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
	Umlaufende Stoßleisten verstärkt (gefräst)	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45

ca2009/04-24 PDF Änderungen vorbehalten. Farbabweichungen möglich.

ROLLENAUSFÜHRUNGEN

Bezeichnung	Rollen- durchmesser	Ausführung	für Modelle
Edelstahlrollen	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81276
Telefax +49 7045 44-81212
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com