



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Alimentación
de forma
segura

GUARDERÍA, ESCUELA Y COMEDOR ESCOLAR

Soluciones higiénicas para la alimentación a cualquier edad.

CONTENIDO

Sistema de distribución de alimentos BASIC LINE con concepto de higiene	4
Carros de distribución de alimentos SAW	8
Dispensadores de platos	10
Colores B.PRO	11
Carros de servicio	12
Carro de cubiertos y bandejas BT 400	15
Recipientes de transporte de alimentos B.PROTHERM	16
Recipientes Gastronorm	20
Carros de recogida de bandejas	21



SERVICIO DE ALIMENTOS PARA TODOS

Para la guardería, la escuela y el comedor escolar: la distribución de alimentos funciona perfectamente cuando la presentación de los alimentos está adaptada a la altura de los niños, de los adolescentes y de los adultos. Con BASIC LINE, B.PRO ofrece un sistema flexible para todas las alturas con un concepto de higiene.



BASIC LINE

Sistema de distribución de alimentos flexible: para la alimentación de los niños y los adolescentes tiene a su disposición BASIC LINE Kids y todas las variantes de equipamiento de B.PRO BASIC LINE con reposabandejas a menor altura.

Los módulos B.PRO BASIC LINE Kids están disponibles como

- Buffet caliente
- Buffet frío con refrigeración silenciosa activa
- Buffet frío con refrigeración activa por circulación de aire
- Buffet neutro

Para niños más altos son idóneos los módulos normales de 900 mm de altura, por ejemplo con el reposabandejas a menor altura. En las variantes de equipamiento Smart, Emotion y Design, el reposabandejas se puede fijar a una altura menor sin esfuerzo.



B.PRO BASIC LINE Kids

Altura baja del módulo (750 mm)
con reposaplatos y estante

Este no es lugar para juegos:

La cubierta de interruptores.

Para cubrir los interruptores de encendido/apagado y los reguladores de temperatura en los buffets calientes y neutros, hay disponible una cubierta abatible a petición. No solo es bonita, sino que también evita que se juegue con los interruptores.



La seguridad es lo primero: seguro para niños en los reposabandejas plegables.

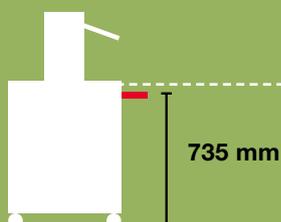
Mediante un perno bloqueado se pueden fijar los reposabandejas plegados hacia arriba o hacia abajo como medida de seguridad.



Altura de distribución para la alimentación infantil

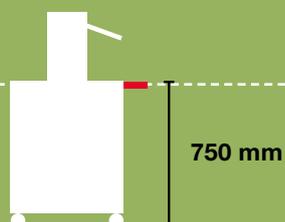
B.PRO BASIC LINE Kids

Altura del módulo Kids (750 mm)
con reposabandejas a 735 mm
para niños de hasta aprox. 10 años



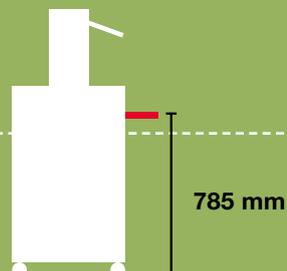
B.PRO BASIC LINE Kids

Altura del módulo Kids (750 mm)
con reposaplatos a ras
con la cubierta
para niños de hasta aprox. 10 años



B.PRO BASIC LINE Smart, Emotion, o Design

Altura del módulo (900 mm)
con reposabandejas a 785 mm
para niños a partir de aprox. 10 años



B.PRO BASIC LINE – buffets calientes, fríos y neutros

B.PRO BASIC LINE W-3, buffet caliente, variante de equipamiento Smart

- Buffet caliente móvil con color del cuerpo gris tráfico B (RAL 7043)
- Cubierta de acero inoxidable con tres baños María con calentamiento húmedo o seco para recipientes GN 1/1
- Pantalla protectora de cristal de seguridad ESG en el lado del cliente
- Conexión de 230 V
- 4 ruedas directrices gemelas, 2 con freno



B.PRO BASIC LINE SK-3, buffet frío con refrigeración activa silenciosa, variante de equipamiento Emotion

- Buffet frío móvil con color del cuerpo en neomint opcional
- Revestimiento frontal en neomint
- Cubierta de acero inoxidable con cubeta GN 3/1 embutida, soldada sin juntas y con refrigeración silenciosa para tres GN 1/1 de una profundidad máx. de 150 mm
- Máquina de refrigeración completamente encapsulada en la base, conexión de 230 V
- Suplemento de puente en acero inoxidable
- Pantalla protectora de cristal de seguridad ESG en el lado del cliente
- Reposabandejas en el lado del cliente en acero inoxidable, de tubos, que se puede bajar sin esfuerzo a una altura de 785 mm
- 4 ruedas directrices gemelas, 2 con freno

B.PRO BASIC LINE N-3 Kids, buffet neutro

- Buffet neutro móvil con color del cuerpo en blanco señales opcional
- Revestimiento frontal en Resopal "Colours" Yellow D 483-60
- Con cubierta de acero inoxidable continua
- Capacidad de tres GN 1/1 al mismo tiempo
- Reposabandejas en el lado del cliente en Resopal, que se puede bajar sin esfuerzo a una altura de 735 mm
- 4 ruedas directrices gemelas, 2 con freno



Configure sus módulos BASIC LINE en configurator.bpro-solutions.com
o pregunte a nuestro equipo de ventas.



Distribución de alimentos B.PRO BASIC LINE – con juegos de pantalla protectora y protección higiénica



Variante 1: pantalla protectora, cerrada

- Reequipamiento de módulos con pantalla protectora abierta en pantalla protectora cerrada, p. ej. para el cambio del autoservicio al servicio
- Aplicable para suplemento Highline y estándar

Variante 2: protección higiénica, en el lado del cliente

- Reequipamiento de módulos con pantalla protectora abierta a pantalla protectora cerrada, p. ej. para el cambio del autoservicio al servicio
- También con una protección personal adicional encima del suplemento de puente



Posibilidad de pasaplatos encima del suplemento de puente



Posibilidad de pasaplatos encima de la cubierta de acero inoxidable (p. ej. para la alimentación infantil y escolar)



Variante 3: protección higiénica, frontal

- Cierre frontal del suplemento de puente y protección personal adicional encima del suplemento de puente

Pónganse en contacto con nosotros.
Estaremos encantados de asesorarle.
 La dirección se indica al dorso.

Variante 4: estante de colocación para puentes

- Aplicable para módulos B.PRO BASIC LINE con
 - Variante 1: juego de reequipamiento de pantalla protectora, cerrada
 - Variante 2: juego de reequipamiento de protección higiénica, en el lado del cliente
- El estante de colocación aumenta el tamaño de la superficie de apoyo encima del suplemento de puente
- Aplicable para suplemento Highline y estándar



Carros de distribución de alimentos B.PRO – para llevar los alimentos de la cocina al comedor

También disponible en altura para niños.
Altura de trabajo 700-900 mm, puede pedirse individualmente.
Pregunte a su asesor especializado.



SAW 2



SAW 3 con recipiente GN como accesorio

- Para GN 1/1-200 o sus subdivisiones
- Las pilas tienen calentamiento húmedo o seco y pueden calentarse y regularse individualmente
- Regulación de temperatura por grados de la pila de +30 °C a +95 °C
- Conexión eléctrica: 220–240 V, 50–60 Hz
- Ruedas de plástico inoxidable según DIN 18867-8
- Estante soldado para la máxima estabilidad
- Disponible también con base cerrada

Carro de distribución de alimentos SAW 2, con calentamiento

- 2 pilas individuales para máx. 2 GN 1/1-200
- Dimensiones (Lo x An x Al): 936 x 714 x 933 mm
- Potencia: 1,4 kW

N.º ref. 572 153

Carro de distribución de alimentos SAW 3, con calentamiento

- 3 pilas individuales para máx. 3 GN 1/1-200
- Dimensiones (Lo x An x Al): 1276 x 714 x 933 mm
- Potencia: 2,1 kW

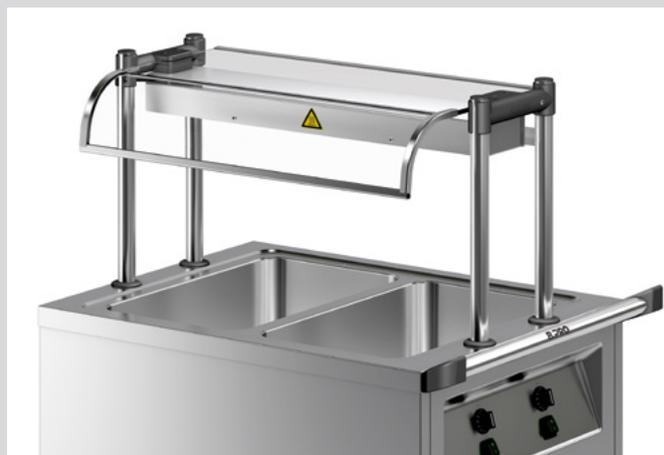
N.º ref. 572 154

Todos los modelos y un amplio programa de accesorios también están disponibles en www.bpro-solutions.com

Estante suplementario de cristal (opcional)

para SAW 2, SAW 3 y SAW 4

- Con **pantalla protectora**, curvada, bajada hasta la cubierta en el lado del cliente o con una altura pasaplatos de 275 mm en el lado del cliente
- O con **pantalla protectora y estante térmico** de acero inoxidable con 1 radiador térmico de cerámica por cada baño María (respectivamente 250 W), sin regulación, 230 V, con conexión separada
- Estante plegable opcionalmente en la parte lateral, 245 mm de ancho



Carros de distribución de alimentos – accesorios para una higiene óptima

Pantalla protectora reequipable

- Higiene sin compromisos
- Para carros de distribución de alimentos de B.PRO
- Cristal de seguridad ESG
- En el lado del cliente, bajado hasta la cubierta o con un pasaplatos
- Se monta fácilmente en poco tiempo
- Disponible para carros de distribución de alimentos con 2, 3 o 4 pilas



Opciones / Accesorios

Modelo/figura		Para el modelo	N.º ref.
	en el lado del cliente bajada hasta la cubierta	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	705 451
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	705 505
		SAW 4, SAW L-4	707 167
	en el lado del cliente con una altura pasaplatos de 275 mm	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	706 719
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	705 666
		SAW 4, SAW L-4	705 669

Dispensadores de platos de B.PRO – asistentes robustos para el autoservicio o para la preparación de porciones

Extra pequeños: la distribución adecuada de alimentos para niños con BASIC LINE Kids está adaptada al tamaño de los niños mediante los módulos de distribución de alimentos con una altura más baja. Ahora hay disponibles dos dispensador de platos B.PRO Kids sin calentamiento, adaptados a la altura de distribución de 750 mm.

Las ventajas:

- Gran flexibilidad para todas las formas de plato:
 - redondo: \varnothing 18–33 cm,
 - cuadrado: máx. 28 x 28 cm
- El peso deseado es fácilmente ajustable mediante el sistema de ajuste sencillo ESS (Easy-Setting-System)
- Cubierta, opcional
- Clip práctico en la tapa, opcional
- Señal de relleno, opcional
- Limpieza y mantenimiento sencillos gracias a los tubos para platos extraíbles y a los cajones de limpieza opcionales



TS-1 18-33 Kids



TS-2 18-33 Kids

Dispensador de platos TS-1 18-33 Kids, sin calentamiento, de acero inoxidable

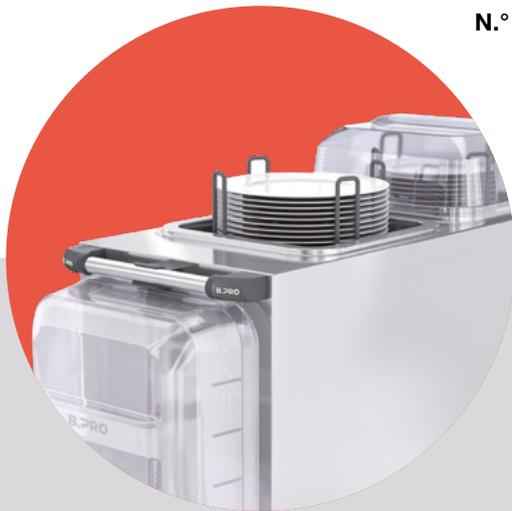
- 1 tubo de apilado
- Capacidad: aprox. 60 platos
- Dimensiones (Lo x An x Al):
554 x 520 x 880 mm

N.º ref. 574 766

Dispensador de platos TS-2 18-33 Kids, sin calentamiento, de acero inoxidable

- 2 tubos de apilado
- Capacidad: aprox. 120 platos
- Dimensiones (Lo x An x Al):
990 x 520 x 880 mm

N.º ref. 574 765



**Altura de distribución óptima
(750 mm) para niños de hasta
aprox. 10 años**





TS-H1 18-33

**Dispensador de platos TS-H1 18-33,
con calentamiento estático,
cuerpo pintado en polvo,
en color amarillo retama**

- Margen de temperatura entre +30 y +110 °C
- 1 tubo de apilado con cubierta
- Capacidad: aprox. 80 platos
- Dimensiones (Lo x An x Al): 680 x 520 x 1030 mm
- Potencia: 0,9 kW, conexión de 220-240 V
- Tipo de protección: IP X5

N.º ref. 374 291



TS-H2 18-33

**Dispensador de platos TS-H2 18-33,
con calentamiento estático,
cuerpo pintado en polvo,
en color rojo caramelo**

- Margen de temperatura entre +30 y +110 °C
- 2 tubos de apilado con cubiertas
- Capacidad: aprox. 160 platos
- Dimensiones (Lo x An x Al): 1076 x 520 x 1030 mm
- Potencia: 1,2 kW, conexión de 220-240 V
- Tipo de protección: IP X5

N.º ref. 374 294

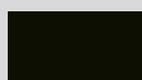
Disponible también con cuerpo pintado en polvo
Consulte a nuestro equipo de ventas.



COLORES B.PRO

12 colores disponibles para un ambiente animado:

Todos los revestimientos pueden adaptarse entre sí: para el sistema de distribución de alimentos B.PRO BASIC LINE, para el dispensador de platos, el carro de recogida de bandejas y el carro de servicio.



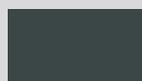
negro grafito



amarillo retama



rojo caramelo



gris tráfico B



rojo merlot



neomint



gris piedra



verde petróleo



granny



blanco señales



azul marino



lima

Carros de servicio de B.PRO para grandes y pequeños – transportan todo lo que se coloca encima



De forma detallada

- Gran estabilidad y capacidad de carga gracias a los estantes soldados y a las aristas enrolladas
- De acero inoxidable (material 1.4301)
- Borde realzado embutido, para que no pueda deslizarse nada por el borde
- Insonorización incluida:
Esterilla insonorizante de serie debajo de cada estante

Hay muchos más modelos y opciones disponibles. Pregunte a nuestro equipo de ventas.



SW 6 x 4-2 Kids



SW 8 x 5-2 Kids

Carro de servicio SW 6 x 4-2 Kids

- Con 2 estantes soldados
- Dimensiones (Lo x An x Al): 700 x 500 x 800 mm
- Dimensiones de los estantes (Lo x An): 600 x 400 mm
- 4 ruedas directrices de plástico, 2 con freno, ø 125 mm

N.º ref. 574 983

Carro de servicio SW 8 x 5-2 Kids

- Con 2 estantes soldados
- Dimensiones (Lo x An x Al): 900 x 600 x 800 mm
- Dimensiones de los estantes (Lo x An): 800 x 500 mm
- 4 ruedas directrices de plástico, 2 con freno, ø 125 mm

N.º ref. 574 985



Revestimiento opcional

En tres partes y, a petición, con 2 puertas abatibles, se puede montar en un abrir y cerrar de ojos en carros de servicio B.PRO 8 x 5 y 10 x 6 existentes.

Revestimiento, en 3 partes, en color

- Para enganchar en carros de servicio B.PRO
 - Chapa fina, con galvanizado electrolítico por las dos caras, pintada en polvo
- SW 6 x 4-2 Kids: **N.º ref. 383 710**
 SW 8 x 5-2 Kids: **N.º ref. 383 713**
 SW 8 x 5-2 o SW 8 x 5-3: **N.º ref. 375 453**

Colores: página 11



Suplemento para cubiertos CAT 5
en el carro de servicio SW 10 x 6-3 BASIC
con revestimiento en 3 partes

SW MCS 10 x 6-3

con estante opcional con altura adaptada a los niños,
bastidor de enganche para tres GN 1/6-200, bandeja
recogegotas para portacopas, protección visual y
revestimiento en 3 partes



SW 8 x 5-2

con revestimiento en 3 partes y puertas abatibles

Carro de servicio SW 8 x 5-2

- Con 2 estantes soldados
- Dimensiones (Lo x An x Al):
900 x 600 x 950 mm
- Capacidad de carga: 120 kg
- Carga máx. por estante: 80 kg
- Dimensiones de los estantes
(Lo x An): 800 x 500 mm
- 4 ruedas directrices de plástico,
2 con freno, \varnothing 125 mm

N.º ref. 569 769



SW 8 x 5-3

con revestimiento en 3 partes

Carro de servicio SW 8 x 5-3

- Con 3 estantes soldados
- Dimensiones (Lo x An x Al):
900 x 600 x 950 mm
- Capacidad de carga: 120 kg
- Carga máx. por estante: 80 kg
- Dimensiones de los estantes
(Lo x An): 800 x 500 mm
- 4 ruedas directrices de plástico,
2 con freno, \varnothing 125 mm

N.º ref. 569 770

Estación de recogida móvil

SW MCS 10x6-3

- Con 3 estantes (1000x600 mm)
y escotadura para recipiente de
desperdicios (2xGN 1/3-200) en
el estante superior
- 4 ruedas directrices de plástico,
2 con freno, \varnothing 125 mm
- 2xGN-B 1/3-200 incluidos en los
artículos suministrados
- Dimensiones (Lo x An x Al):
1100x700x950 mm

N.º ref. 575 520

Opciones

Bastidor de enganche para enganchar
lateralmente los recipientes GN para
cubiertos o como recipiente colector.

El estante para colocar las bandejas se
engancha de una manera fácil y rápida. Para
ajustarlo a la altura estándar o a la altura
adaptada a los niños solo hay que girarlo.

Bandeja recogegotas para colocar
vasos y tazas.

La protección visual también puede
utilizarse para la identificación individual
de residuos sobrantes, papel, vidrio y
cubiertos.

Revestimiento, en 3 partes y 2 puertas abatibles, en color

- Para enganchar en el carro de servicio de B.PRO,
con 2 puertas abatibles para un montaje sencillo
 - Chapa fina, con galvanizado electrolítico por las dos caras, pintada en polvo
- SW 6 x 4-2 Kids: **N.º ref. 383 712**
SW 8 x 5-2 Kids: **N.º ref. 383 715**
SW 8 x 5-2 o SW 8 x 5-3: **N.º ref. 375 454**

Carros de servicio, opciones/accesorios

Figura	Modelo	Para el modelo	Dimensiones Lo x An x Al (mm)	Modelo	N.º ref.
	Encimera WB 8 x 5 incl. 2 x GN 1/3-65 para colocar sobre el carro de servicio, incl. escotadura para 2 recipientes GN 1/3-65	SW 8 x 5 (sin galería)	773 x 500 x 61 mm	Acero inoxidable	574 773
	Bastidor de enganche para recipientes GN, incl. tope para rollo de papel de cocina		231 x 477 x 200 mm	Acero inoxidable	574 783
	Tabla para cortar, adaptada a la encimera y los recipientes GN integrados, ranura para la recogida del jugo con salida	WB 8 x 5	530 x 325 x 20 mm (GN 1/1)	Plástico	574 776
	Soporte para cuchillos para el montaje en GN 1/6	GN 1/6	114 x 162 x 20 mm	Plástico	574 774
	Pantalla protectora SW SG para carro de servicio, para la fijación posterior	SW 8 x 5	828 x 253 x 317 mm	Vidrio acrílico (PMMA)	574 782
	Revestimiento en 3 partes, con puertas abatibles frontales, pintado en polvo, para el modelo SW 8 x 5, KIDS, véase la página 12/13				375 454 <div data-bbox="1125 1064 1332 1265" style="text-align: center;">  <p>Todos los colores en la página 11</p> </div>
AFB 4 x 2 x 2,5 	Recipiente de desperdicios AFB 4 x 2 x 2,5 de acero inoxidable, embutido, con colgador, para enganchar y desenganchar en el mango	no adecuado para SW 6	425 x 225 x 250 mm 18,5 litro en combinación con el carro de servicio, máx. llenado: 13,5 kg	Acero inoxidable	555 509
BGN 1/3-150 	Recipiente para cubiertos BGN 1/3-150 de acero inoxidable, embutido, con colgador, para enganchar y desenganchar en el mango, 110 cubiertos	no adecuado para SW 6	325 x 176 x 150 mm	Acero inoxidable	555 510

Carros de cubiertos y bandejas de B.PRO – para cubiertos, bandejas, vajilla, servilletas y condimentos

Práctico: arriba los cubiertos y las servilletas y abajo las bandejas. Además, este carro es muy duradero gracias a un procesamiento de primera clase.

El carro de cubiertos y bandejas BT 400 está disponible en dos alturas: con una altura total de 1270 mm para alturas de distribución normales, o también como modelo BT 400 Kids, con

una altura total de 1060 mm, perfectamente adaptada a la altura de los niños de guardería o educación infantil y primaria. Es ideal para combinarse con el sistema de distribución de alimentos B.PRO BASIC LINE Kids.



Carro de cubiertos y bandejas BT 400 Kids con altura reducida para alimentación infantil

Carro de servicio SW 8 x 5-2 Kids

con estante para colocar las bandejas. El estante se engancha de un modo fácil y rápido. Para ajustarlo a la altura estándar o a la altura adaptada a los niños solo hay que girarlo. (Véase la página 12)



BT 400 Kids con dispensador de servilletas



BT 400 con dispensador de servilletas (fig. con ruedas de acero galvanizado)

Carro de cubiertos y bandejas BT 400 Kids con altura reducida para alimentación infantil

- Capacidad: aprox. 70 bandejas y 500 cubiertos
- Dimensiones: 900 x 600 x 1060 mm

N.º ref. 574 834

Como antes, pero adicionalmente

1 dispensador de servilletas de acero inoxidable

N.º ref. 574 832

Carro de cubiertos y bandejas BT 400 altura estándar (niños a partir de aprox. 10 años)

- Capacidad: aprox. 120 bandejas y 500 cubiertos
- Dimensiones: 900 x 600 x 1270 mm

N.º ref. 573 414

Como antes, pero adicionalmente

1 dispensador de servilletas de acero inoxidable

N.º ref. 572 361

Carro de acero inoxidable para el almacenamiento, el transporte y la retirada de cubiertos, bandejas y servilletas, también adecuado para cubiertos más pequeños como cucharas o tenedores de postre.

- Protección antichoque robusta de serie
- Incluye 5 recipientes de acero inoxidable para cubiertos (tamaño: GN 1/4-150) con tapa de plexiglás transparente con mitad abatible
- 4 ruedas directrices de plástico, 2 con freno, inoxidable según DIN 18867-8

B.PROTHERM K

Quien disfrute distribuyendo buenas comidas elegirá B.PROTHERM. Con los recipientes de transporte de alimentos lo tendrá todo bajo control incluso en los momentos caóticos de más trabajo. Están disponibles en cinco tamaños, con carga frontal o carga superior, con muchos extras y ayudas de transporte.

Todos los modelos son combinables entre sí y se pueden utilizar de manera flexible.



Inconfundible

Los herrajes pueden grabarse en relieve con su logotipo o el nombre de la escuela para que los recipientes de transporte de alimentos sean inconfundibles. Disponible desde una unidad. De alta durabilidad y apto para lavavajillas.



Aporta más color a la vida

B.PROTHERM K con herrajes en gris, azul o rojo. Elija el color para su guardería o seleccione, por ejemplo, azul y rojo para diferenciar los alimentos fríos y calientes.



Sin calentamiento: recipientes de transporte de alimentos
B.PROTHERM K, robustos y versátiles

Herrajes
 disponibles
 en 3 colores



B.PROTHERM 320 K

Carga superior sin calentamiento

- Capacidad: 1 x GN 1/1-200 o sus subdivisiones
- Dimensiones (Lo x An x Al):
643x430x340 mm

N.º ref. 566 241 *



B.PROTHERM 420 K

Carga frontal sin calentamiento

- Capacidad máx.: 2 x GN 1/1-150
- Dimensiones (Lo x An x Al):
663x445x470 mm

N.º ref. 573 514 *



B.PROTHERM 620 KUF

Carga frontal sin calentamiento

- Capacidad máx.: 2 x GN 1/1-200 o
3 x GN 1/1-150
- Dimensiones (Lo x An x Al):
660x440x660 mm

N.º ref. 564 365 *



* Herrajes en color gris

Con calentamiento: B.PROTHERM KB/KBUH con protección contra calentamiento excesivo, flexible y fiable



B.PROTHERM 320 KB

Carga superior con calentamiento con calefacción con componentes de silicona

- Capacidad: 1 x GN 1/1-200 o sus subdivisiones
- **Recipiente interior de acero inox.**
- Limitación electrónica de temperatura de máx. +90 °C
- Con calentamiento húmedo y seco
- 220–240 V CA / 50–60 Hz / 400 W
- Dim. (Lo x An x Al): 643x430x375 mm

N.º ref. **566 242** *



B.PROTHERM 420 KBUH

Carga frontal con calentamiento por circulación de aire

- Capacidad máx.: 2 x GN 1/1-150
- Limitación electrónica de temperatura de máx. +90 °C
- 220–240 V CA / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensiones (Lo x An x Al): 692x445x470 mm

N.º ref. **573 515** *



B.PROTHERM 620 KBUH

Carga frontal con calentamiento por circulación de aire

- Capacidad máx.: 2 x GN 1/1-200 o 3 x GN 1/1-150
- Limitación electrónica de temperatura de máx. +90 °C
- 220–240 V CA / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensiones (Lo x An x Al): 692x440x660 mm

N.º ref. **572 536** *

Herrajes disponibles en 3 colores

Regulable: recipientes de transporte de alimentos B.PROTHERM KBR/KBRUH, la categoría reina de las temperaturas exactas



B.PROTHERM 320 KBR

Carga superior regulable y con calentamiento con calefacción con componentes de silicona e indicador de temperatura

- Capacidad: 1 x GN 1/1-200 o sus subdivisiones
- **Recipiente interior de acero inox.**
- Regulación por grados desde +40 °C a +95 °C
- Con calentamiento húmedo y seco
- 220–240 V CA / 50–60 Hz / 400 W
- Dim. (Lo x An x Al): 643x430x375 mm

N.º ref. **572 228** *



B.PROTHERM 420 KBRUH

Carga frontal regulable y con calentamiento por circulación de aire e indicador de temperatura

- Capacidad máx.: 2 x GN 1/1-150
- Regulación por grados desde +40 °C a +85 °C
- 220–240 V CA / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensiones (Lo x An x Al): 692x445x470 mm

N.º ref. **573 516** *



B.PROTHERM 620 KBRUH

Carga frontal regulable y con calentamiento por circulación de aire e indicador de temperatura

- Capacidad máx.: 2 x GN 1/1-200 o 3 x GN 1/1-150
- Regulación por grados desde +40 °C a +85 °C
- 220–240 V CA / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensiones (Lo x An x Al): 692x440x660 mm

N.º ref. **572 537** *

Apto también para cocción a baja temperatura

B.PROTHERM E – transporte de alimentos a otro nivel con un concepto interior que permite tener un montón de libertad.

NUEVO

Tanto si tiene que transportar grandes cantidades para saciar el apetito, como si son pequeños manjares, los recipientes de transporte de alimentos de la nueva familia de productos B.PROTHERM tienen lo que necesita. Elija de entre 23 modelos aquel que cumple perfectamente sus requisitos: ya sea un

modelo neutro, con calentamiento o refrigeración por circulación de aire, como modelo Duo o Combi con dos estantes que pueden atemperarse de distinta manera (caliente/caliente, caliente/neutro, caliente/frío) o como modelo bajo la encimera.

B.PROTHERM E 30 H

de acero inoxidable, móvil, con calentamiento por circulación de aire

- 30 pares de molduras de apoyo, distancia entre guías: 38,3 mm, por 30 x 1/1 GN o sus subdivisiones
- Margen de temperatura: +30 °C bis +90 °C
- 220–240 V / 50/60 Hz / 0,99 kW
- Dimensiones (Lo x An x Al): 590 x 821 x 1532

N.º ref. **575 202**



B.PROTHERM E 36 (30) C

de acero inoxidable, móvil, con refrigeración por circulación de aire

- 36 pares de molduras de apoyo, distancia entre guías: 38,3 mm, por 30 x 1/1 und 6 x 1/2 GN o sus subdivisiones
- Margen de temperatura: +2 °C bis +10 °C
- 220–240 V / 50/60 Hz / 0,27 kW
- Dimensiones (Lo x An x Al): 590 x 821 x 1762

N.º ref. **575 204**



BPT E 2 x 12 combi H/N

de acero inoxidable, móvil, compartimento superior del armario: con calentamiento por circulación de aire (+30 °C bis +90°C), compartimento inferior del armario: neutro

- 2 x 12 pares de molduras de apoyo, distancia entre guías 38,3 mm, por 12 x 1/1 GN o sus subdivisiones
- 220-240 V / 50/60Hz/ 0,8 kW
- Dimensiones (Lo x An x Al): 590 x 821 x 1532

N.º ref. **575 210**



Hay muchos más modelos y opciones disponibles. Pregunte a nuestro equipo de ventas.

Accesorios prácticos para el BPT K



Bastidor de inserción de acero inox. Para B.PROTHERM 420/620 y recipientes Gastronorm de hasta 150 mm de profundidad
N.º ref. **564 352**



Placa eutéctica (-12 °C) de plástico Para B.PROTHERM 420 K/620 K conforme a Gastronorm
• Con escotadura de agarre ergonómica
N.º ref. **575 307**



ROLLI-100

ROLLI-100
• Dimensiones (Lo x An x Al): 643 x 446 x 159 mm
• Capacidad de carga: 130 kg
• 4 ruedas directrices de acero galvanizado, 2 con freno, ø 100 mm
N.º ref. **568 236**



Control de temperatura óptimo para ofrecer unos alimentos perfectos:

Con la regulación digital de la temperatura interior de B.PROTHERM KBR/KBRUH puede ajustar la temperatura con la máxima precisión: la carne se queda tierna, las verduras crujientes y las salchichas no revientan.

ROLLI-125
• Dimensiones (Lo x An x Al): 643 x 446 x 187 mm
• Capacidad de carga: 180 kg
• 4 ruedas directrices de plástico, 2 con freno, ø 125 mm
N.º ref. **568 237**

INDESTRUCTIBLES

Para toda la vida de la cocina. Recipientes Gastronorm B.PRO.

**Todo disponible en almacén.
Incluso para unidades individuales.
Disponibilidad rápida para
recipientes, tapas, bandejas y
recipientes de cocción.**

- Gran selección GN con más de 200 recipientes, tapas, bandejas y recipientes de cocción
- Todos los productos GN están listos en el almacén
- Entrega inmediata de su pedido
- Cantidad mínima de entrega: solo 1 unidad



Recipientes GN con abrazaderas universales:

- Transporte seguro contra vuelco de dos recipientes a la vez
- Transporte sencillo de recipientes pesados
- Enganche fácil de recipientes llenos
- Los alimentos se sirven sin ningún esfuerzo
- Extracción segura de recipientes calientes
- Apilables, incluso cuando están llenos



Esto es lo que hace que sean tan resistentes:

- Gran estabilidad gracias al borde labrado circundante
- Procesamiento de primera calidad con bordes sin rebaba
- Aptos para lavavajillas
- Resistente a temperaturas entre -40 °C y $+280\text{ °C}$
- Fáciles de limpiar y máxima higiene, gracias a las superficies resistentes a la corrosión y sin poros y a los amplios radios en las esquinas y en la base



Fáciles de apilar

Nada se encaja ni se atasca, gracias al apoyo para apilamiento y al procesamiento de alta precisión de las esquinas.



Calidad "Made in Germany"

50 años de experiencia en la producción de recipientes Gastronorm significan: una vida útil extremadamente larga en el uso diario y extremadamente duro en la cocina.



Transporte por cualquier curva sin manchar

La tapa hermética de acero inoxidable de diseño innovador con junta de silicona solo está disponible con B.PRO. Con la garantía de que no se producirán derrames durante el transporte.

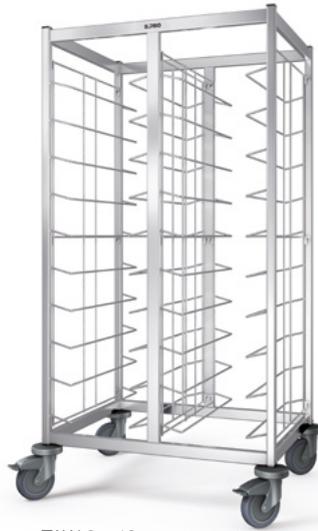
Encontrará muchos modelos de plástico esmaltados y muchos más accesorios en
www.bpro-solutions.com/en/catering/products/gastronorm.cfm

Estabilidad y durabilidad máximas gracias al marco soldado de acero inoxidable.

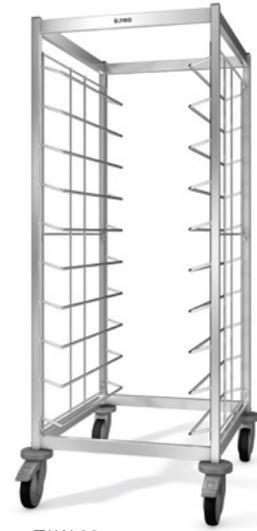
Carros de recogida de bandejas de B.PRO – limpieza para el autoservicio



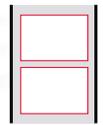
TAW 10



TAW 2 x 10



TAW 20



Carro de recogida de bandejas TAW 10

- De 1 parte, apilable en ambos lados, para 10 bandejas
- Distancia entre apoyos: 125 mm
- Capacidad de carga: 150 kg
- Máx. capacidad de carga por par de apoyos: 4,5 kg
- 4 ruedas directrices de plástico, 2 con freno, \varnothing 125 mm

Para bandejas GN (530 x 325 mm)

N.º ref. 574 240

Para bandejas EN (530 x 370 mm)

N.º ref. 574 241

Para bandejas KN (460 x 344 mm)

N.º ref. 574 242



TAW 2 x 10 con revestimiento en 3 partes, cubierta superior del carro, galería y mango (fig. con accesorios)

Carro de recogida de bandejas TAW 2x10 Carro de recogida de bandejas TAW 20, introducción transversal

- De 2 partes, apilable en ambos lados, para 20 bandejas
- Distancia entre apoyos: 125 mm
- Capacidad de carga: 150 kg
- Máx. capacidad de carga por par de apoyos: 4,5 kg
- 4 ruedas directrices de plástico, 2 con freno, \varnothing 125 mm

Para bandejas GN (530 x 325 mm)

N.º ref. 574 243

Para bandejas EN (530 x 370 mm)

N.º ref. 574 244

Para bandejas KN (460 x 344 mm)

N.º ref. 574 245

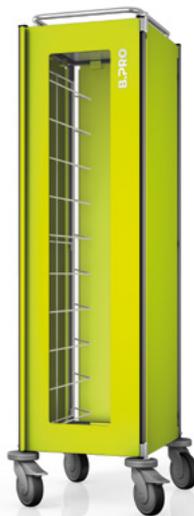
- De una parte, se puede cargar por los dos lados, para 20 bandejas, introducción transversal
- Distancia entre apoyos: 125 mm
- Capacidad de carga: 150 kg
- Máx. capacidad de carga por par de apoyos: 9 kg
- ruedas directrices 4 ruedas directrices de plástico, 2 con freno, \varnothing 125 mm

Para bandejas GN (530 x 325 mm)

N.º ref. 575 393

Para bandejas EN (530 x 370 mm)

N.º ref. 575 396



TAW 10 con revestimiento en 3 partes, puerta insertada de cristal, cubierta superior del carro y galería

Colores: página 11

Accesorios opcionales:

- **Revestimiento lateral** de 2 lados, en color
- **Revestimiento lateral y de pared trasera** en 3 partes, en color
- **Puertas con o sin pieza insertada de cristal**
- **Mango**
- **Cubierta superior del carro con galería**
- **Bases**

Hay muchos más modelos y opciones disponibles. Pregunte a su asesor especializado.

NUEVOS CARROS DE TRANSPORTE DE CAJAS DE BEBIDAS, LOS COMPAÑEROS PERFECTOS DURANTE EL RETORNO DE LA VAJILLA

LAS VENTAJAS DE UN VISTAZO:

- La clasificación directa de la botella de bebida en la caja adecuada se realiza por el cliente
- Se ahorra el tiempo de la clasificación manual por parte del empleado
- La necesidad de una menor cantidad de vasos reduce los lavados y, con ello, los gastos



BCTT 3 con accesorios



BCTT 6 con accesorios

Carro de transporte de cajas de bebidas BCTT 3

- De un estante para tres cajas de bebidas (máx. 400 x 330 x 350 mm), colocadas una encima de otra
- Capacidad de carga: 70 kg
- Ruedas de plástico \varnothing 125 mm, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices, 2 con freno

N.º ref. **575 384**

Carro de transporte de cajas de bebidas BCTT 6

- De dos estantes para seis cajas de bebidas (máx. 400 x 330 x 350 mm), tres por cada estante, colocadas una encima de otra
- Capacidad de carga: 70 kg
- Ruedas de plástico \varnothing 125 mm, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices, 2 con freno

N.º ref. **575 385**

AMPLIA GAMA DE ACCESORIOS

- Revestimiento lateral, de 2 lados, en color o acero inoxidable
- Revestimiento lateral y de pared trasera, de 3 lados, en color o acero inoxidable
- Cubierta superior del carro de acero inoxidable con galería circundante: proporciona una superficie de apoyo adicional

EL GRUPO B.PRO

Nuestros clientes son tan diferentes y variados como nuestra oferta. Para poder ofrecer los mejores servicios para cada uno de ellos, agrupamos nuestras competencias y capacidades en dos unidades de negocio altamente especializadas: B.PRO Catering Solutions – Productos y sistemas para grandes cocinas profesionales. ENOXX Engineering – Piezas de precisión producidas individualmente de acero inoxidable, aluminio y plásticos para el sector industrial.

B.PRO dispone del certificado DIN EN ISO 9001:2015 en todos los sectores comerciales, garantizando así el más alto grado de fiabilidad y compromiso con el cliente.

Contacto en España:
Antonio Mesa Doblas
móvil +34 605 279 203
antoniomesa.doblas@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