

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



Nuevos  
modelos

# TODO EN UNO

**Los nuevos dispensadores lisos de B.PRO:** dispensadores especiales universales para un apilado de distintos tipos de vajilla sin malgastar el espacio.

# ADAPTACIÓN ÓPTIMA

**Los dispensadores lisos** son la solución ideal a la hora de usar simultáneamente los versátiles componentes de la vajilla para la distribución de alimentos. Perfectamente adaptados a (casi)\* todos los artículos estándar apilables de plástico y porcelana.

LA PLATAFORMA OFRECE ESPACIO PARA  
RECIPIENTES EURO (600 X 400 MM)

GRAN CAPACIDAD  
(P. EJ. PARA 600 CUENCOS DE  
SOPA), CON LO QUE SE REDUCE LA  
CANTIDAD DE DISPENSADORES DE  
VAJILLA EN HASTA UN 30 %

EL APILADO ES POSIBLE  
SIN CESTA DE VAJILLA

LAS DIMENSIONES COMPACTAS  
PERMITEN UN MEJOR MANEJO EN LA  
ZONA DE LAVADO DE LA VAJILLA Y EN LA  
CINTA DE PREPARACIÓN DE PORCIONES

LA PLATAFORMA DE APILADO PROTEGE  
CORRECTAMENTE CONTRA EL VUELCO,  
INCLUSO CUANDO HAY MUCHO PESO

POSIBILIDAD DE MANIOBRAR CON  
FACILIDAD Y SEGURIDAD GRACIAS  
A LAS ACREDITADAS RUEDAS  
DIRECTRICES Y AL MANGO



\*Para más de 50 artículos estándar distintos de diversos fabricantes

## VARIANTES/FAMILIA DE DISPENSADORES



### CEH 65/45 CON CALENTAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE

para mantener los componentes de la vajilla calientes; ideal para bases de sistemas de mantenimiento de calor con núcleo de cera o de calentamiento y cera. La innovadora conducción de aire proporciona una distribución uniforme y eficaz del calor. El cuerpo de doble pared con revestimiento del compartimento interior ofrece un aislamiento óptimo. Equipado con sistema de calentamiento con ventilador de circulación de aire con una potencia de calentamiento especialmente alta.

- Cubierta de acero inoxidable para evitar la pérdida de calor durante el funcionamiento con calentamiento
- Temperatura del interior del aparato regulable hasta +135 °C
- Panel de control con interruptores de conexión/desconexión, lámpara de control
- Regulador de temperatura, conexión de cable helicoidal con conector de clavija inactiva en el frontal debajo del mango
- Rango de regulación ECO para permitir unas temperaturas de la vajilla energéticamente eficientes



### CE 65/45 SIN CALENTAMIENTO

para cargar y extraer componentes y piezas de la vajilla de distintos tamaños y formas.

- Revestimiento interno continuo pintado en polvo, que impide que la vajilla resbale y, con ello, evita daños en el interior del cuerpo



### CEK 65/45 CON REJILLAS DE REFRIGERACIÓN

para un enfriamiento más rápido tras el enjuague y durante la prerrefrigeración en la cámara frigorífica, el cuerpo y el revestimiento del compartimento interior cuentan con grandes orificios.

- Cuerpo del carrito con rejillas de refrigeración, para refrigerar la vajilla en cámaras frigoríficas
- Revestimiento interno continuo pintado en polvo, que impide que la vajilla resbale y, con ello, evita daños en el interior del cuerpo

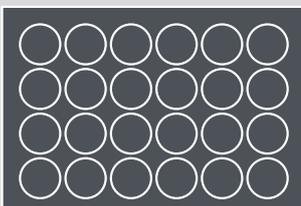
# DISPENSADORES LISOS B.PRO

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o sobre la gama completa de B.PRO, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remítase a la dirección que se ofrece al dorso).



Modelo	CEH 65/45 con calentamiento (por circulación de aire)*	CE 65/45 sin calentamiento	CEK 65/45 con rejillas de refrigeración
Equipamiento básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plataforma para alojar distintos tipos de vajilla (dimensiones de la plataforma: 650 x 450 mm)</li> <li>- La tensión de los muelles se puede adaptar al peso de las piezas de la vajilla y/o de porcelana</li> <li>- Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos laterales de protección contra golpes, sirven también como protección de los elementos del interruptor</li> <li>- Las protecciones antichoque macizas de plástico (poliamida) protegen contra posibles daños</li> <li>- Ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, <math>\phi</math> 125 mm, inoxidables conforme a DIN 18867, parte 8</li> </ul>		
Dimensiones Lo x An x Al (mm) Altura con cubierta (mm)	1184 x 619 x 915 mm 1020 mm	893 x 579 x 912 mm	893 x 579 x 912 mm
Dimensiones internas (en mm)	Aprox. 656 x 456 mm		
Altura de trabajo (mm)	900 mm		
Capacidad	En función de las piezas de la vajilla/porcelana introducidas		
Carga máx. (en kg)	220 kg	240 kg	240 kg
Altura de apilamiento sin/ con cubierta	Aprox. 570 mm/ Aprox. 610 mm	Aprox. 600 mm	Aprox. 600 mm
Peso (en kg)	Aprox. 110 kg	Aprox. 60 kg	Aprox. 58 kg
Potencia conectada*	220-240 V, 50 Hz, 3,0 kW	—	—
Tipo de protección	IP X5	—	—
Material	Acero inoxidable 1.4301/1.4016 con superficie cepillada		
Accesorios/opciones	Véase la siguiente página		
N.º ref. (modelo básico)	<b>575 291 (388 123)</b>	<b>575 289 (388 121)</b>	<b>575 290 (388 122)</b>

\*El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB (A).



## EJEMPLO DE CARGA

p. ej. 600 unidades de cuencos de sopa de 0,35 l:  
24 cuencos en pilas de 25 unidades, uno encima del otro

# OPCIONES/ACCESORIOS

Figura	Denominación	para modelos
	<b>Temperatura en el interior del aparato (aprox. +135 °C) no regulable</b>	CEH 65/45
	<b>Mango a modo de barra de tubo, completamente de acero inoxidable</b>	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
	<b>Listones contra impactos circundantes de PE</b>	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
	<b>Listones contra impactos circundantes reforzados (fresados)</b>	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45

## MODELOS DE LAS RUEDAS

Denominación	Diámetro de ruedas	Modelo	para modelos
<b>Ruedas de acero inoxidable</b>	ø 125 mm	4 ruedas directrices, 2 con freno	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
<b>Ruedas con carcasa de acero galvanizado</b>	ø 125 mm	4 ruedas directrices, 2 con freno	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS

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

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