

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



Nouveaux
modèles

ALL IN ONE

Le nouveau niveau constant à plate-forme de B.PRO : niveau constant universel pour l'empilage peu encombrant de divers types de vaisselle.

PARFAITEMENT ADAPTÉS

Les niveaux constants à plate-forme sont la solution idéale lorsque des composants divers de la vaisselle du système sont utilisés simultanément lors de la distribution des repas. Parfaitement adaptés et utilisables pour (presque)* tous les articles en porcelaine et en plastique standard empilables.

LA PLATE-FORME PEUT ACCUEILLIR DES
BACS EURONORM (600 X 400 MM)

GRANDE CAPACITÉ
(P. EX. POUR 600 BOLS DE SOUPE),
PERMETTANT DE RÉDUIRE JUSQU'À
30 % LE NOMBRE DE NIVEAUX
CONSTANTS

EMPILAGE SANS
PANIER À VAISSELLE POSSIBLE

DIMENSIONS COMPACTES PERMETTANT
UNE MEILLEURE MANIPULATION
DANS L'ARRIÈRE-CUISINE ET SUR LE
CONVOYEUR DE PORTIONNEMENT

LA PLATE-FORME D'EMPILAGE BIEN
PENSÉE OFFRE UNE SÉCURITÉ
ANTIBASCULEMENT MÊME EN CAS DE
CHARGE IMPORTANTE

MANŒUVRES SÛRES ET
SIMPLES GRÂCE AUX ROUES
PIVOTANTES ÉPROUVÉES ET À
LA POIGNÉE DE POUSSÉE



*Pour plus de 50 articles standard différents de différents fabricants

VARIANTES / GAMME DE NIVEAUX CONSTANTS



CEH 65/45 AVEC CHAUFFAGE PAR AIR PULSÉ

pour maintenir au chaud les pièces de vaisselle, mais convient aussi parfaitement aux parties inférieures des systèmes de maintien au chaud avec cœur chauffant rempli de cire. Un système de circulation de l'air innovant assure une répartition uniforme et efficace de la chaleur. Le corps à double paroi avec l'habillage intérieur du bac isole parfaitement. Équipé d'un chauffage par air pulsé avec une puissance de chauffage particulièrement élevée.

- Capot en acier inoxydable permettant d'éviter les pertes de chaleur en mode chauffage
- Température de l'intérieur de l'appareil réglable jusqu'à +135 °C
- Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle
- Régulateur de température, raccordement de câble spiralé avec douille isolante sur le petit côté sous la poignée de poussée
- Plage de réglage ECO pour des températures de vaisselle à faible consommation d'énergie



CE 65/ 45 NON CHAUFFÉ

pour garnir et prélever de la vaisselle et des composants de différentes formes et tailles.

- Habillage intérieur laqué continu permettant d'éviter tout glissement de la vaisselle et tout endommagement de l'intérieur du corps



CEK 65/45 AVEC FENTES DE REFROIDISSEMENT

pour un refroidissement plus rapide après le rinçage et lors de la réfrigération préalable dans la chambre froide, le corps et l'habillage intérieur du bac sont pourvus de perforations.

- Corps avec fentes de refroidissement pour la réfrigération de la vaisselle en chambre froide
- Habillage intérieur laqué continu permettant d'éviter tout glissement de la vaisselle et tout endommagement de l'intérieur du corps

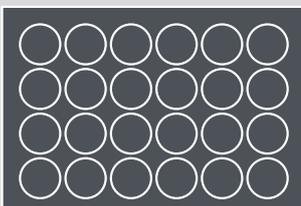
NIVEAU CONSTANT À PLATE-FORME B.PRO

N'hésitez pas à obtenir gratuitement de plus amples informations sur ces produits ainsi que sur l'ensemble des produits B.PRO (voir adresse ci-dessous).



Modèle	CEH 65/45 chauffé (air pulsé)*	CE 65/45 non chauffé	CEK 65/45 avec fentes de refroidissement
Équipement de base	<ul style="list-style-type: none"> - Plate-forme conçue pour accueillir différents types de vaisselle (dimensions de la plate-forme : 650 x 450 mm) - La tension du ressort peut être adaptée au poids de la porcelaine et/ou des éléments du système - Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande - Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration - Roues en plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydable selon DIN 18867, partie 8 		
Dimensions L x l x H (mm) Hauteur avec capot (mm)	1184 x 619 x 915 mm 1020 mm	893 x 579 x 912 mm	893 x 579 x 912 mm
Dimensions intérieures (en mm)	env. 656 x 456 mm		
Hauteur de travail (mm)	900 mm		
Capacité	En fonction de la porcelaine/des éléments système utilisés		
Charge utile max. (en kg)	220 kg	240 kg	240 kg
Hauteur d'empilage sans/ avec capot	env. 570 mm/ env. 610 mm	env. 600 mm	env. 600 mm
Poids (en kg)	env. 110 kg	env. 60 kg	env. 58 kg
Valeur de raccordement*	220-240 V, 50 Hz, 3,0 kW	—	—
Degré de protection	IP X5	—	—
Matériau	Acier inoxydable (AISI 304) avec surface microlisée		
Accessoires/options	Voir page suivante		
Référence (modèle de base)	575 291 (388 123)	575 289 (388 121)	575 290 (388 122)

* Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).



EXEMPLE D'ÉQUIPEMENT

p. ex. 600 bols de soupe à 0,35 l :
24 piles de 25 bols superposés

OPTIONS/ACCESSOIRES

Illustration	Désignation	pour les modèles
	Température à l'intérieur de l'appareil (env. 135 °C) non réglable	CEH 65/45
	Poignée de poussée sous forme de tube coudé entièrement en acier inoxydable	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
	Moulure de protection contre les chocs périphérique en PE	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
	Moulure de protection contre les chocs périphérique renforcée (fraisée)	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45

MODÈLES DES ROUES

Désignation	Diamètre des roues	Version	pour les modèles
Roues en acier inoxydable	ø 125 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
Roues avec boîtier en acier galvanisé	ø 125 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	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