



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

OPREMA ZA PROFESIONALNE KUHINJE

B.PRO Catering Solutions

OD PROFESIONALCEV ZA PROFESIONALCE

Oprema za profesionalne kuhinje



B.PRO – prepričljivi na področju tehnike in dizajna

Skupina B.PRO proizvaja visokokakovostno investicijsko opremo za velike kuhinje in je dobavitelj za industrijo. Današnja skupina B.PRO, ki jo je leta 1925 v Oberderdingenu (Nemčija) pod imenom »Blanc & Co.« ustanovil Heinrich Blanc, je dejavna po vsem svetu.

Poslovna enota B.PRO Caterings Solutions nudi gospodarske in strankam prilagojene rešitve za logistiko hrane, razdeljevanje hrane ter izdajanje hrane – od skladiščenja, porcioniranja in transporta do predstavitve hrane ter kuhanja neposredno pred gosti. Avtomatizacija procesov v velikih kuhinjah in obratih za pripravo in dostavo hrane je še ena od bistvenih dejavnosti.

B.PRO je sinonim za prvorazredno kakovost, visoko kompetentnost in zanesljivost od prvega svetovanja do poprodajnih storitev. Svojim strankam nudimo rešitve, ki so do potankosti prilagojene njihovim potrebam.

Skupina podjetij spada v družinski holding BLANC & FISCHER. B.PRO goji k vrednotam usmerjeno kulturo podjetja.

www.bpro-solutions.com

- 4 Posoda iz umetne mase za transport hrane
B.PROTHERM K
- 10 Posoda iz legiranega jekla za transport hrane
B.PROTHERM E
- 16 Sistem zlaganja krožnikov B.PRO SERVISTAR
- 18 **Sistem kuhanja B.PRO COOK**
- 24 Sistemi za razdeljevanje hrane B.PRO BASIC LINE
- 28 Podajalniki krožnikov
- 34 Vozički za razdeljevanje hrane
- 37 Podajalniki košar in pladnjev
- 38 **Trak za razdeljevanje hrane**
- 42 **Transportni vozički za pladnje**
- 44 Servirni vozički, obloga za servirne vozičke
- 48 Vozički za odlaganje pladnjev
- 50 Vozički z vodili
- 52 Transportni vozički
- 54 Gastro posoda GN
- 58 B.PRO Buffet Line za gastro posodo GN

B.PROTHERM K

Ohranjanje kakovosti jedi med transportom – posoda iz umetne mase za transport hrane B.PROTHERM K.

V prepričljivi posodi s 5 zvezdicami za kakovost B.PROTHERM K se tople in hladne jedi ohranijo na želeni temperaturi. Tako z zunanje kot z notranje strani vas posoda B.PROTHERM K prepriča s tehnologijo, obliko, funkcijo in opremo.



B.PROTHERM 620 KUF

Model z veliko zmogljivostjo polnjenja. Krilna vrata se lahko obračajo za 270° in snamejo.



B.PROTHERM 420 K

Polnjenje s prednje strani, s krilnimi vrati, brez ogrevanja.



B.PROTHERM 320 KB

Polnjenje z vrha, z ogrevanjem, s prikazom stanja delovanja, notranjost iz legiranega jekla.



Nezamenljivo

B.PROTHERM K s svojim logotipom ali nazivom podjetja – edinstven, nezamenljiv že pri posameznih kosih.. Trajno in odporno na pomivanje v pomivalnem stroju.



Za bolj barvito življenje

B.PROTHERM K z barvitim okovjem. Skoraj vsi modeli so na voljo z okovjem v modri, rdeči in sivi barvi.



Najboljša kakovost hrane

Ogrevana posoda B.PROTHERM z na stopinjo natančno regulacijo notranje temperature od +40 °C do +85 °C oz. +95 °C.



Notranjost iz legiranega jekla

BPT 320 KB in 320 KBR iz legiranega jekla za neposredno razporeditev.



Ergonomsko nameščeni ročaji

Ročaji za prenašanje iz legiranega jekla z nedrsečim plastičnim držalom.



Hitre informacije

Praktična držala za hiter ogled menijev.



Zanesljiva pritrditev

Utori za prečke omogočajo, da so tudi majhne gastro posode GN zanesljivo na svojih mestih.



Odlično zaprta posoda

Zapiralo na zgornji strani omogoča enostavno odpiranje, tudi ko je posoda nameščena neposredno ena poleg druge.



Žleb za odvod kondenzata

Štirje modeli BPT za dodatno varnost: V žlebu se ujame iztekajoča kondenzirana voda, kar zmanjša nevarnost zdrsa in poškodb.



Brezhibna higiena

Vsa posoda serije B.PROTHERM K se lahko pomiva v pomivalnem stroju (modeli BPT 320 z ogrevanjem – z zaščiteno omrežno vtičnico, modeli BPT 420 in 620 z ventilacijskim ogrevanjem – brez vrat).



Okolju prijazno

Plastika je brez CFC-jev, lahko se reciklira in je primerna za živila.

Primeri za razporeditev

B.PROTHERM 160 K B.PROTHERM 320 K



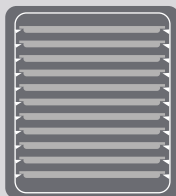
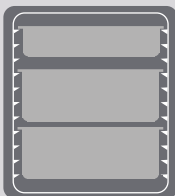
Za 3-delni meni:
2 x GN 1/4 globine
100 mm
1 x GN 1/2 globine
100 mm
1 prečka ST 3
(pribl. 14 menijev)



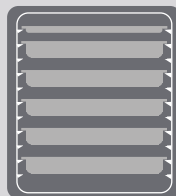
Za 4-delni meni:
2 x GN 1/6 globine 100 mm
2 x GN 1/3 globine 100 mm
2 prečki ST 3
(pribl. 10 menijev)

B.PROTHERM 420 K

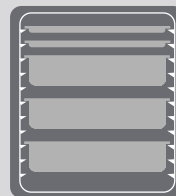
Za 3-delni meni:
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(pribl. 40 menijev)



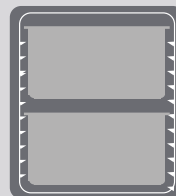
11 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,
5 x GN 1/1-40

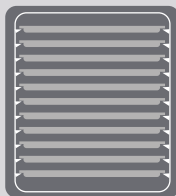
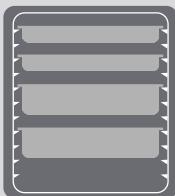


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65

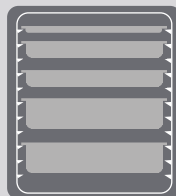


2 x GN 1/1-150

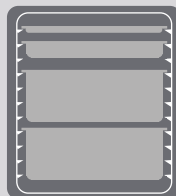
Za 4-delni meni:
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(pribl. 30 menijev)



1 hladilni element,
10 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65



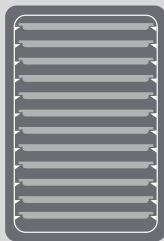
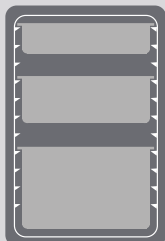
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



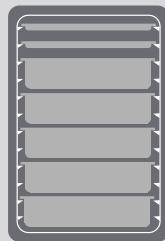
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-100

B.PROTHERM 620 K

Za 3-delni meni:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(pribl. 60 menijev)



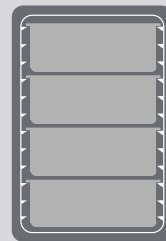
12 x GN 1/1-20



2 x GN 1/1-20,
5 x GN 1/1-65

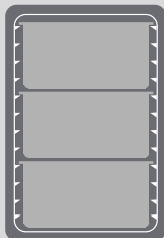
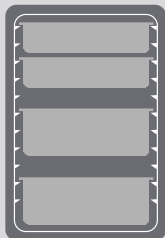


6 x GN 1/1-65

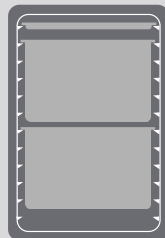


4 x GN 1/1-100

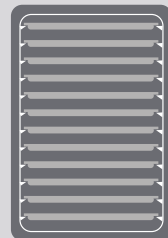
Za 4-delni meni:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(pribl. 40 menijev)



3 x GN 1/1-150



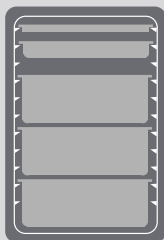
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



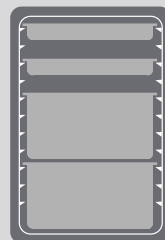
1 hladilni element,
11 x GN 1/1-20



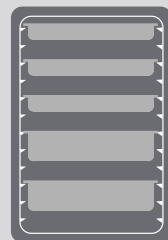
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



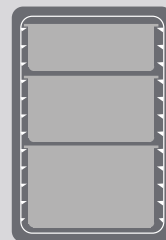
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-150



3 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65



1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-150,
1 x GN 1/1-200

Kraljevski razred za pripravo in dostavo hrane: Model B.PROTHERM KBR z ogrevanjem in na stopinjo natančno regulacijo temperature.



Ribe do 65 °C, brokoli do 70 °C

Za odlične jedi potrebujete optimalen nadzor temperature. Samo na ta način lahko ohranite kakovost občutljivih jedi med transportom, shranjevanjem in vzdrževanjem njihove toplote.

B.PROTHERM KBRUH z digitalno regulacijo notranje temperature omogoča na stopinjo natančno regulacijo temperature: Meso ostane mehko, zelenjava hrustljava, klobase pa se ne razpočijo.

Modeli B.PROTHERM KBRUH so idealna izbira za vse, ki postavljajo visoke zahteve za kakovost hrane. Uporabijo se lahko



tudi za kuhanje pri nizkih temperaturah oz. za kuhanje po postopku Sous Vide.

Kuhanje pri nizkih temperaturah

Regulirano ventilacijsko ogrevanje zagotavlja pri temperaturah od +60°C do +80°C, da se meso ne izsuši in ostaja sočno – varčuje z energijo tudi ponoči (modela BPT 420 KBRUH in 620 KBRUH).

Kuhanje po postopku Sous Vide

Vakuumsko pakirana živila enostavno kuhajte pri temperaturah med +55 °C in +85 °C v vodni kopeli – to je še posebej primerno za ohranjanje arome, vitaminov in hranilnih snovi (model BPT 320 KBR).



B.PROTHERM 620 KBRUH

Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko ogrevanje, z regulacijo in prikazom temperature

- Kapaciteta maks. 2 x GN 1/1-200 ali 3 x GN 1/1-150
- Na stopinjo natančna regulacija od +40 °C do +85 °C
- Primerna tudi za kuhanje pri nizkih temperaturah
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Mere (DxŠxV): 692 x 440 x 660 mm

B.PROTHERM 320 KBR

Polnjenje z vrha, ogrevanje s silikonskim grelnikom, z regulacijo in prikazom temperature

- Kapaciteta 1 x GN 1/1-200 oz. ustrezna delitev
- Na stopinjo natančna regulacija od +40 °C do +95 °C
- Mokro in suho ogrevanje
- Primerna tudi za kuhanje po postopku Sous Vide
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Mere (DxŠxV): 643 x 430 x 375 mm

B.PROTHERM K IZ UMETNE MASE

- Lz polipropilena, primerneza za živila

- Lahko se pomiva v pomivalnem stroju (model BPT z ventilacijskim ogrevanjem – samo brez vrat)

Model	Opis	Ogrevanje	Mere (mm) D x Š x V	Masa v kg	Barva delov okovja	Nar. št.
BPT 160 K	Polnjenje z vrha Kapaciteta: 1 x GN 1/1-100 oz. ustrezna delitev	brez ogrevanja	634 x 430 x 230 mm	7 kg	siva modra rdeča zelena rumena	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529
BPT 320 K	Polnjenje z vrha Kapaciteta: 1 x GN 1/1-200 oz. ustrezna delitev	brez ogrevanja	643 x 430 x 340 mm	8 kg	siva modra rdeča zelena rumena	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533
BPT 320 KB*	Polnjenje z vrha, silikonski grelnik Kapaciteta: 1 x GN 1/1-200 oz. ustrezna delitev	z ogrevanjem	643 x 430 x 375 mm	13,5 kg	siva modra rdeča zelena rumena	566 242 574 563 574 564 574 565 574 566
BPT 420 K	Polnjenje s prednje strani s krilnimi vrati, Kapaciteta: 2 x GN 1/1-150 oz. ustrezna delitev	brez ogrevanja	663 x 445 x 470 mm	11,5 kg	siva modra rdeča zelena rumena	573 514 574 534 574 535 574 536 574 537
BPT 420 KBUH*	Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko ogrevanje s krilnimi vrati Kapaciteta: 2 x GN 1/1-150 oz. ustrezna delitev	z ogrevanjem	692 x 445 x 470 mm	16 kg	siva modra rdeča zelena rumena	573 515 574 571 574 572 574 573 574 574
BPT 420 KBRUH*	Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko ogrevanje z digitalnim regulatorjem temperature in na stopinjo natančno regulacijo notranje tempe- rature od +40 °C do +85 °C, s krilnimi vrati Kapaciteta: 2 x GN 1/1-150 oz. ustrezna delitev	z ogrevanjem	692 x 445 x 470 mm	16 kg	siva modra rdeča zelena rumena	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578
BPT 620 KUF	Polnjenje s prednje strani s krilnimi vrati Kapaciteta: 3 x GN 1/1-150 oz. ustrezna delitev	brez ogrevanja	660 x 440 x 660 mm	15 kg	siva modra rdeča zelena rumena	564 365 574 542 574 543 574 544 574 545
BPT 620 KBUH*	Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko ogrevanje s krilnimi vrati Kapaciteta: 3 x GN 1/1-150 oz. ustrezna delitev	z ogrevanjem	692 x 440 x 660 mm	19,5 kg	siva modra rdeča zelena rumena	572 536 574 579 574 580 574 581 574 582
BPT 620 KBRUH*	Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko ogrevanje z digitalnim regulatorjem temperature in na stopinjo natančno regulacijo notranje tempe- rature od +40 °C do +85 °C, s krilnimi vrati Kapaciteta: 3 x GN 1/1-150 oz. ustrezna delitev	z ogrevanjem	692 x 440 x 660 mm	19,5 kg	siva modra rdeča zelena rumena	572 537 574 591 574 592 574 593 574 594

* Glede posebnih različic vtičnic v različnih državah povprašajte vašega specializiranega prodajalca.

OPREMA ZA B.PROTHERM K IZ UMETNE MASE

Model	Opis	Za modele	Mere (mm) D x Š x V	Masa v kg	Nar. št.
ROLA 13	Voziček na kolesih z zgornjo odlagalno površino, iz nerjavnega legiranega jekla, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, pocinkano jeklo, ø 125 mm	BPT 160 K ali BPT 320 K	592 x 425 x 535 mm	10 kg	572 342
ROLLI-125	Transportno kolesce iz polipropilena, Kolesca iz umetne mase, 4 vodilna kolesca, od tega 2 z zaporami, ø 125 mm	4 x BPT 160 K ali 3 x BPT 320 K ali 2 x BPT 420 K ali 2 x BPT 620 K	643 x 446 x 187 mm	4,5 kg	568 237
Evtektična plošča (-3 °C)	Evtektična plošča iz plastike, primerna za gastro posodo	BPT 420 K / BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	575 306
Evtektična plošča (-12 °C)	Evtektična plošča iz plastike, primerna za gastro posodo	BPT 420 K / BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	575 307

Primerno
za pomivanje v
pomivalnem stroju
do maks. +90 °C (ni
primerno za pomival-
ni stroj z granula-
tom)



ROLA 13



ROLLI-125



Evtektična plošča

B.PROTHERM E

**Toplo, hladno, nevtralnno, kombinirano – od malega do velikega:
Posoda za transport hrane B.PROTHERM iz legiranega jekla, ki
vašo logistiko hrane dvigne na novo raven.**

**En predal, ena temperatura – za transport,
skladiščenje, razdeljevanje in tudi kot podpultna
izvedba**

- 12 različnih modelov z ventilacijskim ogrevanjem, ventilacijskim hlajenjem ali v nevtralni izvedbi
- Kot modeli GN 1/1 ali modeli Banquet GN 2/1
- Podpultni modeli (z ventilacijskim ogrevanjem ali nevtralni) za vstavljanje pod mize in pulte



**Dva predala, dve temperaturni območji – za še
več prilagodljivosti pri transportu in vmesnem
shranjevanju**

- Dva predala z ločeno regulacijo in z ventilacijskim ogrevanjem ali v kombinaciji ventilacijsko ogrevanje/ventilacijsko hlajenje ali ventilacijsko ogrevanje/nevtralnno
- Prostorsko varčni kombinirani modeli z dvema predaloma, eden nad drugim
- Modeli duo za večje količine, z dvema predaloma, eden poleg drugega
- Kot modeli GN 1/1 ali modeli Banquet GN 2/1



Individualizacija: Prašni premaz ohišja in vrat v 12 različnih barvah.



Koncept vrat: Odpiranje vrat za 270° z mehanizmom za zaklepanje v talni plošči ščiti pred poškodbami. Dvotočkovni način zaklepanja zagotavlja varno zaprtost.



Potisni ročaji: 4 ergonomski in robustni potisni ročaji iz legiranega jekla v navpični razvrstitvi zagotavljajo optimalno rokovanje z vseh strani.



Kontrolno okno: Po želji z vstavljenim kontrolnim oknom za modele Banquet GN 2/1. To preprečuje prepogosto odpiranje in zapiranje na podlagi optimalne vidljivosti in nadzora stopnje napolnjenosti.



Udobno odpiranje vrat: Pametno. Udobno odpiranje vrat z nožnim upravljalnikom omogoča enostavno odpiranje vrat tudi s polnimi rokami.



3- ali 4-stranska galerija: Dodatna koristna površina na strehi omogoča varen transport npr. zabojev BPT K 160/320 ali evro zabojev.



Dodatna zaščita pred udarci na strehi: Robustna rešitev za transport izven prostorov uporabe varuje pred poškodbami.



Koncept vlaženja za modele Banquet z rezervoarjem za vodo, ki ga je mogoče napolniti, na zadnji steni. Vlaženje notranjosti je mogoče po potrebi regulirati v treh stopnjah.



Priključitev naprave: Na zadnji steni za optimalno rokovanje in kratke razdalje. Domiselno: Z dodatno možno vtičnico lahko priključite dodatne naprave.



Povezljivost za vaš potek dela

- Izbirna vgrajena tehnologija senzorjev IoT trajno in celovito beleži podatke, vključno s temperaturami. Senzorsko tehnologijo je mogoče opremiti prek omrežja WLAN ali na daljavo prek tehnologije LTE.
- Digitalna dokumentacija HACCP: Inteligentna rešitev za zagotavljanje kakovosti in higiene v vaši logistiki živil: Za centralno, digitalno izvajanje, nadzorovanje, optimizacijo, analizo in arhiviranje operativnih procesov in kritičnih kontrolnih točk.
- Z aplikacijo je mogoče tudi udobno upravljanje na pametnem telefonu ali tabličnem računalniku.



B.PROTHERM E

NEVTRALNI



BPT E 12 N



BPT E 18 N



BPT E 24 N



BPT E 30 N

Z VENTILACIJSKIM OGREVANJEM



BPT E 12 H



BPT E 18 H



BPT E 24 H



BPT E 30 H

BPT E 36 H
banquet

Z VENTILACIJSKIM HLAJENJEM



BPT E 30 (24) C



BPT E 36 (30) C

BPT E 36 (30) C
banquet

B.PROTHERM E

NEUTRALNI

- Dvostensko izolirano telo in vrata naprave, notranjost s higienskimi, globoko vlečenimi stenami z robovi, higienska zasnova HS
- S krilnimi vrati s kotom odpiranja 270°
- Robustna plastična talna plošča kot podvozje in zaščita pred udarci

Model	Izvedba koles	Število robov	Razmik robov	Nar. št.
BPT E 12 N	Kolesa, ø 75 mm, 4 dvojna vrtljiva kolesa, od tega 2 z zaporo, jeklo, pocinkano	12 x 1/1 GN	38,3 mm	575 195
BPT E 18 N	Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, ø koles 125 mm, 2 fiksni in 2 vrtljivi kolesi, od tega 2 z zaporo	18 x 1/1 GN		575 196
BPT E 24 N	Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, ø koles 125 mm, 2 fiksni in 2 vrtljivi kolesi, od tega 2 z zaporo	24 x 1/1 GN		575 197
BPT E 30 N	Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, ø koles 125 mm, 2 fiksni in 2 vrtljivi kolesi, od tega 2 z zaporo	30 x 1/1 GN		575 198

Z VENTILACIJSKIM OGREVANJEM (TEMPERATURNO OBMOČJE: +30 °C DO +95 °C)

- Dvostensko izolirano telo in vrata naprave, notranjost s higienskimi, globoko vlečenimi stenami z robovi, higienska zasnova HS
- S krilnimi vrati s kotom odpiranja 270°
- Robustna plastična talna plošča kot podvozje in zaščita pred udarci
- Spiralni kabel z omrežnim vtičem in držalom za kabel na zadnji steni

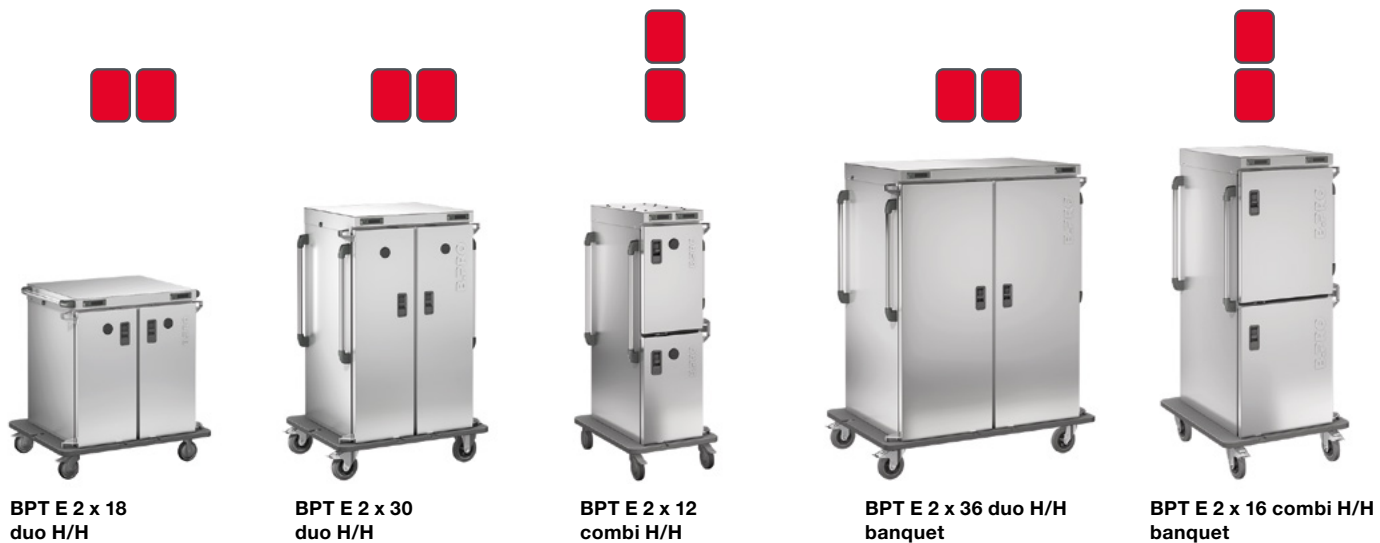
Model	Izvedba koles	Število robov	Razmik robov	Nar. št.
BPT E 12 H	Kolesa, ø 75 mm, 4 dvojna vrtljiva kolesa, od tega 2 z zaporo, jeklo, pocinkano	12 x 1/1 GN	38,3 mm	575 199
BPT E 18 H	Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, ø koles 125 mm, 2 fiksni in 2 vrtljivi kolesi, od tega 2 z zaporo	18 x 1/1 GN		575 200
BPT E 24 H	Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, ø koles 125 mm, 2 fiksni in 2 vrtljivi kolesi, od tega 2 z zaporo	24 x 1/1 GN		575 201
BPT E 30 H	Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, ø koles 125 mm, 2 fiksni in 2 vrtljivi kolesi, od tega 2 z zaporo	30 x 1/1 GN		575 202
BPT E 36 H banquet	4 vrtljiva kolesa, od tega 2 z zaporami, ø koles 160 mm, pocinkano jeklo	36 x 2/1 GN		575 212

Z VENTILACIJSKIM HLAJENJEM (TEMPERATURNO OBMOČJE: +2 °C DO +10 °C)

- Dvostensko izolirano telo in vrata naprave, notranjost s higienskimi, globoko vlečenimi stenami z robovi, higienska zasnova HS
- S krilnimi vrati s kotom odpiranja 270°
- Robustna plastična talna plošča kot podvozje in zaščita pred udarci
- Modul za ventilacijsko hlajenje v zadnji steni, hladilno sredstvo: propan R290
- Spiralni kabel z omrežnim vtičem in držalom za kabel na zadnji steni

Model	Izvedba koles	Število robov	Razmik robov	Nar. št.
BPT E 30 (24) C	Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, ø koles 125 mm, 2 fiksni in 2 vrtljivi kolesi, od tega 2 z zaporo	24 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN	38,3 mm	575 203
BPT E 36 (30) C	Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, ø koles 125 mm, 2 fiksni in 2 vrtljivi kolesi, od tega 2 z zaporo	30 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN		575 204
BPT E 36 (30) C banquet	4 vrtljiva kolesa, od tega 2 z zaporami, ø koles 160 mm, pocinkano jeklo	30 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 216

B.PROTHERM E, KOMBINIRANI MODELI IN MODELI DUO, Z VENTILACIJSKIM OGREVANJEM/Z VENTILACIJSKIM OGREVANJEM



Z VENTILACIJSKIM OGREVANJEM/NEVTRALNI



Z VENTILACIJSKIM OGREVANJEM/Z VENTILACIJSKIM HLAJENJEM



B. PROTHERM E, KOMBINIRANI MODELI IN MODELI DUO,

Z VENTILACIJSKIM OGREVANJEM/Z VENTILACIJSKIM OGREVANJEM (TEMPERATURNO OBMOČJE: +30 °C DO +95 °C)

- Dvostensko izolirano telo in vrata naprave, notranjost s higienskimi, globoko vlečenimi stenami z robovi, higienska zasnova HS
- S krilnimi vrati s kotom odpiranja 270°
- Robustna plastična talna plošča kot podvozje in zaščita pred udarci
- Spiralni kabel z omrežnim vtičem in držalom za kabel na zadnji steni

Model	Izvedba koles	Število robov	Razmik robov	Nar. št.
BPT E 2 x 18 duo H/H	Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, ø koles 125 mm, 2 fiksni in 2 vrtljivi kolesi, od tega 2 z zaporo	2 x 18 x 1/1 GN	38,3 mm	575 206
BPT E 2 x 30 duo H/H	4 vrtljiva kolesa, od tega 2 z zaporami, ø koles 160 mm, pocinkano jeklo	2 x 30 x 1/1 GN		575 207
BPT E 2 x 12 combi H/H	Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, ø koles 125 mm, 2 fiksni in 2 vrtljivi kolesi, od tega 2 z zaporo	2 x 12 x 1/1 GN		575 208
BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	4 vrtljiva kolesa, od tega 2 z zaporami, ø koles 160 mm, pocinkano jeklo	2 x 36 x 2/1 GN		575 214
BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	4 vrtljiva kolesa, od tega 2 z zaporami, ø koles 160 mm, pocinkano jeklo	2 x 16 x 2/1 GN		575 213

Z VENTILACIJSKIM OGREVANJEM/NEVTRALNI (TEMPERATURNO OBMOČJE: +30 °C DO +95 °C)

- Dvostensko izolirano telo in vrata naprave, notranjost s higienskimi, globoko vlečenimi stenami z robovi, higienska zasnova HS
- S krilnimi vrati s kotom odpiranja 270°
- Robustna plastična talna plošča kot podvozje in zaščita pred udarci
- Spiralni kabel z omrežnim vtičem in držalom za kabel na zadnji steni

Model	Izvedba koles	Število robov	Razmik robov	Nar. št.
BPT E 2 x 18 duo H/N	Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, ø koles 125 mm, 2 fiksni in 2 vrtljivi kolesi, od tega 2 z zaporo	2 x 18 x 1/1 GN	38,3 mm	575 209
BPT E 2 x 12 combi H/N	Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, ø koles 125 mm, 2 fiksni in 2 vrtljivi kolesi, od tega 2 z zaporo	2 x 12 x 1/1 GN		575 210
BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	4 vrtljiva kolesa, od tega 2 z zaporami, ø koles 160 mm, pocinkano jeklo	2 x 16 x 2/1 GN		575 215

Z VENTILACIJSKIM OGREVANJEM/Z VENTILACIJSKIM HLAJENJEM (TEMPERATURNO OBMOČJE Z VENTILACIJSKIM OGREVANJEM: +30 °C DO +95 °C, Z VENTILACIJSKIM HLAJENJEM: +2 °C DO +10 °C)

- Dvostensko izolirano telo in vrata naprave, notranjost s higienskimi, globoko vlečenimi stenami z robovi, higienska zasnova HS
- S krilnimi vrati s kotom odpiranja 270°
- Robustna plastična talna plošča kot podvozje in zaščita pred udarci
- Modul za ventilacijsko hlajenje vgrajen v zadnji steni, hladilno sredstvo: propan R290
- Spiralni kabel z omrežnim vtičem in držalom za kabel na zadnji steni

Model	Izvedba koles	Število robov	Razmik robov	Nar. št.
BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	4 vrtljiva kolesa, od tega 2 z zaporami, ø koles 160 mm, pocinkano jeklo	levi predal omare (z ventilacijskim ogrevanjem): 30 x 1/1 GN desni predal omare (z ventilacijskim hlajenjem): 24 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN	38,3 mm	575 211
BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	4 vrtljiva kolesa, od tega 2 z zaporami, ø koles 160 mm, pocinkano jeklo	levi predal omare (z ventilacijskim ogrevanjem): 36 x 2/1 GN desni predal omare (z ventilacijskim hlajenjem): 30 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 218
BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	4 vrtljiva kolesa, od tega 2 z zaporami, ø koles 160 mm, pocinkano jeklo	zgornji predal omare (z ventilacijskim ogrevanjem): 16 x 2/1 GN spodnji predal omare (z ventilacijskim hlajenjem): 10 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 217

SERVISTAR

Ustvarja prostor v kuhinji: Sistem zlaganja krožnikov B.PRO SERVISTAR.

Inovativen sistem zlaganja krožnikov B.PRO SERVISTAR odpira prostor za gastronomsko ustvarjalnost, učinkovito delo in sproščenost – od kuharja do gosta.

S svojimi držali krožnikov sistem B.PRO SERVISTAR nežno in zanesljivo drži posodo iz porcelana v vseh položajih. Sistem B.PRO SERVISTAR je možno enostavno sestaviti, krožnike pa je možno hitro ponovno odstraniti.

Njegova elegantna oblika zagotavlja, da se vsi modeli lepo vključijo v izdajno območje.

B.PRO SERVISTAR je odlična rešitev za delo s pripravljenimi jedmi na najmanjšem prostoru. Npr.: B.PRO SERVISTAR GASTRO 80 – za 80 krožnikov potrebuje samo 0,5 m² prostora.



Večja stabilnost – vsak dan

Sistem B.PRO SERVISTAR z izredno kakovostno obdelavo in maksimalno stabilnostjo – tudi pri polni obremenitvi in neravnih tleh. To omogoča zanesljivo premikanje v vseh situacijah.



Več prostora za ustvarjalne ideje

Sistem B.PRO SERVISTAR z razmikom med krožniki 80 mm omogoča dovolj prostora za vse ideje pri pripravi okusne hrane.



Večja prilagodljivost pri serviranju

Vrste z držali za krožnike se lahko zvezno prilagodijo na vse velikosti krožnikov do širine 30 cm – okrogle ali pravokotne oblike.



Inovativna držala krožnikov

Izvedba se zgleduje po človeški roki: močna in hkrati nežna. Majhen dodatni palec zagotavlja krožnikom dodatno stabilnost in skrbi za optimalno ravnotežje v vseh položajih. Tanka elastična površina mehkih ročajev omogoča, da so krožniki nameščeni mehko in brez nevarnosti zdrsa – brez ropotanja, žvenketanja in drugih težav.

B.PRO SERVISTAR

- Razmik med krožniki 80 mm, za premere krožnikov do 30 cm

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Kapaciteta	Dobava	Nar. št.
B.PRO SERVISTAR GASTRO 80	Sistem zlaganja krožnikov, kolesca iz umetne mase, 4 vodilna kolesca, od tega 2 z zavoro, ø 125 mm, nerjaveča skladno z 18867, 8. del	653 x 663 x 1856 mm	80 krožnikov	pripravljen za namestitev	573 695
				razstavljen v manjši embalaži, za samostojno montažo Mere embalaže: 1753 x 683 x 247 mm	573 697
B.PRO SERVISTAR GASTRO 120	Sistem zlaganja krožnikov, kolesca iz umetne mase, 4 vodilna kolesca, od tega 2 z zavoro, ø 125 mm, nerjaveča skladno z 18867, 8. del	653 x 933 x 1856 mm	120 krožnikov	pripravljen za namestitev	573 699
				razstavljen v manjši embalaži, za samostojno montažo Mere embalaže: 1753 x 943 x 233 mm	573 701

FLAT PACK!



B.PRO SERVISTAR GASTRO 80

B.PRO SERVISTAR GASTRO 120

B.PRO SERVISTAR GASTRO 80 (Flat Pack)

B.PRO COOK

Odkrijte fleksiligenco z inteligentnim sistemom kuhanja, ki vsakodnevnim izzivom kljubuje z maksimalno fleksibilnostjo.

Fleksiligenca v glavi

Prava rešitev za vašo poslovno idejo:

B.PRO COOK nudi individualno konfiguracijo velikosti, zmogljivosti in opreme.

Prostorska fleksiligenca

Prosta izbira prostora: B.PRO COOK združuje kuhhalno tehniko in napo v enem sistemu.

Časovna fleksiligenca

Različne jedi od jutra do večera in vedno sveže pripravljene: Z B.PRO COOK lahko opremo in pribor po potrebi in brez težav zamenjate.

Oblikovna fleksiligenca

Za usklajen ambient: B.PRO COOK nudi individualne oblikovne možnosti glede materiala in barve, da ga lahko prilagodite svojemu stilu opreme.

Organizacijska fleksiligenca

Vključno s poenostavitvijo dela: S preišljeno ergonomijo, smiselno razdelitvijo površin in praktičnim priborom vnese B.PRO COOK v vaš delovni proces učinkovitost in strukturo.

Fleksiligenca pri čiščenju

Preprosto čiščenje: B.PRO COOK prepiča s higieničnimi površinami in lahko dostopnimi deli, ki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju in jih lahko odstranite brez orodja.

Mobilna fleksiligenca

Danes tu, jutri tam: Še dobro, da vam B.PRO COOK lahko sledi kamorkoli.



B.PRO COOK I-flex

B.PRO COOK classic

B.PRO COOK classic**B.PRO COOK I-flex****Priporočena uporaba**

Zmogljivost	Srednja do visoka, celodnevna uporaba, tudi za oskrbo v času konice	Majhna do srednja, celodnevna uporaba
Ponudba jedi	Enaka ponudba jedi ves dan ali pa izmenjuje se med tednom	Enaka ali izmenjujoča se ponudba jedi ves dan
Mobilnost in uporaba	Postaja za kuhanje na kolesih za prosto postavitve v prostoru, načeloma za stacionarno uporabo	Mobilna postaja za kuhanje s kompaktnimi merami in majhno težo, tudi za uporabo izven hiše oz. pri cateringu

Tehnika kuhanja

Območje kuhanja	Izmenljivi visokozmogljivi namizni kuhalniki	Fiksno vgrajena indukcijska plošča
Število kuhalnih polj	Za 2, 3 ali 4 namizne kuhalnike BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Z 1, 2 ali 3 indukcijskimi ploščami BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Kuhalni pribor	Velika izbira: 13 različnih namiznih kuhalnikov različne moči in velikosti za vstavljanje in priklop na vtičnice na napravi	Enostavna namestitvev induktivnih kuhalnih nastavkov na indukcijsko ploščo

Izvedba

Električni priključek	od 400 V/16 A do 63 A	230 V/16 A in 400 V/16 A
Teža	pribl. 195–225 kg (brez namiznih kuhalnikov)	pribl. 130–150 kg
Možnosti postavitve	<ul style="list-style-type: none"> • Na kolesih • Fiksna na nogicah 	<ul style="list-style-type: none"> • Na kolesih • Mobilna (izven hiše) kot različica To-go • Fiksna na nogicah • Za vgradnjo kot različica Built-in
Delovna površina	<u>Odsesovalni most</u> : veliko prostora za pripravo in izdajo jedi <u>Območje kuhanja</u> : levo in desno poleg območja kuhanja je veliko prostora za odlaganje	<u>Odsesovalni most</u> : veliko prostora za pripravo in izdajo jedi
Podstavek	<ul style="list-style-type: none"> • kot prostor za shranjevanje s spodnjo ploščo • za mobilno hladilno vitrino • za skladiščenje toplote s posodo B.PROTHERM 	<ul style="list-style-type: none"> • za shranjevanje in skladiščenje kuhalnih nastavkov • in/ali po izbiri s predalnikom
Material	Odsesovalni most, delovne površine in podstavek v celoti iz legiranega jekla	Odsesovalni most in delovne površine iz legiranega jekla, podstavek iz pocinkane, prašno barvane fine pločevine

**B.PRO COOK classic****B.PRO COOK I-flex**

B.PRO COOK I-FLEX **PODROBNOSTI**



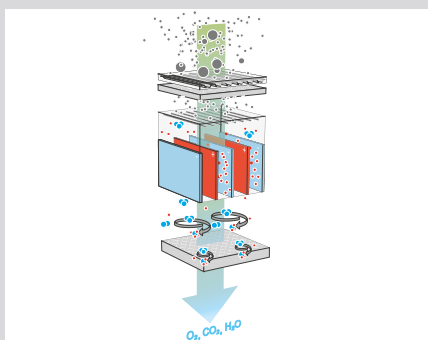
B.PRO COOK I-flex z učinkovito, vgrajeno indukcijsko tehniko z do tremi kuhalnimi polji nudi veliko možnosti za delo in uporabo. Kuhalne nastavke v različnih izvedbah preprosto položite nanj in jih po potrebi hitro zamenjate.

Zaradi kompaktnih mer in integrirane nape lahko to postaja za kuhanje umestite tudi tam, kjer je malo prostora. V svoji mobilni različici to go je B.PRO COOK I-flex primeren tudi za catering in zunanjo uporabo.



Običajno upravljanje

Vsaka indukcijska površina je sestavljena iz 2 kuhališč, ki jih ločeno upravljate z vrtljivim gumbom. Na željo lahko obe kuhališči povežemo. Zaslon prikazuje posamezno stopnjo moči.



Opcijsko: sistem filtriranja ION TEC

ION TEC filtrira najbolj fine aerosole, delce vonjav ter celo modri dim. To podaljša življenjsko dobo filtrov z aktivnim ogljem.



Praktičen zaščitni pokrov

Serijski zaščitni pokrov iz varnostnega stekla ESG za lažje čiščenje zlahka razklopite.



Serijski prostor za shranjevanje

Podstavek je razdeljen na predale in opremljen s kotniki in policami. Tu lahko shranite opremo za kuhanje za hitro uporabo.



Predali za dodatne sestavine

Pri optimalnem predalniku z dvema izvlečnima predaloma lahko vstavite gastro posode GN s predhodno pripravljenimi sestavinami. Dodatne vstavljene evtektične plošče poskrbijo, da so živila po želji ohranjena hladna.



Preprosto čiščenje filtra

Kasetne filtre, ki so sestavljeni iz maščobnega filtra in mrežnega filtra lahko odstranite brez orodja in pomijete v pomivalnem stroju. Maščobo lahko spustite prek izpustnega čepa.

B.PRO COOK I-FLEX

- Mobilna postaja za kuhanje z integrirano indukcijsko ploščo in zmogljivim, večstopenjskim sistemom filtriranja
- Velika izbira pribora
- Opcijsko s sistemom filtriranja ION TEC

Model	Opis	Kapaciteta	Zunanje mere Š x G x V (mm)	Nar. št.
BC I-flex 1	1 integrirana indukcijska plošča, na kolesih, kolesca ø 75 mm	2 kuhališči	925 x 678 x 1306 mm	575 025
BC I-flex 1 to go	1 integrirana indukcijska plošča, na kolesih premera ø 125 mm	2 kuhališči	1020 x 746 x 1366 mm	575 064
BC I-flex 1 built-in	1 integrirana indukcijska plošča, z nogicami in obrobo podnožja	2 kuhališči	925 x 678 x 1306 mm	575 026
BC I-flex 2	2 integrirani indukcijski plošči, na kolesih, kolesca ø 75 mm	4 kuhališči	925 x 678 x 1306 mm	575 013
BC I-flex 2 to go	2 integrirani indukcijski plošči, na kolesih, kolesca ø 125 mm	4 kuhališči	1020 x 746 x 1366 mm	575 015
BC I-flex 2 built-in	2 integrirani indukcijski plošči, z nogicami in obrobo podnožja	4 kuhališči	925 x 678 x 1306 mm	575 021
BC I-flex 3	3 integrirani indukcijski plošči, na kolesih, kolesca ø 75 mm	6 kuhališči	1255 x 678 x 1306 mm	575 017
BC I-flex 3 to go	3 integrirani indukcijski plošči, na kolesih, kolesca ø 125 mm	6 kuhališči	1350 x 746 x 1366 mm	575 019
BC I-flex 3 built-in	3 integrirani indukcijski plošči, z nogicami in obrobo podnožja	6 kuhališči	1255 x 678 x 1306 mm	575 023



B.PRO COOK CLASSIC

- Mobilna postaja za kuhanje s priključno nišo in zmogljivim, večstopenjskim sistemom filtriranja

- Opcijsko s sistemom filtriranja ION TEC

Model	Opis	Kapaciteta	Zunanje mere Š x G x V (mm)	Nar. št.
BC classic 2.1	B.PRO COOK classic s priključno polico CNS	maks. 2 namizni napravi B.PRO COOK	1544 x 756 x 1362 mm	574 400
BC classic 3.1	B.PRO COOK classic s priključno polico CNS	maks. 3 namizne naprave B.PRO COOK	1949 x 756 x 1362 mm	574 401
BC classic 3.1 BHG	B.PRO COOK classic z lučjo, galerijo, zaščitnim pokrovom in s priključno polico CNS.	maks. 3 namizne naprave B.PRO COOK	1949 x 756 x 1407 mm	574 405
BC classic 3.1 BHG-I	B.PRO COOK classic z lučjo, galerijo, zaščitnim pokrovom, s funkcijo ION TEC in s priključno polico CNS.	maks. 3 namizne naprave B.PRO COOK	1949 x 756 x 1407 mm	574 406
BC classic 4.1	B.PRO COOK classic s priključno polico CNS in zaprtim zaščitnim pokrovom	maks. 4 namizne naprave B.PRO COOK	2354 x 756 x 1362 mm	574 402

B.PRO COOK BC classic 4.1

z dodatnim priborom in do štirimi namiznimi napravami B.PRO COOK. **V uporabnem prostoru pod priključno nišo:** B.PROTHERM posoda za transport hrane BPT 420 KBUH na transportnih kolesih. Vstavi se lahko tudi vgradna hladilna vitrina.



Hladilna vitrina BC UCT



Varčevanje s časom in močjo: Miza na kolesih za B.PRO COOK classic.

Enostavno prevažanje namesto težavnega prenašanja – z našo mizo na kolesih postaneta transport in zamenjava namiznih kuhalnikov enostavna. Mizo na kolesih, ki omogoča dodatno opremljanje, z namiznimi kuhalniki enostavno zapeljete v B.PRO COOK classic in kuhinjska predstava se lahko začne.

Prikazano polico lahko naročite kot izbirno možnost in jo preprosto obesite, ne da bi jo bilo treba priviti. Na voljo za 2, 3 ali 4 namizne naprave in primerno za vse postaje B.PRO COOK classic.

NAMIZNE NAPRAVE B.PRO COOK

- Zunanje mere (D x Š x V) 620 x 400 x 240 mm
- Velika izbira opreme

Model	Opis	Moč/ elektr. priključek	Nar. št.
BC IH 5000 ^{1), 2)}	Indukcijska plošča Koristna površina: 564 x 339 mm, 1 kuhališče: ø 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 198
BC IH 2Z 5000	Indukcijska plošča Koristna površina: 564 x 339 mm, 2 kuhališči: ø 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 199
BC SIH 5000	Indukcijska kuhalna plošča Koristna površina: 564 x 339 mm, 1 kuhališče: 447 x 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 200
BC IW 5000 ^{1), 2)}	Indukcijski vok Plošča: ø 300 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 201
BC DG 4200	Žar plošča Kapaciteta: 7 litrov	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 208
BC GF 4200 ^{1), 2)}	Žar plošča, gladka Ogrevana površina: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 204
BC GF 8400	Žar plošča, gladka Ogrevana površina: 435 x 704 mm, Zunanje mere (D x Š x V) 620 x 800 x 240 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 8,4 kW	574 205
BC GR 4200 ^{1), 2)}	Žar plošča, narebričena Ogrevana površina: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 207
BC CH 4200	Kuhalno polje Ceran® Kuhališče: ø 170 mm in ø 230 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,3 kW	574 209
BC PC 4800	Kuhalnik za testenine Kapaciteta: 20 litrov	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,8 kW	574 210
BC DF 5000	Friteza Kapaciteta: 6,5 litrov	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 211
BC BM 700 3)	Posode z dvojnimi dnom primerna za gastro posodo GN iz legiranega jekla in pokrov GN	220-240 V / 16 A 50-60 Hz / 0,7 kW	574 212
BC HP 700 3)	Plošča za ohranjanje toplote Koristna površina: 565 x 340 mm	220-240 V / 16 A 50-60 Hz / 0,7 kW	574 213
BC ME	Večnamenski element Kapaciteta: zgoraj: maks. GN 1/1-150 (odvisno od globine vsebnika spodaj) Spodaj: maks. GN 1/1-100 (nato zgoraj maks. GN 1/1-65)	-	573 458

¹⁾ Na voljo je tudi izvedba z 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz / 3,5 kW

²⁾ Na voljo je tudi izvedba z 220-240 V / 13 A / 50-60 Hz / 3,0 kW in z UK vtičnico

³⁾ Na voljo je tudi izvedba z 220-240 V / 13 A / 50-60 Hz / 0,7 kW in z UK vtičnico



Indukcijske plošče in indukcijski voki

Kuhalnik za
testenine

Friteza

Posode z dvojnimi
dnom

Žar plošče

Ceran® kuhalna
plošča

Plošča za
ohranjanje toplote

Večnamenski
element BC ME

Popolna predstavitev hrane za vsak okus in vsak proračun.



BASIC LINE

Če bolj fleksibilno in še bolj modularno: z različicami opreme Smart, Emotion, Design in Kids, jasnim nastopom in odlično funkcionalnostjo ponuja B.PRO BASIC LINE vso svobodo – za vsak namen, vsak ambient in vsak investicijski proračun. Moduli za vsako izdajo hrane: topli bife, hladni bife, nevtralni bife, zložljiva in dostavna stena, kotni moduli, blagajni pulti, pulti za juho in različne vitrine.

Sistem za izdajo hrane B.PRO BASIC LINE.
Odlična kombinacija oblike in funkcije.

Različice opreme B.PRO BASIC LINE Smart:

tu sta pomembna ekonomičnost in funkcija.

Serijska oprema:

- Mobilni bife s korpusom v prometno sivi barvi (RAL 7043)
- Pokrov iz legiranega jekla
- 230-V-priključek po potrebi
- Most v legiranem jeklu za topli in hladni bife
- Zaščitni pokrov na strani gosta iz ESG varnostnega stekla za topli in hladni bife
- 4 dvojna vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami



B.PRO BASIC LINE Smart



B.PRO BASIC LINE Emotion

Različica opreme B.PRO BASIC LINE Emotion –

ker je pisano bolj okusno. Z barvnimi oblogami do popestritve vsakdana.

Serijska oprema:

- Mobilni bife s korpusom v prometno sivi barvi (RAL 7043)
- Pokrov iz legiranega jekla
- 230-V-priključek po potrebi
- Most v legiranem jeklu za topli in hladni bife
- Zaščitni pokrov na strani gosta iz ESG varnostnega stekla za topli in hladni bife
- 4 dvojna vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami
- + Obloga pročelja v eni od 12 različnih B.PRO barv (glejte stran 31)
- + Drča za pladnje iz legiranega jekla na strani gosta, okrogla cev

Različice opreme B.PRO BASIC LINE Design:

več ne gre. Veselite se največje vsestranskost in najboljših predstavitev jedi.

Serijska oprema:

- Mobilni bife s korpusom v prometno sivi barvi (RAL 7043)
- Pokrov iz legiranega jekla
- 230-V-priključek po potrebi
- 4 dvojna vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami
- + Resopal obloga pročelja na strani gosta (na voljo več kot 180 dekorjev)
- + Drča za pladnje Resopal na strani gosta za topli in hladni bife
- + Most Highline iz legiranega jekla z zaščitnim pokrovom iz ESG varnostnega stekla na strani gosta za topli in hladni bife



B.PRO BASIC LINE Design



BASIC LINE KIDS

Otrokom prijazno: za postrežbo otrok in mladine so na voljo različice opreme **B.PRO BASIC LINE Kids** in vse druge različice opreme **B.PRO BASIC LINE**, pri katerih je mogoče izbrati

Za šolske ali družinske restavracije:

Izdaja hrane za otroke je najbolj uspešna, če je predstavitev jedi prilagojena tudi višini otrok.

Zato ponuja nova linija BASIC LINE Kids nižje module z izdajno višini 750 mm, konstruirani za otroke od jasli do osnovne šole.

BASIC LINE Kids moduli so na voljo kot

- Topli bife
- Hladni bife z aktivnim, tihim hlajenjem
- Hladni bife z aktivnim konvekcijskim hlajenjem
- Nevtralni bife

PREGLED B.PRO BASIC LINE MODULOV



Warmbuffet



Kaltbuffet mit
aktiver, stiller Kühlung



Kaltbuffet mit
aktiver Umluftkühlung



Neutralbuffet



Suppenstation



Kassenstand



Einfahrwand



Anfahrwand



Inneneck



Außeneck



Aufsatzkühlvitrine



PODAJALNIK KROŽNIKOV

Generacija podajalnikov B.PRO Catering Solutions: Visoka prilagodljivost, izboljšana energetska učinkovitost, varno rokovanje.



Eden za vse

Krožniki, okrogli ali oglati, veliki ali majhni – vodila za krožnike so prilagodljiva vsem oblikam. S praktičnim vzorcem odprtin lahko podajalnike hitro in enostavno nastavite na skoraj vsako obliko posode. S pomočjo dodatnih vodilnih palic za krožnike lahko v eno samo cev spravite tudi do štiri sklade majhnih skled, šalic ali krožnikov.



TS-1 18-33
Podajalnik krožnikov,
brez ogrevanja.



TS-2 18-33
Podajalnik krožnikov,
brez ogrevanja.



TS-K2 18-33
Podajalnik krožnikov s hladilnimi režami za vstavljanje in hlajenje posode v hlajenih prostorih.



Namenska poraba energije

Z načinom spodbujanja (Boost) se posodo hitro segreje do visokih temperatur, način ECO (EKO) pa zagotavlja največjo energetske učinkovitost pri srednje visokih temperaturah na daljše obdobje.



Dobro zavarovan

S pokrovi iz EPP lahko privarčujete do 20 % energije*. Pokrovi so posebno lahki, izjemno robustni in primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.



Enostavno rokovanje

»Kam s pokrovom?« – izbirno držalno sponko pritrdite na potisni ročaj z enostavnim klikom. S tem se pokrov dvigne na varno mesto.



Vedeti, kdaj je konec

Izbirna možnost signala za dodatno polnjenje vam pokaže, da bo krožnikov kmalu zmanjkalo. Tako lahko pravočasno poskrbite za ponovno polnjenje, vaša preskrbovalna veriga pa teče naprej brez prekinitev.



Sanjsko lahka

Z edinstvenim sistemom Easy-Setting-System (ESS) lahko vse podajalnice hitro in na udoben način prilagodite teži kosov posode – brez orodja in brez zamudnega vstavljanja vzmeti v majhne odprtine.



Večja kapaciteta zaradi pametne konstrukcije

Z našo edinstveno, posebno plosko platformo za zlaganje lahko v vsak podajalnik vnesete do 20 odstotkov več standardnih krožnikov. Visoke vodilne palice in višji pokrovi zagotavljajo dodatno varnost, kadar so skladi visoki.

* V primerjavi s pokrovi iz polikarbonata. Pokrov iz EPP je vključen v dobavni obseg pri modelih z ventilacijskim ogrevanjem, kot izbirna možnost pa ga lahko naročite tudi za vse druge modele.



TS-H1 18-33

Ogrevan podajalnik krožnikov.



TS-H2 18-33

Ogrevani podajalnik krožnikov z barvnim ogrodjem (za barve glejte stran 31) – prilagojen za elemente B.PRO COOK in sisteme za razdeljevanje hrane B.PRO BASIC LINE.



TS-UH2 18-33

Podajalnik krožnikov, z ventilacijskim ogrevanjem.

PODAJALNIK KROŽNIKOV KIDS **B.PRO**

Posebej majhen: otrokom prijazna izdaja hrane, kot je B.PRO BASIC LINE Kids, je z nižjimi moduli za izdajo hrane prilagojena velikosti otrok. Za izdajne višine do 750 mm sta primerna dva neogrevana podajalnika krožnikov B.PRO v zanesljivi izvedbi:

- TS-1 18-33 Kids
- TS-2 18-33 Kids



Sl. s priborom



Optimalna izdajna višina (750 mm) za otroke do starosti približno 10 let

Model	TS-1 18-33 Kids brez ogrevanja	TS-2 18-33 Kids brez ogrevanja
Osnovna oprema	<ul style="list-style-type: none"> - Easy-Setting-System (ESS) za enostavno nastavitve vzmeti, prilagojeno teži posode - Kvadratne cevi za krožnike, popolnoma snemljive - Varnostni drsni ročaj iz legiranega jekla s stranskimi odbojniki - Masivni kotniki za zaščito pred udarci iz umetne mase (poliamid) ščitijo pred poškodbami - Kolesca iz umetne mase, 4 vodilna kolesca, od tega 2 z zavoro, ø 125 mm, nerjaveča skladno z 18867, 8. del 	
Mere D x Š x V (mm)	554 x 520 x 880 mm	990 x 520 x 880 mm
Kapaciteta	približno 60 krožnikov, okrogel: ø 18-33 cm, pravokoten: 28 x 28 cm	približno 120 krožnikov, okrogel: ø 18-33 cm, pravokoten: 28 x 28 cm
Cevi za zlaganje	s pokrovom: 650 mm, brez pokrova: 635 mm	
Pokrov	Dodatna oprema, iz polikarbonata (420 x 420 mm)	
Teža (v kg)	34 kg	52 kg
Material	Legirano jeklo 18/10 z mikropolirano površino,	
Nar. št.	574 766	574 765

PODAJALNIK KROŽNIKOV Z OBLOGO **B.PRO**

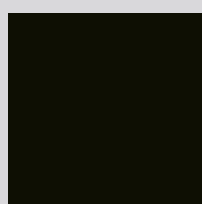
Odlična dopolnitev za usklajen ambient: pisani podajalniki krožnikov B.PRO.

Pri vseh ogrevanih in nevtralnih modelih podajalnikov krožnikov B.PRO lahko izbirate med 12 odličnimi barvami. Podajalniki krožnikov so odlična dopolnitev za barvno lepo usklajen prostor za goste. Barve z okusom za zadovoljne goste.

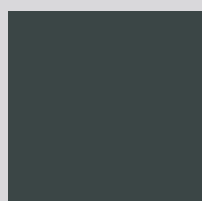


B.PRO COLOURS

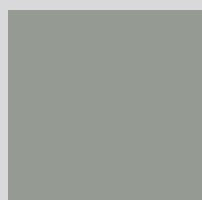
NEUTRAL COLOURS



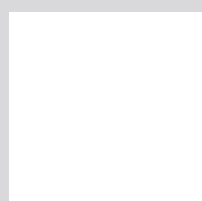
grafitno črna



prometno siva B



kameno siva

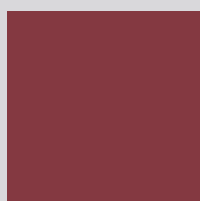


signalno bela

LIVING COLOURS



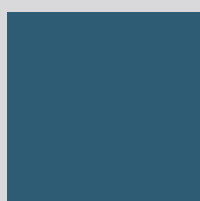
koščeničično
rumena



merlot rdeča



petrol zelena



morsko modra

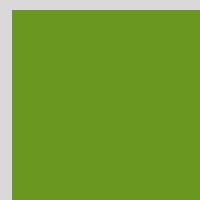
FRESH COLOURS



candy rdeča



neo mint



granny



limeta

B.PRO sledi enostavnemu principu. Popolna predstavitev hrane za vsak okus in vsak proračun: barve za servirne vozičke B.PRO, B.PRO COOK, vozičke za odlaganje pladnjev B.PRO, podajalnike krožnikov in sisteme za razdeljevanje hrane B.PRO BASIC LINE.

B.PRO PODAJALNIK KROŽNIKOV

- Iz nerjavnega legiranega jekla

- Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 4 krmilna kolesa, od tega 2 z zavoro, ø 125 mm

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Priključna vred- nost	Nar. št.
TS-1 18-33	Podajalnik krožnikov, brez ogrevanja, z 1 cevjo za krožnike Kapaciteta: pribl. 80 krožnikov Okrogli: Ø18–33 cm, Oglati: maks. 28 x 28 cm	554 x 520 x 1030 mm		573 774
TS-2 18-33	Podajalnik krožnikov, brez ogrevanja, z 2 cevema za krožnike Kapaciteta: pribl. 160 krožnikov Okrogli: Ø18–33 cm, Oglati: maks. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 776
TS-H1 18-33	Podajalnik krožnikov, s statičnim ogrevanjem, z 1 cevjo za krožnike, vključno s pokrovom iz polikarbonata in sponko Kapaciteta: pribl. 80 krožnikov Okrogli: Ø18–33 cm, Oglati: maks. 28 x 28 cm	680 x 520 x 1030 mm	0,9 kW	573 775
TS-H2 18-33	Podajalnik krožnikov, s statičnim ogrevanjem, z 2 cevema za krožnike, vključno s pokrovom iz polikarbonata in sponko Kapaciteta: pribl. 160 krožnikov Okrogli: Ø18–33 cm, Oglati: maks. 28 x 28 cm	1076 x 520 x 1030 mm	1,2 kW	573 778
TS-UH2 18-33	Podajalnik krožnikov, z ogrevanjem (ventilacijsko), z 2 cevema za krožnike, vključ. s pokrovom iz EPP (ekspandiran polipropilen) in držalno sponko Kapaciteta: pribl. 160 krožnikov Okrogli: Ø18–33 cm, Oglati: maks. 28 x 28 cm	1114 x 520 x 1030 mm	1,5 kW	573 779
TS-K2 18-33	Podajalnik krožnikov s hladilnimi režami, z 2 cevema za krožnike, za vnašanje in hlajenje posode v hlajenih prostorih Kapaciteta: pribl. 160 krožnikov Okrogli: Ø18–33 cm, Oglati: maks. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 777



TS-K2 18-33

Podajalnik krožnikov s hladilnimi režami za vsta-
vljanje in hlajenje posode v hlajenih prostorih.



TS-H1 18-33

Ogrevan podajalnik krožnikov.



TS-H2 18-33

Ogrevani podajalnik krožnikov z barvnim ogrođjem (za bar-
ve glejte stran 31) – prilagojen za elemente B.PRO COOK
in sisteme za razdeljevanje hrane B.PRO BASIC LINE.

PODAJALNIKI KROŽNIKOV ZA VGRADNJO B.PRO

- Iz nerjavnega legiranega jekla

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Priključna vred- nost	Nar. št.
TSE-1 18-33 ET: 630	Podajalniki krožnikov, brez ogrevanja, za vgradnjo Kapaciteta: pribl. 70 krožnikov Okrogli: ø 18–33 cm Oglati: maks. 28 x 28 cm	425 x 425 x 760 mm Vgradna globina: 630 mm		573 780
TSE-1 18-33 ET: 750	Podajalniki krožnikov, brez ogrevanja, za vgradnjo Kapaciteta: pribl. 80 krožnikov Okrogli: ø 18–33 cm Oglati: maks. 28 x 28 cm	425 x 425 x 875 mm Vgradna globina: 750 mm		573 781
TSE-H1 18-33 ET: 684	Podajalnik krožnikov, s statičnim ogrevanjem, za vgradnjo vključno s pokrovom iz polikarbonata Kapaciteta: pribl. 70 krožnikov Okrogli: ø 18–33 cm Oglati: maks. 28 x 28 cm	480 x 480 x 810 mm Vgradna globina: 684 mm	0,825 kW	573 782
TSE-H1 18-33 ET: 800	Podajalnik krožnikov, s statičnim ogrevanjem, za vgradnjo vključno s pokrovom iz polikarbonata Kapaciteta: pribl. 80 krožnikov Okrogli: ø 18–33 cm Oglati: maks. 28 x 28 cm	480 x 480 x 930 mm Vgradna globina: 800 mm	0,825 kW	573 783



TSE-H1 18-33 ET: 684
podajalnik krožnikov,
s statičnim ogrevanjem
za vgradnjo



TSE-H1 18-33 ET: 800
podajalnik krožnikov,
s statičnim ogrevanjem
za vgradnjo



TSE-1 18-33 ET: 630
Podajalniki krožnikov,
brez ogrevanja
za vgradnjo



TSE-1 18-33 ET: 750
Podajalniki krožnikov,
brez ogrevanja
za vgradnjo

VOZIČKI ZA RAZDELJEVANJE HRANE

Prepričljivo v celoti: B.PRO postavlja merila v skupnem območju za razdeljevanje hrane. Material, oblika in funkcija s preišljenimi podrobnostmi skupaj sestavljajo prepričljivo enoto.

Visoka kakovost obdelave in ekonomsko smiselno razmerje med ceno in zmogljivostjo postavljata modele B.PRO med prave vrhunske izdelke za profesionalno razdeljevanje hrane.



SAW 2



SAW 3



SAW L-3



SAG 3



SAG 2



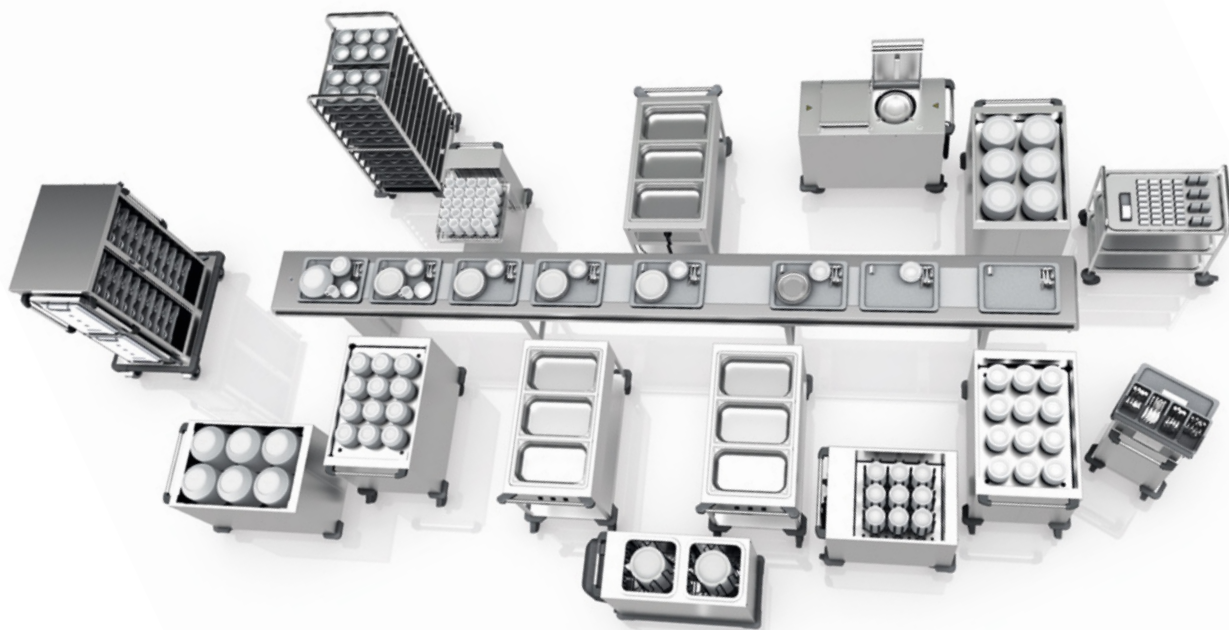
STW 2

B.PRO VOZIČKI ZA RAZDELJEVANJE HRANE

- Iz nerjavnega legiranega jekla

- Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 2 fiksni kolesi, 2 krmilni kolesi z zavoro, ø 125 mm

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Priključna vrednost	Nar. št.
SAW 2	Vozički za razdeljevanje hrane odprti, 2 posamezna korita z regulatorjem temperature, moko in suho ogrevanje	936 x 714 x 933 mm	1,4 kW	572 153
SAW 3	Voziček za razdeljevanje hrane odprt, 3 posamezna korita z regulatorjem temperature, moko in suho ogrevanje	1276 x 714 x 933 mm	2,1 kW	572 154
SAW 4	Voziček za razdeljevanje hrane odprt, 4 posamezna korita z regulatorjem temperature, moko in suho ogrevanje	1615 x 714 x 933 mm	2,8 kW	572 155
SAW L-3	Vozički za razdeljevanje hrane odprti, 3 posamezna korita z regulatorjem temperature, moko in suho ogrevanje, Potisni ročaj in upravljalni elementi na vzdolžni stranici	1241 x 749 x 933 mm	2,1 kW	572 157
SAG 2	Voziček za razdeljevanje hrane zaprt, 2 posamezni koriti z regulatorjem temperature, 2 police v omari, z ogrevanjem, s po 6 vodili za GN posodo	936 x 714 x 933 mm	1,9 kW	572 150
SAG 3	Voziček za razdeljevanje hrane zaprt, 3 posamezna korita z regulatorjem temperature, 3 police v omari, z ogrevanjem, s po 6 vodili za GN posodo	1276 x 714 x 933 mm	2,85 kW	572 151
STW 2	Transportni voziček za hrano 2 prostora v omari, z ogrevanjem, s po 9 vodili za GN posodo	1009 x 714 x 915 mm	1,0 kW	572 159



Pravilno načrtovanje je osnova za brezhiben potek dela.

Kompleksnost razdeljevanja hrane zahteva brezhibno sodelovanje vseh komponent in ustrezno znanje.

Podjetje B.PRO je kot specialist področja za razdeljevanje hrane pristojen sogovornik, ki s svojimi obsežnimi izkušnjami lahko ponudi optimalne in individualne rešitve.

Pri tem je potrebno upoštevati interese in želje stranke. Zato je najprej potrebno izvesti pogovor, pri katerem se določijo zahteve. Ali oskrbujete 20, 200, 500 ali več oseb? Ali je kuhinja v stavbi ali izven nje? Ali se pripravlja dnevno sveža hrana oz. je kuhinja ob vikendih zaprta?

To je samo nekaj izmed številnih vprašanj, ki jih B.PRO postavlja pri namestitvi sistema za razdeljevanje hrane.

Raznolikost in prilagodljivost sistemov B.PRO omogoča določitev idealnega števila, vrste in razporeditve posameznih komponent. Delovne in transportne poti v kuhinji, do pacientov in nazaj brez križanja so pogoj za sistem, ki transportira tako občutljive stvari, kot sta hrana in pijača.



CCE 53/53



CE 53/53



CCE 54/38

B.PRO PODAJALNIKI KOŠAR IN PLADNJEV

- Iz nerjavnega legiranega jekla

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Nar. št.
CCE 53/53	Podajalnik košar, brez ogrevanja, odprta izvedba Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Mere košare: 500 x 500 mm Kapaciteta: 6 košar po 115 mm ali 9 košar s po 75 mm višine	574 917
CE 53/53	Podajalnik košar, brez ogrevanja, zaprta izvedba Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, ø 125 mm	745 x 700 x 911 mm Mere košare: 500 x 500/525 x 525 mm Kapaciteta: 6 košar po 115 mm ali 9 košar s po 75 mm višine	574 905
CCE 54/38	Podajalnik pladnjev, odprta izvedba Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Mere pladnjev: maks. 530 x 370 mm Kapaciteta: pribl. 100 pladnjev	574 927
CCE-A	Podajalnik pladnjev, odprta izvedba s stranskimi vodili za pladnje Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Mere pladnjev: maks. 530 x 370 mm Kapaciteta: pribl. 100 pladnjev	574 929
CEB 50/50	Podajalnik košar, brez ogrevanja za vgradnjo s spodnje strani odprta izvedba	600 x 545 x 765 – maks. 865 mm (nastavljivi po višini) Mere košare: 500 x 500 mm Kapaciteta: 6 košar po 115 mm ali 9 košar s po 75 mm višine	590 025
CEB 47/36	Podajalnik pladnjev (vklj. s krožečo prirobnico) za vgradnjo od zgoraj	621 x 456 x min. 765 – maks. 878 mm (nastavljivi po višini) Mere pladnjev: maks. 470 x 360 mm Kapaciteta: pribl. 100 pladnjev	564 021



CCE-A
s stranskimi vodili za pladnje



CEB 50/50



CEB 47/36

TRAKOVI

Trakovi za razdeljevanje hrane B.PRO dajejo piko na i razdeljevanju porcij na traku.

Ne glede na to, ali gre za sistem Cook & Serve, Cook & Chill, sistem s pladnji ali z zajemanjem: iz izdelki in sistemi B.PRO, ki so prilagojeni vašim potrebam, lahko svojim gostom ponudite hrano na najvišji kakovostni ravni.

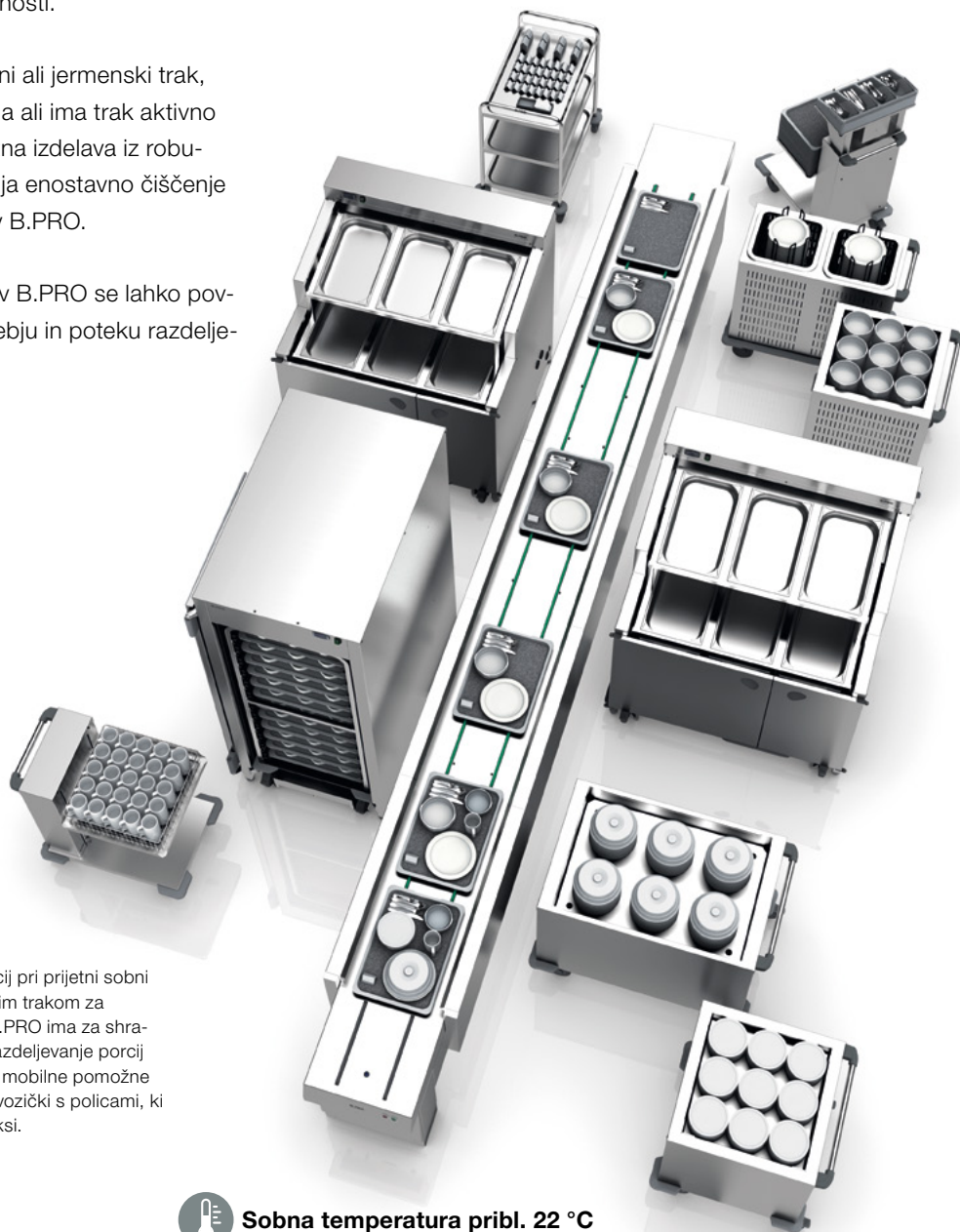
Razdeljevalni trak je ključnega pomena pri razdeljevanju porcij. Če delo na traku poteka gladko, lahko to pomeni bistvene časovne in stroškovne prednosti.

Ne glede na to, ali uporabljate običajni ali jermenski trak, ki je dolg tri metre ali trideset, oziroma ali ima trak aktivno ventilacijsko hlajenje: visokokakovostna izdelava iz robustnega legiranega jekla vam zagotavlja enostavno čiščenje in optimalno higieničnost vseh trakov B.PRO.

Konec motečih zaustev: hitrost trakov B.PRO se lahko povsem enostavno prilagodi vašemu osebju in poteku razdelje-

vanja porcij. Na ta način lahko optimirate proces razdeljevanja porcij in skrajšate nadležne čase izpadov, do katerih pride zaradi zadržanj in zaustavitvev traku.

Praktična oprema, kot so dodatni vtiči, nožna stikala ali vrtljive in zložljive mize, vam pomagajo, da trak prilagodite potrebam svojega podjetja.



Cook & Chill: razdeljevanje porcij pri prijetni sobni temperaturi z ventilacijsko hlajenim trakom za razdeljevanje hrane RSPV-UK. B.PRO ima za shranjevanje, transport, pripravo in razdeljevanje porcij na izbiro robustne podajalnice in mobilne pomožne enote, kot so servirni vozički ter vozički s policami, ki so se izkazali za uporabne v praksi.



Sobna temperatura pribl. 22 °C



Trak za razdeljevanje hrane z ventilacijskim hlajenjem RSPV-UK

TRAK ZA RAZDELJEVANJE HRANE Z VENTILACIJSKIM HLAJENJEM B.PRO RSPV-UK

- Temperaturno območje delovanja od +7 °C do +15 °C
- Priključitev na centralno hlajenje v zgradbi, tudi s tekočim ledom oz. z opsijsko vgrajenim hlajenjem (do dolžine traku 5 m)
- Električna priključitev: 400 V, 3N PE

Oznaka	Model	Mere D x Š x V (mm)	Nar. št.
 <p>RSPV-UK 6,0</p>	RSPV-UK 3,0	3000 x 630 x 900 mm	383 737
	RSPV-UK 4,0	4000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 5,0	5000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 6,0	6000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 7,0	7000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 8,0	8000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 9,0	9000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 10	10000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 11	11000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 12	12000 x 630 x 900 mm	
	druge dolžine so možne na zahtevo		

KROŽNI TRANSPORTNI TRAK B.PRO RSPV

- Material CNS 18/10
- Stikalo za vklop/izklop, končno stikalo s senzorjem na koncu traku, tipke za zasilni izklop na začetku in koncu traku, glavno stikalo na stikalni omarici
- Nastavljiva hitrost od 2,5–12 m/min
- Pogonski boben brez vzdrževanja

Oznaka	Model	Mere D x Š x V (mm)	Nar. št.
Krožni transportni trak stalen, enodelen do maks. 3500 mm, po želji do 6000 mm	RSPV 3,0	3000 x 500 x 900 mm	383 735
	RSPV 3,5	3500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 4,0	4000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 4,5	4500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 5,0	5000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 5,5	5500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 6,0	6000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 6,5	6500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 7,0	7000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 7,5	7500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 8,0	8000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 8,5	8500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 9,0	9000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 9,5*	9500 x 500 x 900 mm	
druge dolžine so možne na zahtevo			
* Možno samo z drugim pogonom (vključen v ceno)			



RSPV 6,0



Na izbiro imate

Če dajete prednost običajnemu ali okroglemu jermenskemu traku: končno stikalo s senzorjem na koncu traku in tipka za zasilni izklop na začetku in koncu traku skrbijo za varnost med delovanjem. Kot izbirna možnost lahko poskrbite za namestitev dodatnih stikal.



Praktična oprema

Kot izbirna možnost lahko na začetek ali konec traku namestite vrtljivo mizo za kartice bolnikov.

B.PRO TRAK **GSPV**

- Material CNS 18/10
- Stikalo za vklop/izklop, končno stikalo s senzorjem na koncu traku, tipke za zasilni izklop na začetku in koncu traku, glavno stikalo na stikalni omarici
- Nastavljiva hitrost od 2,5–12 m/min
- Odstranjevalnik nečistoč z zbiralno posodo, ki se lahko izprazni
- Pogonski boben brez vzdrževanja

Oznaka	Model	Mere D x Š x V (mm)	Nar. št.
Trak stalen, enodelen do maks. 3500 mm, po želji do 6000 mm	GSPV 3,0	3000 x 500 x 900 mm	383 736
	GSPV 3,5	3500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 4,0	4000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 4,5	4500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 5,0	5000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 5,5	5500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 6,0	6000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 6,5	6500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 7,0	7000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 7,5	7500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 8,0	8000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 8,5	8500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 9,0	9000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 9,5	9500 x 500 x 900 mm	
GSPV 10,0	10000 x 500 x 900 mm		
druge dolžine so možne na zahtevo			



GSPV 6,0



Opcijske vtičnice

Vtičnice se lahko konfigurira fleksibilno na obeh straneh.



Transportni trak na kolesih

Trak GSPV ali okrogli jermenski trak RSPV se lahko kot izbirna možnost opremi s kolesi.

TRANSPORTNI VOZIČKI ZA PLADNJE

Transportni vozički za pladnje družbe B.PRO:

Močna podpora za vašo ekipo.

Transportni vozički za pladnje (TTW) družbe B.PRO Catering Solutions serijsko vključujejo: Brezstična vodila za posodo GN vam pomagajo pri hitrem polnjenju in praznjenju krožnikov. Štiri posebej dolgi potisni ročaji omogočajo za vse v ekipi ergonomsko višino

prijema – za lahko potiskanje, vlečenje, manevriranje, neodvisno od velikosti telesa in celo pri odprtih vratih. Visoko kakovostna konstrukcija skrbi za največjo mero higijene pri minimalni porabi čistila, s tem pa vam prihrani dragoceni čas.

Kakovost, ki se jo lahko vidi: Transportni voziček za pladnje B.PRO – za varno in higiensko razdeljevanje hrane v sistemu pladnjev.



Suveren nastop v odlični obliki:
vzdržljiv, visoko kakovosten in popolno oblikovan

Štiri ergonomski potisni ročaj z ročajem velikega premera olajšajo transport – ne glede na smer premikanja.

Posebej široka zaščitna vrata omogočajo zaščito vozička in pohištva ter rok pri potiskanju skozi ozke prehode in vrata.



Globoko vlečeni odlagalni robovi

Naši globoko vlečene stene z robovi za planje in vgrajenim varovalom pred prevrnitvijo so iz enega kosa in nimajo rež, kjer se nabira umazanija, ostrih kotov oziroma robov. S tem se olajša čiščenje, minimizira nevarnost poškodb in varuje pladnje.



Ločeni predali

Vsa vrata lahko odpirate neodvisno druga od drugih, kar velja tudi za modele s 3 vrati. S tem se olajša jemanje pladnjev ven in pomaga vzdrževati temperature v notranjosti čim dlje konstantno.



Visokokakovostni materiali

Transportni vozički za pladnje B.PRO so izdelani iz visokokakovostnega legiranega jekla (material 1.403). Mikropolirana površina je izjemno odporna na umazanijo in klice.



Transportni voziček za pladnje B.PRO za pasivno hlajenje.

Pri izdelkih B.PRO se hladilne elemente namesti naravnost na vrata – hladilne elemente (evtektične plošče) enostavno vstavite v držala na notranjih straneh vrat in vaše delo je opravljeno!

Zaradi tega konstrukcijskega principa se lahko notranji prostor v celoti opremi z zaprtimi stenami, na katerih so robovi za pladnje. Pri nameščanju in jemanju pladnjev lahko odprete vsako polico v omari posebej.

To za vas pomeni: ni nezaželenega zastajanja zraka med policami, boljše zadrževanje temperature, hiter dostop do hladilnih elementov, enostavnejše čiščenje in boljša higiena – ker B.PRO misli enostavno vnaprej.

Transportni vozički za pladnje B.PRO:

- z eno ali dvema stenama in izolacijo
- za EN, GN ali kompaktne pladnje
- nevtralen ali za pasivno hlajenje z evtektičnimi ploščami
- razmik robov 115 mm ali izbirno 105 mm
- z 1 do 3 predelki
- kapaciteta za 16, 20, 24, 30, 32 ali 40 pladnjev

SERVIRNI VOZIČKI

Vsakdanji robustni pomočniki.



SW 10 x 6-3



SW 6 x 4-3



SW 6 x 4-2 Kids



Večja stabilnost

Najboljša obdelava! Neprekinjeni vari povezujejo okvir s policami in tako povečajo stabilnost.



Zavihani robovi

Zavihani robovi naredijo polico bolj stabilno in zagotavljajo izredno visoko nosilnost. Poleg tega ščitijo osebe pred poškodbami.



Serijska zaščita pred udarci

Vsi servirni vozički in vozički za odlaganje pladnjev imajo vgrajeno močno zaščito pred udarci. Vozičke in inventar ščitijo pred poškodbami.



Police s profilnim robom

Vse police imajo z vseh strani povišan profilni rob. Na ta način nič ne zdrsne, tudi ob grobem premikanju.



Vgrajen dušilec zvoka

Mirno! Pod vsako polico je nameščena podloga za zvočno izolacijo. Na ta način se znatno zniža moteči hrup pri uporabi.

SERVIRNI VOZIČKI B.PRO

- Iz nerjavnega legiranega jekla
- Varjene police
- Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 4 krmilna, od tega 2 z zavoro, ϕ 125 mm

Model	Mere D x Š x V	Število polic	Nar. št.
SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 mm	2 polici	569 767
SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 mm	2 polici	574 983
SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 mm	3 police	569 768
SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 mm	2 polici	569 769
SW 8 x 5-2 težka izvedba	900 x 600 x 1035 mm	2 polici	575 176
SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 mm	2 polici	574 985
SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 mm	3 police	569 770
SW 8 x 5-3 težka izvedba	900 x 600 x 1035 mm	3 police	575 178
SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 mm	2 polici	569 773
SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 mm	3 police	569 774
SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 mm	2 polici	569 778
SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 mm	3 police	569 780

KOMPLETI OBLOG ZA SERVIRNE VOZIČKE B.PRO

- Barve: glejte stran 31

Model	Opis	Za modele	Nar. št.
Obloga, CNS	3-stranska za obešanje na servirne vozičke, popolnoma odstranljiva za čiščenje	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 449
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 451
Obloga, s krilnimi vrati CNS	3-stranska, s sprednjimi krilnimi vrati, popolnoma odstranljivi deli obloge za čiščenje	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 450
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 452
Obloga, barvna	3-stranska, prašno lakirana za obešanje na servirne vozičke, popolnoma odstranljiva za čiščenje	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 453
		SW 6x4-2 Kids	383 710
		SW 9x6-2, SW 9x6-3	383 341
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 455
		SW 8x5-2 Kids	383 712
Obloga s krilnimi vrati barvna	3-stranska, s sprednjimi krilnimi vrati, prašno lakirana, popolnoma odstranljivi deli obloge za čiščenje	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 454
		SW 6x4-2 Kids	383 713
		SW 9x6-2, SW 9x6-3	383 340
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 456
		SW 8x5-2 Kids	383 715

Servirni vozički B.PRO z oblogami: en sistem, mnogo barv, 1000 možnosti.



Genialno preprosto

Oblogo lahko mimogrede namestite na razpoložljive servirne vozičke B.PRO. Enostavno jih pripnite za rob zgornje police in dobro fiksirajte na spodnjo polico. Končano!

Tristranska obloga je na voljo s krilnimi vrati ali brez njih. Vrata se lahko blokira v odprtem stanju znotraj protiudarne zaščite. To omogoča še bolj varno manevriranje in preprečuje poškodbe.

Poleg legiranega jekla vam ponujamo obloge v 12 barvah (glejte stran 31) z barvnimi toni, ki se podajo v vsako okolico in vašemu servisnemu vozičku zagotavljajo vedno privlačen videz.



SW 8 x 5-3
s tristransko oblogo
in 2 krilnimi vrati

Servirni voziček z nastavkom za pribor

V kombinaciji s SW 10 x 6 ponuja novi nastavek za pribor dovolj prostora za pribor, pladnje, posodo in pribor. Dodati ga je mogoče v vsakem trenutku, pa tudi ponovno odstraniti. Privitje poskrbi za visoko stabilnost.

Nastavek za pribor CAT 5

- Vključno s 5 posodami za pribor velikosti GN 1/4-150
- Mere (D x Š x V): 1031 x 318 x 361 mm
- Nar. št. **574 772**



Nastavek za pribor CAT 5
na servisnem vozičku SW 10 x 6-3 BASIC s 3-delno oblogo

Mobilna delovna površina za pripravo in izdajo

Delovna plošča WB 8 x 5 za servirni voziček

Za servirni voziček 8 x 5 (brez galerije)

Vključno z dvema GN posodama 1/3-65

- Nar. št. **574 773**

Deska za rezanje iz umetne mase

z utorom za tekočino z izpustno v DN posodo

- Umetna masa 1/1 nar. št. **574 776**

Nosilno ogrodje za gastro posodo GN

za večjo odlagalno površino, vključno z z ročajem za papirnate brisače

- Nar. št. **574 783**

Držalo za nož za namestitev na GN 1/6

za namestitev na globoko GN 1/6

- Iz umetne mase
- Nar. št. **574 774**

Zaščitni pokrov za servirni voziček SW SG

za naknadno pritrditv na skoraj vse SW 8 x 5

- Iz akrilnega stekla (PNMA)
- Mere (D x Š x V): 828 x 253 x 317 mm
- Nar. št. **574 782**



Delovna plošča WB 8 x 5

na SW 8 x 5-3 z oblogo in vrati v barvi Granny, deska za rezanje iz umetne mase, obesni okvir s 1 x GN 1/6-200 in 1 x GN 1/3-200, stojalo za nože, zaščitni pokrov.

Mobilna postaja za odlaganje posode

Mobilna postaja za odlaganje posode SW MCS 10 x 6-3

s 3 policami (1000 x 600 mm) in izrezom za posodo za odpadke (2x GN 1/3-200) v zgornji polici

- Iz nerjavnega legiranega jekla
- Varjene police
- 2x GN-B 1/3-200 v obsegu dobave
- Kapaciteta: največ 45 oseb
- Mere (D x Š x V): 1100 x 700 x 950 mm
- Nar. št. **575 520**

Zaščita pred pogledi

- Iz fine pločevine (za barve glejte stran 31)
- Mere (D x Š x V): 1031 x 205 x 430 mm
- Nar. št. **382 662**



Mobilna postaja za odlaganje posode SW MCS 10 x 6-3

s priborom: Polica za odlaganje na višini otrok, obesni okvir, odkapna kad za košaro za kozarce, tristranska obloga in zaščita pred pogledi, v tem primeru za individualno označitev ostalih odpadkov, papirja, stekla in pribora.

VOZIČKI ZA ODLAGANJE PLADNJEV

Vozički za odlaganje pladnjev

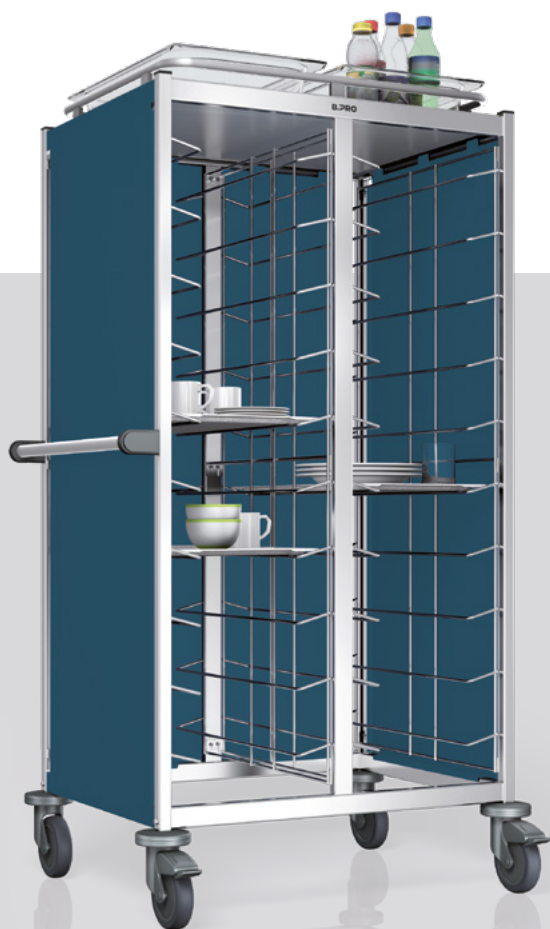
B.PRO:

- Varjena ogrodna konstrukcija iz legiranega jekla za največjo stabilnost in najdaljšo življenjsko dobo
- Odlagalna mesta za pladnje iz legiranega jekla z vgrajenim obojestranskim varovalom pred potiskom pladnja ven na drugi strani
- Odlagalno mesto se lahko popolnoma odstrani



Genialno enostavno: voziček za odlaganje pladnjev B.PRO z masko

- Na vozičke za odlaganje pladnjev B.PRO lahko mimogrede namestite masko.
- Maske enostavno pripnete za rob zgornje police in jih dobro fiksirate na spodnjo polico.
- Na voljo v legiranem jeklu in 12 barvah (glejte stran 31).



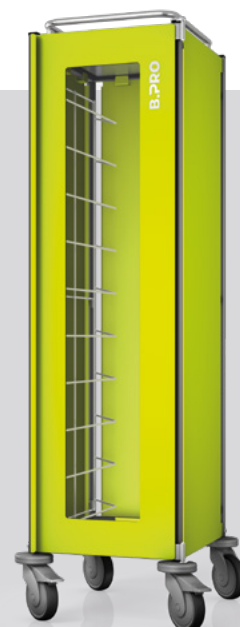
TAW 2 x 10

s 3-stransko masko, potisnim ročajem, s streho vozička in galerijo



TAW 20,

vstavek pladnja prečno s 3-stransko masko



TAW 10 z 3-stransko masko, vrati s steklenim vložkom, streho vozička in galerijo

VOZIČKI ZA ODLAGANJE PLADNJEV B.PRO

- Iz nerjavnega legiranega jekla
- Odlagalna mesta za pladnje z obojestransko vgrajenim varovalom pred potiskom pladnja skozi drugo stran, odlagalna mesta za pladnje so popolnoma odstranljiva
- Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, \varnothing 125 mm

Model	Mere D x Š x V	Kapaciteta	Nar. št.
TAW 10 GN	468 x 673 x 1550 mm	10 pladnjev v formatu GN, (530 x 325 mm)	574 240
TAW 10 EN	513 x 673 x 1550 mm	10 pladnjev v formatu EN, (530 x 370 mm)	574 241
TAW 10 KN	487 x 607 x 1550 mm	10 pladnjev za menze, (460 x 344 mm)	574 242
TAW 20 GN	673 x 793 x 1550 mm	20 pladnjev v formatu GN, (530 x 325 mm), vstavek pladnja prečno	575 393
TAW 20 EN	673 x 883 x 1550 mm	20 pladnjev v formatu EN, (530 x 370 mm), vstavek pladnja prečno	575 396
TAW 2 x 10 GN	850 x 673 x 1550 mm	20 pladnjev v formatu GN, (530 x 325 mm)	574 243
TAW 2 x 10 EN	940 x 673 x 1550 mm	20 pladnjev v formatu EN, (530 x 370 mm)	574 244
TAW 2 x 10 KN	888 x 607 x 1550 mm	20 pladnjev za menze, (460 x 344 mm)	574 245
BCTT 3	468 x 673 x 1550 mm	Model z enim predelkom za 3 zaboje za pijačo, postavljene enega na drugega	575 384

KOMPLETI OBLOG

Model	Opis	Za modele	Nar. št.
Obloga stranske stene	2-stranska, tanka pločevinasta, pocinkana, prašno lakirana in v različnih barvah (glejte stran 31), popolnoma odstranljiva za čiščenje	TAW 10 GN, TAW 2 x 10 GN TAW 10 EN, TAW 2 x 10 EN, BCTT	378 441
		TAW 10 KN, TAW 2 x 10 KN	378 443
		TAW 20 GN	389 596
		TAW 20 EN	389 597
Stranska in hrbtna obloga	3-stranska, tanka pločevinasta, pocinkana, prašno lakirana in v različnih barvah (glejte stran 31), popolnoma odstranljiva za čiščenje	TAW 10 GN, BCTT 3	378 444
		TAW 10 EN	378 445
		TAW 10 KN	378 446
		TAW 2 x 10 GN	378 447
		TAW 2 x 10 EN	378 448
		TAW 2 x 10 KN	378 449
		TAW 20 GN	389 599
		TAW 20 EN	389 600

VOZIČKI Z VODILI

Za vsako nalogo pravi pomočnik: Posebne naprave podjetja B.PRO na kolesih.



Kakovost zmaga: na dolgo življenjsko dobo naprav se lahko zanesete.

Vozički z vodili B.PRO

- za transport gastro posode GN,
- za deljenje solat in desertov,
- idealni za razdeljevanje na tekočem traku.

VOZIČKI Z VODILI B.PRO

- Kolesa ø 125 mm, 4 krmilna kolesa, od tega 2 z zavoro, pocinkano jeklo

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Kapaciteta	Nar. št.
RWRA 851	Voziček z vodili z delovno ploščo	662 x 733 x 845 mm	8 x GN 2/1 ali 16 x GN 1/1	572 927
RWRA 852	Voziček z vodili z delovno ploščo, 2-delno	820 x 613 x 845 mm	16 x GN 1/1 ali 32 x GN 1/2	572 929
RWR 160	Voziček z vodili	460 x 613 x 1645 mm	18 x GN 1/1 ali 36 x GN 1/2	572 933
RWR 160-20	Voziček z vodili	460 x 613 x 1800 mm	20 x GN 1/1 ali 40 x GN 1/2	568 497
RWR 161	Voziček z vodili	662 x 733 x 1645 mm	18 x GN 2/1 ali 36 x GN 1/1	572 935
RWRR 161	Voziček z vodili ko so prazni, se potisnejo drug v drugega in tako prihranijo prostor	662 x 734 x 1645 mm	18 x GN 2/1 ali 36 x GN 1/1	572 937



RWRR 161

Vozički z vodili se potisnejo drug v drugega in tako prihranijo prostor



RWR 160

Voziček z vodili



RWRA 851

Voziček z vodili

SHRANJEVANJE IN HIGIENA

Vedno na voljo, kadar je potreben. Posebni transportni vozički izpolnijo vsako željo – zanesljivo in enostavno.



TWH 1H,
Voziček za krožnike, visoka izvedba



VB 75
Zbiralni voziček

TRANSPORTNI VOZIČKI B.PRO

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Nar. št.
TWH 1N	Voziček za krožnike, nizka izvedba, za 1-stransko polnjenje, vključno s 4 obešalnimi pregradnimi ploščami za prilagodljivo prilagoditev različnim velikostim krožnikov, višina odstranitve spodaj: 255 mm kapaciteta: do 150 krožnikov 4 vrtljiva kolesa, od tega 2 z zaporami, plastika, ø 125 mm	984 x 456 x 750 mm Mera polic: 858 x 288 mm	575 181
TWH 1H	Voziček za krožnike, visoka izvedba, za 1-stransko polnjenje, vključno s 4 obešalnimi pregradnimi ploščami za prilagodljivo prilagoditev različnim velikostim krožnikov, višina odstranitve spodaj: 455 mm kapaciteta: do 150 krožnikov 4 vrtljiva kolesa, od tega 2 z zaporami, plastika, ø 125 mm	984 x 456 x 950 mm Mera polic: 858 x 288 mm	575 183
VB 75	Zbiralni voziček Kapaciteta: 75 l 4 krmilna kolesa, od tega 2 z zavoro pocinkano jeklo, ø 75 mm	610 x 400 x 640 mm	564 882

GASTRO POSODA GN

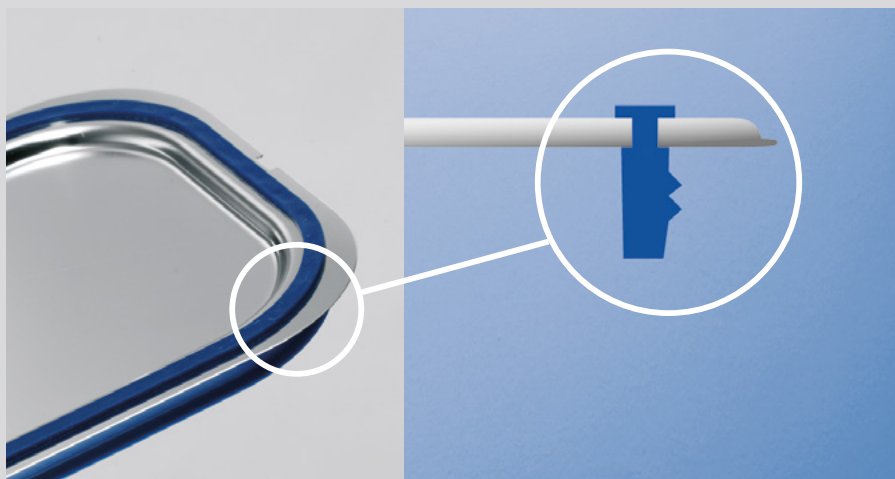
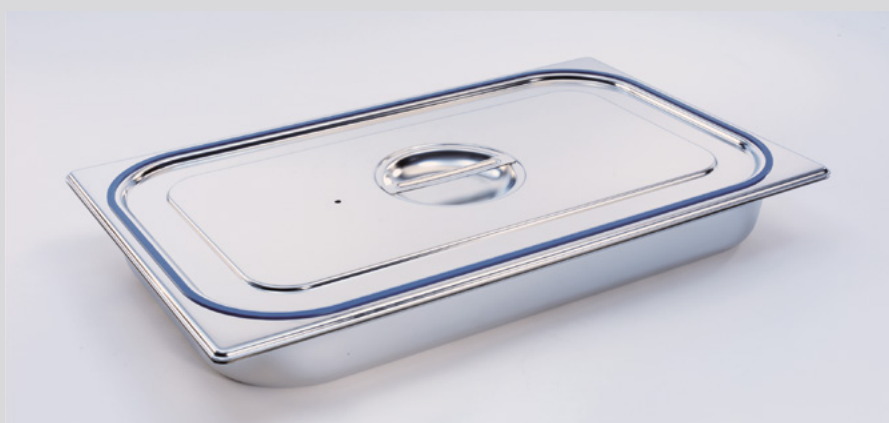
Kakovost in funkcija prihajata bolj do izraza.

Z obsežnim programom gastro posode GN ima podjetje B.PRO rešitve za vsa možna opravila pri vsakdanjem delu v profesionalnih kuhinjah. Zanesljivo lahko med preko 200 različnimi modeli najdete ustrezno izvedbo za svoje potrebe.



Kakovost "made in Germany"

Za izredno dolgo življenjsko dobo v izredno ostrem kuhinjskem vsakdanu: Več kot 50 let izkušenj pri proizvodnji gastro posode GN je jamstvo za izredno kakovost izdelkov B.PRO.

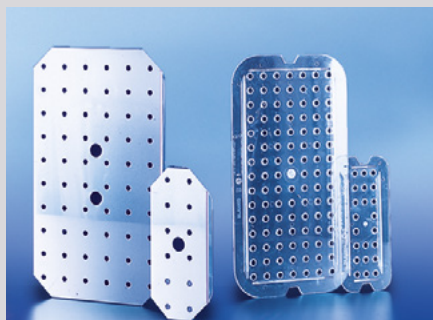


Revolucionarna ideja

Tesnilni pokrov GN GDD. Z oblikovno prilagojenim tesnilom je zagotovljena trajna povezava pokrova iz CNS in silikonskega tesnila. Tesnilo ostane na pokrovu in ne pade v juho.

**Spretno kombiniranje:
Pripravljeni kompleti gastro posode
GN za vašo parno konvekcijsko peč.**

3 kompleti gastro posode za vašo parno konvekcijsko peč s posodo, ploščami in rešetkami v formatu GN zagotavljajo odlično osnovno opremo GN za skoraj vse velikosti parnih loncev – po posebno ugodni ceni za komplet.



Izsušeno
Dodatno perforirano dno



Velika količina
Prečke za vlaganje manjših posod



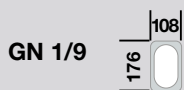
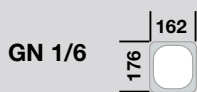
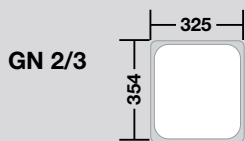
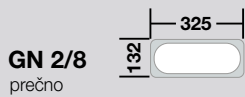
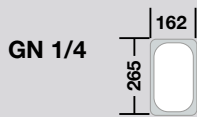
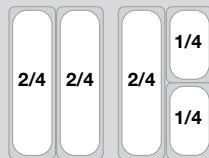
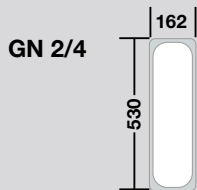
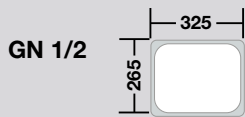
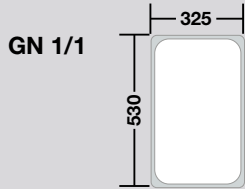
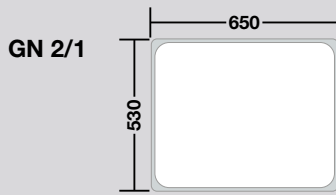
Enostavno vstavljanje
S pomočjo rešetk se za transport lahko uporablja tudi posoda izven formata GN.



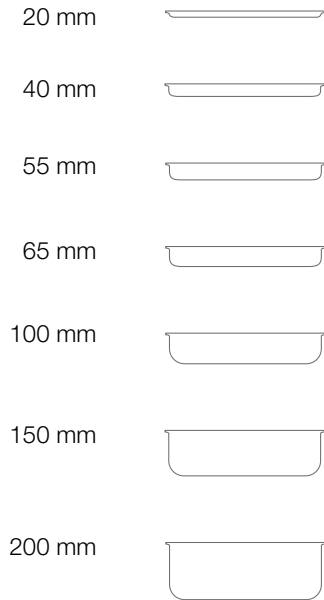
**Nezamenljivo:
Gastro posoda GN B.PRO z vašim
logotipom oz. imenom podjetja.**

- Za skoraj vso gastro posodo in pokrove GN B.PRO iz legiranega jekla
- Že od 1 kosa
- Individualno besedilo (npr. ime podjetja) oz. logotip po vaših podatkih
- Laserski tisk zagotavlja dobro berljivost in kakovosten napis
- Trajno in odporno na pomivanje v pomivalnem stroju

GASTRO POSODA GN – MERE IN MOŽNOST KOMBINIRANJA



Globine GN



Vsa gastro posoda GN ustreza evropskemu standardu EN 631

Gastro posoda GN B.PRO, legirano jeklo



Gastro posoda GN B.PRO pomeni vrhunsko kakovost, ki se vedno izplača:

- Posebni funkcionalni vogali posode GN B.PRO iz legiranega jekla povečajo stabilnost in življenjsko dobo ter omogočajo pravilno načrtovanje razdeljevanja.
- Nasloni z vseh strani preprečujejo prevračanje in omogočajo lažje namočanje ter jemanje posode.
- Zaradi izjemno velikih polmerov vogalov in dna se lahko hrano zjema, dokler se posode ne izprazni do konca.



GN 1/1-65
Gastro posoda GN,
legirano jeklo, globine 65 mm



GN-B 1/1-100
Gastro posoda GN z ročaji,
legirano jeklo, globine 100 mm



GN-B 1/2-150
Gastro posoda GN z ročaji, legirano jeklo,
globine 150 mm



Gastro posode in pokrove iz polikarbonata B.PRO smo razvili v prvi vrsti za uporabo v hladnih območjih:

- uporabljate jo lahko v temperaturnem območju od -40 do $+100$ °C
- nima vonja ali okusa
- dobavljiva v vseh velikostih od GN 1/1 do GN 1/9 v različnih globinah
- lahka, nezlomljiva, robustna, stabilna oblika in dolga življenjska doba

BUFFET LINE

Linija B.PRO Buffet Line: Za okusno predstavitev hrane popolnoma po vašem okusu.

Popeljite svoje goste v okusne skušnjave: Z linijo B.PRO Buffet Line v elegantni črni barvi predstavite svoje jedi na vabljev način. Bodisi da gre za svežo solato ali hladen desert, začinjeno cvrtje ali aromatično zelenjavo – linija B.PRO Buffet Line družbe B.PRO vas privabi in zbudi vaš apetit.



Pomirjujoče je vedeti: Svileno mat emajlirana površina prenaša kar najboljše vse jedi in je popolnoma neoporečna za vaša živila. Linija B.PRO Buffet Line je na voljo v 15 različnih velikostih GN. Materiali in velikosti so prilagojeni posebej zahtevam za predstavljanje tople in hladne hrane.

Linija B.PRO Buffet Line vam pomaga pri harmonični uprizoritvi vaših jedi. Pri tem nudi očitne prednosti pri vsakodnevnem rokovanju:

- Lahko čiščenje zaradi izjemno gladke površine.
- Primerna za uporabo v parno konvekcijski peči zaradi visoke temperaturne obstojnosti.
- Do 50% lažji od kolegov iz porcelana.
- Majhni stroški po nakupu zaradi majhne nevarnosti razbirtja.
- Zelo barvno obstojna površina, ki ostane lepa tudi po mnogih uporabah.
- Enostavno vstavljanje v vozičke z vodili ali ogrodja za pladnje zaradi majhne debeline materiala.



B.PRO BUFFET LINE ZA GASTRO POSODO GN

Model	Globina (mm)	Zunanje mere D x Š (mm)	Notranja širina (mm)	Vsebina (litri)	Nar. št.
-------	--------------	-------------------------	----------------------	-----------------	----------

1/1 gastro posoda GN B.PRO Buffet Line

GN-BUF 1/1-20 black	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Skodelica	573 908
GN-BUF 1/1-40 black	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 litri	573 909
GN-BUF 1/1-65 black	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 litri	573 910
GN-BUF 1/1-100 black	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 litri	573 911

1/2 gastro posoda GNB.PRO Buffet Line

GN-BUF 1/2-20 black	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Skodelica	573 912
GN-BUF 1/2-40 black	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 litri	573 913
GN-BUF 1/2-65 black	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 litri	573 914
GN-BUF 1/2-100 black	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 litri	573 915

2/4 gastro posoda GN B.PRO Buffet Line

GN-BUF 2/4-20 black	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Skodelica	573 916
GN-BUF 2/4-40 black	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 litri	573 917
GN-BUF 2/4-65 black	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 litri	573 918
GN-BUF 2/4-100 black	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 litri	573 919

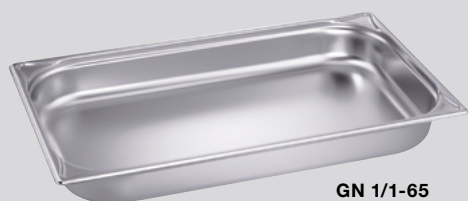
1/3 gastro posoda GN B.PRO Buffet Line

GN-BUF 1/3-20 black	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Skodelica	573 920
GN-BUF 1/3-40 black	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 litri	573 921
GN-BUF 1/3-65 black	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 litri	573 922

Druge barve so možne na zahtevo.

GASTRO POSODA GN B.PRO, LEGIRANO JEKLO

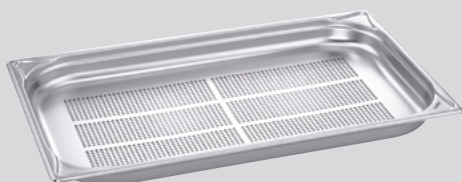
Globina (mm)	Nar. št.:
GN 2/1	Gastro pos. GN, leg. jeklo
20	1 550 566
40	1 550 065
65	1 550 593
100	1 550 594
150	1 550 595
200	1 550 596
GN 1/1	Gastro pos. GN, leg. jeklo
20	1 550 565
40	1 550 064
65	1 550 589
100	1 550 590
150	1 550 591
200	1 550 592
Pokrov GD 1/1	550 658
Pokrov z oblikovno prilagojenim tesnilom GDD 1/1	1 550 663
GN 1/2	Gastro pos. GN, leg. jeklo
20	1 550 563
40	1 550 063
65	1 550 581
100	1 550 582
150	1 550 583
200	1 550 584
Pokrov GD 1/2	550 656
Pokrov z oblikovno prilagojenim tesnilom GDD 1/2	1 550 661
GN 1/4	Gastro pos. GN, leg. jeklo
20	1 550 561
65	1 550 573
100	1 550 574
150	1 550 575
200	1 550 576
Pokrov GD 1/4	550 654
Pokrov z oblikovno prilagojenim tesnilom GDD 1/4	1 550 659



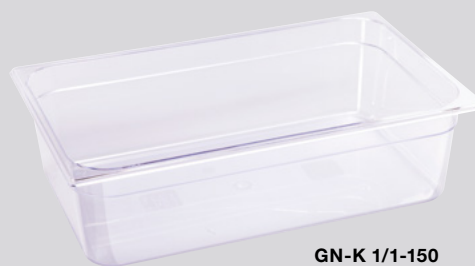
GN 1/1-65

Globina (mm)	Nar. št.:
GN 2/4	Gastro pos. GN, leg. jeklo
20	1 564 367
40	1 555 821
65	1 555 822
100	1 555 823
150	1 555 824
Pokrov GD 2/4	556 538
GN 2/8	Gastro pos. GN, leg. jeklo
65	1 555 827
100	1 555 828
150	1 555 829
Pokrov GD 2/8	550 076
GN 1/3	Gastro pos. GN, leg. jeklo
20	1 550 562
40	1 550 067
65	1 550 577
100	1 550 578
150	1 550 579
200	1 550 580
Pokrov GD 1/3	550 655
Pokrov z oblikovno prilagojenim tesnilom GDD 1/3	1 550 660
GN 2/3	Gastro pos. GN, leg. jeklo
20	1 550 564
40	1 550 066
65	1 550 585
100	1 550 586
150	1 550 587
200	1 550 588
Pokrov GD 2/3	550 657
Pokrov z oblikovno prilagojenim tesnilom GDD 2/3	1 550 662
GN 1/6	Gastro pos. GN, leg. jeklo
65	1 550 569
100	1 550 570
150	1 550 571
200	1 550 572
Pokrov GD 1/6	550 653
Pokrov z oblikovno prilagojenim tesnilom GDD 1/6	1 550 664
GN 1/9	Gastro pos. GN, leg. jeklo
65	1 550 567
100	1 550 568
Pokrov GD 1/9	550 652

Vsa gastro posoda GN ustreza evropskemu standardu EN 631.



GN-P 1/1-45



GN-K 1/1-150



GN-P 2/3-200

LEGIRANO JEKLO, Z LUKNJAMI

Globina (mm)	Nar. št.:
GN 2/1	Gastro posoda GN-P, legirano jeklo, z luknjami
20	1 565 993*
40	1 565 789*
65	1 565 790**
100	1 565 791**
GN 1/1	Gastro posoda GN-P, legirano jeklo, z luknjami
20	1 565 994*
40	1 565 794*
65	1 266 386***
GN 2/3	Gastro posoda GN-P, legirano jeklo, z luknjami
40	1 565 799*
65	1 565 800**
100	1 565 801**
150	1 565 802**
200	1 565 803**
GN 1/3	Gastro posoda GN-P, legirano jeklo, z luknjami
40	1 565 813*
65	1 565 814**
100	1 565 815**
150	1 565 816**
200	1 565 817**

* le luknje na dnu

** Luknje na dnu in stenah

*** le luknje na stenah

PROZORNA, POLIKARBONAT

Globina (mm)	Nar. št.:
GN-K 1/1	Gastro posoda GN, prozorna, polikarbonat
GN-K 1/1-65	1 551 426
GN-K 1/1-100	1 551 427
GN-K 1/1-150	1 551 428
GN-K 1/1-200	1 551 429
Pokrov GD-K 1/1	551 446
GN-K 1/2	Gastro posoda GN, prozorna, polikarbonat
GN-K 1/2-65	1 551 430
GN-K 1/2-100	1 551 431
GN-K 1/2-150	1 551 432
GN-K 1/2-200	1 551 433
Pokrov GD-K 1/2	551 447
GN-K 1/3	Gastro posoda GN, prozorna, polikarbonat
GN-K 1/3-65	1 551 434
GN-K 1/3-100	1 551 435
GN-K 1/3-150	1 551 436
GN-K 1/3-200	1 551 437
Pokrov GD-K 1/3	1 551 448
GN-K 1/4	Gastro posoda GN, prozorna, polikarbonat
GN-K 1/4-65	1 551 438
GN-K 1/4-100	1 551 439
GN-K 1/4-150	1 551 440
Pokrov GD-K 1/4	1 551 449
GN-K 1/6	Gastro posoda GN, prozorna, polikarbonat
GN-K 1/6-65	1 551 441
GN-K 1/6-100	1 551 442
GN-K 1/6-150	1 551 443
Pokrov GD-K 1/6	1 551 450
GN-K 1/9	Gastro posoda GN, prozorna, polikarbonat
GN-K 1/9-65	1 551 444
GN-K 1/9-100	1 551 445
Pokrov GD-K 1/9	1 551 451

GASTRO KUHALNI VSTAVEK **B.PRO**, LEGIRANO JEKLO, Z LUKNJAMI

Globina (mm)	Nar. št.:
G-KEN 1/1	1/1 gastro kuhlalni vstavek, legirano jeklo, z luknjami
G-KEN 1/1-60 *	550 487
G-KEN 1/1-95 **	550 407
G-KEN 1/1-145 **	550 486
G-KEN 1/1-195 **	550 490
G-KEN 1/1-195 ***	574 820
G-KEN 1/2	1/2 gastro kuhlalni vstavek, legirano jeklo, z luknjami
G-KEN 1/2-60 *	550 488
G-KEN 1/2-95 **	550 502
G-KEN 1/2-145 **	550 557
G-KEN 1/2-195 **	550 558
G-KEN G 1/1	1/1 gastro kuhlalni vstavek, legirano jeklo, z luknjami, z zložljivimi ročaji
G-KEN G 1/1-60 *	550 970
G-KEN G 1/1-95 **	550 971
G-KEN G 1/1-145 **	550 972
G-KEN G 1/1-195 **	550 973
G-KEN G 1/2 G	1/2 gastro kuhlalni vstavek, legirano jeklo, z luknjami, z zložljivimi ročaji
G-KEN G 1/2-95 **	550 967
G-KEN G 1/2-145 **	550 968
G-KEN G 1/2-195 **	550 969

* Luknje na dnu in stenah

** Luknje na dnu, stenah in v kotu

*** Luknje v vogalih in na stenah za prezračevano ohranjanje toplote jedi v ogrevanih vitrinah naprav s pečicami

GASTRO PEKAČ **B.PRO**, EMAJLIRAN

Globina (mm)	Nar. št.:
GN 2/1	Gastro pekač, emajliran
GNE 2/1-20	550 022
GNE 2/1-40	550 023
GNE 2/1-65	550 024
GN 1/1	Gastro pekač, emajliran
GNE 1/1-20	550 025
GNE 1/1-40	550 026
GNE 1/1-65	550 027

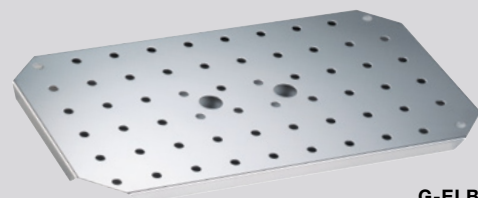
Vsa gastro posoda GN ustreza evropskemu standardu EN 631.

GASTRO DODATNA OPREMA **B.PRO**

Velikost	Nar. št.:
Perforirano dno, legirano jeklo, z luknjami	
G-ELB 1/1	550 645
G-ELB 1/2	550 647
G-ELB 1/4	550 649
G-ELB 2/3	550 646
G-ELB 1/3	550 648
Perforirano dno, z luknjami, iz polikarbonata	
G-KELB 1/1	1 551 457
G-KELB 1/2	1 551 458
Gastro rešetka iz legiranega jekla	
GR 2/1	550 266
GR 1/1	550 267
Prečka iz legiranega jekla, za sestavljanje posode	
ST 3	550 650
ST 5F	550 651



G-KEN G 1/1-95



G-ELB 1/1



G-KELB 1/1



G-KEN 1/2-60



ST 3

SKUPISSKUPINA B.PRO

Naše stranke so tako različne in raznovrstne kot naša ponudba. Da bi lahko vsakomur zagotovili najboljšo storitev, smo svoje zamisli in kapacitete povezali v dve visoko specializirani poslovni enoti: B.PRO Catering Solutions – izdelki in sistemi za profesionalne velike kuhinje. ENOXX Engineering – individualno izdelani precizijski deli iz legiranega jekla, aluminija ali umetnih snovi za industrijo.

Podjetje B.PRO je v vseh poslovnih enotah pridobilo certifikat DIN EN ISO 9001:2015 ter vam zagotavlja najvišjo stopnjo zanesljivosti in usmerjenosti k strankam.

BS ADRIA d.o.o.
Špruha 7
1236 Trzin
Slovenija
Tel. +386 (0)599 40 951
Faks. +386 (0)599 00 041
info@bs-adria.si
www.bs-adria.si

B.PRO
CATERING SOLUTIONS