



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

PROFESJONALNY SPRZĘT CATERINGOWY

B.PRO Catering Solutions

OD PROFESJONALISTÓW DLA PROFESJONALISTÓW

Wyposażenie dla kuchni przemysłowych, cateringu i placówek żywienia zbiorowego



B.PRO – przekonuje w zakresie technologii i projektowania

Grupa B.PRO produkuje wysokiej jakości produkty inwestycyjne przeznaczone dla gastronomii i jest dostawcą dla branży przemysłowej. Założona w 1925 r. przez Heinricha Blanca w Oberderdingen (Niemcy) jako „Blanc & Co.”, dzisiejsza Grupa B.PRO działa na całym świecie.

Jednostka biznesowa B.PRO Caterings Solutions oferuje ekonomiczne i zorientowane na potrzeby klienta rozwiązania w zakresie logistyki i dystrybucji żywności oraz serwowania posiłków – od przechowywania, porcjowania i transportu, aż po prezentację potraw i gotowanie bezpośrednio w obecności gości. Kolejnym aspektem jest automatyzacja procesów w dużych kuchniach i zakładach gastronomicznych.

Firma B.PRO gwarantuje optymalną jakość, wysokie kompetencje oraz niezawodność począwszy od pierwszej konsultacji, po serwis posprzedażny. Oferujemy klientom rozwiązania indywidualnie dostosowane do ich potrzeb.

Ta grupa firm jest częścią holdingu rodzinnego BLANC & FISCHER. B.PRO kieruje się kulturą korporacyjną zorientowaną na przestrzeganie wartości.

www.bpro-solutions.com

- 4 Pojemniki z tworzywa sztucznego do transportu potraw B.PROTHERM K
- 10 Pojemniki ze stali nierdzewnej do transportu potraw B.PROTHERM E
- 16 Wózki na talerze B.PRO SERVISTAR
- 18 **System gotowania B.PRO COOK**
- 24 Ciągi wydawcze B.PRO BASIC LINE
- 28 Dystrybutory talerzy
- 34 Wózki do wydawania potraw
- 37 Dystrybutory koszy i tac
- 38 **Przenośniki taśmowe do dystrybucji potraw**
- 42 **Wózki do transportu tac**
- 44 Wózki do serwowania potraw, osłony do wózków do serwowania potraw
- 48 Wózki do zdawania tac
- 50 Wózki regałowe
- 52 Wózki transportowe
- 54 Pojemniki gastronomiczne
- 58 Pojemniki gastronomiczne B.PRO Buffet Line

B.PROTHERM K

Estetyczne opakowanie na czas transportu – pojemniki do transportu potraw B.PROTHERM K z tworzywa sztucznego.

Gorące i zimne potrawy przechowywane w pojemnikach B.PROTHERM K zachowują przez cały czas wyborny, 5-gwiazdkowy poziom jakości. Zarówno część wewnętrzna, jak i zewnętrzna pojemników B.PROTHERM K zadziwia poziomem technologii, wzornictwa, funkcjonalności i akcesoriów.



B.PROTHERM 620 KUF

Model o największej ładowności. Można otwierać drzwiczki uchylne w zakresie do 270°, a także wyjmować je z zawiasów.



B.PROTHERM 420 K

Pojemnik ładowany od przodu z drzwiczkami uchylnymi, bez podgrzewania.



B.PROTHERM 320 KB

Pojemnik ładowany od góry, podgrzewany, ze wskaźnikiem stanu pracy i wnętrzem ze sali nierdzewnej.



Spersonalizowany: B.PROTHERM K opatrzone logo lub nazwą Państwa firmy sprawia, że urządzenie będzie unikalne, niepowtarzalne. Istnieje możliwość personalizacji już od 1 sztuki. Trwałe, nadające się do mycia w zmywarce.



Wybierz swój ulubiony kolor

B.PROTHERM K z kolorowymi elementami. Niemal wszystkie modele posiadają wykończenia w kolorach niebieskim, czerwonym i szarym.



Najwyższa jakość potraw

Urządzenia B.PROTHERM mają funkcję podgrzewania, temperaturę można ustawić w zakresie od +40 do +85 bądź 95 °C, i regulować ją z dokładnością do jednego stopnia.



Wnętrze ze stali nierdzewnej

BPT 320 KB i 320 KBR posiadają wnętrze ze stali nierdzewnej, umożliwiające bezpośredni załadunek



Ergonomiczny uchwyt

Uchwyt do noszenia ze stali nierdzewnej posiada rączkę antypoślizgową z tworzywa sztucznego.



Szybka informacja

Dzięki zastosowaniu praktycznych uchwytów na karty dań wiadomo, co jest w środku.



Bezpieczne mocowanie

Wgłębienia na poprzeczki pozwalające również na bezpieczne umieszczanie mniejszych pojemników GN.



Doskonałe zamknięcie

Zamknięcie usytuowane w górnej części można z łatwością otwierać, nawet jeśli pojemniki są ustawione ciasno jeden przy drugim.



Rynienka na skraplającą się wodę

Cztery modele BPT, zapewniające dodatkowe bezpieczeństwo: rynienka ta służy do wylapywania skraplającej się wody, dzięki czemu można zredukować do minimum ryzyko poślizgu i obrażeń.



Nienaganna higiena

Wszystkie pojemniki B.PROTHERM K nadają się do mycia w zmywarce (podgrzewane modele BPT 320 posiadają zamknięte sieciowe gniazdo przyłączeniowe, a w modelach BPT 420 i 620 z podgrzewaniem obiegowym zdejmuje się drzwi).



Przyjazne dla środowiska

Tworzywo sztuczne jest bezfreonowe, nadaje się do recyklingu i jest dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Przykłady wyposażenia

B.PROTHERM 160 K

B.PROTHERM 320 K



Do menu
złożonego z 3 potraw:

2 x GN 1/4 o głębokości 100 mm
1 x GN 1/2 o głębokości 100 mm
1 poprzeczka ST 3
(ok. 14 dań)



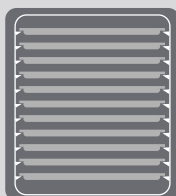
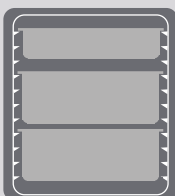
Do menu
złożonego z 4 potraw:

2 x GN 1/6 o głębokości 100 mm
2 x GN 1/3 o głębokości 100 mm
2 poprzeczki ST 3
(ok. 10 dań)

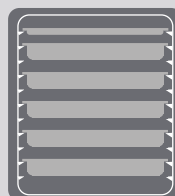
B.PROTHERM 420 K

Do menu
złożonego z 3 potraw:

1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ok. 40 dań)



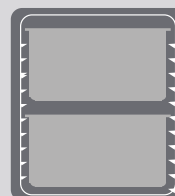
11 x GN 1/1-20



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



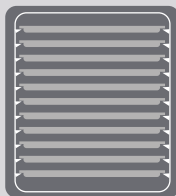
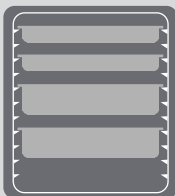
2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65



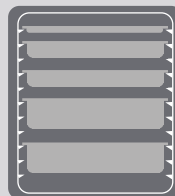
2 x GN 1/1-150

Do menu
złożonego z 4 potraw:

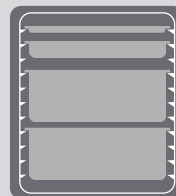
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(ok. 30 dań)



1 element chłodzący,
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

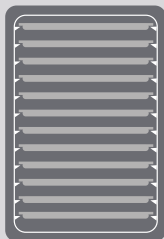
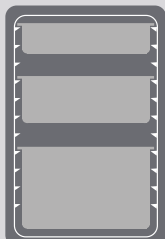


1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

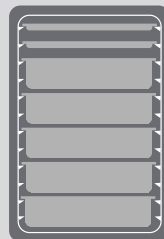
B.PROTHERM 620 K

Do menu
złożonego z 3 potraw:

1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(ok. 60 dań)



12 x GN 1/1-20



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



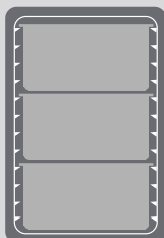
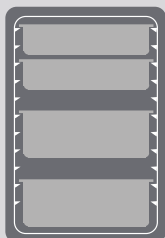
6 x GN 1/1-65



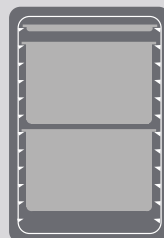
4 x GN 1/1-100

Do menu
złożonego z 4 potraw:

2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ok. 40 dań)



3 x GN 1/1-150



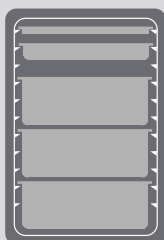
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



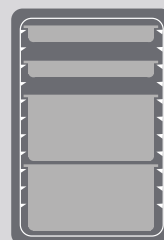
1 element chłodzący,
11 x GN 1/1-20



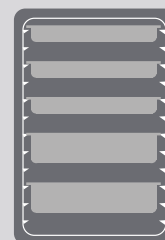
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



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

Catering na najwyższym poziomie: podgrzewane pojemniki B.PROTHERM KBR zapewniają regulację temperatury z dokładnością do jednego stopnia.



Ryby powinny mieć temperaturę 65°C, a brokoły 70°C

Optymalna kontrola temperatury zapewnia doskonały smak serwowanych dań. Tylko w ten sposób można transportować, przechowywać i utrzymywać nawet bardzo łatwo psujące się potrawy.

Cyfrowy układ regulacji temperatury wnętrza pojemnika B.PROTHERM KBRUH umożliwia jej określanie z dokładnością do jednego stopnia: mięso zachowuje kruchość, warzywa jędrność, a kielbasa nie pęka.

Tym samym modele B.PROTHERM KBRUH są idealne dla każdego, kto ma szczególnie wysokie wymagania dotyczące



jakości swoich potraw. Można też je stosować do gotowania w niskiej temperaturze lub w technologii próżniowej.

Gotowanie w niskiej temperaturze

Regulowany układ ogrzewania obiegowego zapewnia zachowanie kruchości mięsa w temperaturach od +60 do +80 °C i oszczędność energii nawet przez całą noc (modele BPT 420 KBRUH i 620 KBRUH).

Gotowanie w technologii próżniowej

Opakowane próżniowo produkty można gotować w podgrzewaczu o temperaturze w zakresie od +55 do +85 °C bez uszczerbku dla ich delikatnego aromatu, składników witaminowych i substancji odżywczych (model BPT 320 KBR).



B.PROTHERM 620 KBRUH

Pojemnik z możliwością podgrzewania i regulacją, ładowany od przodu z ogrzewaniem obiegowym i wskaźnikiem temperatury

- Pojemność maks. 2 x GN 1/1-200 lub 3 x GN 1/1-150
- Regulacja temperatury z dokładnością do jednego stopnia w zakresie od +40 do +85 °C
- Nadaje się również do gotowania w niskiej temperaturze
- 220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W
- Wymiary (dł. x szer. x wys.): 692 x 440 x 660 mm

B.PROTHERM 320 KBR

Pojemnik z możliwością podgrzewania i regulacją, ładowany od góry z silikonową matą grzewczą i wskaźnikiem temperatury

- Pojemność 1 x GN 1/1-200 lub jego podział
- Regulacja temperatury z dokładnością do jednego stopnia w zakresie od +40 do +95 °C
- Podgrzewanie na mokro i na sucho
- Nadaje się również do gotowania w technologii próżniowej
- 220-240 V AC / 50-60 Hz / 400 W
- Wymiary (dł. x szer. x wys.): 643 x 430 x 375 mm

B.PROTHERM K Z TWORZYWA SZTUCZNEGO

- Wykonane z polipropylenu dopuszczonego do kontaktu z żywnością

- Nadają się do mycia w zmywarce (modele BPT z podgrzewaniem obiegowym, wyłącznie bez drzwiczek)

Model	Opis	Ogrzewanie	Wymiary (mm) dł. x szer. x wys.	Masa w kg	Kolor okuć	Nr art.
BPT 160 K	Pojemnik ładowany od góry Pojemność: 1 x GN 1/1-100 lub jego podział	niepodgrzewany	634 x 430 x 230 mm	7 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529
BPT 320 K	Pojemnik ładowany od góry Pojemność: 1 x GN 1/1-200 lub jego podział	niepodgrzewany	643 x 430 x 340 mm	8 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533
BPT 320 KB*	Pojemnik ładowany od góry, z silikonową matą grzewczą Pojemność: 1 x GN 1/1-200 lub jego podział	podgrzewany	643 x 430 x 375 mm	13,5 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	566 242 574 563 574 564 574 565 574 566
BPT 420 K	Pojemnik ładowany od przodu z drzwiczkami uchylnymi Pojemność: 2 x GN 1/1-150 lub ich podział	niepodgrzewany	663 x 445 x 470 mm	12 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	573 514 574 534 574 535 574 536 574 537
BPT 420 KBUH*	Pojemnik ładowany od przodu, z podgrzewaniem obiegowym i drzwiczkami uchylnymi Pojemność: 2 x GN 1/1-150 lub ich podział	podgrzewany	692 x 445 x 470 mm	16 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	573 515 574 571 574 572 574 573 574 574
BPT 420 KBRUH*	Pojemnik ładowany od przodu, z podgrzewaniem obiegowym, i cyfrowym regulatorem temperatury wewnętrznej z dokładnością do jednego stopnia w zakresie +40 do +85 °C, z drzwiczkami uchylnymi, Pojemność: 2 x GN 1/1-150 lub ich podział	podgrzewany	692 x 445 x 470 mm	16 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578
BPT 620 KUF	Pojemnik ładowany od przodu z drzwiczkami uchylnymi Pojemność: 3 x GN 1/1-150 lub ich podział	niepodgrzewany	660 x 440 x 660 mm	15,5 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	564 365 574 542 574 543 574 544 574 545
BPT 620 KBUH*	Pojemnik ładowany od przodu, z podgrzewaniem obiegowym i drzwiczkami uchylnymi Pojemność: 3 x GN 1/1-150 lub ich podział	podgrzewany	692 x 440 x 660 mm	19,5 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	572 536 574 579 574 580 574 581 574 582
BPT 620 KBRUH*	Pojemnik ładowany od przodu, z podgrzewaniem obiegowym, i cyfrowym regulatorem temperatury wewnętrznej z dokładnością do jednego stopnia w zakresie +40 do +85 °C, z drzwiczkami uchylnymi, Pojemność: 3 x GN 1/1-150 lub ich podział	podgrzewany	692 x 440 x 660 mm	19,5 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	572 537 574 591 574 592 574 593 574 594

* W sprawie wtyczek zasilających specyficznych dla danego kraju prosimy zwracać się do specjalistycznej placówki handlowej.

AKCESORIA DO B.PROTHERM K Z TWORZYWA SZTUCZNEGO

Model	Opis	Do modeli	Wymiary (mm) dł. x szer. x wys.	Masa w kg	Nr art.
ROLA 13	Wózek do wydawania potraw z miejscem na pokrywę, ze stali nierdzewnej 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, stal ocynkowana, ø 125 mm	BPT 160 K lub BPT 320 K	592 x 425 x 535 mm	10 kg	572 342
ROLLI-125	Wózek transportowy z polipropylenu, kółka z tworzywa sztucznego, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, ø 125 mm	4 x BPT 160 K lub 3 x BPT 320 K lub 2 x BPT 420 K lub 2 x BPT 620 K	643 x 446 x 187 mm	4,5 kg	568 237
Płyta eutektyczna (-3 °C)	Płyta eutektyczna z tworzywa sztucznego, wymiary kompatybilne z GN	BPT 420 K / BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	575 306
Płyta eutektyczna (-12 °C)	Płyta eutektyczna z tworzywa sztucznego, wymiary kompatybilne z GN	BPT 420 K / BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	575 307

Nadaje się do mycia w zmywarkach w temperaturze maks. +90 °C (nie nadaje się do zmywarek na granulaty)



ROLA 13



ROLLI-125



Płyta eutektyczna

B.PROTHERM E

Ciepłe, zimne, neutralne, kombinowane – od małych po duże: pojemniki do transportu potraw B.PROTHERM ze stali nierdzewnej gwarantują wyższy poziom logistyki żywności.

Jedna komora, jedna temperatura – do transportu, przechowywania, wydawania, a także jako wersja podblatowa

- 12 różnych modeli z podgrzewaniem obiegowym, chłodzeniem obiegowym lub w wersji neutralnej
- Jako modele GN 1/1 lub modele Banquet GN 2/1
- Modele podblatowe (z podgrzewaniem obiegowym lub neutralne) do umieszczenia pod stołami i ladami



Dwie komory, dwie strefy temperaturowe – celem zapewnienia jeszcze większej elastyczności w transporcie i tymczasowym przechowywaniu

- Dwie oddzielnie regulowane komory z podgrzewaniem obiegowym lub jako połączenie podgrzewania/chłodzenia obiegowego lub podgrzewania obiegowego/temperatury neutralnej
- Oszczędzające miejsce modele Combi z dwiema komorami umieszczonymi jedna nad drugą
- Modele Duo dla dużych ilości z dwiema komorami jedna obok drugiej
- Jako modele GN 1/1 lub modele Banquet GN 2/1



Możliwość dostosowywania: lakierowane proszkowo korpus i drzwi w 12 różnych kolorach.



Koncepcja drzwi: otwarcie drzwi 270° z blokadą w płycie podstawy przeciw uszkodzeniom. 2-punktowy system blokowania gwarantuje bezpieczne zamknięcie.



Uchwyty do pchania: 4 ergonomiczne i wytrzymałe uchwyty do pchania ze stali nierdzewnej w układzie pionowym ułatwiają obsługę ze wszystkich stron.



Wziernik: opcjonalny panel z wziernikiem do modeli Banquet GN 2/1. Zapobiega zbyt częstemu otwieraniu i zamykaniu dzięki zapewnieniu optymalnej widoczności i kontroli poziomu napełnienia.



Komfortowe otwieranie drzwi: sprytnie! Komfortowe otwieranie drzwi z obsługą nożną umożliwia wygodne ich otwarcie, nawet przy zajętych rękach.



3- lub 4-stronny reling: dodatkowe miejsce użytkowe na górnej powierzchni umożliwia bezpieczne przewożenie na przykład pojemników BPT K 160/320 lub Euro.



Dodatkowy odbojnik na górnej powierzchni: to solidne rozwiązanie przeznaczone do transportu na zewnątrz chroniące przed uszkodzeniami.



Koncepcja nawilżania dla modeli Banquet dzięki napełnianemu zbiornikowi na wodę znajdującemu się na tylnej ścianie. Stopień nawilżenia wewnątrz można regulować w zależności od potrzeb w trzech zakresach.



Podłączanie urządzeń: na tylnej ścianie dla optymalnej obsługi i krótkich dystansów. Inne przemyślane rozwiązanie: opcjonalne dodatkowe gniazdo umożliwia podłączenie kolejnych urządzeń.



Łączność w przebiegu pracy

- Opcjonalnie wbudowane czujniki IoT stale i kompleksowo rejestrują dane, w tym także wartości temperatury. Czujniki te mogą być wyposażone w technologię WLAN lub niezależną od lokalizacji technologię LTE.
- Dokumentacja cyfrowa HACCP: inteligentne rozwiązanie zapewniające jakość i higienę Twojej logistyki żywności. Służy ono do centralnej, cyfrowej realizacji zleceń, monitorowania, optymalizacji, analizy oraz archiwizacji procesów operacyjnych i krytycznych punktów kontroli.
- Istnieje również możliwość wygodnego nadzoru za pomocą aplikacji w smartfonie lub tablecie.



B.PROTHERM E**NEUTRALNE TEMPERATUROWO**

BPT E 12 N



BPT E 18 N



BPT E 24 N



BPT E 30 N

PODGRZEWANE OBIEGOWO

BPT E 12 H



BPT E 18 H



BPT E 24 H



BPT E 30 H

BPT E 36 H
banquet**CHŁODZONE OBIEGOWO**

BPT E 30 (24) C



BPT E 36 (30) C

BPT E 36 (30) C
banquet

B.PROTHERM E

NEUTRALNE TEMPERATUROWO

- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wewnątrz z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z przewodnikami, wersja higieniczna HS
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna

Model	Wersja kółek	Liczba przewodnic	Odstęp między przewodnikami	Nr art.
BPT E 12 N	kółka \varnothing 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, stal ocynkowana	12 x 1/1 GN	38,3 mm	575 195
BPT E 18 N	kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka \varnothing 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	18 x 1/1 GN		575 196
BPT E 24 N	kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka \varnothing 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	24 x 1/1 GN		575 197
BPT E 30 N	kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka \varnothing 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	30 x 1/1 GN		575 198

PODGRZEWANE OBIEGOWO (ZAKRES TEMPERATUR: +30 °C DO +95 °C)

- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wewnątrz z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z przewodnikami, wersja higieniczna HS
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ściance

Model	Wersja kółek	Liczba przewodnic	Odstęp między przewodnikami	Nr art.
BPT E 12 H	kółka \varnothing 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, stal ocynkowana	12 x 1/1 GN	38,3 mm	575 199
BPT E 18 H	kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka \varnothing 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	18 x 1/1 GN		575 200
BPT E 24 H	kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka \varnothing 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	24 x 1/1 GN		575 201
BPT E 30 H	kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka \varnothing 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	30 x 1/1 GN		575 202
BPT E 36 H banquet	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka \varnothing 160 mm, stal ocynkowana	36 x 2/1 GN		575 212

CHŁODZONE OBIEGOWO (ZAKRES TEMPERATUR: +2 °C DO +10 °C)

- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wewnątrz z higienicznymi tłoczonymi wgłębnie ściankami z przewodnikami, wersja higieniczna HS
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Moduł chłodzący obiegowo zainstalowany na tylnej ściance, czynnik chłodniczy: propan R290
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ściance

Model	Wersja kółek	Liczba przewodnic	Odstęp między przewodnikami	Nr art.
BPT E 30 (24) C	kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka \varnothing 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	24 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN	38,3 mm	575 203
BPT E 36 (30) C	kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka \varnothing 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	30 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN		575 204
BPT E 36 (30) C banquet	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka \varnothing 160 mm, stal ocynkowana	30 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 216

B.PROTHERM E, COMBI I DUO, PODGRZEWANE OBIEGOWO/PODGRZEWANE OBIEGOWO



PODGRZEWANE OBIEGOWO/ NEUTRALNE TEMPERATUROWO



PODGRZEWANE OBIEGOWO/ CHŁODZONE OBIEGOWO



B.PROTHERM E, COMBI I DUO,

PODGRZEWANE OBIEGOWO/PODGRZEWANE OBIEGOWO

(ZAKRES TEMPERATUR:
+30 °C DO +95 °C)

- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wewnątrz z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z przewodnikami, wersja higieniczna HS
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ścianie

Model	Wersja kółek	Liczba przewodnic	Odstęp między przewodnikami	Nr art.
BPT E 2 x 18 duo H/H	kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	2 x 18 x 1/1 GN	38,3 mm	575 206
BPT E 2 x 30 duo H/H	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana	2 x 30 x 1/1 GN		575 207
BPT E 2 x 12 combi H/H	kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	2 x 12 x 1/1 GN		575 208
BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana	2 x 36 x 2/1 GN		575 214
BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana	2 x 16 x 2/1 GN		575 213

PODGRZEWANE OBIEGOWO/ NEUTRALNE TEMPERATUROWO

(ZAKRES TEMPERATUR PODGRZEWANE OBIEGOWO: +30 °C DO +95 °C)

- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wewnątrz z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z przewodnikami, wersja higieniczna HS
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ścianie

Model	Wersja kółek	Liczba przewodnic	Odstęp między przewodnikami	Nr art.
BPT E 2 x 18 duo H/H	kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	2 x 18 x 1/1 GN	38,3 mm	575 209
BPT E 2 x 12 combi H/H	kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	2 x 12 x 1/1 GN		575 210
BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana	2 x 16 x 2/1 GN		575 215

PODGRZEWANE OBIEGOWO/ CHŁODZONE OBIEGOWO

(ZAKRES TEMPERATUR:
PODGRZEWANE OBIEGOWO: +30 °C DO +95 °C,
CHŁODZONE OBIEGOWO: +2 °C DO +10 °C)

- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wewnątrz z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z przewodnikami, wersja higieniczna HS
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Moduł chłodzący obiegowo zainstalowany na tylnej ścianie, czynnik chłodniczy: propan R290
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ścianie

Model	Wersja kółek	Liczba przewodnic	Odstęp między przewodnikami	Nr art.
BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana	lewa komora (podgrzewana obiegowo): 30 x 1/1 GN prawa komora (chłodzona obiegowo): 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 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana	lewa komora (podgrzewana obiegowo): 36 x 2/1 GN prawa komora (chłodzona obiegowo): 30 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 218
BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana	górną komora (podgrzewana obiegowo): 16 x 2/1 GN dolną komora (chłodzona obiegowo): 10 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 217

SERVISTAR

Zaoszczędź miejsce w kuchni: wózek na talerze B.PRO SERVISTAR.

Innowacyjny wózek na talerze B.PRO SERVISTAR pomaga zaoszczędzić mnóstwo miejsca, umożliwia efektywną pracę oraz zapewnia łatwy transport, od kucharza aż do konsumenta.

Opatentowany system uchwytów na talerze B.PRO SERVISTAR zapewni Twojej porcelanie delikatne i bezpieczne podparcie w każdym położeniu. System B.PRO SERVISTAR gwarantuje łatwe wkładanie i szybkie wyjmowanie talerzy.

Dzięki eleganckiemu wzornictwu wszystkie modele zachwycają estetyką, zwłaszcza gdy patrzy się na nie od przodu.

System B.PRO SERVISTAR to idealne rozwiązanie obsługi gotowych potraw na minimalnej przestrzeni. Np. wózek B.PRO SERVISTAR GASTRO 80 na 80 talerzy zajmuje jedynie miejsce o powierzchni 0,5 m².



Więcej stabilności na co dzień

Dzięki wysokiej jakości wykonania system B.PRO SERVISTAR imponuje maksymalną stabilnością – również przy pełnym obciążeniu i na nierównym podłożu. Dlatego też można wykonywać nim różne manewry w każdej sytuacji.



Więcej miejsca na kreatywne pomysły

Odstęp 80 mm pomiędzy talerzami w B.PRO SERVISTAR zapewnia dość miejsca na dowolną kompozycję potraw na talerzu.



Więcej swobody przy serwowaniu potraw

Rzędy uchwytów na talerze można płynnie dostosowywać do wszystkich rozmiarów talerzy do 30 cm – okrągłych lub kwadratowych.



Innowacyjny wózek na talerze

Jego wzornictwo opiera się na kształcie ludzkiej ręki, dzięki czemu jest jednocześnie mocny i delikatny. Dodatkowy mały „kciuk” gwarantuje talerzom dodatkową stabilność i zapewnia optymalną równowagę w każdej pozycji. Dzięki delikatnie elastycznej powierzchni Softgrip talerze miękko spoczywają na statywach i są zabezpieczone przed ześlizgnięciem – nie grzechocą, nie brzęczą ani nie tłuką się.

B.PRO SERVISTAR

- Odstęp między talerzami 80 mm, do wszystkich talerzy o średnicy do 30 cm

Model	Opis	Wymiary (mm) dł. x szer. x wys.	Pojemność	Dostawa	Nr art.
B.PRO SERVISTAR Gastro 80	Wózek na talerze, kółka z tworzywa sztucznego, 4 kółka skrętne \varnothing 125 mm, w tym 2 z hamulcami, nierdzewne wg DIN18867, część 8	653 x 663 x 1856 mm	80 talerzy	montowany fabrycznie	573 695
				w opakowaniu Flat Pack do samodzielnego montażu Wymiary opakowania: 1753 x 683 x 247 mm	573 697
B.PRO SERVISTAR Gastro 120	Wózek na talerze, kółka z tworzywa sztucznego, 4 kółka skrętne \varnothing 125 mm, w tym 2 z hamulcami, nierdzewne wg DIN18867, część 8	653 x 933 x 1856 mm	120 talerzy	montowany fabrycznie	573 699
				w opakowaniu Flat Pack do samodzielnego montażu Wymiary opakowania: 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

Odkryj koncepcję „Flexiligence” – inteligentny system gotowania, wychodzący naprzeciw codziennym wymaganiom z maksymalną elastycznością.

Koncepcja „Flexiligence” w zakresie wykorzystania idei

Idealne rozwiązanie dla Twojego pomysłu na biznes: system B.PRO COOK oferuje konfiguracje dostosowane do potrzeb użytkownika pod względem wielkości, klasy wydajności i wyposażenia.

Koncepcja „Flexiligence” w zakresie wykorzystania przestrzeni

Dowolność wyboru miejsca: system B.PRO COOK łączy w sobie urządzenia do gotowania i wyciąg kuchenny.

Koncepcja „Flexiligence” w zakresie wykorzystania czasu

Zmiana oferty dań od rana do wieczora i jej ciągłe uaktualnianie: system B.PRO COOK umożliwia dokonywanie modyfikacji wyposażenia w zależności od potrzeb i bez szczególnego wysiłku.

Koncepcja „Flexiligence” w zakresie projektowania

Aby nadać otoczeniu harmonię: system B.PRO COOK daje

użytkownikom możliwość dowolnego dostosowania pod kątem materiału i kolorystyki.

Koncepcja „Flexiligence” w zakresie organizacji pracy

Ułatwienie pracy: dzięki starannie przemyślanej ergonomii, racjonalnemu rozplanowaniu powierzchni i praktycznym akcesoriom system B.PRO COOK zwiększa wydajność pracy.

Koncepcja „Flexiligence” w zakresie czyszczenia

Minimalny wysiłek podczas czyszczenia: system B.PRO COOK cechuje się powierzchniami ułatwiającymi utrzymanie higieny i łatwo dostępnymi elementami, nadającymi się do mycia w zmywarce, które można wyjmować bez użycia jakichkolwiek narzędzi.

Koncepcja „Flexiligence” w zakresie mobilności

Dzisiaj tu, jutro tam: dobrze, że system B.PRO COOK może zawsze podążać za Tobą.



FLEXIBILITY+INTELLIGENCE
FLEXILIGENCE

B.PRO COOK I-flex

B.PRO COOK classic

B.PRO COOK classic

B.PRO COOK I-flex

Zalecany zakres użytkowania

Wydajność	Od średniej do wysokiej, do użytku przez cały dzień oraz serwowania posiłków w godzinach szczytu	Od małej do średniej, do użytku przez cały dzień
Asortyment posiłków	Stały asortyment potraw w ciągu dnia lub zmienny w ciągu tygodnia	Stały lub zmienny asortyment potraw w ciągu dnia
Mobilność i zakres stosowania	Mobilna stacja do gotowania, przeznaczona do umiejscowienia w dowolnym miejscu pomieszczenia, wykorzystywana głównie w sposób stacjonarny	Mobilna, kompaktowa stacja do gotowania o niewielkiej masie, również do stosowania poza obiektem bądź cateringu

Urządzenia do gotowania

Strefa gotowania	Wymienne, wysokowydajne, stołowe urządzenia do gotowania	Zintegrowana płyta indukcyjna
Liczba stacji do gotowania	Obsługuje 2, 3 lub 4 stołowe urządzenia do gotowania BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Posiada 1, 2 lub 3 płyty indukcyjne BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Akcesoria do gotowania	Duży wybór: 13 różnych stołowych urządzeń do gotowania o różnej mocy i wielkości, przeznaczonych do wkładania i podłączania do gniazd urządzeń	Łatwe umieszczanie akcesoriów kuchennych współpracujących z urządzeniami indukcyjnymi na płycie indukcyjnej

Wersja

Przyłącze	400 V / 16 – 63 A	230 V / 16 A i 400 V / 16 A
Masa	ok. 195–225 kg (bez stołowych urządzeń do gotowania)	ok. 130 –150 kg
Opcje montażu	<ul style="list-style-type: none"> • Na kółkach • Stacjonarna na regulowanych nóżkach 	<ul style="list-style-type: none"> • Na kółkach • Mobilna (poza obiektem) – wariant to-go • Stacjonarna na regulowanych nóżkach • Do zabudowy – wariant built-in
Błat roboczy	<p><u>Pochłaniacz</u>: dużo miejsca na przyrządzanie i wydawanie potraw</p> <p><u>Strefa gotowania</u>: zarówno po lewej jak i po prawej stronie dużo miejsca do odstawiania potraw i akcesoriów kuchennych</p>	<p><u>Pochłaniacz</u>: dużo miejsca na przyrządzanie i wydawanie potraw</p>
Konstrukcja dolna	<ul style="list-style-type: none"> • jako przestrzeń użytkowa z półkami dolnymi • do współpracy z mobilną chłodziarką podblatową • do przechowywania ciepłych potraw w termosie typu B.PROTHERM 	<ul style="list-style-type: none"> • do składowania i przechowywania akcesoriów kuchennych • i/lub z blokiem szuflad
Materiał	Pochłaniacz, blaty robocze i konstrukcja dolna wykonane w całości ze stali nierdzewnej	Pochłaniacz i blaty robocze ze stali nierdzewnej, konstrukcja dolna z ocynkowanej, lakierowanej proszkowo cienkiej blachy



B.PRO COOK classic



B.PRO COOK I-flex

B.PRO COOK I-FLEX DETALE



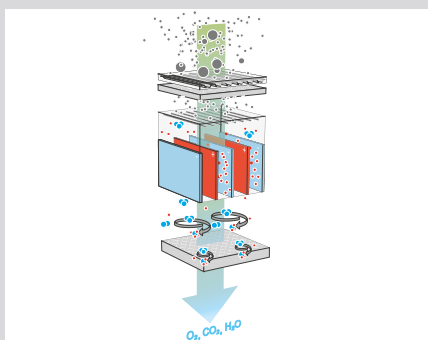
System B.PRO COOK I-flex oferuje szeroki zakres zastosowań dzięki wydajnym zintegrowanym urządzeniom indukcyjnym, tj. maks. trzem płytom. Akcesoria kuchenne w różnych wersjach można z łatwością umieszczać w odpowiednich miejscach i szybko wymieniać.

Dzięki kompaktowym wymiarom i zintegrowanemu okapowi kuchennemu z wyciągiem stację tę można dobrze wkomponować nawet w ograniczoną ilość miejsca. W mobilnej wersji „to go” urządzenie B.PRO COOK I-flex nadaje się również idealnie do cateringu i stosowania poza obiektem firmy.



Łatwa obsługa

Każda płyta indukcyjna składa się z 2 stref gotowania, którymi można sterować oddzielnie za pomocą pokręteł. Na życzenie klienta obie strefy gotowania mogą być również łączone ze sobą. Na wyświetlaczu wskazywane są poszczególne poziomy mocy.



Opcja: system filtracji ION TEC

System ION TEC filtruje najdrobniejsze aerozole, cząsteczki zapachowe i dym. Wydłuża też trwałość filtrów z węglem aktywnym.



Praktyczna osłona higieniczna

Standardowa osłona higieniczna wykonana z bezpiecznego szkła hartowanego może być składana, dzięki czemu czyszczenie nie następuje trudu.



Standardowa przestrzeń użytkowa

Konstrukcja dolna jest podzielona na przegrody wyposażone w podpory kątowe i płytę podłogową. W tym miejscu można przechowywać sprzęt do gotowania w gotowości do szybkiego użycia.



Szuflady na dodatkowe wyposażenie

W opcjonalnym bloku szuflad wyposażonym w dwa elementy wysuwane można przechowywać pojemniki GN z wstępnie przygotowanymi składnikami. Wsuwane dodatkowo płyty eutektyczne utrzymują artykuły spożywcze w stanie schłodzonym, jeśli zachodzi taka potrzeba.



Łatwość czyszczenia filtrów

Skrzynki na filtry zawierające filtr tłuszczu i metalowy filtr siatkowy można wyjmować bez użycia narzędzi i myć w zmywarce. Tłuszcz można odprowadzać przez korek spustowy.

B.PRO COOK I-FLEX

- Mobilna stacja do gotowania ze zintegrowaną płytą indukcyjną i wysokowydajnym, wielostopniowym systemem filtracji
- Liczne akcesoria
- Opcja: dodatkowy system filtracji ION TEC

Model	Opis	Wydajność	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys (mm)	Nr art.
BC I-flex 1	1 zintegrowana płyta indukcyjna, na kółkach ø 75 mm	2 strefy gotowania	925 x 678 x 1306 mm	575 025
BC I-flex 1 to go	1 zintegrowana płyta indukcyjna, na kółkach ø 125 mm	2 strefy gotowania	1020 x 746 x 1366 mm	575 064
BC I-flex 1 built-in	1 zintegrowana płyta indukcyjna, na regulowanych nóżkach, z osłoną cokołową	2 strefy gotowania	925 x 678 x 1306 mm	575 026
BC I-flex 2	2 zintegrowane płyty indukcyjne, na kółkach ø 75 mm	4 strefy gotowania	925 x 678 x 1306 mm	575 013
BC I-flex 2 to go	2 zintegrowane płyty indukcyjne, na kółkach ø 125 mm	4 strefy gotowania	1020 x 746 x 1366 mm	575 015
BC I-flex 2 built-in	2 zintegrowane płyty indukcyjne, na regulowanych nóżkach, z osłoną cokołową	4 strefy gotowania	925 x 678 x 1306 mm	575 021
BC I-flex 3	3 zintegrowane płyty indukcyjne, na kółkach ø 75 mm	6 stref gotowania	1255 x 678 x 1306 mm	575 017
BC I-flex 3 to go	3 zintegrowane płyty indukcyjne, na kółkach ø 125 mm	6 stref gotowania	1350 x 746 x 1366 mm	575 019
BC I-flex 3 built-in	3 zintegrowane płyty indukcyjne, na regulowanych nóżkach, z osłoną cokołową	6 stref gotowania	1255 x 678 x 1306 mm	575 023



B.PRO COOK I-flex 1



B.PRO COOK I-flex 2



B.PRO COOK I-flex 3 built-in



B.PRO COOK I-flex 2 to go

B.PRO COOK CLASSIC

- Mobilna stacja do gotowania z wnęką i wysokowydajnym, wielostopniowym systemem filtracji
- Opcja: dodatkowy system filtracji ION TEC
- Liczne akcesoria

Model	Opis	Pojemność	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys (mm)	Nr art.
BC classic 2.1	B.PRO COOK classic z półką ze stali nierdzewnej	maks. 2 urządzenia stołowe B.PRO COOK	1544 x 756 x 1362 mm	574 400
BC classic 3.1	B.PRO COOK classic z półką ze stali nierdzewnej	maks. 3 urządzenia stołowe B.PRO COOK	1949 x 756 x 1362 mm	574 401
BC classic 3.1 BHG	B.PRO COOK classic z oświetleniem, relingiem, osłoną higieniczną i półką ze stali nierdzewnej	maks. 3 urządzenia stołowe B.PRO COOK	1949 x 756 x 1407 mm	574 405
BC classic 3.1 BHG-I	B.PRO COOK classic z oświetleniem, relingiem, osłoną higieniczną, systemem ION TEC i półką ze stali nierdzewnej	maks. 3 urządzenia stołowe B.PRO COOK	1949 x 756 x 1407 mm	574 406
BC classic 4.1	B.PRO COOK classic z półką ze stali nierdzewnej, oświetleniem i zamkniętą osłoną higieniczną	maks. 4 urządzenia stołowe B.PRO COOK	2354 x 756 x 1362 mm	574 402

B.PRO COOK BC classic 4.1

z opcjonalnymi akcesoriami i maks. czterema urządzeniami stołowymi B.PRO COOK. W przestrzeni użytkowej usytuowanej pod półką znajduje się: pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM BPT 420 KBUH umieszczony na wózku transportowym. Alternatywnie można wsunąć w to miejsce chłodziarkę podblatową.



Chłodziarka podblatowa BC UCT



Oszczędność czasu i sił: mobilna podstawa do stacji B.PRO COOK classic.

Można toczyć ciężkie ładunki na kółkach, zamiast przenosić je ręcznie – zastosowanie mobilnej podstawy czyni łatwym zadaniem transport i wymianę stołowych urządzeń do gotowania. Tę mobilną podstawę, można z łatwością wprowadzić do stacji B.PRO COOK classic wraz z niezbędnymi urządzeniami do gotowania, po czym rozpocząć pokaz kulinarny.

Przedstawiona na zdjęciu podstawa stanowi opcję; można ją w prosty sposób wprowadzić bez konieczności przykręcania za pomocą śrub. Jest dostępna dla 2, 3 lub 4 urządzeń stołowych i jest dostosowana do wszystkich stacji B.PRO COOK classic.

URZĄDZENIA STOŁOWE B.PRO COOK CLASSIC

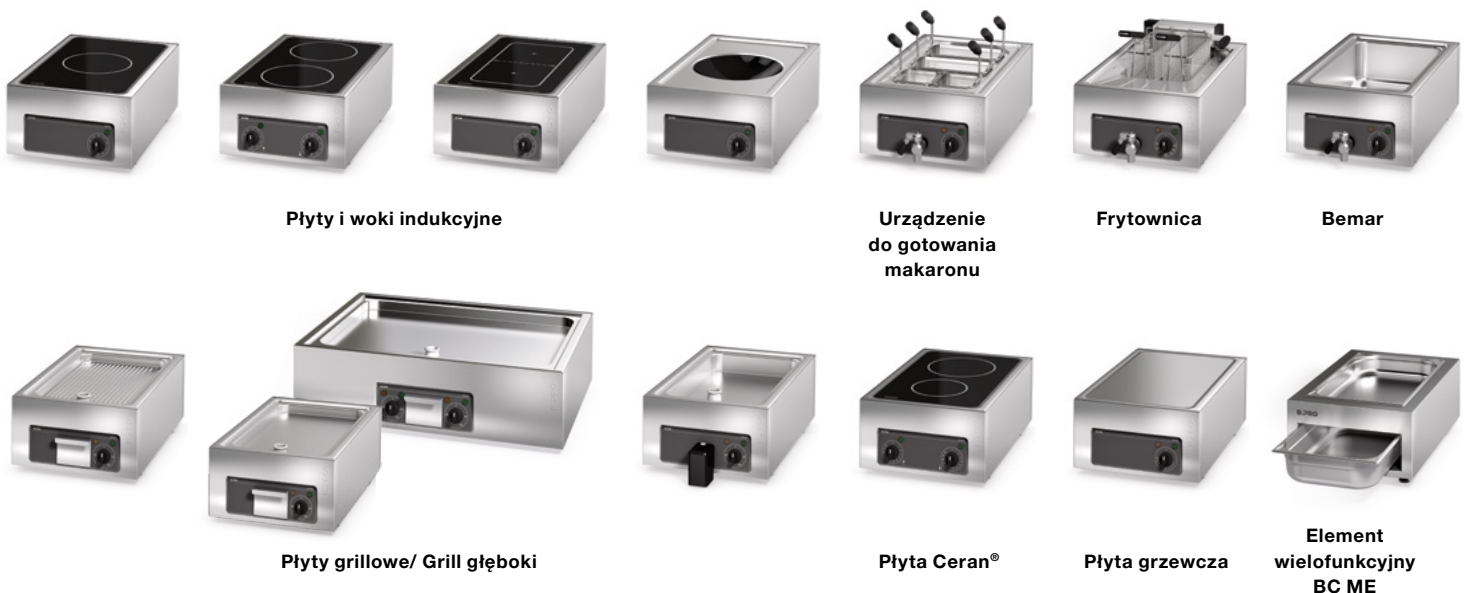
- Wymiary zewnętrzne (dł. x szer. x wys.) 620 x 400 x 240 mm,
- Liczne akcesoria

Model	Opis	Moc/przyłącze elektryczne	Nr art.
BC IH 5000 ^{1), 2)}	Płyta indukcyjna Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm, 1 strefa gotowania: ø 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 198
BC IH 2Z 5000	Płyta indukcyjna Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm, 2 strefy gotowania: każda ø 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 199
BC SIH 5000	Pełnowierzchniowa płyta indukcyjna Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm, 1 strefa gotowania: 447 x 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 200
BC IW 5000 ^{1), 2)}	Wok indukcyjny Czasza: ø 300 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 201
BC DG 4200	Grill głęboki Pojemność: 7 l	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 208
BC GF 4200 ^{1), 2)}	Płyta grillowa, gładka powierzchnia podgrzewana: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 204
BC GF 8400	Płyta grillowa, gładka Powierzchnia podgrzewana: 435 x 704 mm, wymiary zewnętrzne (dł. x szer. x wys.): 620 x 800 x 240 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 8,4 kW	574 205
BC GR 4200 ^{1), 2)}	Płyta grillowa, ryflowana Powierzchnia podgrzewana: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 207
BC CH 4200	Płyta Ceran® Strefa gotowania: ø 170 mm i ø 230 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,3 kW	574 209
BC PC 4800	Urządzenie do gotowania makaronu Pojemność: 20 l	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,8 kW	574 210
BC DF 5000	Frytownica Pojemność: 6,5 l	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 211
BC BM 700 ³⁾	Bemar Dostosowany do pojemników GN ze stali nierdzewnej i pokryw GN	220-240 V / 16 A 50-60 Hz / 0,7 kW	574 212
BC HP 700 ³⁾	Płyta grzewcza Powierzchnia użytkowa: 565 x 340 mm	220-240 V / 16 A 50-60 Hz / 0,7 kW	574 213
BC ME	Element wielofunkcyjny – Pojemność: Cz. górna: maks. GN 1/1-150 (zależnie od głębokości pojemnika usytuowanego poniżej), Cz. dolna: maks. GN 1/1-100 (wówczas cz. górna maks. GN 1/1-65)	-	573 458

¹⁾ Dostępny jest również model 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz / 3,5 kW

²⁾ Dostępny jest również model 220-240 V / 13 A / 50-60 Hz / 3,0 kW z wtykiem UK

³⁾ Dostępny jest również model 220-240 V / 13 A / 50-60 Hz / 0,7 kW z wtykiem UK



Perfekcyjna i gustowna prezentacja potraw



BASIC LINE

Jeszcze wyższy stopień elastyczności i poziom konstrukcji modułowej: system B.PRO BASIC LINE, którego warianty wyposażenia – Smart, Emotion, Design i Kids cechują się przejrzystym układem i wyjątkową funkcjonalnością, zapewnia użytkownikom pełną swobodę działania niezależnie od celu, otoczenia bądź wielkości budżetu inwestycyjnego. Jego moduły spełniają bardzo różnorodne zadania, m.in. jako: bufety ciepłe, zimne i neutralne, moduły pomocnicze i najazdowe, moduły narożne, stanowiska kasowe, stacje do zup i różnego rodzaju witryny.

Ciąg wydawczy B.PRO BASIC LINE.

Perfekcyjna kombinacja formy z funkcjonalnością.

Wariant wyposażenia B.PRO BASIC LINE Smart:

Efektywność i funkcjonalność są na pierwszym planie.

Wyposażenie standardowe:

- Mobilny bufet z korpusem w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)
- Blat ze stali nierdzewnej
- Opcja – przyłączy 230 V
- Nadstawka ze stali nierdzewnej do bufetu ciepłego i zimnego
- Osłona higieniczna ze szkła bezpiecznego ESG do bufetu ciepłego i zimnego, usytuowana od strony klienta
- 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami



B.PRO BASIC LINE Smart



B.PRO BASIC LINE Emotion

Warianty wyposażenia B.PRO BASIC LINE Emotion – im

więcej kolorów, tym smaczniejsze jedzenie. Widok kolorowych osłon urozmaica szarą codzienność.

Wyposażenie standardowe:

- Mobilny bufet z korpusem w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)
- Blat ze stali nierdzewnej
- Opcja – przyłączy 230 V
- Nadstawka ze stali nierdzewnej do bufetu ciepłego i zimnego
- Osłona higieniczna ze szkła bezpiecznego ESG do bufetu ciepłego i zimnego, usytuowana od strony klienta
- 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- + Osłona przednia w jednym z 12 kolorów palety B.PRO (patrz strona 31)
- + Prowadnica do tac ze stali nierdzewnej, usytuowana od strony klienta, rurka okrągła

Wariant wyposażenia B.PRO BASIC LINE Design:

Najbardziej uniwersalny. Oferuje maksymalną wszechstronność i optymalny sposób prezentacji potraw.

Wyposażenie standardowe:

- Mobilny bufet z korpusem w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)
- Blat ze stali nierdzewnej
- Opcja – przyłączy 230 V
- 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- + Okładzina przednia z laminatu Resopal od strony klienta (do wyboru ponad 180 dekorów)
- + Prowadnica do tac z laminatu Resopal od strony klienta, do bufetu ciepłego i zimnego
- + Nadstawka Highline ze stali nierdzewnej z osłoną higieniczną ze szkła bezpiecznego ESG, usytuowana od strony klienta, do bufetów ciepłego i zimnego



B.PRO BASIC LINE Design



BASIC LINE KIDS

Dopasowanie do potrzeb dzieci: wariant wyposażenia B.PRO BASIC LINE KIDS, jak również wszystkie pozostałe warianty wyposażenia systemu B.PRO BASIC LINE posiadające prowadnice do tac usytuowane na niższej wysokości, są przeznaczone do stosowania w placówkach zajmujących się żywieniem dzieci i młodzieży.

Zarówno w stołówce szkolnej, jak i rodzinnej restauracji: wydawanie potraw dzieciom wiąże się nierozłącznie z dostosowaniem sposobu prezentacji potraw do dziecięcego wzrostu.

Dlatego też nowy system BASIC LINE Kids, dostosowany do potrzeb dzieci przedszkolnych i uczniów szkół podstawowych wyposażony jest w niższe moduły o wysokości wydawania potraw 750 mm.

Moduły systemu BASIC LINE KIDS służą jako

- bufet ciepły
- bufet zimny z aktywnym, cichym układem chłodzenia kontaktowego
- bufet zimny z aktywnym układem chłodzenia obiegowego
- bufet neutralny

MODUŁY B.PRO BASIC LINE – PRZEGLĄD



Bufet ciepły



Bufet zimny z aktywnym
chłodzeniem kontaktowym



Bufet zimny z aktywnym
chłodzeniem cyrkulacyjnym



Bufet neutralny



Stacja do zup



Stanowisko kasowe



Moduł dla urzędzeń jezdnych



Moduł pomocniczy



Narożnik wewnętrzny



Narożnik zewnętrzny



Wbudowana witryna
chłodnicza



DYSPENSER DO TALERZY

Dyspensery firmy B.PRO Catering Solutions: wysoka elastyczność, lepsza energooszczędność, bezpieczna obsługa.



Jedna do wszystkiego

Tuby na talerze o przekroju kwadratowym można dostosować do małych i dużych talerzy o kształcie okrągłym i kwadratowym. Zastosowanie praktycznego otworu umożliwia szybkie i łatwe dopasowanie do naczyń niemal każdego kształtu. Używając dodatkowych prowadnic można ustawić nawet cztery stosy małych misek, mis lub talerzy w pojedynczej tubie.



TS-1 18-33
Niepodgrzewany dyspenser do talerzy.



TS-2 18-33
Niepodgrzewany dyspenser do talerzy.



TS-K2 18-33
Mobilny dyspenser do talerzy ze szczelinami do chłodzenia, służący do chłodzenia naczyń w chłodni.



Odpowiednie wykorzystanie energii

W trybie Boost naczynia szybko nagrzewają się do wysokich temperatur, zaś tryb ECO zapewnia przez dłuższy czas optymalną energooszczędność w zakresie temperatur średnich.



Dobra ochrona

Pokrywy z EPP umożliwiają zaoszczędzenie do 20% energii*. Ponadto są niezwykle lekkie, ogromnie wytrzymałe i nadają się do mycia w zmywarce.



Dobre zabezpieczenie

Odpowiedź na pytanie „Co robić z pokrywą?” jest opcjonalny klips, zatrzaskiwany w łatwy sposób na uchwycie do pchania. Po jego założeniu klosze są już bezpieczne.



Wiadomo, kiedy koniec

Opcjonalny sygnalizator napętnienia wskazuje, kiedy w dyspenserze zaczyna brakować talerzy. Istnieje więc możliwość uzupełnienia braków we właściwym czasie, dzięki czemu łańcuch zaopatrzenia nie ulega przerwaniu.



Łatwe ustawianie pożądanej masy

Dzięki wyjątkowemu systemowi Easy-Setting-System (ESS) wszystkie dystrybutory można szybko i wygodnie dopasować do masy naczyń bez użycia narzędzi i uciążliwego wprowadzania sprężyn w niewielkie otwory.



Większa pojemność dzięki przemyślanej konstrukcji.

Nasza oryginalna, niezwykle płaska platforma do naczyń umożliwia rozmieszczanie do 20% więcej standardowych talerzy w pojedynczym dystrybutorze. Wysokie prowadnice i klosze o większej wysokości zwiększają bezpieczeństwo przy układaniu naczyń w wysokie stopy.

* W porównaniu z kloszami z poliwęglanu. Pokrywa z EPP jest w standardzie w modelach podgrzewanych obiegowo, lub jako opcja w przypadku wszystkich pozostałych modeli.



TS-H1 18-33

Podgrzewany dyspenser do talerzy.



TS-H2 18-33

Podgrzewany dyspenser do talerzy z kolorowym korpusem (kolory – patrz strona 31) kompatybilny z systemem B.PRO COOK i ciągiem wydawczym B.PRO BASIC LINE.



TS-UH2 18-33

Dyspenser do talerzy z ogrzewaniem obiegowym.

DYSPENSER DO TALERZY DLA DZIECI B.PRO

Mniejszy rozmiar: system wydawania potraw B.PRO BASIC LINE Kids posiada moduły o rozmiarach dostosowanych do dziecięcego wzrostu.

Występują w dwóch wersjach:

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



Ilustr. z akcesoriami



Optymalna wysokość wydawania potraw (750 mm) dla dzieci w wieku do ok. 10 lat

Model	TS-1 18-33 Kids niepodgrzewany	TS-2 18-33 Kids niepodgrzewany
Wypożyczenie podstawowe	<ul style="list-style-type: none"> - System ESS (Easy Setting System) upraszcza ustawienie sprężyn, dostosowując je do masy naczyń - Tuby na talerze o przekroju kwadratowym z możliwością całkowitego demontażu - Bezpieczny uchwyt ze stali nierdzewnej do pchania z bocznym zabezpieczeniem przeciwuderzeniowym - Masywne narożniki przeciwuderzeniowe z tworzywa sztucznego (poliamidu) zapobiegają uszkodzeniom - Kółka z tworzywa sztucznego, 4 kółka skrętne \varnothing 125 mm, w tym 2 z hamulcami, nierdzewne wg DIN18867, część 8 	
Wymiary: dł. x szer. x wys. (mm)	554 x 520 x 880 mm	990 x 520 x 880 mm
Pojemność	Ok. 60 talerzy, okrągłe: \varnothing 18-33 cm kwadratowe: maks. 28 x 28 cm	Ok. 120 talerzy, okrągłe: \varnothing 18-33 cm kwadratowe: maks. 28 x 28 cm
Wysokość stosu	Z kłosem: 650 mm, bez kłosa: 635 mm	
Kłosa	Opcja, z poliwęglanu (420 x 420 mm)	
Masa (w kg)	34 kg	52 kg
Materiał	Stal nierdzewna 18/10 z mikroszczotkowaną powierzchnią	
Nr art.	574 766	574 765

DYSPENSER DO TALERZY Z KOLOROWYMI PANELAMI B.PRO

Idealne uzupełnienie harmonijnego otoczenia:

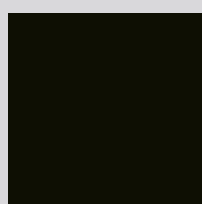
Kolorowe dyspensery do talerzy firmy B.PRO.

Z palety 12 fantastycznych kolorów można wybierać opcje powłok lakierniczych wszystkich podgrzewanych i neutralnych modeli dystrybutorów talerzy firmy B.PRO. Takie dyspensery do talerzy są idealnym uzupełnieniem dobranej kolorystyki jadalni.

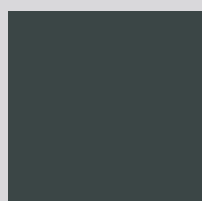


B.PRO COLOURS

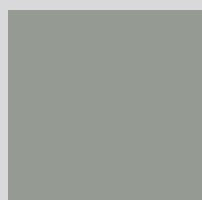
NEUTRAL COLOURS



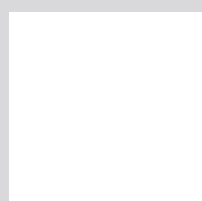
czarny



szary ciemny



szary jasny

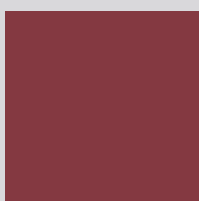


biały

LIVING COLOURS



żółty



czerwony ciemny



turkusowy



niebieski

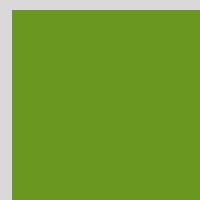
FRESH COLOURS



czerwony jasny



miętowy



zielony



limonkowy

Firma B.PRO wyznaje prostą zasadę. Perfekcyjna prezentacja potraw na każdy gust i każdą kieszeń: osłony wózków do serwowania potraw B.PRO, B.PRO COOK, wózków do zdawania tac B.PRO, dyspenserów do talerzy i ciągu wydawczego B.PRO BASIC LINE są lakierowane na różne kolory.

DYSPENSER DO TALERZY B.PRO

- Ze stali nierdzewnej

- Kółka z tworzywa sztucznego, mat. nierdzewny wg DIN 18867-8, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, \varnothing 125 mm

Model	Opis	Wymiary (mm) dł. x szer. x wys.	Parametr przy- łącza	Nr art.
TS-1 18-33	Dystrybutor talerzy, niepodgrzewany, z 1 tubą na talerze Pojemność: ok. 80 talerzy Okrągłe: \varnothing 18–33 cm Kwadratowe: maks. 28 x 28 cm	554 x 520 x 1030 mm		573 774
TS-2 18-33	Dystrybutor talerzy, niepodgrzewany, z 2 tubami na talerze Pojemność: ok. 160 talerzy Okrągłe: \varnothing 18–33 cm Kwadratowe: maks. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 776
TS-H1 18-33	Dystrybutor talerzy ze statycznym układem podgrzewania, wyposażony w 1 tubę na talerze, wraz z kloszem z poliwęglanu i uchwytem Pojemność: ok. 80 talerzy Okrągłe: \varnothing 18–33 cm Kwadratowe: maks. 28 x 28 cm	680 x 520 x 1030 mm	0.9 kW	573 775
TS-H2 18-33	Dystrybutor talerzy ze statycznym układem podgrzewania, wyposażony w 2 tuby na talerze, wraz z kloszem z poliwęglanu i uchwytem Pojemność: ok. 160 talerzy Okrągłe: \varnothing 18–33 cm Kwadratowe: maks. 28 x 28 cm	1076 x 520 x 1030 mm	1.2 kW	573 778
TS-UH2 18-33	Dystrybutor talerzy podgrzewany (ogrzewanie obiegowe), wyposażony w 2 tuby na talerze, wraz z energooszczędnym kloszem z EPP (polipropylenu spienionego) i uchwytem Pojemność: ok. 160 talerzy Okrągłe: \varnothing 18–33 cm Kwadratowe: maks. 28 x 28 cm	1114 x 520 x 1030 mm	1.5 kW	573 779
TS-K2 18-33	Mobilny dystrybutor talerzy ze szczelinami do chłodzenia, wyposażony w 2 tuby na talerze, służący do chłodzenia naczyń w chłodni Pojemność: ok. 160 talerzy Okrągłe: \varnothing 18–33 cm Kwadratowe: maks. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 777



TS-K2 18-33

Mobilny dyspenser do talerzy ze szczelinami do chłodzenia, służący do chłodzenia naczyń w chłodni.



TS-H1 18-33

Podgrzewany dyspenser do talerzy.



TS-H2 18-33

Podgrzewany dyspenser do talerzy z kolorowym korpusem (kolory – patrz strona 31) kompatybilny z systemem B.PRO COOK i ciągiem wydawczym B.PRO BASIC LINE.

DYSPENSER DO TALERZY DO ZABUDOWY B.PRO

- Ze stali nierdzewnej

Model	Opis	Wymiary (mm) dł. x szer. x wys.	Parametr przyłącza	Nr art.
TSE-1 18-33 GZ: 630	Dystrybutor talerzy niepodgrzewany do zabudowy Pojemność: ok. 70 talerzy Okrągłe: \varnothing 18-33 cm Kwadratowe: maks. 28 x 28 cm	425 x 425 x 760 mm Głębokość zabudowy: 630 mm		573 780
TSE-1 18-33 GZ: 750	Dystrybutor talerzy niepodgrzewany do zabudowy Pojemność: ok. 80 talerzy Okrągłe: \varnothing 18-33 cm Kwadratowe: maks. 28 x 28 cm	425 x 425 x 875 mm Głębokość zabudowy: 750 mm		573 781
TSE-H1 18-33 GZ: 684	Dystrybutor talerzy ze statycznym ukł. podgrzewania, do zabudowy wraz z kloszem z poliwęglanu Pojemność: ok. 70 talerzy Okrągłe: \varnothing 18-33 cm Kwadratowe: maks. 28 x 28 cm	480 x 480 x 810 mm Głębokość zabudowy: 684 mm	0.825 kW	573 782
TSE-H1 18-33 GZ: 800	Dystrybutor talerzy ze statycznym ukł. podgrzewania, do zabudowy wraz z kloszem z poliwęglanu Pojemność: ok. 80 talerzy Okrągłe: \varnothing 18-33 cm Kwadratowe: maks. 28 x 28 cm	480 x 480 x 930 mm Głębokość zabudowy: 800 mm	0.825 kW	573 783



TSE-H1 18-33 GZ: 684
Dyspenser do talerzy ze statycznym ukł. podgrzewania do zabudowy



TSE-H1 18-33 GZ: 800
Dyspenser do talerzy ze statycznym ukł. podgrzewania do zabudowy



TSE-1 18-33 GZ: 630
Dyspenser do talerzy niepodgrzewany do zabudowy



TSE-1 18-33 GZ: 750
Dyspenser do talerzy niepodgrzewany do zabudowy

WÓZKI DO WYDAWANIA POTRAW

Spójna całość: firma B.PRO wyznacza globalne standardy w dziedzinie dystrybucji potraw. Materiał, kształt, funkcja oraz przemyślane rozwiązania prezentują się tu jako spójna całość.

Najwyższa jakość wykonania i rozsądny stosunek ceny do jakości czynią produkty firmy B.PRO prawdziwym hitem w dziedzinie profesjonalnej dystrybucji potraw.



SAW 2



SAW 3



SAW L-3



SAG 3



SAG 2



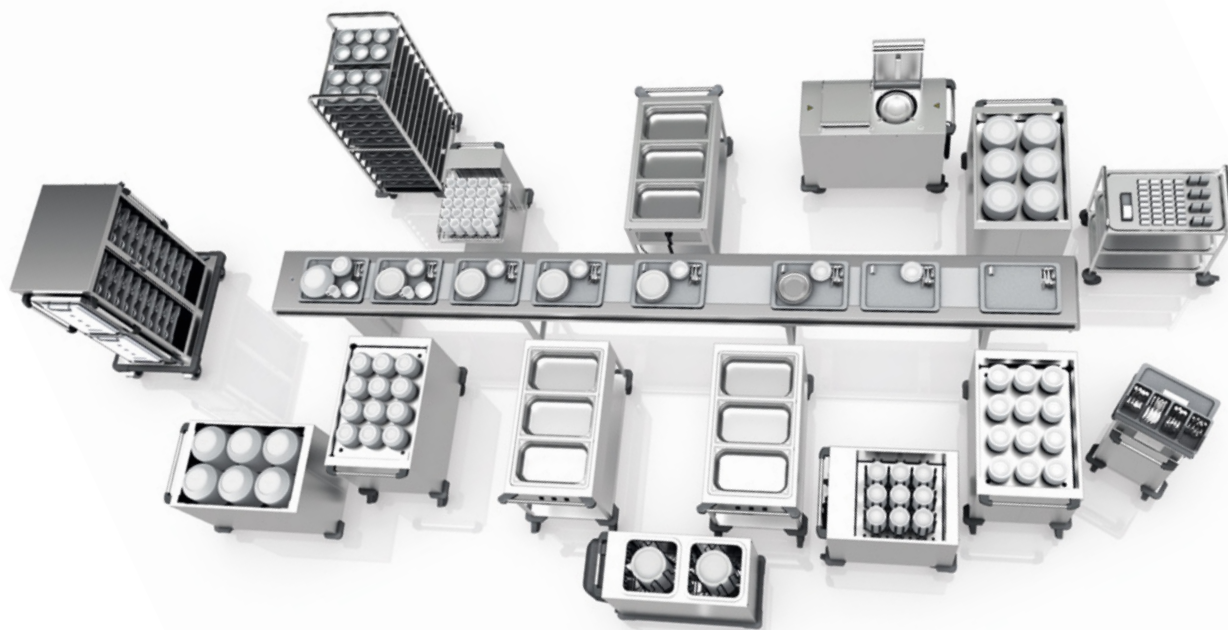
STW 2

WÓZKI DO WYDAWANIA POTRAW B.PRO

- Ze stali nierdzewnej

- Kółka z tworzywa sztucznego, mat. nierdzewny wg DIN 18867-8, 2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami, \varnothing 125 mm

Model	Opis	Wymiary (mm) dł. x szer. x wys.	Parametr przyłącza	Nr art.
SAW 2	Wózek do wydawania potraw typu otwartego, 2 pojedyncze bębny z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro lub na sucho	936 x 714 x 933 mm	1.4 kW	572 153
SAW 3	Wózek do wydawania potraw typu otwartego, 3 pojedyncze bębny z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro lub na sucho	1276 x 714 x 933 mm	2.1 kW	572 154
SAW 4	Wózek do wydawania potraw typu otwartego, 4 pojedyncze bębny z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro lub na sucho	1615 x 714 x 933 mm	2.8 kW	572 155
SAW L-3	Wózek do wydawania potraw typu otwartego, 3 pojedyncze bębny z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro lub na sucho, uchwyt do pchania i elementy obsługi na ścianie wzdłużnej	1241 x 749 x 933 mm	2.1 kW	572 157
SAG 2	Wózek do wydawania potraw typu zamkniętego, 2 pojedyncze bębny z regulatorem temperatury, 2 szafki, podgrzewane, każda wyposażona w 6 par przewodnic rowkowych	936 x 714 x 933 mm	1.9 kW	572 150
SAG 3	Wózek do wydawania potraw typu zamkniętego, 3 pojedyncze bębny z regulatorem temperatury, 3 szafki, podgrzewane, każda wyposażona w 6 par przewodnic rowkowych	1276 x 714 x 933 mm	2.85 kW	572 151
STW 2	Wózek do transportu potraw 2 szafki, podgrzewane, każda wyposażona w 9 par przewodnic rowkowych	1009 x 714 x 915 mm	1.0 kW	572 159



Prawidłowe planowanie to podstawa płynnego przebiegu pracy.

Złożoność procesu dystrybucji potraw wymaga płynnego współdziałania wszystkich jego komponentów oraz odpowiedniej wiedzy.

Firma B.PRO jako specjalista w zakresie dystrybucji potraw jest kompetentnym partnerem, który dzięki swemu bogatemu doświadczeniu jest w stanie zaoferować optymalne rozwiązania dostosowane do indywidualnych wymagań klientów.

Chodzi przy tym o to, aby uwzględnić potrzeby i życzenia Klienta. Dlatego

wszystko zaczyna się od rozmowy, podczas której należy ustalić wymagania. Ilu osobom będą wydawane posiłki: 20, 200, 500 czy większej ilości? Czy kuchnia jest na miejscu? Czy posiłki przygotowywane są codziennie na świeżo, czy też w weekend kuchnia jest zamknięta?

To tylko niektóre z wielu pytań zadawanych przez przedstawicieli firmy B.PRO podczas opracowywania systemu dystrybucji potraw.

Wszechstronność i elastyczność systemów firmy B.PRO umożliwia idealny dobór liczby, rodzaju i konfiguracji poszczególnych komponentów. Bezkolizyjne ciągi robocze i transportowe w kuchni, do odbiorcy i z powrotem to podstawowy wymóg systemu transportującego tak delikatny towar, jak potrawy i napoje.



CCE 53/53



CE 53/53



CCE 54/38

DYSPENSERY KOSZY I TAC B.PRO

- Ze stali nierdzewnej

Model	Opis	Wymiary (mm) dł. x szer. x wys.	Nr art.
CCE 53/53	Dyspenser koszy, niepodgrzewany, wersja otwarta Kółka z tworzywa sztucznego, mat. nierdzewny wg DIN 18867-8, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Wymiary kosza: 500 x 500 mm Pojemność: 6 koszy (wys. 115 mm) lub 9 koszy (wys. 75 mm)	574 917
CE 53/53	Dyspenser koszy, niepodgrzewany, wersja zamknięta Kółka z tworzywa sztucznego, mat. nierdzewny wg DIN 18867-8, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, ø 125 mm	745 x 700 x 911 mm Wymiary kosza: 500 x 500/525 x 525 mm Pojemność: 6 koszy (wys. 115 mm) lub 9 koszy (wys. 75 mm)	574 905
CCE 54/38	Dyspenser tac, wersja otwarta Kółka z tworzywa sztucznego, mat. nierdzewny wg DIN 18867-8, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Wymiary tacy: maks. 530 x 370 mm Pojemność: ok. 100 tac	574 927
CCE-A	Dyspenser tac, wersja otwarta, wyposażona w boczne prowadnice tac Kółka z tworzywa sztucznego, mat. nierdzewny wg DIN 18867-8, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Wymiary tacy: maks. 530 x 370 mm Pojemność: ok. 100 tac	574 929
CEB 50/50	Dyspenser koszy, niepodgrzewany do zabudowy od dołu wersja otwarta	600 x 545 x 765 – maks. 865 mm (o regulowanej wysokości) Wymiary kosza: 500 x 500 mm Pojemność: 6 koszy (wys. 115 mm) lub 9 koszy (wys. 75 mm)	590 025
CEB 47/36	Dyspenser tac (wraz z okalającym kolnierzem) do zabudowy od góry	621 x 456 x min. 765 – maks. 878 mm (o regulowanej wysokości) Wymiary tacy: maks. 470 x 360 mm Pojemność: ok. 100 tac	564 021



CCE-A
z bocznymi prowadnicami tac



CEB 50/50



CEB 47/36

TAŚMOCIĄGI

Taśmociągi do dystrybucji potraw firmy B.PRO decydują o płynności pracy podczas porcjowania na taśmociągu.

Niezależnie od tego, czy jest to system Cook & Serve (gotuj i podawaj), Cook & Chill (gotuj i schłódź), czy też system wydawania na tacach, produkty i systemy firmy B.PRO są dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika, dzięki czemu można zaoferować swoim gościom potrawy absolutnie najwyższej jakości.

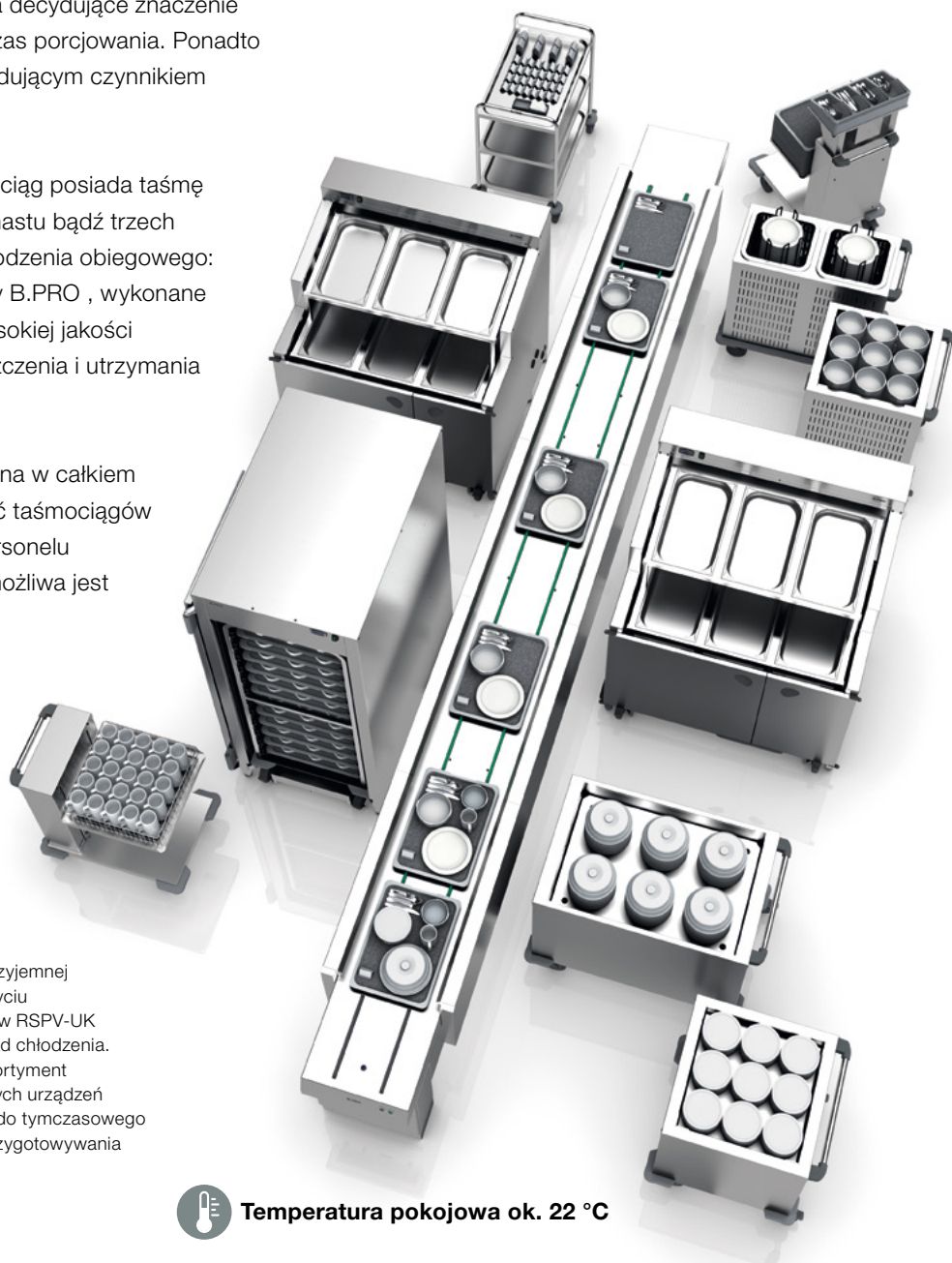
Taśmociąg do dystrybucji potraw ma decydujące znaczenie dla płynności przebiegu pracy podczas porcjowania. Ponadto płynność organizacji pracy jest decydującym czynnikiem oszczędności czasu i kosztów.

Niezależnie od tego, czy dany taśmociąg posiada taśmę płaską, czy też pasy o długości trzynastu bądź trzech metrów, bądź też aktywny układ chłodzenia obiegowego: wszystkie przenośniki taśmowe firmy B.PRO, wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej o wysokiej jakości gwarantują optymalne warunki czyszczenia i utrzymania najwyższego poziomu higieny.

Koniec z irytującymi przerwami: można w całkiem prosty sposób dostosować prędkość taśmociągów firmy B.PRO do prędkości pracy personelu podczas porcjowania. Dzięki temu możliwa jest

optymalizacja procesu porcjowania oraz zredukowanie czasu trwania uciążliwych przestojów i przerw w pracy.

Praktyczne akcesoria, m.in. dodatkowe gniazdka, przełączniki nożne bądź stoły obrotowe lub składane umożliwiają użytkownikowi dostosowanie taśmociągu do jego indywidualnych wymagań.



Cook & Chill: porcjowanie w przyjemnej temperaturze pokojowej przy użyciu taśmociągu do dystrybucji potraw RSPV-UK wyposażonego w obiegowy układ chłodzenia. Firma B.PRO oferuje szeroki asortyment solidnych dyspenserów i mobilnych urządzeń pomocniczych przeznaczonych do tymczasowego przechowywania, transportu, przygotowywania i porcjowania potraw.



Temperatura pokojowa ok. 22 °C



Chłodzony obiegowo taśmociąg do dystrybucji potraw RSPV-UK

CHŁODZONY OBIEGOWO TAŚMOCIĄG DO DYSTRYBUCJI POTRAW RSPV-UK

B.PRO

- Zakres temperatur od +7 do +15 °C
- Przyłącze do zewnętrznego centralnego układu chłodzenia u użytkownika lub opcja opcja z wbudowanym układem chłodzenia (do taśmociągów o długości maks. 5 m)
- Przyłącze elektryczne: 400 V, 3N PE

Nazwa	Model	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Nr art.
 <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	
		inne długości na życzenie	

TAŚMOCIĄG RSPV Z PASAMI O PRZEKROJU OKRĄGŁYM B.PRO

- Materiał – CNS 18/10
- Włącznik/wyłącznik, czujnik wyłącznika krańcowego na końcu taśmociągu, wyłącznik awaryjny na początku i końcu taśmociągu, wyłącznik główny na szafce rozdzielczej
- Prędkość regulowana w zakresie od 2,5 do 12 m/min
- Bezobsługowy silnik napędu taśmy

Nazwa	Model	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Nr art.
Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym stacjonarny, jedenoczęściowy do maks. 3500 mm, na życzenie 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	
inne długości na życzenie			
*Można stosować tylko z dodatkowym napędem (wliczonym w cenę)			



RSPV 6,0



Swobodny wybór

Niezależnie od tego, czy użytkownik preferuje taśmociąg z taśmą płaską, czy też z pasami o przekroju okrągłym: czujnik wyłącznika krańcowego usytuowany na końcu taśmociągu i wyłącznik awaryjny znajdujący się na jego początku i końcu zapewniają bezpieczeństwo eksploatacji. W razie potrzeby można montować dodatkowe, opcjonalne wyłączniki.



Praktyczne akcesoria

Na początku lub końcu taśmociągu można opcjonalnie zamontować stół obrotowy na karty pacjentów.

TAŚMOCIĄG GSPV B.PRO

- Materiał – CNS 18/10
- Włącznik/wyłącznik, czujnik wyłącznika krańcowego na końcu taśmociągu, wyłącznik awaryjny na początku i końcu taśmociągu, wyłącznik główny na szafce rozdzielczej
- Prędkość regulowana w zakresie od 2,5 do 12 m/min
- Zbierak zanieczyszczeń z opróżnianym pojemnikiem
- Bezobsługowy silnik napędu taśmy

Nazwa	Model	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Nr art.
Taśmociąg stacjonarny, jednoczęściowy do maks. 3500 mm, na życzenie 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	
	inne długości na życzenie		



GSPV 6,0



Gniazda opcjonalne

Gniazda można konfigurować dowolnie po obu stronach.



Taśmociąg na kółkach

Istnieje możliwość opcjonalnego wyposażenia taśmociągu GSPV z taśmą płaską lub RSPV z pasami o przekroju okrągłym w kółka.

WÓZKI DO TRANSPORTU TAC

Wózki do transportu tac firmy B.PRO: Mocne wsparcie dla Twojego zespołu.

Wózki do transportu tac (TTW) firmy B.PRO Catering Solutions cechują się dużą wygodą obsługi: tłoczone wgłębnie prowadnice rowkowe o gładkiej powierzchni umożliwiają szybkie wkładanie i wyjmowanie tac. Cztery bardzo długie uchwyty do pchania posiadają ergonomiczną wysokość, ułatwiającą wszystkim

członkom personelu pchanie, ciągnięcie bądź wykonywanie wózkiem innych manewrów niezależnie od wzrostu, nawet przy otwartych drzwiczkach. Wysoka jakość konstrukcji zapewnia maksimum higieny przy minimalnym nakładzie pracy podczas czyszczenia, pozwalając personelowi oszczędzać cenny czas.

Jakość, która przykuwa uwagę: wózek do transportu tac B.PRO służy do dystrybucji potraw przy użyciu systemu tac w sposób bezpieczny i higieniczny.



Atrakcyjny wygląd ze wspaniałym designem: Wytrzymałe, wysokiej jakości i doskonale pod względem formy.

Cztery ergonomiczne uchwyty do pchania o dużej średnicy ułatwiają transport niezależnie od kierunku jazdy.

Bardzo szeroka listwa służąca jako zde-rzak chroni wózek i umeblowanie oraz ręce podczas przepychania go przez wąskie przejścia i drzwi.



Głębokie prowadnice rowkowe

Ścianki z przetłoczeniami na całej powierzchni, z wbudowanym zabezpieczeniem przed przechyleniem wykonane są z jednego kawałka materiału – nie posiadają spoin, w których może gromadzić się brud, ani ostrych narożników i krawędzi. Tym samym czyszczenie jest łatwiejsze, niebezpieczeństwo obrażeń – zredukowane do minimum, zaś tace nie ulegają uszkodzeniom.



Oddzielne komory

Nawet w modelach 3-drzwiowych wszystkie drzwi można otwierać osobno. Ułatwia to wyjmowanie tac a także sprzyja utrzymaniu stałej temperatury wewnątrz komór przez możliwie najdłuższy czas.



Materiały wysokiej jakości

Wózki B.PRO do transportu tac wytwarzane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej (materiał 1.403). Mikroszczotkowana powierzchnia jest wyjątkowo odporna na zabrudzenia i drobnoustroje.



Wózek do transportu tac B.PRO z pasywnym układem chłodzenia.

W urządzeniach firmy B.PRO układ chłodzenia umiejscowiony jest bezpośrednio w drzwiach – wystarczy wsunąć elementy chłodzące (płyty eutektyczne) w mocowania usytuowane po wewnętrznej stronie drzwi i gotowe!

Dzięki takiej konstrukcji całe wnętrze jest wyposażone w ścianki z przetłoczeniami. Podczas załadunku i wyjmowania tac można otwierać każdą komorę z osobna.

Oznacza to: brak niepożądanego wymiany powietrza między komorami, wyższą stabilność temperatury, szybki dostęp do elementów chłodzących, łatwiejsze czyszczenie i wyższy poziom higieny – ponieważ w B.PRO po prostu myśli się perspektywicznie.

Wózki B.PRO do transportu tac:

- o ściankach pojedynczych lub podwójnych oraz izolowanych
- do tac Euronorm, Gastronorm lub kompaktowych
- neutralne lub do chłodzenia pasywnego płytami eutektycznymi
- odstęp między prowadnicami 115 mm lub opcjonalnie 105 mm
- liczba komór – od 1 do 3
- pojemność – 16, 20, 24, 30, 32 lub 40 tac

WÓZKI DO SERWOWANIA POTRAW

Niezawodni pomocnicy w codziennej pracy.



SW 10 x 6-3



SW 6 x 4-3



SW 6 x 4-2 Kids



Większa stabilność

Doskonałe wykonanie! Rama rurowa jest połączona z półkami ciągłymi spawami, co dodatkowo zwiększa jej stabilność.



Zawinięte krawędzie

Półki z zawiniętymi krawędziami cechuje stabilność i bardzo duży udźwieg. Ponadto chronią personel przed obrażeniami.



Zabezpieczenie przed uderzeniami w standardzie

Wszystkie wózki do serwowania potraw i zdawania naczyń wyposażone są w stabilne zderzaki ochronne. Chronią one wózki oraz inwentarz przed uszkodzeniem.



Półki z profilowaną krawędzią

Wszystkie półki posiadają okalającą, podwyższoną krawędź profilowaną. Nic nie zsunie się z półki, nawet przy gwałtownych ruchach.



Wbudowany tłumik

Spokój! Pod każdą półką umieszczona jest wyciszająca mata tłumiąca hałas. Pozwala to znacznie zredukować niepożądane odgłosy jazdy.

WÓZKI DO SERWOWANIA POTRAW B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- Spawane półki
- Kółka z tworzywa sztucznego, mat. nierdzewny wg DIN 18867-8, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, ϕ 125 mm

Model	Wymiary – dł. x szer. x wys.	Liczba półek	Nr art.
SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 mm	2 półki	569 767
SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 mm	2 półki	574 983
SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 mm	3 półki	569 768
SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 mm	2 półki	569 769
SW 8 x 5-2 wersja wzmocniona	900 x 600 x 1035 mm	2 półki	575 176
SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 mm	2 półki	574 985
SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 mm	3 półki	569 770
SW 8 x 5-3 wersja wzmocniona	900 x 600 x 1035 mm	3 półki	575 178
SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 mm	2 półki	569 773
SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 mm	3 półki	569 774
SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 mm	2 półki	569 778
SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 mm	3 półki	569 780

OSŁONY DO WÓZKÓW DO SERWOWANIA POTRAW B.PRO

- Kolory: patrz strona 31

Model	Opis	Do modeli	Nr art.
Oslona, CNS	3-stronna, do zawieszania na wózku do serwowania potraw, możliwość całkowitego demontażu na czas czyszczenia	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 449
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 451
Oslona, z drzwiczkami uchylnymi CNS	3-stronna, z drzwiczkami uchylnymi od strony przedniej, możliwość całkowitego demontażu części osłony na czas czyszczenia	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 450
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 452
Oslona kolorowa	3-stronna, lakierowana proszkowo, do zawieszania na wózku do serwowania potraw, możliwość całkowitego demontażu na czas czyszczenia	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
Oslona z drzwiczkami uchylnymi kolorowa	3-stronna, z drzwiczkami uchylnymi od strony przedniej, lakierowany proszkowo możliwość całkowitego demontażu części osłony na czas czyszczenia	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 454
		SW 6x4-2 Kids	383 713
		SW 9x6-2, SW 9x6-3	383 460
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 456
		SW 8x5-2 Kids	383 715

Wielofunkcyjne wózki do serwowania potraw: mobilne wózki do serwowania potraw, z osłoną, dystrybutory do sztućców, punkty zdawania tac bądź blaty robocze.



Genialnie proste rozwiązanie

Można w mgnieniu oka przymocować osłonę ręcznie do wózków do serwowania potraw B.PRO. Wystarczy zaczepić ją na zacisk za krawędź górnej półki, po czym dosunąć do dolnej półki. Gotowe!

Trójstronna osłona dostępna jest w wersji z drzwiczkami uchylnymi lub bez nich. Poza stalą nierdzewną dostępnych jest do wyboru 12 kolorów osłon (patrz strona 31), dzięki czemu możliwe jest odpowiednie dopasowanie wózków do przeznaczenia i zapewnienie im atrakcyjnego wyglądu.



SW 8 x 5-3

z trójstronną osłoną i 2 drzwiczkami uchylnymi

Wózek do serwowania potraw, wyposażony w nadstawkę na sztućce

W połączeniu z wózkiem SW 10 x 6 nowa nadstawka na sztućce zapewnia dostateczną ilość miejsca na sztućce, tace, naczynia bądź akcesoria. Można ją w każdej chwili w prosty sposób zamontować w charakterze wyposażenia dodatkowego, jak również ponownie zdemontować. Mocne połączenie śrubowe gwarantuje jej wysoką stabilność.

Nadstawka na sztućce CAT 5

- Posiada 5 pojemników na sztućce o wielkości GN 1/4-150
- Wymiary (szer. x gł. x wys.): 1031 x 318 x 361 mm
- Nr art. **574 772**



Nadstawka na sztućce CAT 5

na wózek do serwowania potraw SW 10 x 6-3 BASIC wyposażony w 3-stronną osłonę

Mobilny blat roboczy do przygotowania i wydawania potraw

Blat roboczy WB 8 x 5 do montażu na wózek do serwowania potraw

8 x 5 (bez relingu) wraz z dwoma pojemnikami GN 1/3-65

- Nr art. **574 773**

Deska do krojenia z tworzywa sztucznego

z rynienką ociekową wyposażoną w odpływ do pojemników GN

- Tworzywo sztuczne 1/1 Nr art. **574 776**

Rama do zawieszania pojemników GN

zapewniająca więcej miejsca do odkładania potraw, wyposażona w uchwyt na rolkę ręcznika

- Nr art. **574 783**

Blok na nóż do montażu na GN 1/6

przystosowany do GN 1/6 o dużej głębokości

- Z tworzywa sztucznego

- Nr art. **574 774**

Ośłona higieniczna wózka do serwowania potraw SW SG

do opcjonalnego mocowania na niemal wszystkich wózkach SW 8 x 5

- Materiał – szkło akrylowe (PMMA)
- Wymiary (szer. x gł. x wys.): 828 x 253 x 317 mm
- Nr art. **574 782**



Blat roboczy WB 8 x 5

na SW 8 x 5-3 z osłoną i drzwiczkami w odcieniu zielonym deska do krojenia z tworzywa sztucznego, rama do zawieszania wraz z 1 x GN 1/6-200 i 1 x GN 1/3-200, blok na nóż, osłona higieniczna

Mobilny punkt zdawania tac

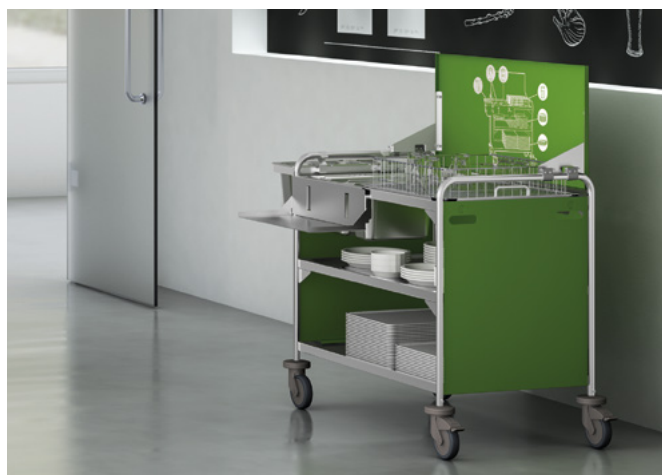
Mobilny punkt zdawania tac SW MCS 10 x 6-3

wyposażony w 3 półki (1000 x 600 mm) i wycięcie na pojemnik na odpady (2x GN 1/3-200) w górnej półce

- Ze stali nierdzewnej
- Spawane półki
- 2x GN-B 1/3-200 wchodzi w zakres dostawy
- Zastosowanie dla maks. 45 osób
- Wymiary (szer. x gł. x wys.): 1100 x 700 x 950 mm
- Nr art. **575 520**

Ośłona pionowa

- Materiał – cienka blacha (kolory – patrz strona 31)
- Wymiary (szer. x gł. x wys.): 1031 x 205 x 430 mm
- Nr art. **382 662**



Mobilny punkt zdawania tac SW MCS 10 x 6-3

wraz z akcesoriami: powierzchnia do odstawiania naczyń dostosowana do wzrostu dziecka, rama do zawieszania, wanienska ociekowa do kosza na szklanki, 3-stronna osłona boków i osłona pionowa, zastosowana tutaj do zaznaczenia sortowania odpadów oraz papieru, szkła i sztućców

WÓZKI DO ZDAWANIA TAC

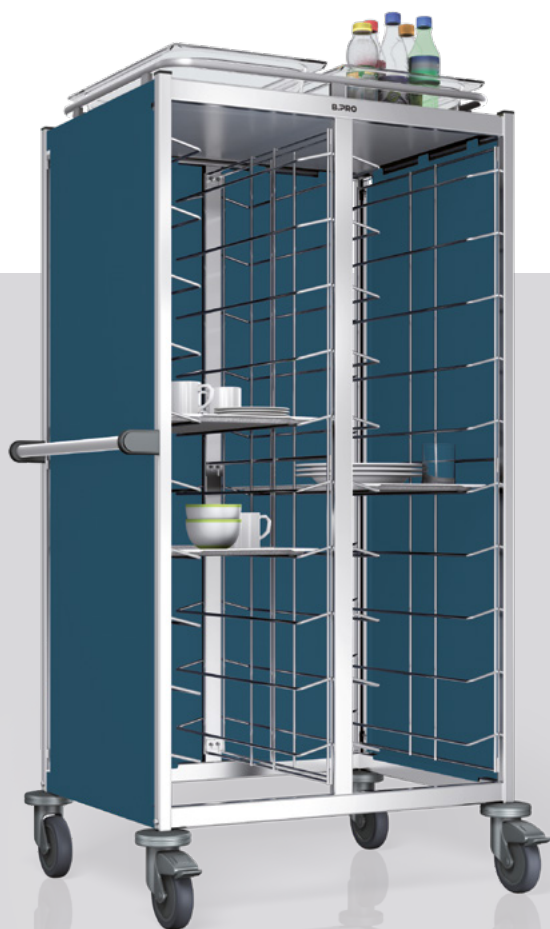
Wózki do zdawania tac B.PRO:

- Spawana konstrukcja ramy ze stali nierdzewnej, zapewniająca jej maksymalną stabilność i trwałość
- Podpory ze stali nierdzewnej na tace ze zintegrowanym obustronnym zabezpieczeniem przed wypadnięciem
- Możliwość całkowitego demontażu stelaży z podporami



Genialnie proste rozwiązanie: wózki do zdawania tac B.PRO z osłoną

- Można w mgnieniu oka przymocować osłonę ręcznie do posiadanych wózków do zdawania tac B.PRO
- Wystarczy zaczepić ją na zacisk za krawędź górnej ramy, po czym silnie dosunąć do na dolnej krawędzi
- Dostępne są produkty wykonane ze stali nierdzewnej oraz, w 12 kolorach (patrz strona 31)

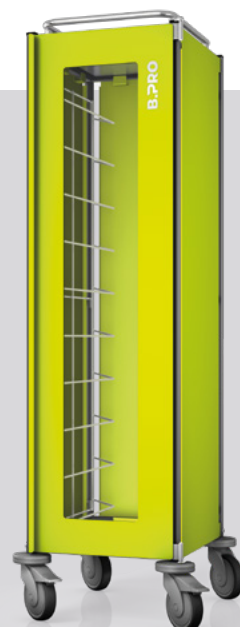


TAW 2 x 10

z 3-stronną osłoną, uchwytem do pchania, zadaszeniem wózka i relingiem



TAW 20,
układ poprzeczny,
z 3-stronną osłoną



TAW 10 z 3-stronną osłoną,
drzwiami z szybą, zadaszeniem
wózka i relingiem

WÓZKI DO ZDAWANIA TAC B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- Podpory na tace ze zintegrowanym, obustronnym zabezpieczeniem przed wypadnięciem, możliwość całkowitego demontażu stelaży z podporami
- Kółka z tworzywa sztucznego, mat. nierdzewny wg DIN 18867-8, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, \varnothing 125 mm

Model	Wymiary – dł. x szer. x wys.	Pojemność	Nr art.
TAW 10 GN	468 x 673 x 1550 mm	10 tac Gastronorm (530 x 325 mm)	574 240
TAW 10 EN	513 x 673 x 1550 mm	10 tac Euronorm (530 x 370 mm)	574 241
TAW 10 KN	487 x 607 x 1550 mm	10 tac stołówkowych (460 x 344 mm)	574 242
TAW 20 GN	673 x 793 x 1550 mm	20 tac Gastronorm (530 x 325 mm), układ poprzeczny	575 393
TAW 20 EN	673 x 883 x 1550 mm	20 tac Euronorm (530 x 370 mm), układ poprzeczny	575 396
TAW 2 x 10 GN	850 x 673 x 1550 mm	20 tac Gastronorm (530 x 325 mm)	574 243
TAW 2 x 10 EN	940 x 673 x 1550 mm	20 tac Euronorm (530 x 370 mm)	574 244
TAW 2 x 10 KN	888 x 607 x 1550 mm	20 tac stołówkowych (460 x 344 mm)	574 245
BCTT 3	468 x 673 x 1550 mm	Model jednokomorowy na 3 skrzynki z napojami, ustawione jedna na drugiej	575 384

ZESTAWY OSŁON

Model	Opis	Do modeli	Nr art.
Oslona boczna*	2-stronna, blacha ocynkowana, lakierowanie proszkowe w różnych kolorach (patrz strona 31), możliwość całkowitego demontażu na czas czyszczenia	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
Oslona boczna i tylna*	3-stronna, blacha ocynkowana, lakierowanie proszkowe w różnych kolorach (patrz strona 31), możliwość całkowitego demontażu na czas czyszczenia	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

* dostępna również wersja wykonana ze stali nierdzewnej

WÓZKI REGAŁOWE

Do każdego zadania odpowiedni sprzęt: specjalistyczny sprzęt mobilny firmy B.PRO.



Nieznana jakość: można całkowicie polegać na jakości i długiej żywotności produktów naszej firmy.

Wózki regałowe B.PRO

- do transportu pojemników GN,
- do wydawania sałatek i deserów,
- idealne do porcjowania na taśmociągu.

WÓZKI REGAŁOWE B.PRO

- Kółka \varnothing 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, stal ocynkowana

Model	Opis	Wymiary (mm) dł. x szer. x wys.	Pojemność	Nr art.
RWRA 851	Wózek regałowy z blatem roboczym	662 x 733 x 845 mm	8 x GN 2/1 lub 16 x GN 1/1	572 927
RWRA 852	Wózek regałowy z blatem roboczym, 2-częściowy	820 x 613 x 845 mm	16 x GN 1/1 lub 32 x GN 1/2	572 929
RWR 160	Wózek regałowy	460 x 613 x 1645 mm	18 x GN 1/1 lub 36 x GN 1/2	572 933
RWR 160-20	Wózek regałowy	460 x 613 x 1800 mm	20 x GN 1/1 lub 40 x GN 1/2	568 497
RWR 161	Wózek regałowy	662 x 733 x 1645 mm	18 x GN 2/1 lub 36 x GN 1/1	572 935
RWRR 161	Wózek regałowy na pusto możliwość zsuwania kilku wózków razem	662 x 734 x 1645 mm	18 x GN 2/1 lub 36 x GN 1/1	572 937



RWRR 161

Wózki regałowe wsuwane w siebie celem zaoszczędzenia miejsca



RWR 160

Wózek regałowy



RWRA 851

Wózek regałowy

PRZECHOWYWANIE I HIGIENA

Zawsze tam, gdzie są potrzebne. Specjalne wózki transportowe w prosty i pewny sposób spełniają swoją funkcję.



TWH 1H
Wózek do talerzy, wersja wysoka



VB 75
Wózek na zapasy

WÓZKI TRANSPORTOWE B.PRO

Model	Opis	Wymiary (mm) dł. x szer. x wys.	Nr art.
TWH 1N	<p>Wózek do talerzy, wersja niska, do wkładania z 1-strony, z 4 zawieszanymi blaszanymi przegrodami do dostosowywania w sposób uniwersalny do danej wielkości talerzy, wys. dolna umożliwiająca wyciąganie: 255 mm, pojemność: maks. do 150 talerzy, ø 26 cm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, Tworzywo sztuczne, ø 125 mm</p>	984 x 456 x 750 mm wymiary półki: 858 x 288 mm	575 181
TWH 1H	<p>Wózek do talerzy, wersja wysoka, do wkładania z 1-strony, z 4 zawieszanymi blaszanymi przegrodami do dostosowywania w sposób uniwersalny do danej wielkości talerzy, wys. dolna umożliwiająca wyciąganie: 455 mm, pojemność: maks. do 150 talerzy, ø 26 cm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, Tworzywo sztuczne, ø 125 mm</p>	984 x 456 x 950 mm wymiary półki: 858 x 288 mm	575 183
VB 75	<p>Wózek na zapasy Pojemność: 75 l 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, stal ocynkowana, ø 75 mm</p>	610 x 400 x 640 mm	564 882

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE

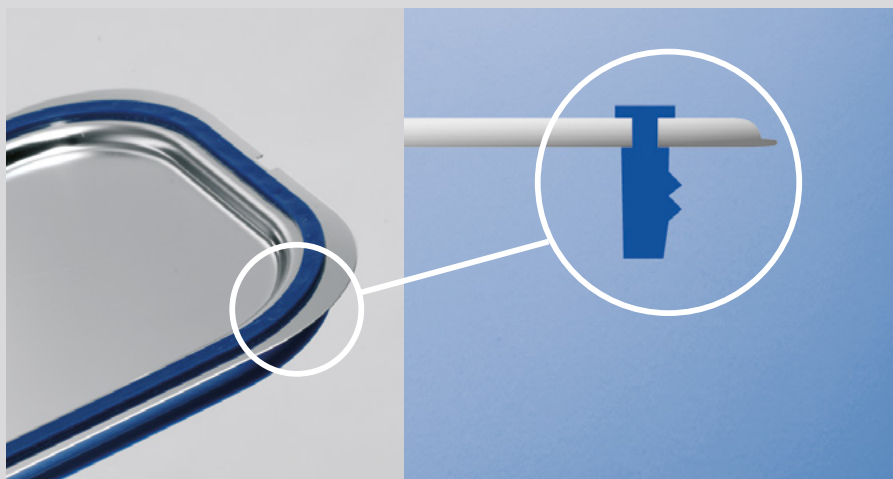
Jakość i funkcjonalność: te dwa słowa charakteryzują pojemniki B.PRO.

Szeroki wybór pojemników gastronomicznych B.PRO stanowi rozwiązanie wszelkich możliwych zadań podejmowanych codziennie przez personel profesjonalnej gastronomii. Jesteśmy pewni, że każdy z naszych klientów będzie mógł wybrać odpowiedni dla siebie model spośród ponad 200 różnych pozycji.



Jakość „made in Germany”

Jest ona m.in. synonimem bardzo długiej żywotności sprzętów kuchennych, eksploatowanych na co dzień w warunkach bardzo wysokiego obciążenia: od ponad 50 lat ręczymy za wyjątkową jakość produkowanych przez nas pojemników GN B.PRO.

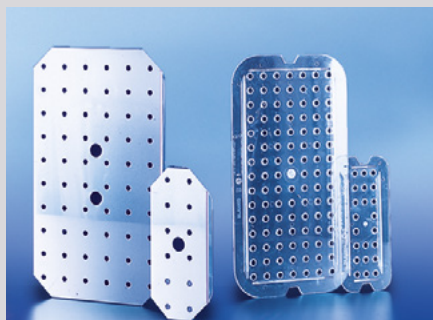


Rewolucyjna koncepcja

Pokrywa Gastronorm z uszczelnieniem GDD. Połączenie pokrywy wykonanej ze stali CNS z silikonowym uszczelnieniem jest bardzo trwałe dzięki zastosowaniu uszczelki kształtowej. Uszczelka ta przylega do pokrywy, nie wpadając do zupy.

Inteligentna kombinacja: gotowe do użycia zestawy Gastronorm do pieców konwekcyjno-parowych.

3 nowe zestawy Gastronorm do pieca konwekcyjno-parowego, złożone z pojemników, tac i rusztów w rozmiarach gastronomicznych to perfekcyjne, podstawowe wyposażenie do pieców o niemal każdej wielkości – w wyjątkowo atrakcyjnej cenie.



Osuszanie

Wkładki do odsączania mytych produktów spożywczych.



Możliwość zmiany rozmiaru

Niewielkie pojemniki można zestawić do rozmiaru 1/1 za pomocą poprzeczek.



Prostota użytkowania

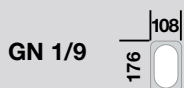
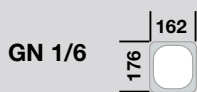
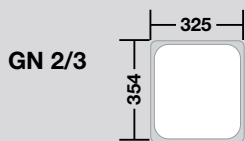
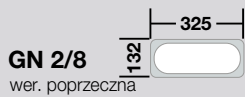
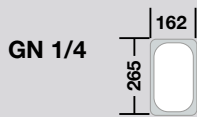
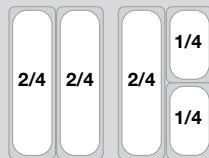
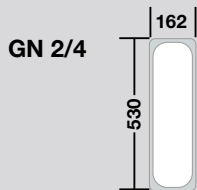
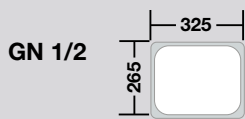
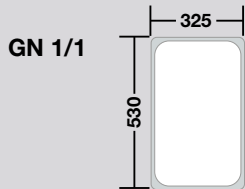
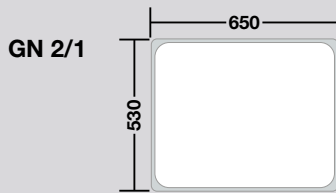
Zastosowanie rusztów umożliwia również używanie pojemników innych niż Gastronorm.



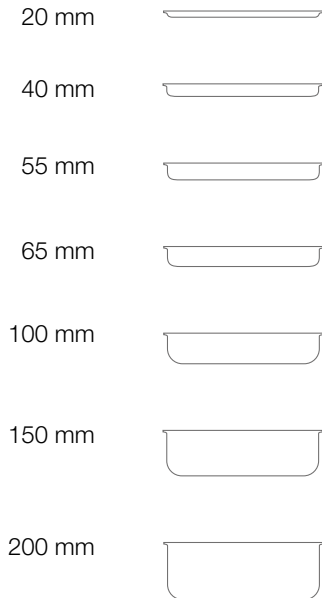
Niepowtarzalne: pojemniki gastronomiczne B.PRO opatrzone nazwą lub logo firmy użytkownika.

- Dotyczy prawie wszystkich pojemników i pokryw gastronomicznych B.PRO ze stali nierdzewnej
- Dostępne już przy zakupie 1 sztuki
- Indywidualny tekst (np. nazwa firmy) lub logo
- Wyraźnie czytelny, wysokiej jakości nadruk wykonany za pomocą lasera
- Trwałość i możliwość mycia w zmywarce

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE B.PRO. WYMIARY I KOMBINACJE



Głębokość GN



Wszystkie pojemniki gastronomiczne są zgodne z europejską normą EN 631

Pojemniki gastronomiczne B.PRO, stal nierdzewna



Pojemniki gastronomiczne B.PRO to najwyższa jakość, która procentuje przez długie lata:

- Specjalne narożniki pojemników B.PRO GN ze stali nierdzewnej zwiększają stabilność i żywotność oraz umożliwiają precyzyjne odlewanie płynów.
- Biegący dookoła kołnierz zapobiega blokowaniu się pojemników i gwarantuje łatwe wkładanie jeden w drugi i wyjmowanie.
- Bardzo duży promień narożników bocznych i dennyh pozwala na wybieranie potraw do samego końca.



GN 1/1-65

Pojemnik gastronomiczny, stal nierdzewna, głębokość 65 mm



GN-B 1/1-100

Pojemnik gastronomiczny z uchwytem pałkowym, stal nierdzewna, głębokość 100 mm



GN-B 1/2-150

Pojemnik gastronomiczny z uchwytemi pałkowymi, stal nierdzewna, głębokość 150 mm



Pojemniki gastronomiczne B.PRO z pokrywą wykonane z poliwęglanu

Przeznaczone są w głównej mierze do przechowywania zimnych potraw:

- wytrzymują temperatury od -40 do +100 °C
- absolutnie neutralne zapachowo i smakowo
- oferowane we wszystkich rozmiarach od GN 1/1 do GN 1/9 o różnych głębokościach
- odporne na pęknięcia, solidne, stabilne w formie i wytrzymałe

BUFFET LINE

B.PRO Buffet Line: prezentacja potraw na najwyższym poziomie

B.PRO Buffet Line w kolorze eleganckiej czerni wspaniale prezentuje potrawy. Świeża sałatka lub zimny deser, pikantne smażone potrawy lub aromatyczne warzywa – B.PRO Buffet Line zachęca do ich skosztowania i wzmacnia apetyt.



Nie ma jakichkolwiek obaw: jedwabiście matowa emaliowana powierzchnia nie wpływa negatywnie na żadną z potraw i jest absolutnie neutralna w kontakcie z żywnością. Produkty serii B.PRO Buffet Line dostępne są w 15 rozmiarach standardu Gastronorm (GN). Są one ściśle dostosowane pod względem materiału i wielkości do wymagań prezentacji ciepłych i zimnych potraw.

Produkty serii B.PRO Buffet Line czynią prezentację potraw miłą i harmonijną w odbiorze. Jednocześnie posiadają one nieocenione zalety, wspomagające codzienną pracę personelu:

- Łatwe czyszczenie dzięki ekstremalnie gładkim powierzchniom.
- Możliwość używania w piecu konwekcyjno parowym dzięki wysokiej odporności na temperaturę.
- Masa mniejsza o 50% w porównaniu z ich odpowiednikami z porcelany.
- Małe koszty związane z dokupywaniem pojemników dzięki niewielkiemu ryzyku ich uszkodzenia.
- Wysoka trwałość koloru, nawet po wielu użyciach ciągle atrakcyjny.
- Łatwo wsuwane w wózki regałowe lub stelaże ze względu na małą grubość materiału.



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE SERII **B.PRO BUFFET LINE**

Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.
-------	----------------	-------------------------------------	-------------------------	---------------	---------

Pojemniki gastronomiczne B.PRO Buffet Line 1/1

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

Pojemniki gastronomiczne B.PRO Buffet Line 1/2

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

Pojemniki gastronomiczne B.PRO Buffet Line 2/4

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

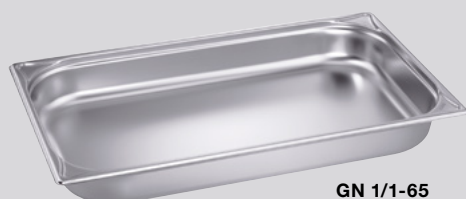
Pojemniki gastronomiczne B.PRO Buffet Line 1/3

GN-BUF 1/3-20 czarny	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Taca	573 920
GN-BUF 1/3-40 czarny	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	573 921
GN-BUF 1/3-65 czarny	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	573 922

Na życzenie klienta dostępne w innych kolorach.

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE, STAL NIERDZEWNA B.PRO

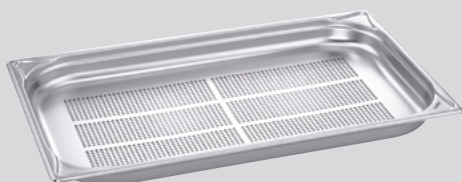
Głębokość (mm)	Nr art.
GN 2/1	GN, stal nierdzewna
20	1 550 566
40	1 550 065
65	1 550 593
100	1 550 594
150	1 550 595
200	1 550 596
GN 1/1	GN, stal nierdzewna
20	1 550 565
40	1 550 064
65	1 550 589
100	1 550 590
150	1 550 591
200	1 550 592
Pokrywa GD 1/1	550 658
Pokrywa z uszczelką kształtową GDD 1/1	1 550 663
GN 1/2	GN, stal nierdzewna
20	1 550 563
40	1 550 063
65	1 550 581
100	1 550 582
150	1 550 583
200	1 550 584
Pokrywa GD 1/2	550 656
Pokrywa z uszczelką kształtową GDD 1/2	1 550 661
GN 1/4	GN, stal nierdzewna
20	1 550 561
65	1 550 573
100	1 550 574
150	1 550 575
200	1 550 576
Pokrywa GD 1/4	550 654
Pokrywa z uszczelką kształtową GDD 1/4	1 550 659



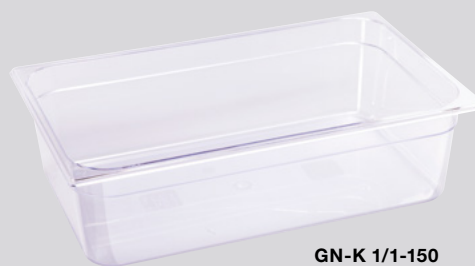
GN 1/1-65

Głębokość (mm)	Nr art.
GN 2/4	GN, stal nierdzewna
20	1 564 367
40	1 555 821
65	1 555 822
100	1 555 823
150	1 555 824
Pokrywa GD 2/4	556 538
GN 2/8	GN, stal nierdzewna
65	1 555 827
100	1 555 828
150	1 555 829
Pokrywa GD 2/8	550 076
GN 1/3	GN, stal nierdzewna
20	1 550 562
40	1 550 067
65	1 550 577
100	1 550 578
150	1 550 579
200	1 550 580
Pokrywa GD 1/3	550 655
Pokrywa z uszczelką kształtową GDD 1/3	1 550 660
GN 2/3	GN, stal nierdzewna
20	1 550 564
40	1 550 066
65	1 550 585
100	1 550 586
150	1 550 587
200	1 550 588
Pokrywa GD 2/3	550 657
Pokrywa z uszczelką kształtową GDD 2/3	1 550 662
GN 1/6	GN, stal nierdzewna
65	1 550 569
100	1 550 570
150	1 550 571
200	1 550 572
Pokrywa GD 1/6	550 653
Pokrywa z uszczelką kształtową GDD 1/6	1 550 664
GN 1/9	GN, stal nierdzewna
65	1 550 567
100	1 550 568
Pokrywa GD 1/9	550 652

Wszystkie pojemniki gastronomiczne są zgodne z europejską normą EN 631



GN-P 1/1-45



GN-K 1/1-150



GN-P 2/3-200

STAL NIERDZEWNA, PERFOROWANE

Głębokość (mm)	Nr art.
GN 2/1	GN-P, stal nierdzewna, perforowane
20	1 565 993*
40	1 565 789*
65	1 565 790**
100	1 565 791**
GN 1/1	GN-P, stal nierdzewna, perforowane
20	1 565 994*
40	1 565 794*
65	1 266 386***
GN 2/3	GN-P, stal nierdzewna, perforowane
40	1 565 799*
65	1 565 800**
100	1 565 801**
150	1 565 802**
200	1 565 803**
GN 1/3	GN-P, stal nierdzewna, perforowane
40	1 565 813*
65	1 565 814**
100	1 565 815**
150	1 565 816**
200	1 565 817**

* tylko perforacja w dnie

** perforacja w dnie i boczna

*** tylko perforacja boczna

PRZEZROCZYSTE, POLIWĘGLAN

Głębokość (mm)	Nr art.
GN-K 1/1	GN, przezroczyste, poliwęglan
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
Pokrywa GD-K 1/1	551 446
GN-K 1/2	GN, przezroczyste, poliwęglan
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
Pokrywa GD-K 1/2	551 447
GN-K 1/3	GN, przezroczyste, poliwęglan
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
Pokrywa GD-K 1/3	1 551 448
GN-K 1/4	GN, przezroczyste, poliwęglan
GN-K 1/4-65	1 551 438
GN-K 1/4-100	1 551 439
GN-K 1/4-150	1 551 440
Pokrywa GD-K 1/4	1 551 449
GN-K 1/6	GN, przezroczyste, poliwęglan
GN-K 1/6-65	1 551 441
GN-K 1/6-100	1 551 442
GN-K 1/6-150	1 551 443
Pokrywa GD-K 1/6	1 551 450
GN-K 1/9	GN, przezroczyste, poliwęglan
GN-K 1/9-65	1 551 444
GN-K 1/9-100	1 551 445
Pokrywa GD-K 1/9	1 551 451

GASTRONOMICZNE WKŁADY DO GOTOWANIA, STAL NIERDZEWNA, PERFOROWANE B.PRO

Głębokość (mm)	Nr art.
G-KEN 1/1	Gastronomiczne wkłady do gotowania 1/1, stal nierdzewna, perforowane
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	Gastronomiczne wkłady do gotowania 1/2, stal nierdzewna, perforowane
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	Gastronomiczne wkłady do gotowania 1/1, stal nierdzewna, perforowane, ze składanymi uchwytami
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	Gastronomiczne wkłady do gotowania 1/2, stal nierdzewna, perforowane, ze składanymi uchwytami
G-KEN G 1/2-95 **	550 967
G-KEN G 1/2-145 **	550 968
G-KEN G 1/2-195 **	550 969

* perforacja w dnie i boczna

** perforacja w dnie, narożnikach i boczna

*** perforacja w dnie i boczna umożliwiająca utrzymywanie temperatury potraw w podstawach z grzaniem konwekcyjnym

BLACHY GASTRONOMICZNE, EMALIOWANE B.PRO

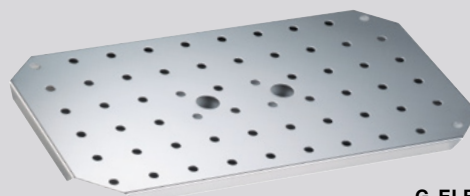
Głębokość (mm)	Nr art.
GN 2/1	Blachy gastronomiczne, emaliowane
GNE 2/1-20	550 022
GNE 2/1-40	550 023
GNE 2/1-65	550 024
GN 1/1	Blachy gastronomiczne, emaliowane
GNE 1/1-20	550 025
GNE 1/1-40	550 026
GNE 1/1-65	550 027

AKCESORIA GASTRONOMICZNE B.PRO

Rozmiar	Nr art.
Wkładka, stal nierdzewna, perforowana	
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
Wkładka perforowana, z poliwęglanu	
G-KELB 1/1	1 551 457
G-KELB 1/2	1 551 458
Ruszt gastronomiczny ze stali nierdzewnej	
GR 2/1	550 266
GR 1/1	550 267
Poprzeczka ze stali nierdzewnej do łączenia pojemników	
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

GRUPA B.PRO

Nasi klienci są tak różnorodni jak nasza oferta. Chcąc każdemu z nich zaoferować najlepsze produkty wykorzystujemy naszą wiedzę specjalistyczną i zdolności produkcyjne gromadzone w dwóch wysoko wyspecjalizowanych jednostkach handlowych: B.PRO Catering Solutions – produkty i systemy do profesjonalnych kuchni przemysłowych. ENOXX Engineering – precyzyjne elementy ze stali nierdzewnej, aluminium i tworzyw sztucznych na indywidualne zamówienia przemysłu.

Wszystkie działy produkcji firmy B.PRO posiadają certyfikat DIN EN ISO 9001:2015, co gwarantuje najwyższą niezawodność i orientację na potrzeby klienta.

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81900
catering.export@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS