

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



**Nieuwe
modellen**

ALL IN ONE

De nieuwe platformstapelaars van B.PRO: Universele stapelaars voor ruimtebesparend stapelen van verschillende soorten vaatwerk.

OPTIMAAL AFGESTEMD

De platformstapelaars zijn de ideale oplossing wanneer in de voedsel distributie verschillende componenten van het systeemvaatwerk gelijktijdig worden gebruikt. Optimaal afgestemd op en te gebruiken voor (bijna)* alle standaard stapelbare porseleinen en kunststof artikelen.

HET PLATFORM BIEDT RUIMTE AAN EURO-NORM STAPELBAKKEN (600 X 400 MM)

ENORME CAPACITEIT
(BV. VOOR 600 SOEPKOMMEN)
WAARDOOR HET AANTAL VAATWERKSTAPELAARS MET TOT 30%
KAN WORDEN VERMINDERD

STAPELEN MOGELIJK ZONDER
VAATWERKKORVEN

DOOR COMPACTE AFMETINGEN BETER TE HANTEREN IN
DE SPOELKEUKEN EN OP DE
PORTIONEERBAND

DOORDACHT STAPELPLATFORM
BEVEILIGT TEGEN KANTELEN, OOK BIJ
EEN HOGE GEWICHTSBELASTING

VEILIG EN GEMAKKELIJK
MANOEUVREREN DANKZIJ DE
BEWEZEN ZWENKWIELEN EN
DUWHANDGREEP



*Voor meer dan 50 verschillende standaardartikelen van verschillende fabrikanten

VARIANTEN/ STAPELAARFAMILIE



CEH 65/45 MET CIRCULATIELUCHTVERWARMING

voor het warmhouden van vaatwerkcomponenten, maar ook zeer geschikt voor warmhoudsysteemondergedeelten met waskern resp. met verwarmings- en waskern. Een innovatieve luchtgeleiding zorgt voor een gelijkmatige en effectieve warmteverdeling. Het dubbelwandige corpus met bekleding aan de binnenzijde isoleert uitstekend. Voorzien van circulatieluchtverwarming met zeer hoog verwarmingsvermogen.

- Afdekkap van roestvrij staal om warmteverliezen te voorkomen bij verwarmd gebruik
- Temperatuur in het apparaat regelbaar tot +135 °C
- Bedieningspaneel met aan/uit-schakelaar, controlelampje
- Thermostaat, spiraalkabelaansluiting met stekkeropname aan de korte zijde onder de duwhandgreep
- Eco-regelbereik voor energiezuinige vaatwerktemperaturen



CE 65/45 ONVERWARMD

voor beladen en uitnemen van vaatwerkdelen en -componenten in verschillende vormen en maten.

- Doorlopend gepoedercoate binnenafwerking om verschuiven van het vaatwerk en daarmee beschadigingen aan de binnenzijde van het corpus te voorkomen.



CEK 65/45 MET KOELSLEUVEN

voor sneller afkoelen na het spoelen en bij het voorcoelen in de koelcel zijn het corpus en de bekleding aan de binnenzijde voorzien van perforatie.

- Corpus met koelsleuven, voor het koelen van vaatwerk in koelruimten
- Doorlopend gepoedercoate binnenafwerking om verschuiven van het vaatwerk en daarmee beschadigingen aan de binnenzijde van het corpus te voorkomen.

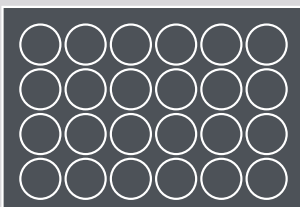
B.PRO PLATFORM-STAPELAARS

Meer informatie over deze producten en over het complete programma van B.PRO kunt u gratis aanvragen (adres zie onder).



Model	CEH 65/45 verwamd (circulatielucht)*	CE 65/45 onverwamd	CEK 65/45 met koelsleuven
Basisuitrusting	<ul style="list-style-type: none"> - Platform voor opname van verschillende soorten vaatwerk (afmetingen van het platform: 650 x 450 mm) - Veerspanning kan aan het gewicht van de betreffende porselein- en/of systeemdelen worden aangepast - RVS veiligheidsduwhandgreep met stootbeveiligingselementen aan de zijkanten, tevens bedoeld als bescherming van de bedieningselementen - Massieve stoothoeken van kunststof aan de 4 hoeken (polyamide) beschermen tegen beschadigingen - Kunststof wielen, 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, ø125 mm, roestvrij conform DIN18867-8 		
Afmetingen L x B x H (mm) Hoogte met afdekkap (mm)	1184 x 619 x 915 mm 1020 mm	893 x 579 x 912 mm	893 x 579 x 912 mm
Binnenmaat (in mm)	ca. 656 x 456 mm		
Werkhoogte (mm)	900 mm		
Capaciteit	afhankelijk van de gebruikte porselein-/systeemdelen		
Max. belading (in kg)	220 kg	240 kg	240 kg
Stapelhoogte zonder/ met afdekkap	ca. 570 mm/ ca. 610 mm	ca. 600 mm	ca. 600 mm
Gewicht (in kg)	ca. 110 kg	ca. 60 kg	ca. 58 kg
Aansluitwaarde*	220-240 V, 50 Hz, 3,0 kW	—	—
Beschermingsklasse	IP X5	—	—
Materiaal	Roestvrij staal 1.4301/1.4016 met gemicroleerd oppervlak		
Toebehoren/opties	Zie volgende pagina		
Best.nr. (Basismodel)	575 291 (388 123)	575 289 (388 121)	575 290 (388 122)

* De geluidsemissie van het apparaat op de werkplek bedraagt minder dan 70 dB(A).



BELADINGSVOORBEELD

bv. 600 soepkommen van 0,35 liter:
24 stapels van 25 kommen

OPTIES/ TOEBEHOREN

Afbeelding	Omschrijving	voor modellen
	Temperatuur in het apparaat (ca. 135 °C) niet regelbaar	CEH 65/45
	Duwhandgreep in de vorm van een buisframe volledig van roestvrij staal	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
	Stootlijsten van PE rondom	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
	Stootlijsten rondom versterkt (gefreesd)	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45

ca2009/10-24 PDF wijzigingen voorbehouden. Kleurafwijkingen zijn mogelijk.

WIELUITVOERINGEN

Omschrijving	Wieldiameter	Uitvoering	voor modellen
Roestvrij stalen wielen	ø125 mm	4 zwenkwielen waarvan 2 met rem	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
Wielen met gegalvaniseerd stalen behuizing	ø125 mm	4 zwenkwielen waarvan 2 met rem	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO Benelux bvba
Industrieterrein I – 8 bis
Zone 1022
3290 Diest
Belgie
Telefoon +32 13 35 37 35
office.be@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
P.O. Box 13 10
75032 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81276
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com