



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Équipements
certifiés

DE LA MATERNELLE À L'UNIVERSITÉ

Normes respectées pour tous les types de restaurations scolaires.

SOMMAIRE

Système de distribution de repas	
BASIC LINE et son concept d'hygiène	4
Chariots de distribution de repas SAW	8
Niveaux constants pour assiettes	10
Couleurs B.PRO	11
Chariots de service	12
Chariot à couverts et à plateaux BT 400	15
Conteneurs de transport de repas	
B.PROTHERM	16
Bacs Gastronorm	20
Chariots de débarrassage de plateaux	21



DISTRIBUTION DE REPAS POUR TOUS

Pour les cantines scolaires et les restaurants universitaires : la distribution de repas fonctionne au mieux lorsque la présentation des repas est adaptée à la taille des enfants, des adolescents et des adultes. Avec BASIC LINE, B.PRO propose un système flexible adapté à toutes les tailles avec un concept d'hygiène.



BASIC LINE

Système de distribution de repas flexible : pour la restauration des enfants et des adolescents, **BASIC LINE Kids** et toutes les variantes d'équipement **B.PRO BASIC LINE** sont disponibles avec une glissière à plateaux abaissée.

Les modules B.PRO BASIC LINE Kids sont disponibles dans les configurations :

- Buffet chaud
- Buffet froid avec réfrigération active statique
- Buffet froid avec réfrigération active par air pulsé
- Buffet neutre

Les modules normaux d'une hauteur de 900 mm, par exemple avec glissière à plateaux abaissée, conviennent aux enfants plus grands. Sur les variantes d'équipement Smart, Emotion et Design, la glissière à plateaux peut être fixée plus bas en toute simplicité.



B.PRO BASIC LINE Kids

Hauteur de module réduite (750 mm)
avec glissière pour assiettes et tablette

La sécurité avant tout : le bandeau de commande.

Pour le recouvrement de l'interrupteur marche/arrêt et du régulateur de température sur les buffets chauds et neutres, un bandeau de recouvrement rabattable vers le haut est disponible sur demande. Ce bandeau améliore l'aspect visuel, mais prévient également tout jeu avec les interrupteurs.



La sécurité, notre priorité : la sécurité enfants pour glissières à plateaux rabattables.

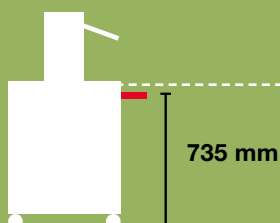
Les glissières à plateaux peuvent être verrouillées en position haute et basse à l'aide d'un goujon de verrouillage.



Hauteurs de distribution pour la restauration des enfants

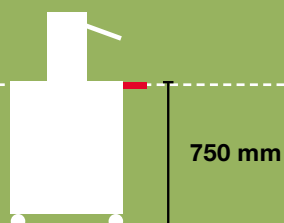
B.PRO BASIC LINE Kids

Hauteur de module Kids (750 mm)
avec glissière pour plateaux à 735 mm
pour les enfants jusqu'à 10 ans environ



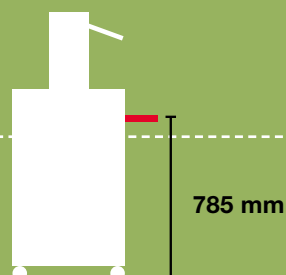
B.PRO BASIC LINE Kids

Hauteur de module Kids (750 mm)
avec glissière pour assiettes alignée
avec le recouvrement pour les enfants
jusqu'à 10 ans environ



B.PRO BASIC LINE Smart, Emotion ou Design

Hauteur de module (900 mm)
avec glissière pour plateaux à 785 mm
pour les enfants à partir de 10 ans environ



B.PRO BASIC LINE – meubles chauds, froids et neutres

B.PRO BASIC LINE W-3, buffet chaud, variante d'équipement Smart

- Buffet chaud mobile avec couleur du corps gris signalisation B (RAL 7043)
- Recouvrement en acier inoxydable avec trois bains-marie chauffés par voie humide ou sèche pour bac GN 1/1
- Pare-haleine côté client en verre de sécurité trempé
- Raccordement 230 V
- 4 roues jumelles pivotantes dont 2 avec frein



BASIC LINE SK-3, buffet froid avec réfrigération active statique, variante d'équipement Emotion

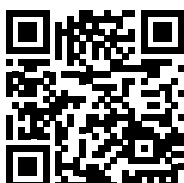
- Buffet froid mobile avec couleur du corps menthe néon en option
- Habillage frontal en menthe néon
- Recouvrement en acier inoxydable avec cuve 3/1 GN soudée sans joints et emboutie à réfrigération statique, pour trois GN 1/1 jusqu'à max. 150 mm de profondeur
- Machine frigorifique entièrement encapsulée dans le soubassement, raccordement 30 V
- Pont en acier inoxydable
- Pare-haleine côté client en verre de sécurité trempé
- La glissière à plateaux côté client avec décor tube rond en acier inoxydable peut être facilement abaissée à une hauteur de 785 mm
- 4 roues jumelles pivotantes dont 2 avec frein

B.PRO BASIC LINE N-3 Kids, buffet neutre

- Buffet neutre mobile avec couleur du corps blanc de sécurité en option
- Habillage frontal, décor en stratifié Resopal « Colours » Yellow D 483-60
- Avec recouvrement périphérique en acier inoxydable lisse
- Capacité similaire à trois GN 1/1
- La glissière à plateaux côté client avec décor en stratifié Resopal est facilement abaissable à une hauteur de 735 mm
- 4 roues jumelles pivotantes dont 2 avec frein



Configurez vos modules BASIC LINE sur configurator.bpro-solutions.com
ou adressez-vous à notre équipe de vente !



Distribution de repas B.PRO BASIC LINE – avec jeux de pare-haleine et de protections sanitaires



Variante 1 : pare-haleine, fermé

- Rééquipement de modules avec pare-haleine ouvert en modules avec pare-haleine fermé, p. ex. pour la conversion du self-service en service traditionnel
- Compatible avec module rapporté Standard et Highline

Variante 2 : protection sanitaire, côté client

- Rééquipement de modules avec pare-haleine ouvert en modules avec pare-haleine fermé, p. ex. pour la conversion du self-service en service traditionnel
- Avec en plus une protection individuelle au dessus du pont



Passe-plat au-dessus du pont



Passe-plat au-dessus du recouvrement en acier inoxydable (p. ex. dans la restauration pour les enfants et les écoles)



Variante 3 : protection sanitaire, sur le petit côté

- Fermeture du pont sur le petit côté et protection individuelle supplémentaire au-dessus du pont

N'hésitez pas à nous contacter !

Nous sommes là pour vous.

Voir l'adresse au verso.

Variante 4 : panneau de rangement du pont

- Convient pour les modules B.PRO BASIC LINE avec
 - Variante 1 : jeu de rééquipement pare-haleine, fermé
 - Variante 2 : jeu de rééquipement protection sanitaire, côté client
- Le panneau de rangement agrandit la surface de rangement au-dessus du pont
- Compatible avec module rapporté Standard et Highline



Chariots de distribution de repas B.PRO – pour une ergonomie parfaite

Également disponible à hauteur d'enfant. Hauteur de travail 700–900 mm, peut être commandé individuellement.

Renseignez-vous auprès de votre conseiller spécialisé !



SAW 2



SAW 3 avec accessoire bac GN

- Pour GN 1/1-200 ou ses subdivisions
- Les cuves peuvent être chauffées par voie sèche ou humide et sont chauffées et réglées individuellement
- Régulation de température des cuves par degrés de +30 °C à +95 °C
- Raccordement électrique : 220–240 V, 50–60 Hz
- Roues en matière plastique inoxydable selon DIN 18867-8
- Tablette soudée pour une stabilité maximale
- Également disponible avec soubassement fermé

Chariot de distribution de repas SAW 2, chauffé

- 2 cuves simples pour max. 2 GN 1/1-200
- Dimensions (L x l x H) : 936 x 714 x 933 mm
- Puissance : 1,4 kW

Référence **572 153**

Chariot de distribution de repas SAW 3, chauffé

- 3 cuves simples pour max. 3 GN 1/1-200
- Dimensions (L x l x H) : 1276 x 714 x 933 mm
- Puissance : 2,1 kW

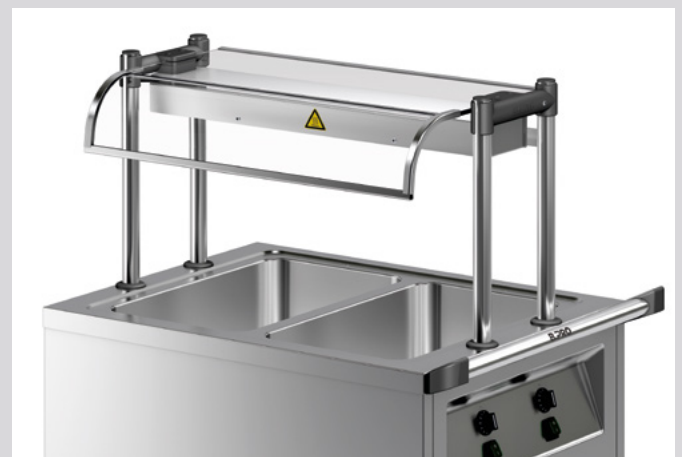
Référence **572 154**

Tous les modèles et une vaste gamme d'accessoires sont disponibles sur www.bpro-solutions.com

Tablette en verre posée (en option)

pour SAW 2, SAW 3 et SAW 4

- Avec **pare-haleine** bombé, descendant jusqu'au recouvrement ou avec une hauteur passe-plat de 275 mm côté client
- Ou avec **pare-haleine et panneau de chauffage** en acier inoxydable avec 1 élément thermique céramique par bain-marie (chacun de 250 W), non réglé, 230 V, commutable séparément
- Tablette rabattable sur le long côté possible, largeur 245 mm




Chariots de distribution de repas – accessoires pour une hygiène optimale

Pare-haleine montable ultérieurement

- Pour une hygiène sans compromis
- Pour les chariots de distribution de repas B.PRO
- Verre de sécurité trempé
- Abaissé jusqu'au recouvrement côté client ou avec passe-plat
- Facile à installer en quelques manipulations
- Disponible pour les chariots de distribution de repas à 2, 3 et 4 cuves



Options / Accessoires

Modèle / Illustration		pour modèle	Référence
	Abaissé jusqu'au recouvrement côté client	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	705 451
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	705 505
		SAW 4, SAW L-4	707 167
	Avec une hauteur passe-plat côté client de 275 mm	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	706 719
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	705 666
		SAW 4, SAW L-4	705 669

Niveaux constants pour assiettes B.PRO – une qualité éprouvée pour le self-service ou le portionnement

Modules de distribution très bas :

la distribution de repas destinée aux enfants B.PRO BASIC LINE Kids est parfaitement ergonomique. En effet, elle s'adapte à la taille des enfants grâce à des modules de distribution plus bas. Deux niveaux constants pour assiettes B.PRO Kids non chauffés sont désormais disponibles pour une hauteur de distribution de 750 mm.

Les atouts :

- Plus grande flexibilité pour chaque forme d'assiette :
 - rondes : \varnothing 18–33 cm,
 - carrées : max. 28 x 28 cm
- Réglage facile du poids souhaité avec le système Easy-Setting
- Capot, en option
- Couvercle à clip pratique, en option
- Signal de réalimentation, en option
- Facile à nettoyer et à entretenir grâce aux tubes à assiettes amovibles et aux tiroirs de nettoyage optionnels



TS-1 18-33 Kids



TS-2 18-33 Kids

Niveau constant pour assiettes TS-1 18-33 Kids, non chauffé, acier inoxydable

- 1 tube d'empilage
- Capacité : env. 60 assiettes
- Dimensions (L x l x H) : 554 x 520 x 880 mm

Référence 574 766

Niveau constant pour assiettes TS-2 18-33 Kids, non chauffé, acier inoxydable

- 2 tubes d'empilage
- Capacité : env. 120 assiettes
- Dimensions (L x l x H) : 990 x 520 x 880 mm

Référence 574 765



Hauteur de distribution optimale (750 mm) pour les enfants jusqu'à environ 10 ans



Également disponibles avec corps laqué
**Renseignez-vous auprès de notre
 équipe de vente !**



TS-H1 18-33

**Niveau constant pour assiettes
 TS-H1 18-33, chauffage statique,
 corps laqué, jaune genêt**

- Plage de température
 +30 °C à +110 °C
- 1 tube d'empilage avec capot
- Capacité : env. 80 assiettes
- Dimensions (L x l x H) :
 680 x 520 x 1030 mm
- Puissance : 0,9 kW,
 Raccordement 220–240 V
- Degré de protection : IP X5

Référence 374 291



TS-H2 18-33

**Niveau constant pour assiettes
 TS-H2 18-33, chauffage statique,
 corps laqué, rouge candy**

- Plage de température
 +30 °C à +110 °C
- 2 tubes d'empilage avec capots
- Capacité : env. 160 assiettes
- Dimensions (L x l x H) :
 1076 x 520 x 1030 mm
- Puissance : 1,2 kW,
 Raccordement 220–240 V
- Degré de protection : IP X5

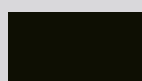
Référence 374 294



COULEURS B.PRO

**12 couleurs au choix pour une
 ambiance harmonieuse :**

tous les habillages peuvent être assortis entre eux : pour le système de distribution de repas B.PRO BASIC LINE, pour les niveaux constants pour assiettes, les chariots de débarrasage de plateaux et les chariots de service.



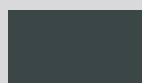
noir graphite



jaune genêt



rouge candy



gris signalisation B



rouge merlot



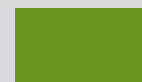
menthe néon



gris pierre



vert pétrole



granny



blanc de sécurité



bleu mer



limette

Chariots de service B.PRO : une taille pour chaque convive



Dans le détail

- Stabilité et charge maximale élevée grâce aux tablettes soudées et aux arêtes enroulées
- En acier inoxydable (AISI 304)
- Bord embouti – pour que rien ne glisse par-dessus bord
- Isolation acoustique incluse :
Revêtement insonorisant de série sous chaque tablette

De nombreux autres modèles et options sont disponibles.

Renseignez-vous auprès de votre conseiller spécialisé !



SW 6 x 4-2 Kids



SW 8 x 5-2 Kids

Chariot de service SW 6 x 4-2 Kids

- Avec 2 tablettes soudées
- Dimensions (L x l x H) :
700 x 500 x 800 mm
- Dimensions des tablettes (L x l) :
600 x 400 mm
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, ø 125 mm

Référence 574 983

Chariot de service SW 8 x 5-2 Kids

- Avec 2 tablettes soudées
- Dimensions (L x l x H) :
900 x 600 x 800 mm
- Dimensions des tablettes (L x l) :
800 x 500 mm
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, ø 125 mm

Référence 574 985



Habillage optionnel

Sur trois côtés et sur demande avec 2 portes battantes, peut être placé en un tour de main sur des chariots de service B.PRO existants 8 x 5 et 10 x 6.

Habillage, sur 3 côtés, couleur

- À accrocher au chariot de service B.PRO
 - Tôle fine, galvanisée électrolytiquement double face, laquée
- SW 6 x 4-2 Kids : **Référence 383 710**
 SW 8 x 5-2 Kids : **Référence 383 713**
 SW 8 x 5-2 ou SW 8 x 5-3 : **Référence 375 453**

Couleurs : page 11



Rangement pour couverts CAT 5
sur chariot de service SW 10 x 6-3 BASIC
avec habillage sur 3 côtés

SW MCS 10 x 6-3

avec panneau de rangement optionnel à hauteur d'enfant, cadre d'accrochage pour trois GN 1/6-200, bac d'égouttement pour panier à verres, protection visuelle et habillage sur 3 côtés



SW 8 x 5-2
avec habillage sur 3 côtés et portes battantes



SW 8 x 5-3
avec habillage sur 3 côtés

Chariot de service SW 8 x 5-2

- Avec 2 tablettes soudées
- Dim. (L x l x H) : 900 x 600 x 950 mm
- Capacité de charge : 120 kg
- Charge max. par tablette : 80 kg
- Dim. des tablettes (L x l) : 800 x 500 mm
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, ø 125 mm

Référence 569 769

Chariot de service SW 8 x 5-3

- Avec 3 tablettes soudées
- Dim. (L x l x H) : 900 x 600 x 950 mm
- Capacité de charge : 120 kg
- Charge max. par tablette : 80 kg
- Dim. des tablettes (L x l) : 800 x 500 mm
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, ø 125 mm

Référence 569 770

Habillage sur 3 côtés et 2 portes battantes, couleur

- À accrocher aux chariots de service B.PRO, avec 2 portes battantes pour un montage simple
- Tôle fine, galvanisée électrolytiquement double face, laquée

SW 6 x 4-2 Kids : **Référence 383 712**

SW 8 x 5-2 Kids : **Référence 383 715**

SW 8 x 5-2 ou SW 8 x 5-3 : **Référence 375 454**

Station de débarrassage mobile

SW MCS 10 x 6-3

- Avec 3 tablettes (1 000 x 600 mm) et un évidement pour un récipient à déchets (2x GN 1/3-200) dans la tablette supérieure
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, ø 125 mm
- 2x GN-B 1/3-200 compris dans l'étendue de la livraison
- Dimensions (L x l x H) : 1100 x 700 x 950 mm

Référence 575 520

Options


Cadre d'accrochage pour l'accrochage latéral de bacs GN pour les couverts ou comme récipients de collecte.

Le panneau de rangement pour le dépôt de plateaux s'accroche facilement et rapidement. Il suffit de le tourner pour le régler au choix à hauteur standard ou à hauteur d'enfant.

Bac d'égouttement pour le dépôt de verres et tasses.

La protection visuelle peut également être utilisée pour le marquage individuel des déchets résiduels, du papier, du verre et des couverts.

Chariot de service, options / accessoires

Illustration	Modèle	pour modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Version	Référence
	Plan de travail WB 8 x 5 avec 2x GN 1/3-65 à poser sur le chariot de service, avec évidement pour 2 bacs GN 1/3-65	SW 8 x 5 (sans galerie)	773 x 500 x 61 mm	Acier inoxydable	574 773
	Cadre d'accrochage pour bacs GN, avec étrier pour rouleau d'essuie-tout		231 x 477 x 200 mm	Acier inoxydable	574 783
	Planche à découper adaptée au plan de travail et aux bacs GN intégrés, avec rainure d'écoulement	WB 8 x 5	530 x 325 x 20 mm (GN 1/1)	Matière plastique	574 776
	Compartment à couteaux à poser sur GN 1/6	GN 1/6	114 x 162 x 20 mm	Matière plastique	574 774
	Pare-haleine SW SG pour chariot de service, pour le montage ultérieur	SW 8 x 5	828 x 253 x 317 mm	Verre acrylique (PMMA)	574 782
	Habillage sur 3 côtés, avec portes battantes frontales laqué, pour modèle SW 8 x 5, KIDS voir pages 12/13				375 454
	Réceptacle à déchets AFB 4 x 2 x 2,5 en acier inoxydable, embouti, avec dispositif d'accrochage, accrochable et décrochable sur la poignée de poussée	ne convient pas pour SW 6	425 x 225 x 250 mm 18,5 litre(s)	Acier inoxydable	555 509
	Bac à couverts BGN 1/3-150 en acier inoxydable, embouti, avec dispositif d'accrochage, accrochable et décrochable sur la poignée de poussée, 110 couverts	ne convient pas pour SW 6	325 x 176 x 150 mm	Acier inoxydable	555 510

Toutes les couleurs à la page 11

Chariots à couverts et à plateaux B.PRO – pour les couverts, les plateaux, la vaisselle, les serviettes et les condiments

Pratique : en haut, les couverts et les serviettes, en bas les plateaux, grande durabilité grâce à une finition de grande qualité.

Le chariot à couverts et à plateaux BT 400 est disponible en deux hauteurs : avec une hauteur totale de 1 270 mm pour des hauteurs de distribution normales, ou comme chariot compact BT 400 Kids avec une hauteur totale de

1 060 mm parfaitement adaptée à la taille des enfants des écoles maternelles et primaires. Il peut être combiné de manière optimale avec le système de distribution de repas B.PRO BASIC LINE Kids.



Chariot à couverts et à plateaux BT 400 Kids
à hauteur réduite pour la restauration des enfants

Chariot de service SW 8 x 5-2 Kids

avec panneau de rangement pour le dépôt de plateaux. Le panneau de rangement s'accroche facilement et rapidement. Il suffit de le tourner pour le régler au choix à hauteur standard ou à hauteur d'enfant. (voir page 12)



BT 400 Kids avec distributeur de serviettes



BT 400 avec distributeur de serviettes (illustr. avec roues en acier galvanisé)

Chariot à couverts et à plateaux BT 400 Kids à hauteur réduite pour la restauration des enfants

- Capacité : env. 70 plateaux et environ 500 couverts
- Dimensions : 900 x 600 x 1060 mm

Référence 574 834

Comme ci-dessus, mais avec en supplément

1 distributeur de serviettes en acier inoxydable

Référence 574 832

Chariot à couverts et à plateaux BT 400

hauteur standard (pour les enfants à partir de 10 ans env.)

- Capacité : env. 120 plateaux et env. 500 couverts
- Dimensions : 900 x 600 x 1270 mm

Référence 573 414

Comme ci-dessus, mais avec en supplément

1 distributeur de serviettes en acier inoxydable

Référence 572 361

Chariot en acier inoxydable pour le stockage, le transport et le prélèvement de couverts, plateaux et serviettes, également adapté aux couverts plus petits comme les cuillères ou les fourchettes à gâteau.

- Protection robuste contre les chocs de série
- Avec 5 bacs à couverts en acier inoxydable (dimension : GN 1/4-150) avec recouvrement en plexiglas transparent semi-rabattable
- 4 roues pivotantes en matière plastique dont 2 avec frein, inoxydables selon DIN 18867-8

B.PROTHERM K

Tous ceux qui aiment distribuer de bons repas choisissent B.PROTHERM. Avec les conteneurs de transport de repas, tout est sous contrôle, même pendant les heures d'affluence. Les conteneurs existent en cinq tailles, avec chargement par le haut ou frontal, avec de nombreux compléments et aides au transport.

Tous les modèles sont adaptés les uns aux autres et peuvent être utilisés de manière flexible.



Aucune confusion possible

Estampes les ferrures de votre logo ou du nom de votre école afin d'éviter toute confusion des conteneurs de transport de repas. Dès la commande d'une pièce. Durable et résistant au lave-vaisselle.



Pour égayer votre quotidien

B.PROTHERM K avec ferrures en gris, bleu ou rouge. Choisissez la couleur pour votre crèche ou par ex. bleu/rouge pour différencier les repas froids et chauds.



Non chauffés : conteneurs de transport de repas

B.PROTHERM K, robustes et polyvalents

Ferrures disponibles dans 3 couleurs



B.PROTHERM 320 K

Appareil non chauffé à chargement par le haut

- Capacité : 1 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions
- Dimensions (L x l x H) : 643 x 430 x 340 mm

Référence **566 241***

B.PROTHERM 420 K

Appareil non chauffé à chargement frontal

- Capacité max. : 2 x GN 1/1-150
- Dimensions (L x l x H) : 663 x 445 x 470 mm

Référence **573 514***

B.PROTHERM 620 KUF

Appareil non chauffé à chargement frontal

- Capacité max. : 2 x GN 1/1-200 ou 3 x GN 1/1-150
- Dimensions (L x l x H) : 660 x 440 x 660 mm

Référence **564 365***



* ferrures en gris

Chauffé : B.PROTHERM KB/KBUH avec protection contre la surchauffe, flexible et fiable



B.PROTHERM 320 KB

Appareil chauffé à chargement par le haut avec chauffage à la silicone

- Capacité : 1 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions
- **Réceptacle intérieur en acier inox.**
- Limitation électronique de la température à max. +90 °C
- Chauffage humide ou sec
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Dim. (L x l x H) : 643x430x375 mm

Référence **566 242***



B.PROTHERM 420 KBUH

Appareil chauffé à chargement frontal avec chauffage par air pulsé

- Capacité max. : 2 x GN 1/1-150
- Limitation électronique de la température à max. +90 °C
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensions (L x l x H) : 692x445x470 mm

Référence **573 515***



B.PROTHERM 620 KBUH

Appareil chauffé à chargement frontal avec chauffage par air pulsé

- Capacité max. : 2 x GN 1/1-200 ou 3 x GN 1/1-150
- Limitation électronique de la température à max. +90 °C
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensions (L x l x H) : 692x440x660 mm

Référence **572 536***

Ferrures disponibles dans 3 couleurs

Réglable : conteneurs de transport de repas B.PROTHERM KBR/KBRUH, la catégorie haut de gamme pour une régulation au degré près de la température



B.PROTHERM 320 KBR

Appareil chauffé et réglable, à chargement par le haut avec chauffage à la silicone et affichage de température

- Capacité : 1 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions
- **Réceptacle intérieur en acier inox.**
- Réglable au degré près de +40 °C à +95 °C
- Chauffage humide ou sec
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Dim. (L x l x H) : 643x430x375 mm

Référence **572 228***



B.PROTHERM 420 KBRUH

Appareil chauffé et réglable, à chargement frontal avec chauffage par air pulsé et affichage de température

- Capacité max. : 2 x GN 1/1-150
- Réglable au degré près de +40 °C à +85 °C
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensions (L x l x H) : 692x445x470 mm

Référence **573 516***



B.PROTHERM 620 KBRUH

Appareil chauffé et réglable, à chargement frontal avec chauffage par air pulsé et affichage de température

- Capacité max. : 2 x GN 1/1-200 ou 3 x GN 1/1-150
- Réglable au degré près de +40 °C à +85 °C
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensions (L x l x H) : 692x440x660 mm

Référence **572 537***

Convient également pour la cuisson à basse température

B.PROTHERM E – le transport de repas passe au niveau supérieur avec un concept d'espace intérieur qui vous laisse une liberté sans pareille.

NOUVEAU

Que vous transportiez de grandes quantités pour des ventres affamés ou de délicieux amuse-bouches : les conteneurs de transport de repas de la nouvelle gamme de produits B.PROTHERM ont tous quelque chose à vous offrir. Sélectionnez parmi 23 modèles celui qui répond le mieux à vos exigences :

modèle neutre, chauffé ou réfrigéré par air pulsé, modèle Duo ou Combi avec deux compartiments avec différentes températures réglables (chaud/chaud, chaud/neutre, chaud/froid) ou encore modèle sous comptoir.

B.PROTHERM E 30 H

en acier inoxydable, mobile, chauffé par air pulsé

- 30 Paar paires de glissières, espacement des glissières : 38,3 mm, pour 30 x 1/1 GN ou leurs subdivisions
- Plage de température : +30 °C bis +90 °C
- 220–240 V / 50/60 Hz / 0,99 kW
- Dimensions (LxIxH) : 590 x 821 x 1532

Référence **575 202**



B.PROTHERM E 36 (30) C

en acier inoxydable, mobile, réfrigéré par air pulsé

- 36 Paar paires de glissières, espacement des glissières : 38,3 mm, pour 30 x 1/1 und 6 x 1/2 GN ou leurs subdivisions
- Plage de température : +2 °C bis +10 °C
- 220–240 V / 50/60 Hz / 0,27 kW
- Dimensions (LxIxH) : 590 x 821 x 1762

Référence **575 204**



BPT E 2 x 12 combi H/N

en acier inoxydable, mobile, compartiment d'armoire supérieur : chauffé par air pulsé (+30 °C bis +90 °C) compartiment d'armoire inférieur : neutre

- 2 x 12 Paar paires de glissières, espacement des glissières : 38,3 mm, pour 12 x 1/1 GN ou leurs subdivisions
- 220-240 V / 50/60Hz/ 0,8 kW
- Dimensions (LxIxH) : 590 x 821 x 1532

Référence **575 210**



De nombreux autres modèles et options sont disponibles. Adressez-vous à notre équipe de vente !

Accessoires pratiques pour BPT K



Cadre coulissant en acier inoxydable
Pour B.PROTHERM 420/620 et bac Gastronorm jusqu'à 150 mm de profondeur
Référence **564 352**



Plaque eutectique (-12 °C) en matière plastique
Pour B.PROTHERM 420 K/620 K compatible Gastronorm, avec évidement pour poignée ergonomique
Référence **575 307**

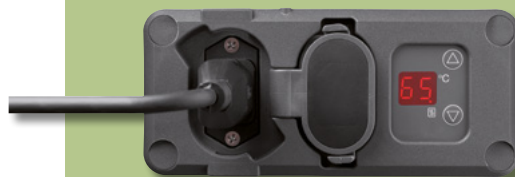


ROLLI-100

ROLLI-100

- Dimensions (L x l x H) : 643 x 446 x 159 mm
- Capacité de charge : 130 kg
- 4 roues pivotantes en acier galvanisé, dont 2 avec frein, ø 100 mm

Référence **568 236**



Contrôle optimal de la température pour des repas parfaits :

Avec la régulation numérique de la température de l'espace intérieur de l'appareil B.PROTHERM KBR/KBRUH, vous pouvez déterminer la température au degré près : la viande reste tendre, les légumes croquants et les saucisses n'éclatent pas.

ROLLI-125

- Dimensions (L x l x H) : 643 x 446 x 187 mm
- Capacité de charge : 180 kg
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, ø 125 mm

Référence **568 237**

INDESTRUCTIBLES

Aussi résistants que votre cuisine. Bacs Gastronorm B.PRO.

Tout en stock ! À partir d'une seule pièce. Disponibilité rapide des bacs, couvercles, tôles émaillées et éléments de cuisson.

- Énorme choix GN avec plus de 200 bacs, couvercles, tôles émaillées et éléments de cuisson
- Tous les produits GN sont disponibles en stock
- Livraison immédiate de votre commande
- Quantité minimale de commande seulement 1 pièce



Bac GN avec poignées universelles en forme d'étrier :

- Transport de deux bacs en même temps sans risque de basculement
- Transport aisé des bacs lourds
- Fixation facile des bacs remplis
- Transvasement des repas sans effort
- Enlèvement sûr des bacs chauds
- Empilables – même lorsqu'ils sont remplis



Ce qui fait leur force :

- Stabilité supplémentaire grâce à une empreinte périphérique des bords.
- Finition haut de gamme avec des arêtes sans ébarbures
- Adaptés au lave-vaisselle
- Résistance aux températures de -40 °C à $+280\text{ °C}$
- Nettoyage simple et hygiène maximale grâce à des surfaces sans porosités et résistantes à la corrosion et à de grands rayons de coins et de fond



Empilage très facile

Grâce à l'épaulement d'empilage et à la finition très précise des angles, rien ne se bloque ni se coince.



Qualité « Made in Germany »

50 ans d'expérience dans la fabrication de bacs Gastronorm garantissent une durée de vie extra longue dans des conditions mettant la cuisine à rude épreuve.



Aucun débordement dans les virages

Les couvercles d'étanchéité innovants en acier inoxydable avec joint en silicone n'existent que chez B.PRO. Ils permettent d'éviter que le contenu des bacs se renverse pendant les déplacements.

Vous trouverez de nombreux modèles en matière plastique, émaillés et d'autres accessoires sur

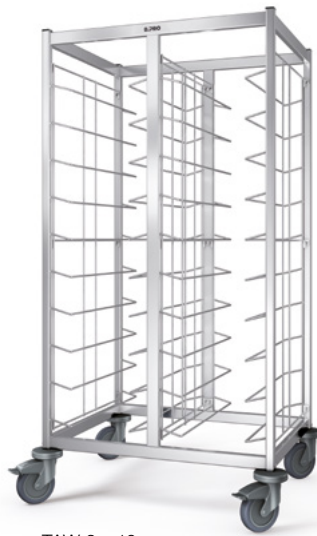
www.bpro-solutions.com/fr/catering/produits/recipients_gastronorm.cfm

Stabilité et longévité élevées grâce à un cadre soudé en acier inoxydable.

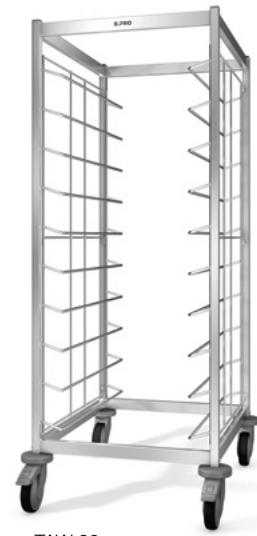
Chariots de débarrassage de plateaux B.PRO – la solution de stockage pour le self-service



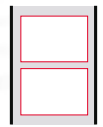
TAW 10



TAW 2 x 10



TAW 20



Chariot de débarrassage de plateaux TAW 10

- En 1 partie, chargement des deux côtés, pour 10 plateaux
- Espacement des glissières : 125 mm
- Capacité de charge : 150 kg
- Capacité de charge max. par paire de glissières : 4,5 kg
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, \varnothing 125 mm

Pour plateaux GN (530x325 mm)

Référence 574 240

Pour plateaux EN (530x370 mm)

Référence 574 241

Pour plateaux KN (460x344 mm)

Référence 574 242

Chariot de débarrassage de plateaux TAW2 x 10

- En 2 parties, chargement des deux côtés, pour 20 plateaux
- Espacement des glissières : 125 mm
- Capacité de charge : 150 kg
- Capacité de charge max. par paire de glissières : 4,5 kg
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, \varnothing 125 mm

Pour plateaux GN (530 x 325 mm)

Référence 574 243

Pour plateaux EN (530 x 370 mm)

Référence 574 244

Pour plateaux KN (460 x 344 mm)

Référence 574 245

Chariot de débarrassage de plateaux TAW 20, insertion transversale

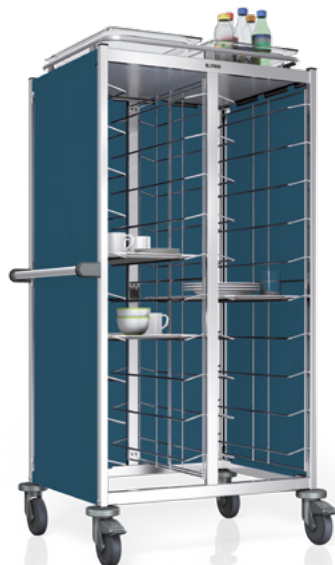
- 1 partie, chargement des deux côtés, pour 20 tablettes en insertion transversale
- Espacement des glissières : 125 mm
- Capacité de charge : 150 kg
- Capacité de charge max. par paire de glissières : 9 kg
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, \varnothing 125 mm

Pour plateaux GN (530 x 325 mm)

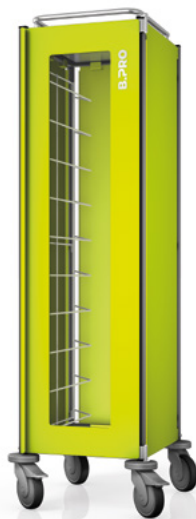
Référence 575 393

Pour plateaux EN (530 x 370 mm)

Référence 575 396



TAW 2 x 10 avec habillage sur 3 côtés, toit de chariot, galerie et poignée de poussée (illust. avec accessoires)



TAW 10 avec habillage sur 3 côtés, porte avec vitrage, toit de chariot et galerie

Couleurs : page 11

Accessoires en option :

- **Habillage de paroi latérale** sur 2 côtés, couleur
- **Habillage de paroi latérale et paroi arrière** sur 3 côtés, couleur
- **Portes avec ou sans vitrage**
- **Poignée de poussée**
- **Toit du chariot avec galerie**
- **Fond**

De nombreux autres modèles et options sont disponibles. Renseignez-vous auprès de votre conseiller spécialisé !

NOUVEAU CHARIOT DE TRANSPORT POUR CAISSES DE BOISSONS, UN PARTENAIRE IDÉAL POUR LE RETOUR DE LA VAISSELLE

LES AVANTAGES EN UN COUP D'ŒIL :

- Le client range directement la bouteille dans la caisse appropriée.
- Gain de temps et réduction du travail de tri manuel du personnel
- L'utilisation réduite de verres réduit le temps de lavage et donc les coûts



BCTT 3 avec accessoires



BCTT 6 avec accessoires

Chariot de transport pour caisses à boissons BCTT 3

- à 1 compartiment pour 3 caisses à boissons (max. 400 x 330 x 350 mm), placées les unes au-dessus des autres
- Capacité de charge : 70 kg
- Roues en matière plastique ø 125 mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein

Référence **575 384**

Chariot de transport pour caisses à boissons BCTT 6

- à 2 compartiments pour 6 caisses à boissons (max. 400 x 330 x 350 mm), 3 par compartiment, placées les unes au-dessus des autres
- Capacité de charge : 70 kg
- Roues en matière plastique ø 125 mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein

Référence **575 385**

NOMBREUX ACCESSOIRES

- Habillage latéral, sur 2 côtés, disponible en couleur et en acier inoxydable
- Habillage de paroi latérale et paroi arrière, sur 3 côtés, disponible en couleur et en acier inoxydable
- Le toit du chariot en acier inoxydable avec galerie périphérique offre une surface de rangement supplémentaire

LE GROUPE B.PRO

Nos clients sont aussi variés et nombreux que nos gammes de produits le sont. Afin de pouvoir fournir à chacun la meilleure solution, nous regroupons nos compétences et capacités dans deux départements hautement spécialisés : B.PRO Catering Solutions – produits et systèmes pour les cuisines professionnelles. ENOXX Engineering – pour les composants destinés à l'industrie fabriqués en acier inoxydable, aluminium et matières plastiques.

Toutes les unités de B.PRO sont certifiées et contrôlées conformément à la norme DIN EN ISO 9001:2015 afin de vous garantir une fiabilité et un service clientèle irréprochables.

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