



**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS

# B.PRO SAW/SAG/STW

Iedereen te snel af: voedseluitgiftewagens en voedseltransportwagens,  
die u snel verder brengen.

# PERFECTE SERVICE

**Speel op zeker met de B.PRO voedseluitgifte- en voedseltransportwagens.**

Bij de voedseluitgifte is tijd een belangrijke factor voor de kwaliteit. Hoe verser het eten aankomt, des te beter het de gast smaakt. Maar op de weg van keuken naar uitgifte moeten vaak lange gangen, smalle paden, liften en drempels worden overwonnen.

Met de voedseluitgiftewagens en voedseltransportwagens van B.PRO bent u veilig en snel onderweg. Aan de robuuste, duurzame wagens is elke detail in de praktijk beproefd en doordacht: van de ergonomische handgrepen en de robuuste stootbeveiliging tot de nummers in reliëf op de bain-marie bakken en de ruime keuze aan wieluitvoeringen.

**Met de voedseluitgifte- en voedseltransportwagens van B.PRO Catering Solutions bent u bij de voedseluitgifte altijd een stap vooruit.**



## Een goed afgestemd team maakt uw werk gemakkelijker.

Alle voedseluitgiftewagens en voedseltransportwagens zijn onderdeel van het B.PRO systeem voor kwaliteitsbewuste, efficiënte voedseluitgifte. Zie voor meer informatie onder [www.bpro-solutions.be](http://www.bpro-solutions.be) of bij de vakhandel.

### INHOUD

Voedseluitgifte voor professionals	4
Praktische opties	6
Doordachte details	8

### Productoverzicht

B.PRO voedseluitgiftewagens, open, verwarmd (SAW, SAW-L)	10
B.PRO voedseluitgiftewagens, gekoeld (circulatielucht) (SAW-UK)	11
B.PRO voedseluitgiftewagens, gesloten, verwarmd (SAG)	12
B.PRO voedseltransportwagens (STW)	13
Toebehoren voor SAW/SAG/STW	14
Wieluitvoeringen voor SAW/SAG/STW	15



# VANZELF

**Voedseluitgifte voor professionals.** Voor de voedseluitgifte of bij het portioneren aan de band: met de ergonomisch geoptimaliseerde voedseluitgifte- en voedseltransportwagens van B.PRO bent u optimaal toegerust voor de uitdagingen die u te wachten staan.



**Voedseluitgiftewagen SAW 3** met toebehoren GN-inzetbakken

### Voedseluitgiftewagens met open onderbouw SAW

Deze modellen zijn verkrijgbaar met één tot vier warmhoudbakken (bain-maries). De ingelaste, diepgetrokken bakken bieden elk plaats aan een GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan. Alle bakken zijn voorzien van een temperatuurregeling per graad van +30 °C tot +95 °C en kunnen apart worden verwarmd en geregeld.

### Voedseluitgiftewagens SAW-L

Deze uitgiftewagens met open onderbouw zijn speciaal bedoeld voor gebruik bij inrijwanden. De bedieningselementen en de duwhandgreep van deze modellen bevinden zich aan de lange zijde van de wagen.



**Circulatieluchtgekoelde voedseluitgiftewagen SAW 2-UK**

### Voedseluitgiftewagens met circulatieluchtkoeling SAW-UK

De uitgiftewagens met circulatieluchtkoeling (SAW-UK) zijn voorzien van een in de afdekking geïntegreerde circulatieluchtkoelbak. De koelbak biedt afhankelijk van het model plaats aan twee of drie GN 1/1-200 resp. onderverdelingen daarvan. De bak kan worden uitgenomen en de verdampers kan voor een eenvoudige reiniging omhoog worden geklapt. De circulatieluchtkoelbak is voorzien van een temperatuurregeling per graad van +2 °C tot +15 °C (bij een omgevingstemperatuur tot +32 °C).

CODE	PRODUCT	PAGINA
SAW	Voedseluitgiftewagens, open	10
SAW L	Voedseluitgiftewagens, open, voor inrijwanden	11
SAW-UK	Voedseluitgiftewagens, gekoeld (circulatielucht)	11
SAG	Voedseluitgiftewagens, gesloten	12
STW	Voedseltransportwagens	14



**Voedseluitgiftewagen SAG 3**

**Voedseluitgiftewagens met compartimenten SAG**

De voedseluitgiftewagens met gesloten onderbouw (SAG) zijn voorzien van twee resp. drie warmhoudbakken (op de graad nauwkeurig regelbaar van +30 °C tot +95 °C) en twee resp. drie verwarmde compartimenten (regelbaar van +30 °C tot +80 °C).



**Voedseltransportwagen STW 2**

**Voedseltransportwagens STW**

De transportwagens van B.PRO Catering Solutions zijn voorzien van twee verwarmde compartimenten (regelbaar van +30 °C tot +85 °C). De compartimenten beschikken elk over 9 paar diepgetrokken geleiders op een afstand van 57,5 mm. Daarmee kunt u per compartiment 9x GN 1/1 transporteren. Optioneel kan bijvoorbeeld een drie- of driezijdige imperiaal worden gemonteerd – voor een extra aflegvlak waar niet zo makkelijk iets vanaf kan vallen.

# MEER RUIMTE VOOR DE PROF

**U weet zelf het beste wat goed voor u is. Onze praktische opties helpen u bij het vervullen van uw taken. Dag in, dag uit.**



## **Voedseluitgiftewagen SAG 3**

met schuifdeksel (inclusief imperiaal) als praktisch aflegvlak. Uw graag geziene begeleider voor voedseluitgifte met opscheepsysteem.



## **SAG met hoestbescherming en geïntegreerde warmtebrug**

Alle voedseluitgiftewagens, met uitzondering van de SAW 1, zijn optioneel ook verkrijgbaar met hoestbescherming en geïntegreerde warmtebrug.



Achteraf monteerbare hoestbescherming

## Elke uitgiftelogistiek is anders: u beslist wat u nodig hebt.

Bij B.PRO vindt u, naast de in de praktijk beproefde basismodellen, een nuttige selectie aan opties. Alle wagens overtuigen door hun ergonomische hanteerbaarheid en bewezen functionaliteit. Standaard details, zoals het afneembare inspectieluik voor het elektrische systeem aan de korte zijde, zorgen daarnaast voor optimale onderhoudsvriendelijkheid.

De voedseluitgifte- en voedseltransportwagens van B.PRO passen zich flexibel aan uw behoeften aan: van het roestvrij stalen neerklapbare plateau tot het schuifdeksel met imperiaal, van de GN-dekselopname tot de stootbeveiliging rondom. En met een veelzijdige selectie aan de meest uiteenlopende wielvoeringen.



### Voedseluitgiftewagen SAW 2

met neerklapbare plateaus van roestvrij staal. De plateaus bieden werkruimte tijdens de uitgifte. En kunnen daarna weer eenvoudig worden neergeklapt.

## Voedseluitgiftewagens SAG 2 en SAG 3 – nu met foliebekleed oppervlak. Ruime kleurkeuze voor een harmonische ambiance bij de uitgifte van gerechten.

De robuuste wagen van roestvrij staal gaat op chic: met de nieuwe, decoratieve wrapfolie is de wagen nu verkrijgbaar in 12 kleuren en laat deze zich in elke ambiance integreren.

Daarmee passen de SAG 2 en SAG 3 perfect bij de BLANCO serveer- en dienbladenafruimwagens met zijpanelen.

Voor een kwaliteitsbewuste uitgifte van warme gerechten met het opscheepsysteem, bv. in kantines, bejaarden- en verzorgingshuizen, ziekenhuizen, scholen en kinderdagverblijven.



# DE GROTE KLEINIGHEDEN

**Voor u letten wij op elk detail. Profiteer van onze knowhow.**

**Als onze klant mag u met recht het beste van ons verwachten.** Daarom schenken wij ook aan de schijnbaar kleine details onze bijzondere opmerkzaamheid. Met meer dan 65 jaar ervaring in het uitrusten van grootkeukens weten wij wat voor u belangrijk is. Daarom geven wij onze producten in elk opzicht de finishing touch. Zodat u met kwaliteit van B.PRO Catering Solutions lang tevreden kunt zijn.



## **Gebruiksvriendelijkheid**

Overzichtelijke bedieningspanelen vergemakkelijken u de dagelijkse omgang met de elektrische apparaten van B.PRO Catering Solutions.



## **Hoge verwerkingskwaliteit**

Geen groeven, geen spleten: de glad gelaste afdekkingen bieden perfecte bescherming tegen indringing van vuil en water en zorgen voor een eenvoudige reiniging.



## Voor een overtuigend geheel: kwaliteit van B.PRO Catering Solutions.



### Gemicroleerd oppervlak

Het volledig gemicroleerde oppervlak van roestvrij staal RVS 18/10 is zeer vuilbestendig en zorgt voor optimale hygiëne.



### Kunststof DIN-wielen

De robuuste kunststof wielen van de basisuitvoering voldoen aan alle eisen van DIN 18867-8. Wilt u meer? Zie voor andere wieluitvoeringen pagina 14.



### Ergonomische duwhandgrepen

De doorlopende veiligheidsduwhandgreep met geïntegreerde stootbeveiliging ligt goed in de hand en zorgt voor veilig manoeuvreren.



### Robuuste stoothoeken

Geen zorgen wanneer het eens wat smaller wordt: de brede stoothoeken van polyamide beschermen meubilair en apparaten.



### Ingelaste plateaus

De ingelaste plateaus van de open voedseluitgiftewagens (SAW) zorgen voor maximale stabiliteit.



### Spuit- en spatwaterdicht

Alle wagens zijn spuit- en spatwaterdicht (beschermingsklasse IP X5).



### Afdekking met profielrand

De profielrand (SAW 2-4 en SAG) zorgt ervoor dat condens terugloopt in de bain-marie-bak en vermindert zo het gevaar voor uitglijden.



### Baknummers in reliëf

De baknummers in reliëf vergemakkelijken de werkprocessen en zijn ook na duizend keer schoonvegen nog prima te herkennen.



### Eenvoudig hygiënisch

De binnenzijde van de compartimenten is in overeenstemming met de hygiëne-richtlijnen volledig gemaakt in hygiëne-uitvoering H1.

## B.PRO VOEDSELUITGIFTEWAGENS, OPEN, VERWARMD

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



(afbeelding met toeb.)

Model	SAW 1	SAW 2	SAW 3	SAW 4
Uitvoering	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingelaste, diepgetrokken bakken; de bakken kunnen nat en droog worden verwarmd en kunnen individueel worden verwarmd en geregeld; vulhoogtemarkering in reliëf in de bakken</li> <li>- Temperatuurregeling per graad van de bakken van +30 °C tot +95 °C</li> <li>- Afvoer kraan beveiligd tegen onbedoeld openen</li> <li>- Thermostaat onder de duwhandgreep</li> <li>- Ingelast plateau</li> <li>- Kunststof wielen, 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, ø125 mm, roestvrij conform DIN18867-8</li> </ul>			
Basisuitrusting	<ul style="list-style-type: none"> <li>- RVS veiligheidsduwhandgreep met stootbeveiligingselementen aan de zijkanten, tevens bedoeld als bescherming van de bedieningselementen</li> <li>- Bedieningspaneel met aan-/uitschakelaar, controlelampje, spiraalkabelaansluiting met stekkeropname</li> <li>- Massieve stoothoeken van kunststof (polyamide) beschermen tegen beschadigingen</li> <li>- Netspanning 220-240 V, 50-60 Hz, met CE-markering</li> <li>- Geschikt voor optimalisatie-installaties</li> <li>- Voldoet aan DIN 18867-7</li> </ul>			
Kenmerk	- Afdekking zonder profielrand	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Afdekking met profielrand</li> <li>- Spiraalkabelaansluiting met stekkeropname tegenover de bedieningspaneelzijde</li> </ul>		
Afmetingen L x B x H (mm)	750 x 508 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm met optie schuifdeksels: 1006 x 714 x 1000 mm	1276 x 714 x 933 mm met optie schuifdeksels: 1346 x 714 x 1000 mm	1615 x 714 x 933 mm
Werkhoogte (mm)	900 mm			
Capaciteit	1 aparte bak voor 1x GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan	2 aparte bakken voor 2x GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan	3 aparte bakken voor 3x GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan	4 aparte bakken voor 4x GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan
Gewicht (in kg)	24,5 kg	35,5 kg	44 kg	57,5 kg
Aansluitwaarde*	0,7 kW	1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW
Beschermingsklasse	IP X5			
Materiaal	Materiaal RVS 18/10 met gemicroleerd oppervlak			
Toebehoren/opties	- Neerklapbaar plateau aan de lange zijden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hoestbescherming resp. hoestbescherming met warmtebrug</li> <li>- Neerklapbaar plateau aan de korte en/of lange zijden</li> <li>- Klapdeksel 1/3 – 2/3 (1/3 als plateau te gebruiken, 2/3 met geïntegreerde dekselhouder)</li> <li>- Schuifdeksel met kunststof of kogellagergeleiding</li> <li>- GN-dekselopname, voor opname van GN-deksels 1/1 en onderverdelingen daarvan, aan de korte zijde</li> </ul>		
	Zie voor andere wieluitvoeringen pagina 14			
Bestelnr.	<b>572 152</b>	<b>572 153</b>	<b>572 154</b>	<b>572 155</b>

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

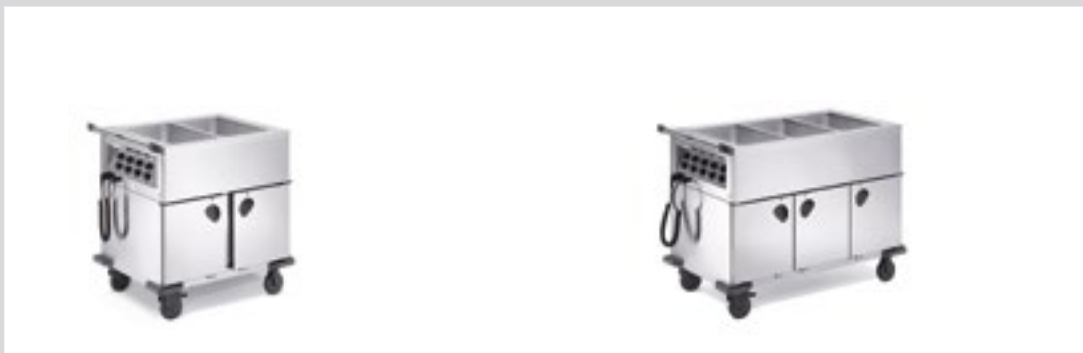
## B.PRO VOEDSELUITGIFTEWAGENS, GEKOELD (CIRCULATIELUCHT)



SAW L-2	SAW L-3	SAW L-4	SAW 2-UK gekoeld (circulatielucht)	SAW 3-UK gekoeld (circulatielucht)
- zie links			<ul style="list-style-type: none"> <li>- In de afdekking geïntegreerde circulatieluchtcoelbak, uitneembaar, verdampers opklapbaar</li> <li>- Temperatuurregeling per graad van +2 °C tot +15 °C, tot een omgevingstemperatuur van +32 °C</li> <li>- Digitale thermostaat onder de duwhandgreep, spiraalkabelaansluiting met stekkeropname aan de lange zijde van het apparaat</li> <li>- Kunststof wielen, 2 bok- en 2 zwenkwielen met rem, ø125 mm, roestvrij conform DIN18867-8</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- RVS veiligheidsduwhandgreep met stootbeveiligingselementen aan de zijanten, tevens bedoeld als bescherming van de bedieningselementen</li> <li>- Bedieningspaneel met aan-/uitschakelaar, controlelampje, spiraalkabelaansluiting met stekkeropname</li> <li>- Massieve stoothoeken van kunststof (polyamide) beschermen tegen beschadigingen</li> <li>- Geschikt voor optimalisatie-installaties</li> <li>- Voldoet aan DIN 18867-7</li> </ul>				
- Netspanning 220–240 V, 50–60 Hz, met CE-markering			- Netspanning 220–240 V, 50 Hz, met CE-markering	
- Bedieningselementen en duwhandgreep bevinden zich aan de lange zijde, de wagen is speciaal bedoeld voor gebruik met een inrijwand			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Circulatieluchtcooling, koelvermogen: 0,37 kW bij <math>t_0 = -10</math> °C (verdampingstemp.) en <math>t_u = +32</math> °C (omgevingstemp.)</li> <li>- Koelmiddel: R 134a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Circulatieluchtcooling, koelvermogen: 0,45 kW bij <math>t_0 = -10</math> °C (verdampingstemp.) en <math>t_u = +32</math> °C (omgevingstemp.)</li> <li>- Koelmiddel: R 134a</li> </ul>
900 x 749 x 933 mm	1241 x 749 x 933 mm	1574 x 749 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
900 mm				
2 aparte bakken voor 2x GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan	3 aparte bakken voor 3x GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan	4 aparte bakken voor 3x GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan	1 koelbak voor 2x GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan	1 koelbak voor 3x GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan
35,5 kg	48 kg	65,5 kg	98 kg	118 kg
1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW	0,4 kW	0,5 kW
IP X5				
Materiaal RVS 18/10 met gemicroleerd oppervlak				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hoestbescherming resp. hoestbescherming met warmtebrug</li> <li>- GN-dekselopname, voor opname van GN-deksels 1/1 en onderverdelingen daarvan, aan de lange zijde onder de duwhandgreep</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Neerklapbaar plateau aan de korte en/of lange zijden</li> <li>- GN-dekselopname, voor plaatsing van GN-deksels 1/1 en onderverdelingen daarvan</li> <li>- Stootbeveiliging rondom van kunststof</li> </ul>	
Zie voor andere wieluitvoeringen pagina 14				
<b>572 156</b>	<b>572 157</b>	<b>572 551</b>	<b>572 429</b>	<b>572 430</b>

## B.PRO VOEDSELUITGIFTEWAGENS, GESLOTEN, VERWARMD

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

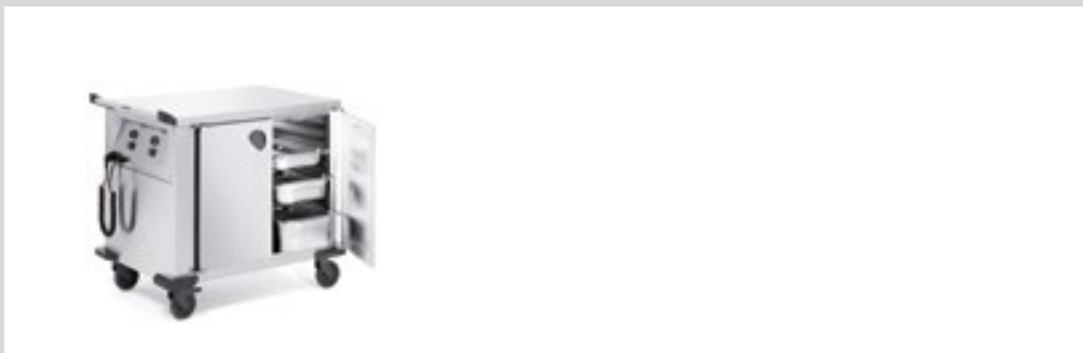


Model	SAG 2	SAG 3
Uitvoering	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingelaste, diepgetrokken bakken voor GN 1/1-200 en onderverdelingen daarvan; de bakken kunnen nat en droog worden verwarmd en kunnen individueel worden verwarmd en geregeld; vulhoogtemarkering in reliëf in de bakken</li> <li>- Temperatuurregeling per graad van de bakken van +30 °C tot +95 °C</li> <li>- Afvoer kraan beveiligd tegen onbedoeld openen</li> <li>- Afdekking met profielrand</li> <li>- Verwarmde compartimenten met 6 paar geleiders voor GN 1/1, hygiëne-uitvoering H1, temperatuur regelbaar van +30 °C tot +80 °C</li> <li>- Kunststof wielen, 2 bok- en 2 zwenkwielen met rem, ø125 mm, roestvrij conform DIN18867-8</li> </ul>	
Basisuitrusting	<ul style="list-style-type: none"> <li>- RVS veiligheidsduwhandgreep met stootbeveiligingselementen aan de zijkanten, tevens bedoeld als bescherming van de bedieningselementen</li> <li>- Bedieningspaneel met aan-/uitschakelaar, controlelampje, spiraalkabelaansluiting met stekkeropname, thermostaat aan de korte zijde onder de duwhandgreep</li> <li>- Massieve stoothoeken van kunststof (polyamide) beschermen tegen beschadigingen</li> <li>- Netspanning 220-240 V, 50-60 Hz, met CE-markering</li> <li>- Geschikt voor optimalisatie-installaties</li> <li>- Voldoet aan DIN 18867-7</li> </ul>	
Kenmerk	—	—
Afmetingen L x B x H (mm)	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
Werkhoogte (mm)	900 mm	
Capaciteit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 aparte bakken voor 2x GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan</li> <li>- 2 compartimenten, met elk 6 paar geleiders voor GN 1/1 (afstand 57,5 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 aparte bakken voor 2x GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan</li> <li>- 3 compartimenten, met elk 6 paar geleiders voor GN 1/1 (afstand 57,5 mm)</li> </ul>
Gewicht (in kg)	62 kg	85,5 kg
Aansluitwaarde*	1,9 kW	2,85 kW
Beschermingsklasse	IP X5	
Materiaal	Materiaal RVS 18/10 met gemicleerd oppervlak	
Toebehoren/ opties	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Neerklapbaar plateau aan de korte en/of lange zijden</li> <li>- Klapdeksel 1/3 – 2/3, (1/3 als plateau te gebruiken, 2/3 met geïntegreerde dekselhouder)</li> <li>- Schuifdeksel met kunststof of kogellagergeleiding</li> <li>- GN-dekselopname, voor opname van GN-deksels 1/1 en onderverdelingen daarvan, aan de korte zijde</li> <li>- Trekdissel links of rechts</li> <li>- Hoestbescherming resp. hoestbescherming met warmtebrug</li> <li>- Stootbeveiliging rondom van kunststof (polyamide)</li> <li>- Koelelement (eutectische plaat)</li> <li>- Zie voor andere wieluitvoeringen pagina 14</li> </ul>	
Bestelnr.	<b>572 150</b>	<b>572 151</b>

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

## B.PRO VOEDSELTRANSPORTWAGENS

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



Model	STW 2 (afb. met toebehoren GN-inzetbakken)
Uitvoering	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwarmde compartimenten voor 9x GN 1/1, hygiëne-uitvoering H1, temperatuur regelbaar van +30 °C tot +85 °C</li> <li>- RVS veiligheidsduwhandgreep met stootbeveiligingselementen aan de zijkanten, tevens bedoeld als bescherming van de bedieningselementen</li> <li>- Bedieningspaneel met aan-/uitschakelaar, controlelampje, spiraalkabelaansluiting met stekkeropname, thermostaat aan de korte zijde onder de duwhandgreep, netspanning 220–240 V, 50–60 Hz, met CE-markering</li> <li>- Kunststof wielen, 2 bok- en 2 zwenkwielen met rem, ø125 mm, roestvrij conform DIN18867-8</li> <li>- Massieve stoothoeken van kunststof (polyamide) beschermen tegen beschadigingen</li> <li>- Geschikt voor optimalisatie-installaties</li> <li>- Voldoet aan DIN 18867-7</li> </ul>
Afmetingen L x B x H (in mm)	1009 x 714 x 915 mm
Werkhoogte (mm)	885 mm
Capaciteit	2 verwarmde compartimenten voor 9x GN 1/1 met 9 paar geleiders (afstand 57,5 mm)
Gewicht (in kg)	68,5 kg
Aansluitwaarde*	1,0 kW
Beschermingsklasse	IP X5
Materiaal	Materiaal RVS 18/10 met gemicroleerd oppervlak
Toebehoren/ opties	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stootbeveiliging rondom van kunststof (polyamide)</li> <li>- Montage van een imperiaal, drie- of vierzijdig</li> <li>- Elektronische thermostaat met digitaal display</li> <li>- Trekdissel links of rechts</li> <li>- Koelelement (eutectische plaat)</li> </ul>
Bestelnr.	<b>572 159</b>

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

## TOEBEHOREN VOOR SAW/SAG/STW

Afbeelding	Omschrijving	voor modellen	Bestelnr.
	<b>Hoestbescherming</b> gebogen, aan de klantzijde tot op de afdekking doorgetrokken of aan de klantzijde met een doorgeefopening van 275 mm	SAW 2, SAW L-2 SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4	—
	<b>Hoestbescherming</b> gebogen, aan de klantzijde tot op de afdekking doorgetrokken of aan de klantzijde met een doorgeefopening van 275 mm  <b>Warmtebrug</b> van roestvrij staal, met 1 keramische warmtestraler per bain-marie, 250 W, niet geregeld, apart inschakelbaar, 230 V	SAW 2, SAW L-2 SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4 (met 400 V CEE-stekker)	—
	<b>Schuifdeksel</b> van RVS 18/10 met condensafstriker, kunststofgeleiding en imperiaal rondom, hoogte 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
	<b>Schuifdeksel</b> van RVS 18/10 met condensafstriker, kogellagergeleiding en imperiaal rondom, hoogte 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
geen afbeelding	<b>Imperiaal, driezijdig</b> van RVS 18/10, hoogte 50 mm	STW 2	—
geen afbeelding	<b>Imperiaal, vierzijdig</b> van RVS 18/10, hoogte 50 mm	STW 2	—
	<b>Neerklapbaar plateau, aan de lange zijde</b> 245 mm breed, belastbaarheid 25 kg	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
	<b>Neerklapbaar plateau, aan de korte zijde</b> 245 mm breed, belastbaarheid 25 kg	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
geen afbeelding	<b>Klapdeksel 2/3 – 1/3</b> van RVS 18/10, 1/3-deksel als plateau te gebruiken, 2/3-deksel met geïntegreerde dekselhouder	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAG 2, SAG 3	—
geen afbeelding	<b>GN-dekselhouder</b> van RVS 18/10 voor GN 1/1 of onderverdelingen daarvan  Aanwijzing: <sup>1)</sup> aan de korte zijde tegenover de duwhandgreep <sup>2)</sup> aan de lange zijde onder de duwhandgreep	SAW 2 <sup>1)</sup> , SAW 3 <sup>1)</sup> , SAW 4 <sup>1)</sup> SAW L-2 <sup>2)</sup> , SAW L-3 <sup>2)</sup> , SAW L-4 <sup>2)</sup> SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2 <sup>1)</sup> , SAG 3 <sup>1)</sup>	—
geen afbeelding	<b>Stootbeveiliging rondom</b>	SAG 2, SAG 3 STW 2 SAW 2-UK, SAW 3-UK	—
geen afbeelding	<b>Trekdissel en koppeling</b> van RVS 18/10	SAG 2, SAG 3 STW 2	—
	<b>Elektronische thermostaat</b>	STW 2	—
	<b>Eutectische plaat (-12 °C)</b> van kunststof, geschikt voor voedingsmiddelen	alle SAG STW 2	<b>573 332</b>
	<b>Eutectische plaat (-3 °C)</b> van kunststof, geschikt voor voedingsmiddelen	alle SAG STW 2	<b>568 136</b>

## WIELUITVOERINGEN VOOR SAW/SAG/STW

Omschrijving	Wieldiameter	Uitvoering	voor modellen
<b>Antistatische wielen, van kunststof</b>	ø125 mm	4 zwenkwielen waarvan 2 met rem	alle SAW
		2 bok- en 2 zwenkwielen met rem	alle SAW-UK, alle SAG, STW 2
<b>Roestvrij stalen wielen</b>	ø125 mm	4 zwenkwielen waarvan 2 met rem	alle SAW, alle SAW-UK, SAG 2, SAG 3, STW 2
		2 bok- en 2 zwenkwielen met rem	alle SAW-UK, alle SAG, STW 2
	ø160 mm	2 bok- en 2 zwenkwielen met rem	alle SAG, STW 2
<b>Staalverzinkte wielen</b>	ø125 mm	4 zwenkwielen waarvan 2 met rem	alle SAW, alle SAG
	ø160 mm	2 bok- en 2 zwenkwielen met rem	alle SAG, STW 2, alle SAW-UK
	ø200 mm	2 bok- en 2 zwenkwielen met rem	alle SAG, STW 2
<b>Wielen vergelijkbaar met luchtbanden</b>	ø160 mm	4 zwenkwielen waarvan 2 met rem	SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4, alle SAW-UK, alle SAG, STW 2
		2 bok- en 2 zwenkwielen met rem	

## DE B.PRO-GROEP

Onze klanten zijn zo divers en veelzijdig als ons aanbod. Om elk het juiste te kunnen bieden, bundelen wij onze competenties en capaciteiten in twee sterk gespecialiseerde business units: B.PRO Catering Solutions – producten en systemen voor professionele grootkeukens. ENOXX Engineering – individueel gemaakte precisiedelen van roestvrij staal, aluminium en kunststof voor de industrie.

B.PRO is volledig gecertificeerd conform EN ISO 9001:2015 en garandeert U maximale betrouwbaarheid en klanttevredenheid.

B.PRO Benelux bvba  
Industrieterrein I – 8 bis  
Zone 1022  
3290 Diest  
Belgie  
Telefoon +32 13 35 37 35  
Telefax +32 13 35 37 39  
office.be@bpro-solutions.com  
www.bpro-solutions.com

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