



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO SERVISTAR

Le système unique d'empilage d'assiettes avec le porte-assiette innovant.

Réglable en continu pour toute
taille d'assiette jusqu'à 30 cm



Porte-assiette innovant
avec surface Softgrip →



Acier inoxydable de haute
qualité, solidement soudé



À PORTÉE DE MAIN.

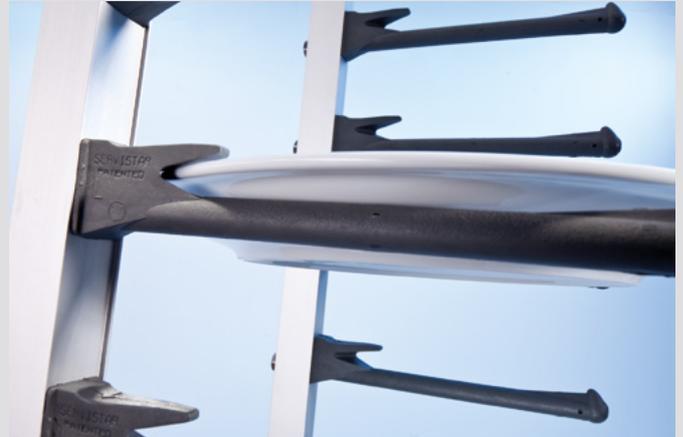
B.PRO SERVISTAR avec support d'assiette innovant : Ergonomie de travail, et souplesse au service.

Le système d'empilage d'assiettes SERVISTAR crée de la place pour la créativité gastronomique, l'efficacité au travail et un trajet détendu du cuisinier au convive.

Grâce à sa finition de haute qualité „made by B.PRO“, le SERVISTAR convainc par une stabilité maximale – même entièrement rempli sur un sol inégal.

Avec ses supports d'assiettes, SERVISTAR offre à votre porcelaine un maintien doux et sûr dans toutes les positions. SERVISTAR se garnit facilement et les assiettes se laissent facilement prélever.

B.PRO SERVISTAR. Pour que tout aille comme sur des roulettes lors du dressage, du transport et du service.



Aussi doux et sûr que la main humaine : Le support d'assiettes unique.

Certaines formes sont uniquement surpassées par l'original : la pince à assiette SERVISTAR est basée sur l'exemple naturel de la main humaine – à la fois puissante et douce.

Grâce à leur forme unique, les supports d'assiettes maintiennent parfaitement les assiettes. Le petit pouce supplémentaire donne aux assiettes une stabilité supplémentaire et veille à l'équilibre optimal en toute position.

Grâce à la surface Softgrip finement élastique, les assiettes reposent de façon douce et antidérapante sur les supports d'assiettes.

Pas de cliquètement, pas de tintement, pas d'énervement :

Les supports d'assiettes uniques SERVISTAR font du dressage, du transport et du service une affaire sûre et rapide.

ÉLÉGANT. ROBUSTE.

Parfait par la forme et la fonction : Des assistants esthétiques et incontournables.

SERVISTAR est parfait pour la manipulation de repas prêts lorsque la place est comptée. Par exemple, le SERVISTAR GASTRO 80 n'occupe par exemple que 0,5 m² pour 80 assiettes.

Votre créativité ne connaît ainsi pratiquement plus de limites : chaque paire individuelle de supports d'assiettes supporte jusqu'à 1 kg. Et avec un espacement des assiettes de 80 mm, vous pouvez également laisser libre cours à votre fantaisie pour la décoration.

Avec leur élégant design, tous les modèles SERVISTAR font même bonne présentation côté salle.

La qualité „made by B.PRO“ signifie également une convivialité de maintenance maximale :



les supports d'assiettes peuvent être commandés individuellement et se remplacent rapidement et simplement – le cas échéant, cela peut vous faire gagner pas mal de temps et d'argent.

B.PRO SERVISTAR.

Pour de nombreux pros, le meilleur système d'empilage d'assiettes existant au monde.



La poignée de poussée réglable en hauteur (en option)

La robuste poignée de poussée en acier inoxydable hygiénique est vite là lorsque vous en avez besoin. Et vite enlevée lorsqu'elle dérange. Elle se laisse simplement monter et démonter et très facilement adapter à chaque taille corporelle.

Regardez seulement de plus près : Efficace dans les moindres détails.

Des matériaux de haute qualité, une finition de premier choix et un design exigeant – voilà ce qui caractérise la qualité de la marque B.PRO.

Et comme cela ne nous suffit pas encore, vous trouverez dans B.PRO SERVISTAR de nombreux détails bien étudiés qui vous facilitent le travail journalier.



Plus d'espace pour des idées créatives

Avec son espacement des assiettes de 80 mm, le SERVISTAR vous laisse assez de place pour toutes vos idées de présentation appétissante des repas.



Plus de stabilité pour tous les jours

Les cadres en acier inoxydable résistant à la torsion et solidement soudés donnent au SERVISTAR sa robustesse – afin que vous puissiez manœuvrer en sûreté même à plein chargement.



Plus de sécurité dans toutes les situations

Les supports d'assiettes avec surface Softgrip assurent une sécurité maximale lors du transport – même lors du franchissement de seuils et sur des sols inégaux.

FLAT PACK.

B.PRO SERVISTAR existe également en Flat Pack économisant la place.

Pour tous les modèles SERVISTAR, vous avez le choix. La livraison se fait soit – comme d’habitude – prêt à l’emploi dans l’état entièrement assemblé. Ou vous optez pour la livraison

dans le Flat Pack compact. Vous pouvez ainsi réduire vos frais de transport et de stockage. Mentionnez simplement le numéro correspondant lors de la commande.



Parfaitement emballé, rapidement assemblé :

chez B.PRO, la qualité réside également dans l’emballage soigné. Avec notre concept d’emballage intelligent Flat Pack, toutes les pièces sont rangées de manière claire et

abritée pour le transport. Quelques manipulations suffisent pour assembler le SERVISTAR en peu de temps.



Plus de flexibilité lors du service

Les rangées de supports d’assiettes s’adaptent en continu à toutes les tailles d’assiette jusqu’à 30 cm – qu’elles soient rondes ou polygonales. Les vis de réglage ergonomiques et la modulation bien structurée vous permettent d’adapter très simplement votre SERVISTAR à la taille d’assiette désirée.



Supplément pratique pour les modèles SERVISTAR avec quatre ou six rangées de supports d’assiettes : vous pouvez régler deux rangées (face avant et face arrière) sur une autre taille d’assiette – et tenir ainsi à disposition deux ou trois tailles d’assiettes différentes.

B.PRO SERVISTAR MOBILES

Illustr. avec
accessoire assiettes



Modèles	B.PRO SERVISTAR GASTRO 80	B.PRO SERVISTAR GASTRO 120
Description	<ul style="list-style-type: none"> - Système d'empilage d'assiettes, <u>roulant, avec roues</u> - En acier inoxydable de haute qualité - Livraison au choix entièrement assemblé ou en Flat Pack économisant la place, pour montage par le client (Prière de mentionner le numéro de commande correspondant.) 	
Supports d'assiettes	<ul style="list-style-type: none"> - Porte-assiette de forme ergonomique avec surface Softgrip - Capacité portante maximale par paire : 1 kg - Espacement des assiettes 80 mm - Réglable en continu pour tailles d'assiettes jusqu'à 30 cm 	
Modèle de roue	- ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	
Capacité	80 assiettes	120 assiettes
Rangées d'assiettes	4 de 20 assiettes	6 de 20 assiettes
Dim. (L x l x H) en mm	653 x 663 x 1856	653 x 933 x 1856
Poids env. (avec roues en matière plastique)	env. 23 kg	env. 29 kg
Variante de livraison	Livraison assemblé	Livraison assemblé
Variante de roues Référence	Matière plastique * 573 695	Matière plastique * 573 699
Variante de livraison	Lieferung im Flat Pack	Lieferung im Flat Pack
Variante de roues Référence	Matière plastique * 573 697	Matière plastique * 573 701
Dim. du Flat Pack (L x l x H) en mm	1753 x 683 x 247	1753 x 943 x 233
Poids du Flat Pack	env. 29 kg	env. 38,5 kg
Taille de lot sur palette	6 Flat Packs par palette	6 Flat Packs pro Palette
Dim. du pack sur palette en mm	1800 x 770 x 1610	1800 x 770 x 2010
Poids de la palette	env. 194 kg	env. 251 kg

* inoxydable suiv. DIN 18867-8

ACCESSOIRES POUR **B.PRO SERVISTAR**

Illustration	Désignation	pour les modèles	Référence
	<p>Poignée de poussée réglable en hauteur En acier inoxydable robuste</p>	Tous les SERVISTAR GASTRO	573 717
	<p>Enveloppe d'hygiène Avec cadre en inox pour accueillir l'enveloppe d'hygiène, pour la protection des repas contre les pertes de chaleur et les influences externes, Matériau : PE 200µ</p>	SERVISTAR GASTRO 80	573 715
	<p>Blocage d'assiette Peut même empêcher les assiettes de glisser dans des situations extrêmes (uniquement pour nouvelle commande, rééquipement impossible.)</p> <p><u>ATTENTION : pas en cas de livraison en Flat Pack</u></p>	Tous les SERVISTAR GASTRO	A indiquer lors de la commande

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