



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO SERVISTAR

Il perfetto sistema di accatastamento di piatti con portapiatti innovativo.

Regolabile su piatti di qualsiasi
grandezza fino a 30 cm



Portapiatti innovativo
con superficie softgrip



Acciaio inox di qualità,
robusta saldatura



A PORTATA DI MANO.

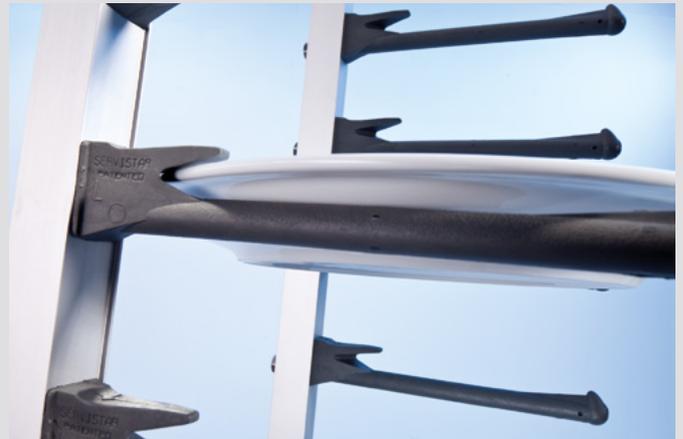
B.PRO SERVISTAR con portapiatti innovativo: più spazio per lavorare, meno stress nel servire.

Il sistema di impilamento piatti SERVISTAR crea spazio per la creatività gastronomica, per il lavoro efficiente e per percorsi rilassanti dalla cucina all'ospite.

Grazie alla sua lavorazione di qualità "made by B.PRO", SERVISTAR convince con la massima stabilità – anche a pieno carico e su pavimenti sconnessi.

Con i suoi portapiatti, SERVISTAR offre alla porcellana un bloccaggio delicato e sicuro in ogni posizione. SERVISTAR può essere caricato facilmente ed i piatti possono essere prelevati rapidamente da esso.

B.PRO SERVISTAR. Preparare, trasportare e servire vanno lisci come l'olio.



Delicato e sicuro come la mano umana: il portapiatti unico nel suo genere.

A volte la forma di un oggetto è seconda soltanto al suo modello ideale: il portapiatti SERVISTAR si orienta all'esempio naturale della mano umana – forte ma anche delicata.

Grazie alla loro forma unica nel suo genere, i portapiatti bloccano i piatti in modo sicuro. Il piccolo pollice in più stabilizza ulteriormente i piatti ed assicura il massimo equilibrio in ogni posizione.

Grazie alla fine superficiale elastica soft-grip, i piatti poggiano delicatamente e non scivolano sui portapiatti.

Nessun acciottolio, nessun tintinnio, nessun fastidio:

i portapiatti SERVISTAR unici nel loro genere rendono la preparazione, il trasporto ed il servizio una cosa sicura e rapida.

BELLO. FORTE.

Forma e funzione perfette: assistenti forti e di bell'aspetto.

SERVISTAR è perfetto per la maneggevolezza di piatti pronti in uno spazio ridotto. Ad esempio il SERVISTAR GASTRO 80 – per 80 piatti richiede solo uno spazio di 0,5 m².

Alla vostra creatività non sono praticamente posti limiti: ogni singola coppia di portapiatti sostiene fino ad un 1 kg di peso. E con la distanza tra i piatti di 80 mm potrete far correre liberamente la vostra fantasia anche per le decorazioni.

Con il loro elegante design, tutti i modelli SERVISTAR si presentano bene anche nella zona frontale.

La qualità "made by B.PRO" significa anche la massima semplicità di manutenzione:



È possibile ordinare anche un solo portapiatti e sostituirlo in modo rapido e semplice – se necessario, questo vi farà risparmiare molto tempo e denaro.

B.PRO SERVISTAR.

Per molti professionisti il miglior sistema di impilamento piatti al mondo.



La maniglia di spinta regolabile in altezza (optional)

La robusta maniglia di spinta in igienico acciaio inox è sempre disponibile quando ce n'è bisogno. E scompare rapidamente quando disturba. Può essere montata e smontata semplicemente ed adattata facilmente a persone di qualsiasi statura.

Osservate più attentamente: convincente fino al minimo dettaglio.

Materiali di qualità, eccellente lavorazione e ricercato design – ecco cosa contraddistingue la qualità inconfondibile della marca B.PRO.

E poiché tutto questo ancora non ci basta, in B.PRO SERVISTAR troverete molti dettagli studiati con cura che vi faciliteranno notevolmente il lavoro quotidiano.



Più spazio per idee creative

Con i suoi 80 mm di distanza tra i piatti, il SERVISTAR offre spazio sufficiente per le più estrose composizioni.



Più stabilità nella quotidianità

I singoli telai di acciaio rigidi e saldati conferiscono al SERVISTAR la sua robustezza – per poter manovrare in sicurezza anche a pieno carico.



Più sicurezza in ogni posizione

I portapiatti con superficie softgrip assicurano la massima sicurezza di trasporto – anche se si deve passare su soglie o su un pavimento sconnesso.

FLAT PACK.

B.PRO SERVISTAR è disponibile anche nel Flat Pack a basso ingombro.

A voi la scelta di uno dei modelli SERVISTAR. La consegna può avvenire in due modi: quello classico pronto all'uso, oppure il Flat Pack compatto.

Così ridurrete le vostre spese di trasporto e di immagazzinamento. Basta comunicarci il codice articolo corrispondente.



Imballaggio perfetto, montaggio rapido:

la qualità B.PRO si presenta anche nella cura dell'imballaggio. Con il nostro concetto di imballaggio intelligente Flat Pack tutti i componenti sono imballati ordinatamente per il

trasporto sicuro. Il SERVISTAR GASTRO si monta da soli con poche operazioni ed in breve tempo.



Più flessibilità nel servire

Le file di portapiatti possono essere adattate a piatti di qualsiasi grandezza fino a 30 cm – sia rotondi sia poligonali. Le ergonomiche viti di regolazione e la chiara scala graduata rendono la regolazione del SERVISTAR sui piatti estremamente semplice.



Un pratico extra dei modelli SERVISTAR con quattro o sei file di portapiatti: ogni due file (lato anteriore e posteriore) possono essere regolate su piatti di altra grandezza – e tenere così pronti contemporaneamente piatti di due o tre grandezze diverse.

B.PRO SERVISTAR CARRELLATO



Figura con
accessorio piatti

Modelli	B.PRO SERVISTAR GASTRO 80	B.PRO SERVISTAR GASTRO 120
Descrizione	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema di impilamento piatti, <u>carrellato, su ruote</u> - In acciaio inox di qualità - Consegna a scelta completamente montato o nell'imballaggio a basso ingombro Flat Pack da montare autonomamente (si prega di indicare il codice articolo corrispondente) 	
Portapiatti	<ul style="list-style-type: none"> - Portapiatti innovativo con superficie softgrip - Portata massima di ogni coppia: 1 kg - Distanza tra i piatti 80 mm - Regolabile su piatti di qualsiasi grandezza fino a 30 cm 	
Modello delle ruote	- ø 125 mm, 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno	
Capacità	80 piatti	120 piatti
File di piatti	4 per 20 piatti	6 per 20 piatti
Dim. (L x P x H) in mm	653 x 663 x 1856	653 x 933 x 1856
Peso (con ruote di materiale sintetico)	Circa 23 kg	Circa 29 kg
Variante di consegna	Consegna completamente montato	Consegna completamente montato
Variante di ruota Cod. art.	Materiale sintetico * 573 695	Materiale sintetico * 573 699
Variante di consegna	Consegna in Flat Pack	Consegna in Flat Pack
Variante di ruota Cod. art.	Materiale sintetico * 573 697	Materiale sintetico * 573 701
Dimensioni Flat Pack (L x P x H) in mm	1753 x 683 x 247	1753 x 943 x 233
Peso Flat Pack	Circa 29 kg	Circa 38,5 kg
Lotto su pallet	6 Flat Packs per pallet	6 Flat Packs per pallet
Misure pallet in mm	1800 x 770 x 1610	1800 x 770 x 2010
Peso pallet	Circa 194 kg	Circa 251 kg

* Inossidabile a norma DIN 18867-8

ACCESSORI PER **B.PRO SERVISTAR**

Figura	Descrizione	Per modelli	Cod. art.
	<p>Maniglia di spinta regolabile in altezza In robusto acciaio inox</p>	Tutti i SERVISTAR GASTRO	573 717
	<p>Copertura igienica Con relativo telaio di supporto in acciaio inox, per proteggere i pasti dal raffreddamento e dalle influenze ambientali Materiale: PE 200 µm</p>	SERVISTAR GASTRO 80	573 715
	<p>Blocco piatti Può impedire perfino che i piatti scivolino in situazioni di trasporto estreme (solo per nuove ordinazioni; l'aggiunta non è possibile)</p> <p><u>ATTENTION: non possibile nella consegna in Flat Pack</u></p>	Tutti i SERVISTAR GASTRO	Indicare nell'ordine

IL GRUPPO B.PRO

I nostri clienti sono tanto diversi e svariati quanto la nostra gamma di servizi. Per offrire a ognuno di essi i servizi migliori, concentriamo le nostre competenze e capacità in due divisioni commerciali altamente specializzate: B.PRO Catering Solutions – prodotti e sistemi per grandi cucine professionali. ENOXX Engineering – parti di precisione prodotte in modo individuale in acciaio inox, alluminio o materiali sintetici per l'industria.

Tutti i settori di attività di B.PRO sono stati certificati a norma DIN EN ISO 9001:2015, garantendo così la massima affidabilità ed orientamento ai clienti.

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