

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



ALLTAGSHELFER FÜR SIE IN AKTION

Hygienische Lösungen für Ihre Speisenverteilung beim Zwischenlagern,
Transportieren und Ausgeben

BASIC LINE

Perfekte Speisenpräsentation – für jeden Zweck und jedes Budget

Mit großer Modul-Auswahl. Jetzt auch in reduzierter Höhe für den Reha-Bereich und für Senioren.



Optional: Die abklappbaren **Tablettrutschen aus Edelstahl in Rundrohr** sind praktisch und stabil.



Optional: Der edle **Highline-Brückenaufsatz** bietet mehr Abstellfläche und noch besseren Einblick.



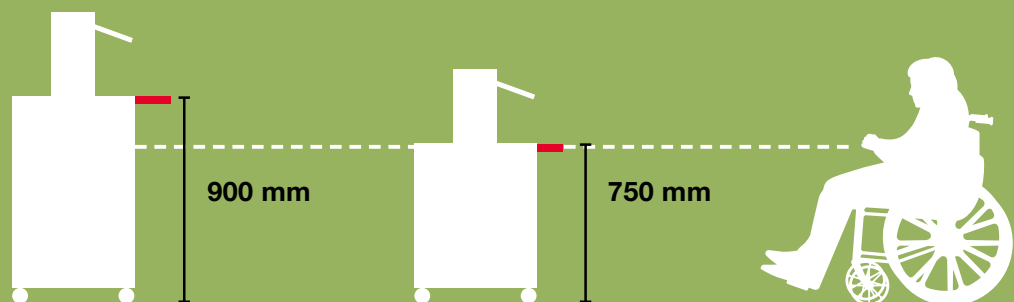
Konfigurieren Sie Ihre B.PRO BASIC LINE Module auf <https://configurator.bpro-solutions.com/> oder fragen Sie unser Vertriebsteam!



B.PRO BASIC LINE in Linie

Fahrbare und fest stehende Module lassen sich mithilfe der Modulverbinder-Sets leicht und stabil verbinden.

Ausgabehöhen



BASIC LINE Smart, Emotion oder Design

BASIC LINE mit reduzierter Höhe



Hochwertig in Material und Design:

Die mobilen **BASIC LINE Module** gibt es

- als Warm-, Kalt- und Neutralbuffet
- in zwei Höhen
- in den drei Ausstattungsvarianten Smart, Emotion und Design
- mit umfangreichem Zubehör und vielen Optionen



Kontaktieren Sie uns! Wir beraten Sie gerne.
Adresse siehe Rückseite.

Speisenausgabe B.PRO BASIC LINE – mit neuen Husten- und Hygieneschutz-Sets



Variante 1: Hustenschutz, geschlossen

- Nachrüstung von Modulen mit offenem Hustenschutz auf geschlossenem Hustenschutz, bspw. zur Umstellung von Selbstbedienung auf Bedienung
- Einsetzbar bei Standard- und Highline-Aufsatz

Variante 2: Hygieneschutz, kundenseitig

- Nachrüstung von Modulen mit offenem Hustenschutz auf geschlossenem Hustenschutz, bspw. zur Umstellung von Selbstbedienung auf Bedienung
- Zusätzlich mit einem Personenschutz oberhalb des Brückenaufsatzes



Durchreichemöglichkeit oberhalb des Brückenaufsatzes



Durchreichemöglichkeit oberhalb der Edelstahl-Abdeckung (bspw. für Kinder- und Schulverpflegung)



Variante 3: Hygieneschutz, stirnseitig

- Stirnseitiges Verschließen des Brückenaufsatzes sowie zusätzlicher Personenschutz oberhalb des Brückenaufsatzes

Variante 4: Brücken-Auflagebord

- Einsetzbar für BASIC LINE Module mit
 - Variante 1: Nachrüst-Set Hustenschutz, geschlossen
 - Variante 2: Nachrüst-Set Hygieneschutz, kundenseitig
- Das Auflagebord vergrößert die Abstellfläche oberhalb des Brückenaufsatzes
- Einsetzbar bei Standard- und Highline-Aufsatz



B.PRO Speisenausgabewagen – neues Zubehör für kompromisslose Hygiene

Nachrüstbarer Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, erhältlich für Speisenausgabewagen mit 2, 3 und 4 Becken, einfach zu montieren.



SAG mit Hustenschutz und Farbfolierung



Speisenausgabewagen beheizbar

- Nass oder trocken beheizbar und einzeln regelbar
- Anschluss 220–240 V

SAW 2 mit 2 Einzelbecken
Best.-Nr. 572 153

SAW 3 mit 3 Einzelbecken
Best.-Nr. 572 154



Speisenausgabewagen beheizbar

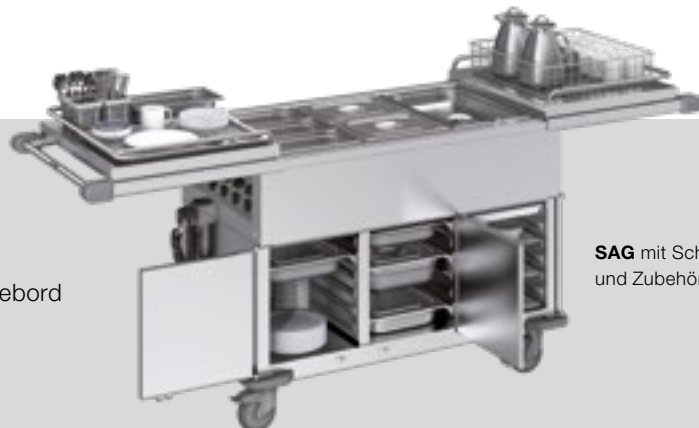
- Becken nass oder trocken beheizbar und einzeln regelbar
- Beheizbare Schrankräume
- Anschluss 220–240 V

SAG 2 mit 2 Einzelbecken, 2 Schrankräumen
Best.-Nr. 572 150



SAG 3 mit 3 Einzelbecken, 3 Schrankräumen
Best.-Nr. 572 151

Optionen

- Schiebedeckel mit umlaufender Galerie
- Glasaufsatzbord gebogen, wahlweise mit Wärmebord
- Abklappbares Bord längs-/stirnseitig
- Korpus mit Farbfolierung



SAG mit Schiebedeckel und Zubehör

Modell / Abbildung		für Modell	Best.-Nr.
Nachrüstbarer Hustenschutz aus Edelstahl, mit ESG Sicherheitsglas, gebogen 	kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt	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
	kundenseitig mit einer Durchreichhöhe von 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
Modell / Abbildung		Modellbezeichnung	Best.-Nr.
Seifen-/Desinfektion mittelspender TV 25 	aus Edelstahl, inkl. Kunststoffflasche	mit Halterung für SAG/SAW/STW	575 145
	Halterung für Desinfektionsmittelspender TV 25	zum Aufhängen an SAG/SAW/STW	575 143

NEU

B.PROTHERM E – Speisentransport next level mit einem Innenraumkonzept, das Ihnen jede Menge Freiheiten lässt.

Ob Sie große Sattmachermengen oder viele kleine Köstlichkeiten transportieren: die Speisentransportbehälter aus der neuen Produktfamilie B.PROTHERM haben für jeden was zu bieten. Wählen Sie aus 23 Modellen genau die Ausführung, die am besten zu Ihren Anforderungen passt: ob als neutrale Aus-

führung, mit Umluftheizung, mit Umluftkühlung, als Duo- oder Kombimodell mit zwei unterschiedlich temperierbaren Fächern (warm/warm, warm/neutral, warm/kalt) oder als Undercounter-Modell.

B.PROTHERM E 30 H

aus Edelstahl, fahrbar, umluftbeheizt

- 30 Paar Auflagesicken, Sickenabstand: 38,3 mm, für 30 x 1/1 GN oder deren Unterteilung
 - Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C
 - 220–240 V / 50/60 Hz / 0,99 kW
 - Maße (LxBxH): 590 x 821 x 1532
- Best.-Nr. 575 202



B.PROTHERM E 36 (30) C

aus Edelstahl, fahrbar, umluftgekühlt

- 36 Paar Auflagesicken, Sickenabstand: 38,3 mm, für 30 x 1/1 und 6 x 1/2 GN oder deren Unterteilung
 - Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C
 - 220–240 V / 50/60 Hz / 0,27 kW
 - Maße (LxBxH): 590 x 821 x 1762
- Best.-Nr. 575 204



BPT E 2 x 12 combi H/N

aus Edelstahl, fahrbar
oberes Schrankfach: umluftbeheizt (+30 °C bis +90°C)

unteres Schrankfach: neutral

- 2x 12 Paar Auflagesicken, Sickenabstand 38,3 mm. für 12x 1/1 GN oder deren Unterteilung
 - 220-240 V / 50/60Hz/ 0,8 kW
 - Maße (L x B x H): 590 x 821 x 1532
- Best.-Nr. 575 210



B.PRO Tablett-Transportwagen – für sichere und hygienische Speisenverteilung im Tablettssystem

Tablett-Transportwagen

Fahrbare Ausführung für 20 Euronorm-Tabletts
2 Schrankräume

TTW 20-115 EZE einwandig
Best.-Nr. 573 723

TTW 20-115 DZE doppelwandig
Best.-Nr. 573 724

TTW-PK 20-115 DZE passiv gekühlt
Best.-Nr. 573 725

Zubehör

Eutektische Platte (–3 °C)
Best.-Nr. 568 136

**Auch für andere Tablett-Formate.
Wir beraten Sie gerne.**



B.PRO Servierwagen – transportieren alles, was man ihnen auflädt



Abb. mit Option Verkleidung



Abb. mit Option Verkleidung

Servierwagen SW 8 x 5-2

- Mit 2 eingeschweißten Borden
 - Maße (LxBxH) 900 x 600 x 950 mm
 - Tragfähigkeit 120 kg
 - Max. Belastung je Bord 80 kg
 - Maße der Borde (LxB) 800 x 500 mm
 - 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm
- Best.-Nr. 569 769

Servierwagen SW 8 x 5-3

- Mit 3 eingeschweißten Borden
 - Maße (LxBxH) 900 x 600 x 950 mm
 - Tragfähigkeit 120 kg
 - Max. Belastung je Bord 80 kg
 - Maße der Borde (LxB) 800 x 500 mm
 - 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm
- Best.-Nr. 569 770

Optional: Verkleidung, 3-seitig, und 2 Flügeltüren, farbig, für SW 8x5

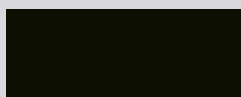
- Zur einfachen Montage
 - Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet
- Best.-Nr. 375 454

Optional: Verkleidung, 3-seitig (ohne Flügeltüren) für SW MCS 10x6-3

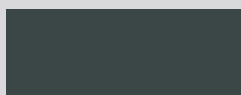
Best.-Nr. 375 455

B.PRO COLOURS

NEUTRAL COLOURS



Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau



Signalweiß

LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot



Petrolgrün



Meerblau

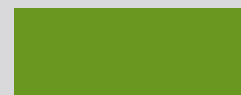
FRESH COLOURS



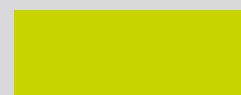
Candyred



Neomint



Granny



Limette



Abb. mit Optionen

Mobile Abräumstation SW MCS 10x6-3

- Mit 3 Borden 1000 x 600 mm
- Ausschnitt für Abfallbehälter (2x GN 1/3-200) im oberen Bord
- 2x GN-B 1/3-200 im Lieferumfang enthalten
- Maße (LxBxH) 1100 x 700 x 950 mm
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Best.-Nr. 382 663

Optionen für B.PRO SW MCS 10x6-3

Einhängerahmen zum seitlichen Einhängen von GN-Behältern für Besteck oder als Sammelbehälter
Best.-Nr. 574 781 (ohne GN-Behälter)

Ablagebord zum Abstellen von Tablett, wird einfach und schnell eingehängt. Durch Umdrehen wahlweise auf Standardhöhe oder reduzierter Höhe. Tropfwanne zum Abstellen von Gläsern und Tassen
Best.-Nr. 574 780

Sichtschutz, kann auch zur individuellen Kennzeichnung von Restmüll, Papier, Glas und Besteck genutzt werden
Best.-Nr. 382 662

Tropfwanne für Gläserkorb
Best.-Nr. 574 779

B.PRO Servierwagen, Optionen/Zubehör

Abbildung	Modell/Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Ausführung	Best.-Nr.
	Arbeitsplatte WB 8 x 5 inkl. 2x GN 1/3-65 zum Aufsetzen auf Servierwagen, inkl. Ausschnitt für 2 GN-Behälter 1/3-65	SW 8 x 5 (ohne Galerie)		Edelstahl	574 773
	Einhängerahmen für GN-Behälter, inkl. Bügel für Küchenrolle		773 x 500 x 61 mm	Edelstahl	574 783
	Schneidbrett auf die Arbeitsplatte und die integrierten GN-Behälter abgestimmt, Safrinne mit Auslauf	WB 8 x 5	231 x 477 x 200 mm	Kunststoff	574 776
	Messerhalter zum Aufsetzen auf GN 1/6	GN 1/6	114 x 162 x 20 mm	Kunststoff	574 774
	Hustenschutz SW SG für Servierwagen, zur nachträglichen Befestigung	SW 8 x 5	828 x 253 x 317 mm	Acrylglas (PMMA)	574 782
	Seifen-/Desinfektionsmittelspender TV 25 aus Edelstahl, mit Halterung für Servierwagen, inkl. Kunststoffflasche	SW/ARW		Edelstahl	575 129
	Halterung für Seifen-/Desinfektionsmittelspender TV 25, zum Aufhängen an Servierwagen				575 127

Am Bügel
einhängbar

B.PRO Tablett- und Besteckwagen, B.PRO Tellerspender – robuste und hygienische Helfer bei der Speisenausgabe

Besteck- und Tablettwagen BT 400

- Für ca. 120 Tablett und ca. 500 Besteckteile
 - Maße: 900 x 600 x 1270 mm
- Best.-Nr. 573 414
Best.-Nr. 572 361 mit Edelstahl-Serviettenspender

Mit reduzierter Höhe, z. B. für Reha-Bereich

- Maße: 900 x 600 x 1060 mm
- Best.-Nr. 574 834 (für ca. 70 Tablett)
Best.-Nr. 574 832 mit Edelstahl-Serviettenspender



Tellerspender

TS-1 18-33 mit 1 Stapelröhre, unbeheizt
Best.-Nr. 573 774

TS-H1 18-33 mit 1 Stapelröhre, statisch beheizbar,
220-240 V / 0,9 kW, mit Abdeckhaube
Best.-Nr. 573 775

TS-H2 18-33 mit 2 Stapelröhren, statisch beheizbar,
220-240 V / 1,2 kW, mit Abdeckhaube
Best.-Nr. 573 778



TS-1 18-33



TS-H2 18-33

B.PRO Regalwagen – Transportlogistik in Perfektion



Regalwagen

- Mit 18 Paar Auflageschienen mit integrierter Kipp-/Durchschubsicherung
- Besonders hohe Stabilität und Tragfähigkeit durch umlaufenden Bodenrahmen und Querverstrebungen
- Fahrbar, 4 rostfreie Lenkrollen, 2 davon mit Feststeller

Regalwagen RWR 160

Kapazität 18 x GN 1/1 oder 36 x GN 1/2
Best.-Nr. 572 934

Regalwagen RWR 161

Kapazität 18 x GN 2/1 oder 36 x GN 1/1
Best.-Nr. 572 936

B.PRO Tablett-Abräumwagen – saubere Sache für die Selbstbedienung

Maximale Stabilität und
Langlebigkeit durch verschweißte
Rahmenkonstruktion aus Edelstahl.



TAW 10



TAW 2 x 10

Tablett-Abräumwagen TAW 10

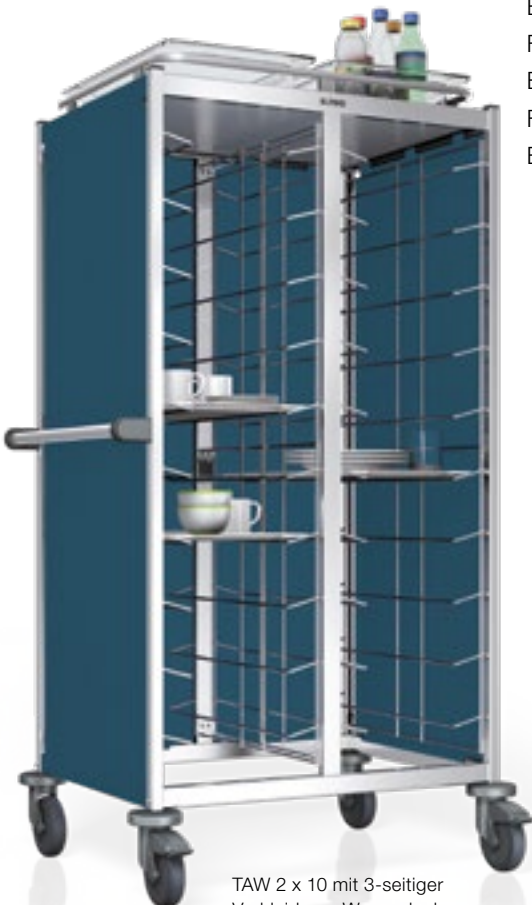
- 1-teilig, beidseitig beschickbar, für 10 Tabletts
- Auflagenabstand: 125 mm
- Tragfähigkeit: 150 kg
- Max. Tragf. je Auflagenpaar: 4,5 kg
- 4 Kunststoff-Lenckrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Für GN-Tabletts (530 x 325 mm)
Best.-Nr. 574 240
Für EN-Tabletts (530 x 370 mm)
Best.-Nr. 574 241
Für KN-Tabletts (460 x 344 mm)
Best.-Nr. 574 242

Tablett-Abräumwagen TAW 2 x 10

- 2-teilig, beidseitig beschickbar, für 20 Tabletts
- Auflagenabstand: 125 mm
- Tragfähigkeit: 150 kg
- Max. Tragf. je Auflagenpaar: 4,5 kg
- 4 Kunststoff-Lenckrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Für GN-Tabletts (530 x 325 mm)
Best.-Nr. 574 243
Für EN-Tabletts (530 x 370 mm)
Best.-Nr. 574 244
Für KN-Tabletts (460 x 344 mm)
Best.-Nr. 574 245



TAW 2 x 10 mit 3-seitiger
Verkleidung, Wagendach,
Galerie und Schiebegriff
(Abb. mit Zubehör)



TAW 10 mit 3-seitiger
Verkleidung, Tür mit Glaseinsatz,
Wagendach und Galerie

Farben: Seite 6

Optionales Zubehör:

- **Seitenwandverkleidung**
2-seitig, farbig
- **Seiten- und Rückwandverkleidung**
3-seitig, farbig
- **Türen mit oder ohne Glaseinsatz**
- **Schiebegriff**
- **Wagendach mit Galerie**
- **Boden**

Viele weitere Modelle und Optionen
erhältlich. Fragen Sie unser Vertriebssteam!

UNVERWÜSTLICH

Ein Küchenleben lang – B.PRO Gastronorm-Behälter

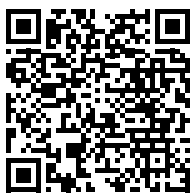
Alles auf Lager! Schon ab nur einem Stück. Schnelle Verfügbarkeit für Behälter, Deckel, Bleche und Kocheinsätze.

- Riesen-GN-Auswahl mit mehr als 200 Behältern, Deckeln, Blechen und Kocheinsätzen
- Alle GN-Produkte abrufbereit auf Lager
- Umgehende Auslieferung Ihrer Bestellung
- Mindest-Bestellmenge nur 1 Stück



GN-Behälter mit Universal-Bügelgriffen:

- Kippsicheres Tragen von zwei Behältern gleichzeitig
- Einfaches Tragen schwerer Behälter
- Leichtes Einhängen gefüllter Behälter
- Müheloses Umfüllen von Speisen
- Sicheres Entnehmen heißer Behälter
- Stapelbar – auch in gefülltem Zustand



Das macht sie so stark:

- Extra stabil durch umlaufende Randverprägung.
- Erstklassige Verarbeitung mit gratfreien Kanten
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbeständig von -40 °C bis $+280\text{ °C}$
- Leichtes Reinigen und höchste Hygiene durch korrosionsbeständige, porenfreie Oberflächen und große Eck- und Bodenradien



Superleicht stapeln.

Nichts verkeilt sich und nichts klemmt – dank Stapelschulter und höchst präziser Verarbeitung der Ecken.



Qualität „Made in Germany“

50 Jahre Erfahrung in der Fertigung von Gastronorm-Behältern bedeuten: extra lange Lebensdauer im extra harten Küchenalltag.



Ohne Kleckern in jede Kurve

Den innovativ konstruierten Dichtungsdeckel aus Edelstahl mit Silikonichtung gibt es nur bei B.PRO. Da schwappt unterwegs garantiert nichts über.

Viele Modelle aus Kunststoff, emailliert und weiteres Zubehör auf

www.bpro-solutions.com/de/catering/produkte/gastronorm.cfm

B.PROTHERM K Speisentransportbehälter – kompakt und robust

BPT Toplader*

Kapazität 1 x GN 1/1-200
oder deren Unterteilung



BPT 320 K

Best.-Nr. 566 241

BPT Frontlader*

Kapazität
max. 2 x GN 1/1-150



BPT 420 K

Best.-Nr. 573 514

BPT Frontlader*

Kapazität max. 2 x GN 1/1-200
oder 3 x GN 1/1-150



BPT 620 KUF

Best.-Nr. 564 365

unbeheizt

BPT 320 KB

- Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90°C
 - 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Best.-Nr. 566 242

BPT 420 KBUH

- Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90°C
 - 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Best.-Nr. 573 515

BPT 620 KBUH

- Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90°C
 - 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Best.-Nr. 572 536

beheizbar

BPT 320 KBR

- Innenbehälter Edelstahl
 - Gradgenau regelbar von +40°C bis +95°C
 - 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Best.-Nr. 572 228

BPT 420 KBRUH

- Gradgenau regelbar von +40°C bis +85°C
 - 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Best.-Nr. 573 516

BPT 620 KBRUH

- Gradgenau regelbar von +40°C bis +85°C
 - 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Best.-Nr. 572 537

beheizbar, regelbar

* Die genannten Best.-Nr. beziehen sich auf dunkelgraue Beschlagteile. Alternativ auch in Blau, Rot, Grün und Gelb erhältlich.



B.PROTHERM 320 ECO-C

Toplader, unbeheizt
zum Einstapeln von GN-Behältern

- Kapazität 4x GN 1/1-55 oder 3x GN 1/1-65 oder 2x GN 1/1-100 oder 1x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
- Maße (LxBxH): 630 x 415 x 345 mm

Best.-Nr. 573 956

Praktisches Zubehör



ROLLI-125

- Tragfähigkeit 180 kg
 - 4 Kunststoff-Lenkrollen,
davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm
- Best.-Nr. 568 237



Eutektische Platte (-12 °C)

- Gastronorm-gerecht
 - Aus Kunststoff
- Best.-Nr. 573 332



Abb. mit
Option Steg ST 5

Einschubrahmen

- für B.PROTHERM Frontlader
 - für Gastronorm-Behälter bis
150 mm Tiefe
- Best.-Nr. 564 352

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81276
Telefax +49 7045 44-81212
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com



Unser Gesamtprogramm:

www.bpro-solutions.com/de/catering/produkte.cfm

B.PRO
CATERING SOLUTIONS