



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

EQUIPAMENTO PARA COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURAÇÃO COLETIVA E CATERING

B.PRO Catering Solutions

DE PROFISSIONAIS PARA PROFISSIONAIS

Equipamento para cozinhas industriais, catering e restauração coletiva



B.PRO – convincente pela tecnologia e design

O Grupo B.PRO produz bens de investimento de alta qualidade para cozinhas industriais e é fornecedor da indústria. Fundado em 1925 por Heinrich Blanc em Oberderdingen (Alemanha) como "Blanc & Co.", o Grupo B.PRO desenvolve atualmente a sua atividade em todo o mundo.

A unidade de negócios B.PRO Caterings Solutions oferece soluções económicas e orientadas para o cliente para a logística e distribuição de alimentos – desde a armazenagem, preparação de porções e transporte até a apresentação e confeção dos alimentos à frente dos convivas. A automatização de processos em cozinhas industriais e empresas de catering é um outro ponto central.

B.PRO é sinónimo de altíssima qualidade, assim como de especial competência e fiabilidade, desde o primeiro conselho ao serviço pós-vendas. Oferecemos aos nossos clientes soluções perfeitamente ajustadas às suas necessidades.

O grupo empresarial faz parte do holding familiar BLANC & FISCHER. O B.PRO vive uma cultura corporativa orientada para os valores.

www.bpro-solutions.com

- 4 Contentores para transporte de alimentos em plástico B.PROTHERM K
- 10 Contentores para transporte de alimentos em aço inox B.PROTHERM K
- 16 Sistema de empilhamento de pratos B.PRO SERVISTAR
- 18 **Sistema de cozinha B.PRO COOK**
- 24 Sistemas de distribuição de alimentos B.PRO BASIC LINE
- 28 Depósitos de pratos
- 34 Carros de distribuição de alimentos
- 37 Depósitos de cestos e bandejas
- 38 **Tapete de distribuição de alimentos**
- 42 **Carro para transporte de bandejas**
- 44 Carros de serviço, revestimento para carros de serviço
- 48 Carros para arrumação de bandejas
- 50 Carros de prateleiras
- 52 Carros de transporte
- 54 Recipientes Gastronorm
- 58 Recipientes Gastronorm B.PRO Buffet Line

B.PROTHERM K

Transporte apetitoso, embalagem apetitosa – Contentores para transporte de alimentos B.PROTHERM K em plástico.

Com uma convincente qualidade de 5 estrelas, os alimentos quentes e frios são excelentemente mantidos quentes ou frios no B.PROTHERM K. Tanto por fora, como por dentro, os B.PROTHERM K convencem pela sua tecnologia, design, funcionalidade e acessórios.



B.PROTHERM 620 KUF

O modelo com o maior volume de enchimento. A porta de batente pode rodar 270° e é amovível.



B.PROTHERM 420 K

Carga frontal com porta de batente, sem aquecimento.



B.PROTHERM 320 KB

Carga superior, com aquecimento, indicação do estado de funcionamento e interior em aço inox.



Inconfundível

B.PROTHERM K com o logótipo ou nome da sua empresa – único, inconfundível e disponível a partir de uma unidade. Duradouro e lavável na máquina de lavar louça.



Traz mais cor à vida

B.PROTHERM K com guarnições coloridas. Quase todos os modelos estão disponíveis com guarnições coloridas em azul, vermelho e cinzento.



Excelente qualidade dos alimentos

B.PROTHERM K com aquecimento permitindo a regulação da temperatura interior com precisão de graus entre +40 °C e +85 °C ou +95 °C.



Interior em aço inox

BPT 320 KB e 320 KBR com interior em aço inox, para carga direta.



Pegas ergonómicas

Aro de suporte em aço inox com pega em plástico antideslizante.



Informação rápida

Os práticos suportes para ementas anunciam o prato do dia.



Fixação segura

Concavidades para suportes, para que também os pequenos recipientes GN fiquem seguros.



Perfeitamente fechado

Fecho na parte superior para uma abertura fácil, também quando os contentores estão muito próximos lado a lado



Goteira para condensação

Quatro modelos BPT, para segurança adicional: a goteira recolhe a água de condensação que se forma, minimizando o perigo de escorregamento e lesões.



Higiene irrepreensível

Todos os B.PROTHERM K podem ser lavados na máquina de lavar louça (os modelos com aquecimento BPT 320 devem ter a tomada de ligação à rede fechada. Os modelos com aquecimento de convecção BPT 420 e 620, sem porta).



Compatíveis com o ambiente

O plástico é isento de FCKW, reciclável e resistente aos alimentos.

Exemplos de carga

B.PROTHERM 160 K

B.PROTHERM 320 K



Para um menu com 3 componentes:
2 x GN 1/4 100 mm profund.
1 x GN 1/2 100 mm profund.
1 suporte ST 3
(aprox. 14 menus)

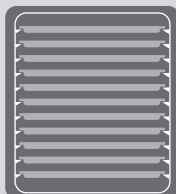
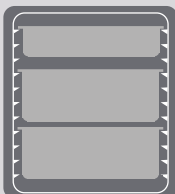


Para um menu com 4 componentes:
2 x GN 1/6 100 mm profund.
2 x GN 1/3 100 mm profund.
2 suportes ST 3
(aprox. 10 menus)

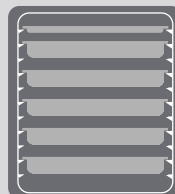
B.PROTHERM 420 K

Para um menu com 3 componentes:

1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(aprox. 40 menus)



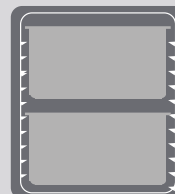
11 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,
5 x GN 1/1-40



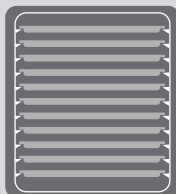
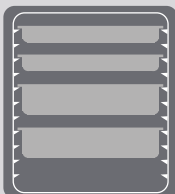
2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65



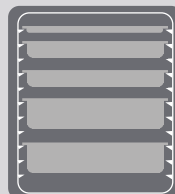
2 x GN 1/1-150

Para um menu com 4 componentes:

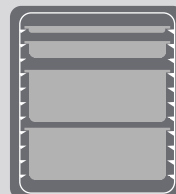
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(aprox. 30 menus)



1 Placa eutética,
10 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65



1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100

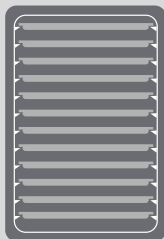
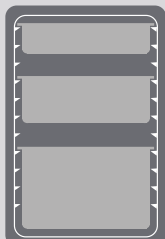


1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

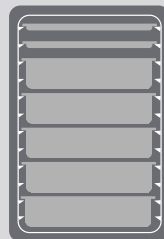
B.PROTHERM 620 K

Para um menu com 3 componentes:

1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(aprox. 60 menus)



12 x GN 1/1-20



2 x GN 1/1-20,
5 x GN 1/1-65



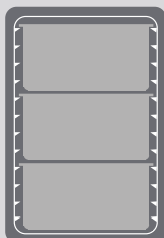
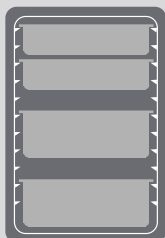
6 x GN 1/1-65



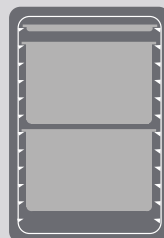
4 x GN 1/1-100

Para um menu com 4 componentes:

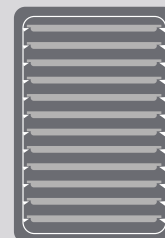
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(aprox. 40 menus)



3 x GN 1/1-150



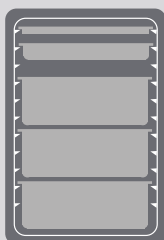
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



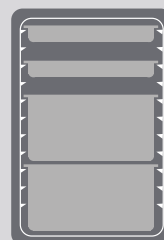
1 elem. refrig.,
11 x GN 1/1-20



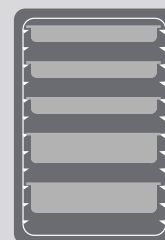
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-150



3 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65



1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-150,
1 x GN 1/1-200

A classe rainha no catering: o B.PROTHERM KBR com aquecimento regulável, para temperaturas com precisão de graus.



65° para o peixe e 70° para os brócolos

Para pratos perfeitos, é necessário um controlo rigoroso da temperatura. Apenas desta forma é possível transportar, armazenar e manter quentes também alimentos muito sensíveis nas melhores condições. Com a sua regulação digital da temperatura do interior, o B.PROTHERM KBRUH permite ajustar a temperatura precisamente ao grau: a carne fica tenra, os legumes crocantes e as salsichas não rebentam.

Os modelos B.PROTHERM KBRUH são perfeitos para todos aqueles que colocam exigências especialmente altas à quali-



dade dos seus alimentos. E, se necessário, também podem ser utilizados para cozedura a baixas temperaturas ou sob vácuo.

Cozedura a baixas temperaturas

A temperaturas entre +60 °C e +80 °C, o aquecimento de convecção regulável garante uma delícia de carne tenra (Modelos BPT 420 KBRUH e 620 KBRUH).

Cozedura sob vácuo

Basta deixar cozer o produto embalado a vácuo no banho-maria a temperaturas entre +55 °C und +85 °C – favorecendo especialmente o aroma, vitaminas e nutrientes (Modelo BPT 320 KBR).



B.PROTHERM 620 KBRUH

Carga frontal, regulável, com aquecimento de convecção e indicação da temperatura

- Capacidade máx. 2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150
- Regulável com precisão de graus de +40 °C a +85 °C
- Também apropriado para cozedura a baixas temperaturas
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensões (CxLxA): 692 x 440 x 660 mm

B.PROTHERM 320 KBR

Carga superior, regulável, com aquecimento de silicone e indicação da temperatura

- Capacidade 1x GN 1/1-200 ou respetivas fracções
- Regulável com precisão de graus de +40 °C a +95 °C
- Com aquecimento seco ou húmido
- Também apropriado para cozedura sob vácuo
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Dimensões (CxLxA): 643 x 430 x 375 mm

B.PROTHERM K EM PLÁSTICO

- Em polipropileno resistente a alimentos

- Pode ser lavado na máquina de lavar louça (BPT com aquecimento de convecção, apenas sem porta)

Modelo	Descrição	Aquecimento	Dimensões (mm) C x L x A	Peso em kg	Cor Guarni- ções	Ref.
BPT 160 K	Carga superior Capacidade: 1 x GN 1/1-100 ou respetivas fracções	sem aqueci- mento	634 x 430 x 230 mm	7 kg	cinzento azul vermelho verde amarelo	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529
BPT 320 K	Carga superior Capacidade: 1 x GN 1/1-200 ou respetivas fracções	sem aqueci- mento	643 x 430 x 340 mm	8 kg	cinzento azul vermelho verde amarelo	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533
BPT 320 KB*	Carga superior, aquecimento de silicone Capacidade: 1 x GN 1/1-200 ou respetivas fracções	com aqueci- mento	643 x 430 x 375 mm	13,5 kg	cinzento azul vermelho verde amarelo	566 242 574 563 574 564 574 565 574 566
BPT 420 K	Carga frontal com porta de batente Capacidade: 2 x GN 1/1-150 ou respetivas fracções	sem aqueci- mento	663 x 445 x 470 mm	11,5 kg	cinzento azul vermelho verde amarelo	573 514 574 534 574 535 574 536 574 537
BPT 420 KBUH*	Carga frontal, aquecimento de convecção com porta de batente Capacidade: 2 x GN 1/1-150 ou respetivas fracções	com aqueci- mento	692 x 445 x 470 mm	16 kg	cinzento azul vermelho verde amarelo	573 515 574 571 574 572 574 573 574 574
BPT 420 KBRUH*	Carga frontal, aquecimento de convecção com regulador de temperatura digital, para a regulação de temperatura grau a grau no interior de +40 °C a +85 °C com porta de batente Capacidade: 2 x GN 1/1-150 ou respetivas fracções	com aqueci- mento	692 x 445 x 470 mm	16 kg	cinzento azul vermelho verde amarelo	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578
BPT 620 KUF	Carga frontal com porta de batente Capacidade: 3 x GN 1/1-150 ou respetivas fracções	sem aqueci- mento	660 x 440 x 660 mm	15 kg	cinzento azul vermelho verde amarelo	564 365 574 542 574 543 574 544 574 545
BPT 620 KBUH*	Carga frontal, aquecimento de convecção com porta de batente Capacidade: 3 x GN 1/1-150 ou respetivas fracções	com aqueci- mento	692 x 440 x 660 mm	19,5 kg	cinzento azul vermelho verde amarelo	572 536 574 579 574 580 574 581 574 582
BPT 620 KBRUH*	Carga frontal, aquecimento de convecção com regulador de temperatura digital, para a regulação de temperatura grau a grau no interior de +40 °C a +85 °C com porta de batente Capacidade: 3 x GN 1/1-150 ou respetivas fracções	com aqueci- mento	692 x 440 x 660 mm	19,5 kg	cinzento azul vermelho verde amarelo	572 537 574 591 574 592 574 593 574 594

* Para versões de fichas específicas de cada país, consulte o seu revendedor.

ACESSÓRIOS PARA B.PROTHERM K EM PLÁSTICO

Modelo	Descrição	Para os modelos	Dimensões (mm) C x L x A	Peso em kg	Ref.
ROLA 13	Base de distribuição com rodas com apoio para tampas, em aço inox 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, em aço galvanizado, ø 125 mm	BPT 160 K ou BPT 320 K	592 x 425 x 535 mm	10 kg	572 342
ROLLI-125	Base de transporte com rodas em polipropileno, rodas de plástico 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, ø 125 mm	4 x BPT 160 K ou 3 x BPT 320 K ou 2 x BPT 420 K ou 2 x BPT 620 K	643 x 446 x 187 mm	4,5 kg	568 237
Placa eutética (-3 °C)	Placa eutética em plástico conforme à norma gastronómica	BPT 420 K / BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	575 306
Placa eutética (-12 °C)	Placa eutética em plástico conforme à norma gastronómica	BPT 420 K / BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	575 307

Adequado
para máquina de
lavar louça até no
máx. +90 °C (não para
máquina de lavar louça
com material gra-
nular)



ROLA 13



ROLLI-125



Placa eutética

B.PROTHERM E

Quente, frio, neutro, combinado – do pequeno ao grande: os contentores para transporte de alimentos em aço inoxidável da B.PROTHERM elevam a sua logística alimentar a outro nível.

Um compartimento, uma temperatura – para transporte, armazenamento, distribuição e também como elemento inferior de balcão

- 12 modelos diferentes com aquecimento por convecção, refrigeração por convecção ou versão neutra
- Como modelos GN 1/1 ou modelos de banquete GN 2/1
- Elementos inferiores de balcão (aquecidos por convecção ou neutros) para alojar sob mesas e balcões



Dois compartimentos, duas zonas de temperatura – para ainda mais flexibilidade durante o transporte e a armazenagem temporária

- Dois compartimentos reguláveis separadamente com aquecimento por convecção ou como combinação de aquecimento/refrigeração por convecção ou aquecimento por convecção/neutro
- Modelos combinados economizadores de espaço com dois compartimentos sobrepostos
- Modelos duplos para grandes quantidades com dois compartimentos lado a lado
- Como modelos GN 1/1 ou modelos de banquete GN 2/1



Personalização: Revestimento a pó do corpo e das portas em 12 cores diferentes.



Conceito de porta: a abertura da porta a 270° com travagem no interior da placa de base protege contra danos. O bloqueio de 2 pontos garante um fecho seguro.



Pegas deslizantes: 4 pegas ergonómicas e robustas em aço inoxidável dispostas na vertical asseguram um ótimo manuseamento por todos os lados.



Vidro de observação: opcionalmente com visor de vidro nos modelos de banquete GN 2/1. Evita a abertura e o fecho demasiado frequentes, graças à visibilidade ideal e ao controlo do nível de enchimento.



Abertura confortável da porta: inteligente. A abertura confortável da porta acionada pelo pé possibilita uma cómoda abertura da porta mesmo com as mãos ocupadas.



Galeria com 3 ou 4 lados: a área útil adicional na cobertura permite o transporte seguro de, por exemplo, caixas BPT K 160/320 ou Euronorm.



Proteção antichoque adicional na cobertura: a solução robusta para o transporte no exterior protege contra danos.



Conceito de humificação para modelos de banquete com depósito de água recarregável na parede posterior. A humificação interior pode ser regulada em três níveis conforme necessário.



Ligação do aparelho: na parede posterior, para um ótimo manuseamento e percursos curtos. Engenhoso: A tomada adicional opcional permite conectar outros aparelhos.



Conectividade para o seu fluxo de trabalho

- A tecnologia de sensores IoT incorporada opcional regista dados de forma permanente e abrangente, incluindo temperaturas. Tal tecnologia de sensores tanto pode ser implementada através de WLAN, como remotamente, com a tecnologia LTE.
- Documentação HAACP digital: solução inteligente para garantir a qualidade e a higiene da sua logística de alimentos: Para a execução centralizada e digital, monitorização, otimização, análise e arquivo de processos operacionais e pontos de controlo críticos.
- Também pode ser comandada convenientemente através de um smartphone ou tablet utilizando uma aplicação.



B.PROTHERM E NEUTRO



BPT E 12 N



BPT E 18 N



BPT E 24 N



BPT E 30 N

AQUECIDO POR CONVECÇÃO



BPT E 12 H



BPT E 18 H



BPT E 24 H



BPT E 30 H



BPT E 36 H
banquet

REFRIGERADO POR CONVECÇÃO



BPT E 30 (24) C



BPT E 36 (30) C



BPT E 36 (30) C
banquet

B.PROTHERM E

NEUTRO

- Corpo e porta do aparelho com isolamento de parede dupla, interior com paredes onduladas higiénicas profundamente repuxadas, versão higiénica HS
- Com porta de batente com abertura de 270°
- Placa de base em plástico robusto como chassi e proteção antichoque

Modelo	Modelo das rodas	Número de rebordos	Distância entre rebordos	Ref.
BPT E 12 N	Rodas com \varnothing 75 mm, 4 rodas duplas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, aço galvanizado	12 x 1/1 GN	38,3 mm	575 195
BPT E 18 N	Rodas em plástico, inoxidáveis de acordo com DIN 18867-8, rodas com \varnothing 125 mm, 2 rodas fixas e 2 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador	18 x 1/1 GN		575 196
BPT E 24 N	Rodas em plástico, inoxidáveis de acordo com DIN 18867-8, rodas com \varnothing 125 mm, 2 rodas fixas e 2 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador	24 x 1/1 GN		575 197
BPT E 30 N	Rodas em plástico, inoxidáveis de acordo com DIN 18867-8, rodas com \varnothing 125 mm, 2 rodas fixas e 2 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador	30 x 1/1 GN		575 198

AQUECIDO POR CONVECÇÃO (INTERVALO DE TEMPERATURA: +30 °C A +95 °C)

- Corpo e porta do aparelho com isolamento de parede dupla, interior com paredes onduladas higiénicas profundamente repuxadas, versão higiénica HS
- Com porta de batente com abertura de 270°
- Placa de base em plástico robusto como chassi e proteção antichoque
- Cabo espiralado com ficha e suporte de cabo na parede posterior

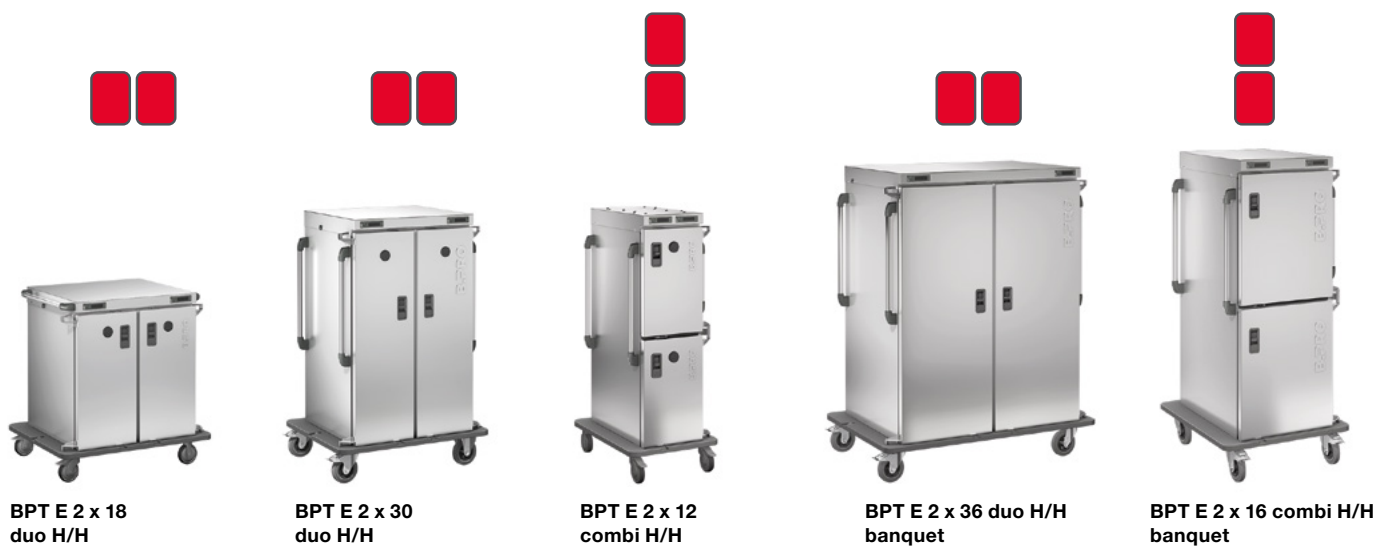
Modelo	Modelo das rodas	Número de rebordos	Distância entre rebordos	Ref.
BPT E 12 N	Rodas com \varnothing 75 mm, 4 rodas duplas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, aço galvanizado	12 x 1/1 GN	38,3 mm	575 199
BPT E 18 N	Rodas em plástico, inoxidáveis de acordo com DIN 18867-8, rodas com \varnothing 125 mm, 2 rodas fixas e 2 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador	18 x 1/1 GN		575 200
BPT E 24 N	Rodas em plástico, inoxidáveis de acordo com DIN 18867-8, rodas com \varnothing 125 mm, 2 rodas fixas e 2 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador	24 x 1/1 GN		575 201
BPT E 30 N	Rodas em plástico, inoxidáveis de acordo com DIN 18867-8, rodas com \varnothing 125 mm, 2 rodas fixas e 2 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador	30 x 1/1 GN		575 202
BPT E 36 H banquet	4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, rodas com \varnothing 160 mm, aço galvanizado	36 x 2/1 GN		575 212

REFRIGERADO POR CONVECÇÃO (INTERVALO DE TEMPERATURA: +2 °C A +10 °C)

- Corpo e porta do aparelho com isolamento de parede dupla, interior com paredes onduladas higiénicas profundamente repuxadas, versão higiénica HS
- Com porta de batente com abertura de 270°
- Placa de base em plástico robusto como chassi e proteção antichoque
- Módulo de refrigeração por convecção na parede posterior, agente refrigerante: propano R290
- Cabo espiralado com ficha e suporte de cabo na parede posterior

Modelo	Modelo das rodas	Número de rebordos	Distância entre rebordos	Ref.
BPT E 30 (24) C	Rodas em plástico, inoxidáveis de acordo com DIN 18867-8, rodas com \varnothing 125 mm, 2 rodas fixas e 2 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador	24 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN	38,3 mm	575 203
BPT E 36 (30) C	Rodas em plástico, inoxidáveis de acordo com DIN 18867-8, rodas com \varnothing 125 mm, 2 rodas fixas e 2 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador	30 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN		575 204
BPT E 36 (30) C banquet	4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, rodas com \varnothing 160 mm, aço galvanizado	30 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 216

B.PROTHERM E, MODELOS COMBINADOS E DUPLOS, AQUECIDO POR CONVECÇÃO /AQUECIDO POR CONVECÇÃO



AQUECIDO POR CONVECÇÃO/NEUTRO



AQUECIDO/REFRIGERADO POR CONVECÇÃO



B.PROTHERM E, MODELOS COMBINADOS E DUPLOS, AQUECIDOS POR CONVECÇÃO/AQUECIDOS POR CONVECÇÃO

(INTERVALO DE TEMPERATURA: +30 °C A +95 °C)

- Corpo e porta do aparelho com isolamento de parede dupla, interior com paredes onduladas higiénicas profundamente repuxadas, versão higiénica HS
- Com porta de batente com abertura de 270°
- Placa de base em plástico robusto como chassi e proteção antichoque
- Cabo espiralado com ficha e suporte de cabo na parede posterior

Modelo	Modelo das rodas	Número de rebordos	Distância entre rebordos	Ref.
BPT E 2 x 18 duo H/H	Rodas em plástico, inoxidáveis de acordo com DIN 18867-8, rodas com ø 125 mm, 2 rodas fixas e 2 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador	2 x 18 x 1/1 GN	38,3 mm	575 206
BPT E 2 x 30 duo H/H	4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, rodas com ø 160 mm, aço galvanizado	2 x 30 x 1/1 GN		575 207
BPT E 2 x 12 combi H/H	Rodas em plástico, inoxidáveis de acordo com DIN 18867-8, rodas com ø 125 mm, 2 rodas fixas e 2 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador	2 x 12 x 1/1 GN		575 208
BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, rodas com ø 160 mm, aço galvanizado	2 x 36 x 2/1 GN		575 214
BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, rodas com ø 160 mm, aço galvanizado	2 x 16 x 2/1 GN		575 213

AQUECIDO POR CONVECÇÃO/NEUTRO

(INTERVALO DE TEMPERATURA DO AQUECIMENTO POR CONVECÇÃO: +30 °C A +95 °C)

- Corpo e porta do aparelho com isolamento de parede dupla, interior com paredes onduladas higiénicas profundamente repuxadas, versão higiénica HS
- Com porta de batente com abertura de 270°
- Placa de base em plástico robusto como chassi e proteção antichoque
- Cabo espiralado com ficha e suporte de cabo na parede posterior

Modelo	Modelo das rodas	Número de rebordos	Distância entre rebordos	Ref.
BPT E 2 x 18 duo H/N	Rodas em plástico, inoxidáveis de acordo com DIN 18867-8, rodas com ø 125 mm, 2 rodas fixas e 2 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador	2 x 18 x 1/1 GN	38,3 mm	575 209
BPT E 2 x 12 combi H/N	Rodas em plástico, inoxidáveis de acordo com DIN 18867-8, rodas com ø 125 mm, 2 rodas fixas e 2 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador	2 x 12 x 1/1 GN		575 210
BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, rodas com ø 160 mm, aço galvanizado	2 x 16 x 2/1 GN		575 215

AQUECIDO/REFRIGERADO POR CONVECÇÃO (INTERVALO DE TEMPERATURA DO AQUECIMENTO POR CONVECÇÃO: +30 °C A +95 °C, REFRIGERAÇÃO POR CONVECÇÃO: +2 °C A +10 °C)

- Corpo e porta do aparelho com isolamento de parede dupla, interior com paredes onduladas higiénicas profundamente repuxadas, versão higiénica HS
- Com porta de batente com abertura de 270°
- Placa de base em plástico robusto como chassi e proteção antichoque
- Módulo de refrigeração por convecção instalado na parede posterior, agente refrigerante: propano R290
- Cabo espiralado com ficha e suporte de cabo na parede posterior

Modelo	Modelo das rodas	Número de rebordos	Distância entre rebordos	Ref.
BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, rodas com ø 160 mm, aço galvanizado	divisória de armário esquerda (aquecida por convecção): 30 x 1/1 GN divisória de armário direita (refrigerada por convecção): 24 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN	38,3 mm	575 211
BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, rodas com ø 160 mm, aço galvanizado	divisória de armário esquerda (aquecida por convecção): 36 x 2/1 GN divisória de armário direita (refrigerada por convecção): 30 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 218
BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, rodas com ø 160 mm, aço galvanizado	divisória de armário superior (aquecida por convecção): 16 x 2/1 GN divisória de armário inferior (refrigerada por convecção): 10 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 217

SERVISTAR

Cria espaço na cozinha: o sistema de empilhamento de pratos B.PRO SERVISTAR.

O inovador sistema de empilhamento de pratos B.PRO SERVISTAR abre lugar a criatividade na gastronomia, a um trabalho eficiente e a vias de movimentação descontraídas desde o cozinheiro ao público.

Dispondo de suportes para pratos, o B.PRO SERVISTAR proporciona à sua porcelana um apoio suave e seguro em todas as condições. O B.PRO SERVISTAR carrega-se com facilidade e os pratos podem ser retirados de novo rapidamente.

Graças ao seu design elegante, todos os modelos podem, até, deixar-se ver na frente de serviço.

O B.PRO SERVISTAR é perfeito para o manuseamento de refeições prontas no menor espaço. Por exemplo, o B.PRO SERVISTAR GASTRO 80: para 80 pratos, necessita de uma área de apenas 0,5 m².



Mais estabilidade no dia a dia

Devido à alta qualidade do seu fabrico, o B.PRO SERVISTAR surpreende pela máxima estabilidade – mesmo com carga completa e pisos irregulares. Para que possa manobrar em segurança em qualquer situação.



Mais espaço para ideias criativas

Com uma distância entre pratos de 80 mm, o B.PRO SERVISTAR oferece espaço suficiente para todas as suas apetitosas ideias de empratamento.



Mais flexibilidade ao servir

As fileiras de suportes para pratos podem ser ajustadas a todos os tamanhos de pratos até 30 cm, quer sejam circulares ou poligonais.



O suporte para pratos inovador, de forma única no género.

O design guia-se pelo modelo da mão humana: simultaneamente forte e suave. O pequeno polegar extra dá aos pratos estabilidade adicional e oferece o melhor equilíbrio em todas as posições. Graças à superfície Softgrip, fina e elástica, os pratos mantêm-se delicadamente sobre os suportes, não deslizando – sem matraquear, sem tinir, tranquilamente.

B.PRO SERVISTAR

- Distância entre pratos de 80 mm, para diâmetros de prato de até 30 cm

Modelo	Descrição	Dimensões (mm) C x L x A	Capacidade	Fornecimento	Ref.
B.PRO SERVISTAR Gastro 80	Sistema de empilhamento de pratos móvel, rodas em material sintético, 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, ø 125 mm, inoxidável conforma a norma DIN 18867, parte 8	653 x 663 x 1856 mm	80 pratos	compl. montado	573 695
				em Flat Pack para montagem pelo cliente Dimens. embalagem: 1753 x 683 x 247 mm	573 697
B.PRO SERVISTAR Gastro 120	Sistema de empilhamento de pratos móvel, rodas em material sintético, 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, ø 125 mm, inoxidável conforma a norma DIN 18867, parte 8	653 x 933 x 1856 mm	120 pratos	compl. montado	573 699
				em Flat Pack para montagem pelo cliente Dimens. embalagem: 1753 x 943 x 233 mm	573 701

FLAT PACK!



B.PRO SERVISTAR GASTRO 80

B.PRO SERVISTAR GASTRO 120

B.PRO SERVISTAR GASTRO 80 (Flat Pack)

B.PRO COOK

Descubra a flexiligência com o sistema de cozinha inteligente, que corresponde aos requisitos diários com a máxima flexibilidade.

Flexiligência em mente

A solução perfeita para a sua ideia de negócio: a B.PRO COOK disponibiliza configurações individuais de tamanho, classe de desempenho e equipamento.

Flexiligência no espaço

Escolha livre da localização: a B.PRO COOK combina técnicas de cozinha e exaustor num único sistema.

Flexiligência no tempo

Pratos variados de manhã à noite e sempre atualizados: com a B.PRO COOK, pode substituir o equipamento e os utensílios conforme necessário e sem esforço.

Flexiligência no design

para um ambiente harmonioso: a B.PRO COOK oferece-lhe opções de design personalizadas para materiais e cores, de acordo com a sua decoração de interiores.

Flexiligência na organização

Alívio da carga de trabalho incluído: com ergonomia bem pensada, divisão sensata de espaço e acessórios práticos, a B.PRO COOK traz eficiência e estrutura aos processos de trabalho.

Flexiligência na limpeza

Esforço mínimo de limpeza: a B.PRO COOK convence com superfícies higiénicas e peças facilmente acessíveis e laváveis na máquina de lavar louça, que podem ser removidas sem ferramentas.

Flexiligência na mobilidade

Hoje aqui, amanhã ali: ainda bem que a B.PRO COOK pode segui-lo para todo o lado.



B.PRO COOK I-flex

B.PRO COOK classic

B.PRO COOK classic**B.PRO COOK I-flex****Aplicação recomendada**

Rendimento	Médio a alto, utilização ao longo do dia e também para serviço nos horários de pico	Pequeno a médio, utilização ao longo do dia
Opções de menus	Opções de menus constantes durante o dia ou variáveis durante a semana	Opções de menus constantes ou variáveis ao longo do dia
Mobilidade e utilização	Estação de cozinha móvel para colocação livre na divisão, principalmente para utilização num local fixo	Estação de cozinha móvel com dimensões compactas e baixo peso, também para utilização fora de casa ou em serviços de catering

Técnicas de cozinha

Área de cocção	Aparelhos de cozinha de mesa de alto desempenho substituíveis	Placa de indução fixa
Número de bocas	Para 2, 3 ou 4 aparelhos de cozinha de mesa BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Com 1, 2 ou 3 placas de indução BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Acessórios de cozinha	Grande variedade: 13 aparelhos de cozinha de mesa diferentes, de potência e tamanho variáveis, para inserção e ligação às tomadas do aparelho	Colocação fácil de acessórios de cozinha próprios para indução sobre a placa de indução

Modelo

Ligação elétrica	400 V / 16 A a 63 A	230 V / 16 A e 400 V / 16 A
Peso	aprox. 195–225 kg (sem aparelhos de cozinha de mesa)	aprox. 130–150 kg
Possibilidades de instalação	<ul style="list-style-type: none"> • Móvel • Estacionário com pés niveladores 	<ul style="list-style-type: none"> • Móvel • Deslocável (fora de casa) como versão To-go • Estacionário com pés niveladores • Para instalação como versão embutida Built-in
Área de trabalho	<p><u>Ponte de aspiração</u>: muito espaço para o empratamento e para a distribuição de alimentos</p> <p><u>Área de cocção</u>: à esquerda e à direita ao lado da superfície de cozimento muito espaço para pousar e deixar estar</p>	<p><u>Ponte de aspiração</u>: muito espaço para o empratamento e para a distribuição de alimentos</p>
Infraestrutura	<ul style="list-style-type: none"> • como espaço de arrumação com base de fundo • para a infraestrutura de mesa de refrigeração móvel • para armazenamento quente através da função B.PROTHERM 	<ul style="list-style-type: none"> • para guardar e conservar acessórios de cozinha • e/ou com bloco de gavetas
Material	Ponte de aspiração, áreas de trabalho e infraestrutura totalmente em aço inoxidável	Ponte de aspiração e áreas de trabalho em aço inoxidável, infraestrutura em chapa fina galvanizada, pintada a pó

**B.PRO COOK classic****B.PRO COOK I-flex**

B.PRO COOK I-FLEX DETALHES



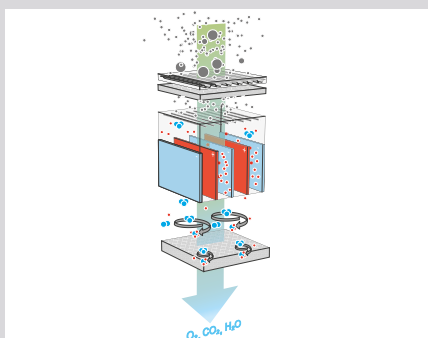
A B.PRO COOK I-flex proporciona muito espaço de manobra na utilização, graças à tecnologia de indução eficiente e instalada permanentemente com até três placas. Os diferentes modelos de acessórios de cozinha são colocados simplesmente, podendo ser substituídos rapidamente.

Graças às suas dimensões compactas e exaustor integrado, esta estação de cozinha integra-se facilmente, mesmo quando o espaço é escasso. Na versão móvel To go, a B.PRO COOK I-flex também é ideal para serviços de catering e no exterior.



Operação habitual

Cada placa de indução é constituída por 2 zonas de cocção que podem ser controladas separadamente com manípulos giratórios. Quando se deseje, ambas as zonas de cocção também podem ser ligadas em conjunto. O visor mostra o respetivo nível de potência.



Opcional: o sistema de filtragem ION TEC

O ION TEC filtra os aerossóis mais finos, partículas de odor e até fumo azul. Também permite prolongar a vida útil do carvão ativo.



Vitrina de proteção prática

A vitrina de proteção de série, feita de vidro de segurança temperado ESG, pode ser dobrada para facilitar a limpeza.



Espaço de arrumação de série

A infraestrutura é dividida em compartimentos, equipados com ângulos de apoio e base de suporte. O equipamento para cozinhar pode ser idealmente armazenado aqui, para uma utilização rápida.



Gavetas para reabastecimento

No bloco de gavetas opcional com duas gavetas, podem colocar-se recipientes GN com ingredientes preparados. Além disso, as placas eutéticas introduzidas mantêm a comida fresca, conforme se desejar.



Limpeza fácil dos filtros

Os cartuchos de filtro, constituídos por filtro de gordura e filtro de metal expandido, podem ser removidos sem ferramentas e lavados na máquina de lavar louça. Através um bujão de drenagem, é possível descarregar a gordura.

B.PRO COOK I-FLEX

- Estação de cozinha com placa de indução integrada e sistema de filtração potente de vários níveis
- Numerosos acessórios
- Opcionalmente com sistema de filtragem ION TEC

Modelo	Descrição	Capacidade	Dimensões exteriores L x P x A (mm)	Ref.
BC I-flex 1	1 placa de indução integrada, móvel, rodas ø 75 mm	2 zonas de cocção	925 x 678 x 1306 mm	575 025
BC I-flex 1 to go	1 placa de indução integrada, móvel, rodas ø 125 mm	2 zonas de cocção	1020 x 746 x 1366 mm	575 064
BC I-flex 1 built-in	1 placa de indução integrada, com pés niveladores e tampas de base	2 zonas de cocção	925 x 678 x 1306 mm	575 026
BC I-flex 2	2 placas de indução integradas, móvel, rodas ø 75 mm	4 zonas de cocção	925 x 678 x 1306 mm	575 013
BC I-flex 2 to go	2 placas de indução integradas, móvel, rodas ø 125 mm	4 zonas de cocção	1020 x 746 x 1366 mm	575 015
BC I-flex 2 built-in	2 placas de indução integradas, com pés niveladores e tampas de base	4 zonas de cocção	925 x 678 x 1306 mm	575 021
BC I-flex 3	3 placas de indução integradas, móvel, rodas ø 75 mm	6 zonas de cocção	1255 x 678 x 1306 mm	575 017
BC I-flex 3 to go	3 placas de indução integradas, móvel, rodas ø 125 mm	6 zonas de cocção	1350 x 746 x 1366 mm	575 019
BC I-flex 3 built-in	3 placas de indução integradas, com pés niveladores e tampas de base	6 zonas de cocção	1255 x 678 x 1306 mm	575 023



B.PRO COOK CLASSIC

- Estação de cozinha móvel com nicho de preparação e sistema de filtração potente de vários níveis

- Opcionalmente com sistema de filtragem ION TEC

Modelo	Descrição	Capacidade	Dimensões exteriores L x P x A (mm)	Ref.
BC classic 2.1	B.PRO COOK classic com prateleira em CNS	máx. 2 aparelhos de mesa B.PRO COOK	1544 x 756 x 1362 mm	574 400
BC classic 3.1	B.PRO COOK classic com prateleira em CNS	máx. 3 aparelhos de mesa B.PRO COOK	1949 x 756 x 1362 mm	574 401
BC classic 3.1 BHG	B.PRO COOK classic com iluminação, galeria, vitrina de proteção e prate- leira em CNS	máx. 3 aparelhos de mesa B.PRO COOK	1949 x 756 x 1407 mm	574 405
BC classic 3.1 BHG-I	B.PRO COOK classic com iluminação, galeria, vitrina de proteção, ION TEC e prateleira em CNS	máx. 3 aparelhos de mesa B.PRO COOK	1949 x 756 x 1407 mm	574 406
BC classic 4.1	B.PRO COOK classic com prateleira em CNS e vitrina de proteção fechada	máx. 4 aparelhos de mesa B.PRO COOK	2354 x 756 x 1362 mm	574 402

B.PRO COOK BC classic 4.1

com acessórios opcionais e até quatro aparelhos de mesa B.PRO COOK. No espaço útil por baixo do nicho de preparação: contentor para transporte de alimentos B.PROTHERM BPT 420 KBUH em base de transporte com rodas. Em alternativa, também é possível recolher a infraestrutura de mesa de refrigeração.



Infraestrutura de mesa de refrigeração BC UCT



Economiza tempo e força: A mesa de preparação móvel para B.PRO COOK classic.

Basta conduzir em alternativa a transportar cargas pesadas – com a mesa de preparação móvel, transportar e trocar os aparelhos de cozinha de mesa torna-se uma tarefa fácil. A mesa de preparação móvel retroadaptável, fica simplesmente recolhida no B.PRO COOK classic, com aparelhos de cozinha de mesa e o show de cozinha começa de imediato.

A plataforma de apoio apresentada na figura pode ser encomendada como uma opção e pode ser facilmente pendurada, sem necessidade de parafusar. Disponível para 2, 3 ou 4 aparelhos de mesa e adequada para todos os B.PRO COOK classic.

APARELHOS DE MESA B.PRO COOK

- Dimensões exteriores (C x L x A) 620 x 400 x 240 mm

- Numerosos acessórios

Modelo	Descrição	Potência/ ligação eléct.	Ref.
BC IH 5000 ^{1), 2)}	Placa de indução Área útil: 564 x 339 mm, 1 zona de cocção: ø 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 198
BC IH 2Z 5000	Placa de indução Área útil: 564 x 339 mm, 2 zonas de cocção: cada ø 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 199
BC SIH 5000	Placa de indução de superfície Área útil: 564 x 339 mm, 1 zona de cocção: 447 x 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 200
BC IW 5000 ^{1), 2)}	Wok de indução Cuvete: ø 300 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 201
BC DG 4200	Assador Capacidade: 7 litros	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 208
BC GF 4200 ^{1), 2)}	Chapa de grelhar, lisa Superfície de aquecimento: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 204
BC GF 8400	Chapa de grelhar, lisa Superfície de aquecimento: 435 x 704 mm, Dimensões exteriores (C x L x A) 620 x 800 x 240 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 8,4 kW	574 205
BC GR 4200 ^{1), 2)}	Chapa de grelhar, canelada Superfície de aquecimento: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 207
BC CH 4200	Placa vitrocerâmica Ceran® Zona de cocção: ø 170 mm e ø 230 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,3 kW	574 209
BC PC 4800	Cozedor de massas Capacidade: 20 litros	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,8 kW	574 210
BC DF 5000	Fritadeira Capacidade: 6,5 litros	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 211
BC BM 700 3)	Banho-maria apropriado para recipientes GN em aço inox e tampas GN	220-240 V / 16 A 50-60 Hz / 0,7 kW	574 212
BC HP 700 3)	Rechaud Área útil: 565 x 340 mm	220-240 V / 16 A 50-60 Hz / 0,7 kW	574 213
BC ME	Multi-elemento Capacidade: Em cima: máx. GN 1/1-150 (depende da profundidade do recipiente por baixo) Em baixo: máx. GN 1/1-100 (depois em cima máx. GN 1/1-65)	-	573 458

¹⁾ Disponível também um modelo com 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz / 3,5 kW

²⁾ Disponível também um modelo com 220-240 V / 13 A / 50-60 Hz / 3,0 kW e ficha UK

³⁾ Disponível também um modelo com 220-240 V / 13 A / 50-60 Hz / 0,7 kW e ficha UK



Placas de indução e woks de indução

Cozedor de massas

Fritadeira

Banho-maria



Chapas de grelhar/assadores

Placa vitrocerâmica Ceran®

Rechaud

Multi-elemento
BC ME

Uma apresentação perfeita dos alimentos para cada gosto e bolsa.



BASIC LINE

Ainda mais flexível e modular: com as opções de equipamento Smart, Emotion, Design e Kids, a sua apresentação clara e funcionalidade excepcional, a B.PRO BASIC LINE oferece todas as liberdades – para cada finalidade, para cada ambiente e para cada orçamento. Existem módulos para cada tarefa: bufets quentes, bufets frios, bufets neutros, mostradores encastáveis e empilháveis, módulos de canto, base para caixa registadora, sistemas de sopa e diferentes vitrinas.

**Sistema de distribuição de alimentos B.PRO BASIC LINE.
A combinação perfeita de forma e função.**

Versão B.PRO BASIC LINE Smart:

aqui a economia é programa e a função primeiro plano.

Equipamento de série:

- Bufet móvel com cor do corpo cinza tráfico B (RAL 7043)
- Cobertura de aço inoxidável
- Ligação de 230 V se necessário
- Suplemento de ponte em aço inox para bufets quentes e frios
- Vitrina de proteção do lado dos clientes em vidro de segurança ESG para bufets quentes e frios
- 4 rodas duplas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador



B.PRO BASIC LINE Smart



B.PRO BASIC LINE Emotion

Versão B.PRO BASIC LINE Emotion –

porque se come melhor às cores. Os revestimentos coloridos conferem algo de novo ao dia a dia.

Equipamento de série:

- Bufet móvel com cor do corpo cinza tráfico B (RAL 7043)
- Cobertura de aço inoxidável
- Ligação de 230 V se necessário
- Suplemento de ponte em aço inox para bufets quentes e frios
- Vitrina de proteção do lado dos clientes em vidro de segurança ESG para bufets quentes e frios
- 4 rodas duplas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador
- + Revestimento frontal numa das 12 cores B.PRO diferentes (consulte a página 31)
- + Calha para bandejas em aço inox do lado dos clientes, coluna redonda

Versão B.PRO BASIC LINE Design:

Melhor é impossível. Aproveite a máxima versatilidade e a melhor apresentação dos alimentos.

Equipamento de série:

- Bufet móvel com cor do corpo cinza tráfico B (RAL 7043)
- Cobertura de aço inoxidável
- Ligação de 230 V se necessário
- 4 rodas duplas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador
- + Revestimento frontal em Resopal do lado dos clientes (seleção de mais 180 decorações)
- + Calha para bandejas em Resopal do lado dos clientes para bufets quentes e frios
- + Suplemento de ponte Highline em aço inox com vitrina de proteção do lado dos clientes em vidro de segurança ESG para bufets quentes e frios



B.PRO BASIC LINE Design



BASIC LINE KIDS

Adequado para crianças: para catering a crianças e jovens, estão disponíveis as versões B.PRO BASIC LINE Kids e todas as outras versões B.PRO BASIC LINE com calha para bandejas rebaixadas.

Seja para escolas ou restaurantes familiares: a distribuição de alimentos a crianças funciona melhor quando a sua apresentação é adaptada ao tamanho das crianças.

Por isso, os novos módulos BASIC LINE Kids mais baixos com altura de distribuição de 750 mm concebidos para crianças, desde o jardim de infância até ao ensino básico.

Os módulos BASIC LINE Kids estão disponíveis como

- Bufet quente
- Bufet frio com refrigeração ativa silenciosa
- Bufet frio com refrigeração por convecção ativa
- Bufet neutro

MÓDULOS B.PRO BASIC LINE NA VISTA GERAL



Bufet quente



Bufet frio com refrigeração
ativa silenciosa



Bufet frio com refrigeração
por convecção ativa



Bufet neutro



Bufet de sopas



Base para caixa registadora



Mostrador encastrável



Mostrador móvel



Canto interior



Canto exterior



Vitrina de refrigeração
sobreposta



DEPÓSITOS DE PRATOS

A geração de depósitos da B.PRO Catering Solutions: Alta flexibilidade, eficiência energética melhorada, manuseamento seguro.



Uma para tudo

Circulares ou poligonais, grandes ou pequenos – a coluna para pratos quadrada está pronta para tudo. Graças ao prático encaixe perfurado, os depósitos podem ser adaptados fácil e rapidamente a quase todas as formas de louça. Mediante guias de pratos adicionais, é mesmo possível acomodar até quatro pilhas de pequenas tigelas, taças ou pratos apenas numa única coluna.



TS-1 18-33
Depósito de pratos sem aquecimento.



TS-2 18-33
Depósito de pratos sem aquecimento.



TS-K2 18-33
Depósito de pratos com ranhuras de refrigeração para alojar e refrigerar louça em salas de refrigeração.



Direcionar a utilização de energia

O modo Boost aquece rapidamente a louça a altas temperaturas e o modo ECO oferece a melhor eficiência energética para temperaturas médias por um tempo prolongado.



Boa proteção

Com as cúpulas em EPP, é possível economizar até 20% de energia*. Para esse efeito, elas são especialmente leves, extremamente robustas e podem ser lavadas na máquina de lavar louça.



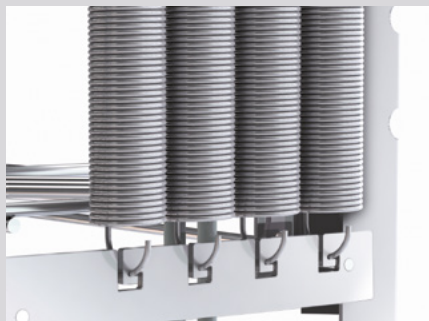
Boa arrumação

“Onde meto a tampa?” – a mola de fixação opcional simplesmente encaixa na pega deslizante. Num instante, as cúpulas são arrumadas com segurança.



Saber quando acaba

O novo sinal de reabastecimento opcional indica que já há poucos pratos no depósito. Desta forma, pode-se providenciar o reforço atempadamente e a cadeia de produção continua sem interrupção.



Peso ideal facilitado

Com o incomparável Easy-Setting-System (ESS), é possível adaptar todos os depósitos ao peso das peças de louça de forma rápida e confortável – sem ferramentas e sem a complicação de enfiar as molas em pequenos furos.



Maior capacidade graças à construção inteligente.

Com a nossa plataforma de empilhamento peculiar e especialmente plana, acomodam-se até mais 20% de pratos normalizados em cada depósito. As altas hastes de guia e cúpulas mais elevadas proporcionam segurança adicional durante o empilhamento.

* Em comparação com cúpulas em policarbonato. Cúpula em EPP incluída no volume de fornecimento no caso dos modelos com aquecimento por convecção, disponível opcionalmente para todos os outros modelos.



TS-H1 18-33

Depósito de pratos com aquecimento.



TS-H2 18-33

Depósito de pratos com aquecimento e corpo colorido (ver cores na página 31) – adaptado à B.PRO COOK e ao sistema de distribuição de alimentos B.PRO BASIC LINE.



TS-UH2 18-33

Depósito de pratos aquecido por convecção.

DEPÓSITO DE PRATOS KIDS B.PRO

Extra pequeno: a distribuição de alimentos adequada para crianças, como a da B.PRO BASIC LINE Kids está adaptada ao tamanho das crianças através de módulos de distribuição de alimentos baixos. Adaptável a uma altura de distribuição de 750 mm, dispõe de dois depósitos de pratos B.PRO não aquecidos, num modelo comprovado:

- TS-1 18-33 Kids
- TS-2 18-33 Kids



Altura de distribuição ideal (750 mm) para crianças até aos 10 anos

Modelo	TS-1 18-33 Kids sem aquecimento	TS-2 18-33 Kids sem aquecimento
Equipamento básico	<ul style="list-style-type: none"> - Easy-Setting-System (ESS) para configuração simples das molas e adaptação ao peso das peças de loiça - Colunas para pratos quadradas, completamente removíveis - Pega de segurança deslizante em aço inoxidável com elementos laterais de proteção contra choques - Cantos de proteção contra choques maciços em plástico (poliamida) para proteção contra danos - Rodas em material sintético, 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, ø 125 mm, inoxidável conforma a norma DIN 18867, parte 8 	
Dimensões C x L x A (mm)	554 x 520 x 880 mm	990 x 520 x 880 mm
Capacidade	Aprox. 60 pratos, redondos: ø 18-33 cm, quadrados: máx. 28 x 28 cm	Aprox. 120 pratos, redondos: ø 18-33 cm, quadrados: máx. 28 x 28 cm
Altura da coluna	Com cúpula: 650 mm, sem cúpula: 635 mm	
Cúpula	opcional, em policarbonato (420 x 420 mm)	
Peso (em kg)	34 kg	52 kg
Material	Material aço cromo nível 18/10 com superfície micropolida	
Ref.	574 766	574 765

DEPÓSITO DE PRATOS COM REVESTIMENTO B.PRO

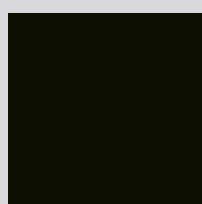
O complemento perfeito para um bom ambiente: o depósito de pratos colorido B.PRO.

Em todos os modelos aquecidos e neutros do depósito de pratos B.PRO tem ao seu dispor i,a seleção de 12 cores fantásticas. Os depósitos de prato formam o complemento perfeito para a sua clientela colorida. Cores apetitosas para clientes felizes.

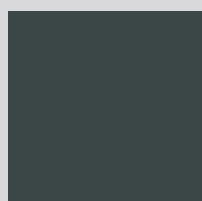


B.PRO COLOURS

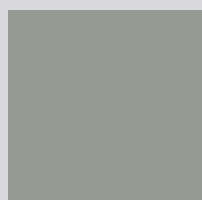
NEUTRAL COLOURS



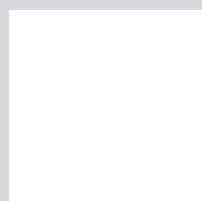
preto grafite



cinza trânsito B



cinza pedra

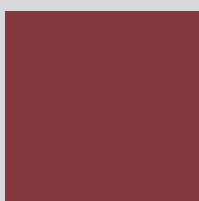


branco neve

LIVING COLOURS



amarelo giesta



vermelho merlot

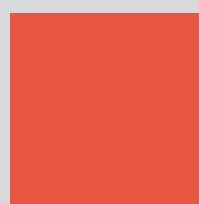


verde petróleo



azul mar

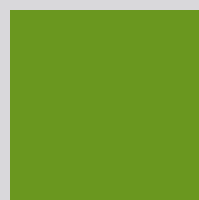
FRESH COLOURS



vermelho candy



neomenta



granny



lima

B.PRO segue um princípio simples. Uma apresentação perfeita dos alimentos para cada gosto e bolsa: revestimentos coloridos para o carro de serviço B.PRO, B.PRO COOK, carro para arrumação de bandejas B.PRO e o sistema de distribuição de alimentos B.PRO BASIC LINE.

DEPÓSITOS DE PRATOS B.PRO

- Em aço inox

- Rodas em plástico, inoxidáveis segundo DIN 18867-8, 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, ø 125 mm

Modelo	Descrição	Dimensões (mm) C x L x A	Potência de ligação	Ref.
TS-1 18-33	Depósito de pratos, sem aquecimento, com 1 coluna para pratos Capacidade: aprox. 80 pratos Circular: Ø 18-33 cm, Poligonal: máx. 28 x 28 cm	554 x 520 x 1030 mm		573 774
TS-2 18-33	Depósito de pratos, sem aquecimento, com 2 colunas para pratos Capacidade: aprox. 160 pratos Circular: Ø 18-33 cm, Poligonal: máx. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 776
TS-H1 18-33	Depósito de pratos, com aquecimento estático, com 1 coluna para pratos, Incl. cúpula em policarbonato e mola de fixação Capacidade: aprox. 80 pratos Circular: Ø 18-33 cm, Poligonal: máx. 28 x 28 cm	680 x 520 x 1030 mm	0,9 kW	573 775
TS-H2 18-33	Depósito de pratos, com aquecimento estático, com 2 colunas para pratos, Incl. cúpula em policarbonato e mola de fixação Capacidade: aprox. 160 pratos Circular: Ø 18-33 cm, Poligonal: máx. 28 x 28 cm	1076 x 520 x 1030 mm	1,2 kW	573 778
TS-UH2 18-33	Depósito de pratos, com aquecimento (convecção), com 2 colunas para pratos, Incl. cúpula economizadora de energia em EPP (polipropileno expandido) e mola de fixação Capacidade: aprox. 160 pratos Circular: Ø 18-33 cm, Poligonal: máx. 28 x 28 cm	1114 x 520 x 1030 mm	1,5 kW	573 779
TS-K2 18-33	Depósito de pratos com ranhuras de refrigeração, com 2 colunas para pratos, para alojar e refrigerar louça em salas de refrigeração Capacidade: aprox. 160 pratos Circular: Ø 18-33 cm, Poligonal: máx. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 777



TS-K2 18-33

Depósito de pratos com ranhuras de refrigeração para alojar e refrigerar louça em salas de refrigeração.



TS-H1 18-33

Depósito de pratos com aquecimento.



TS-H2 18-33

Depósito de pratos com aquecimento e corpo colorido (ver cores na página 31) – adaptado à B.PRO COOK e ao sistema de distribuição de alimentos B.PRO BASIC LINE.

DEPÓSITOS DE PRATOS B.PRO ENCASTRÁVEIS

- Em aço inox

Modelo	Descrição	Dimensões (mm) C x L x A	Potência de ligação	Ref.
TSE-1 18-33 ET: 630	Depósito de pratos, sem aquecimento, encastrável Capacidade: aprox. 70 pratos Circular: ø 18-33 cm Poligonal: máx. 28 x 28 cm	425 x 425 x 760 mm Profundidade de montagem: 630 mm		573 780
TSE-1 18-33 ET: 750	Depósito de pratos, sem aquecimento, encastrável Capacidade: aprox. 80 pratos Circular: ø 18-33 cm Poligonal: máx. 28 x 28 cm	425 x 425 x 875 mm Profundidade de montagem: 750 mm		573 781
TSE-H1 18-33 ET: 684	Depósito de pratos, com aquecimento estático, encastrável incl. cúpula em policarbonato Capacidade: aprox. 70 pratos Circular: ø 18-33 cm Poligonal: máx. 28 x 28 cm	480 x 480 x 810 mm Profundidade de montagem: 684 mm	0,825 kW	573 782
TSE-H1 18-33 ET: 800	Depósito de pratos, com aquecimento estático, encastrável incl. cúpula em policarbonato Capacidade: aprox. 80 pratos Circular: ø 18-33 cm Poligonal: máx. 28 x 28 cm	480 x 480 x 930 mm Profundidade de montagem: 800 mm	0,825 kW	573 783



TSE-H1 18-33 ET: 684
Depósito de pratos,
com aquecimento estático,
encastrável



TSE-H1 18-33 ET: 800
Depósito de pratos,
com aquecimento estático,
encastrável



TSE-1 18-33 ET: 630
Depósito de pratos,
sem aquecimento,
encastrável



TSE-1 18-33 ET: 750
Depósito de pratos,
sem aquecimento,
encastrável

CARROS DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

Convincente no seu conjunto: B.PRO define padrões em todo o domínio da distribuição de alimentos. Material, forma e funcionalidade no seu conjunto apresentam ideias bem pensadas como uma unidade cativante.

A alta qualidade de produção e a sensata relação económica entre custos e benefícios convertem o B.PRO numa verdadeira estrela da distribuição de alimentos profissional.



SAW 2



SAW 3



SAW L-3



SAG 3



SAG 2



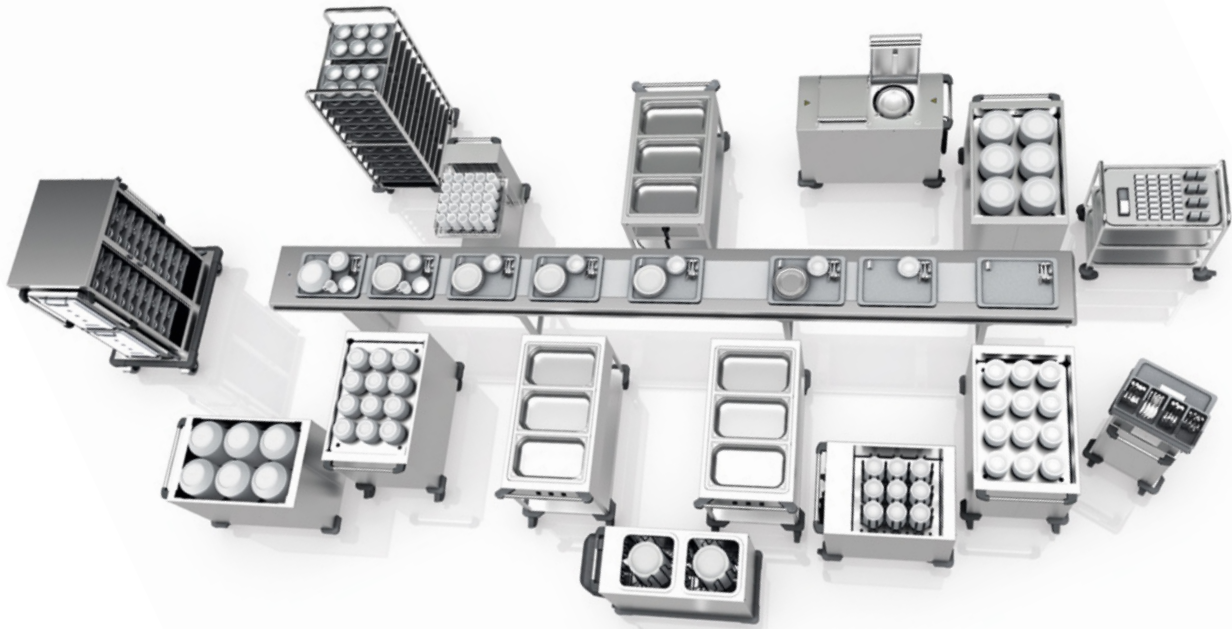
STW 2

B.PRO CARROS DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

- Em aço inox

- Rodas em material sintético, inoxidáveis seg. DIN 18867-8, 2 rodas fixas, 2 dirigíveis com imobilizador, ϕ 125 mm

Modelo	Descrição	Dimensões (mm) C x L x A	Potência de ligação	Ref.
SAW 2	Carro de distribuição de alimentos aberto, 2 tanques individuais com regulador de temperatura, com aquecimento seco ou húmido	936 x 714 x 933 mm	1,4 kW	572 153
SAW 3	Carro de distribuição de alimentos aberto, 3 tanques individuais com regulador de temperatura, com aquecimento seco ou húmido	1276 x 714 x 933 mm	2,1 kW	572 154
SAW 4	Carro de distribuição de alimentos aberto, 4 tanques individuais com regulador de temperatura, com aquecimento seco ou húmido	1615 x 714 x 933 mm	2,8 kW	572 155
SAW L-3	Carro de distribuição de alimentos aberto, 3 tanques individuais com regulador de temperatura, com aquecimento seco ou húmido, pega deslizante e elementos de operação no lado de comprimento	1241 x 749 x 933 mm	2,1 kW	572 157
SAG 2	Carro de distribuição de alimentos fechado, 2 tanques individuais com regulador de temperatura, 2 divisórias de armário, com aquecimento, cada uma com 6 pares de rebordos de apoio	936 x 714 x 933 mm	1,9 kW	572 150
SAG 3	Carro de distribuição de alimentos fechado, 3 tanques individuais com regulador de temperatura, 3 divisórias de armário, com aquecimento, cada uma com 6 pares de rebordos de apoio	1276 x 714 x 933 mm	2,85 kW	572 151
STW 2	Carro de transporte de alimentos 2 divisórias de armário, com aquecimento, cada uma com 9 pares de rebordos de apoio	1009 x 714 x 915 mm	1,0 kW	572 159



Um planeamento correto é a base para processos de trabalho perfeitos e que funcionam sem dificuldades.

A complexidade da distribuição de alimentos exige uma articulação sem falhas entre todos os componentes e o necessário know-how.

Sendo especialista na distribuição de alimentos, a B.PRO é um parceiro de negócios competente, que pode oferecer soluções ótimas e personalizadas graças à sua vasta experiência.

Para isso, devem ter-se em conta os interesses e desejos do cliente. Por essa razão, a reunião inicial em que se determinam estas exigências é fundamental. Devem servir-se 20, 200, 500 ou mais pessoas. A cozinha pertence à casa ou encontra-se no exterior? Cozinha-se de fresco diariamente ou a cozinha está fechada ao fim de semana?

Estas são apenas algumas das muitas perguntas que a B.PRO coloca para instalar um sistema de distribuição de alimentos.

Graças à versatilidade e flexibilidade dos sistemas B.PRO, é possível definir, por fim, o número, tipo e disposição ideais dos vários componentes. Percursos de trabalho e de transporte sem cruzamentos na cozinha, para os pacientes e de regresso são condições essenciais para um sistema que movimenta produtos tão sensíveis como alimentos e bebidas.



CCE 53/53



CE 53/53



CCE 54/38

B.PRO DEPÓSITOS DE CESTOS E BANDEJAS

- Em aço inox

Modelo	Descrição	Dimensões (mm) C x L x A	Ref.
CCE 53/53	Depósito de cestos, sem aquecimento, modelo aberto Rodas em material sintético, inoxidáveis seg. DIN 18867-8, 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Dimensões dos cestos: 500 x 500 mm Capacidade: 6 cestos de 115 mm ou 9 cestos de 75 mm de altura	574 917
CE 53/53	Depósito de cestos, sem aquecimento, modelo fechado Rodas em material sintético, inoxidáveis seg. DIN 18867-8, 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, ø 125 mm	745 x 700 x 911 mm Dimensões dos cestos: 500 x 500/525 x 525 mm Capacidade: 6 cestos de 115 mm ou 9 cestos de 75 mm de altura	574 905
CCE 54/38	Depósito de bandejas, modelo aberto Rodas em material sintético, inoxidáveis seg. DIN 18867-8, 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Dimensões das bandejas: máx. 530 x 370 mm Capacidade: aprox. 100 bandejas	574 927
CCE-A	Depósito de bandejas, modelo aberto, com guias laterais para bandejas Rodas em material sintético, inoxidáveis seg. DIN 18867-8, 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Dimensões das bandejas: máx. 530 x 370 mm Capacidade: aprox. 100 bandejas	574 929
CEB 50/50	Depósito de cestos, sem aquecimento para montagem pela parte de baixo modelo aberto	600 x 545 x mín. 765 – máx. 865 mm (ajustável em altura) Dimensões dos cestos: 500 x 500 mm Capacidade: 6 cestos de 115 mm ou 9 cestos de 75 mm de altura	590 025
CEB 47/36	Depósito de bandeja (inc. flange circunferencial) para instalação por cima	621 x 456 x min. 765 – máx. 878 mm (ajustável em altura) Dimensões das bandejas: máx. 470 x 360 mm Capacidade: aprox. 100 bandejas	564 021



CCE-A
com guias laterais para bandejas



CEB 50/50



CEB 47/36



Tapete de distribuição de alimentos refrigerado de convecção RSPV-UK

B.PRO TAPETE DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS REFRIGERADO DE CONVECÇÃO RSPV-UK

- Intervalo de temperaturas de +7 °C a +15 °C
- Ligação a um sistema central de refrigeração no edifício, também gelo líquido ou, opcionalmente, com refrigeração integrada (para comprimentos de correia até 5 m)
- Ligação elétrica: 400 V, 3N PE

Designação

Modelo

Dimensões C x L x A (mm)

Ref.



RSPV-UK 6,0

RSPV-UK 3,0

3000 x 630 x 900 mm

383 737

RSPV-UK 4,0

4000 x 630 x 900 mm

RSPV-UK 5,0

5000 x 630 x 900 mm

RSPV-UK 6,0

6000 x 630 x 900 mm

RSPV-UK 7,0

7000 x 630 x 900 mm

RSPV-UK 8,0

8000 x 630 x 900 mm

RSPV-UK 9,0

9000 x 630 x 900 mm

RSPV-UK 10

10000 x 630 x 900 mm

RSPV-UK 11

11000 x 630 x 900 mm

RSPV-UK 12

12000 x 630 x 900 mm

Outros comprimentos
a pedido

B.PRO CORREIA TRANSPORTADORA CIRCULAR RSPV

- Em material CNS 18/10
- Interr. lig./desli., interr. limite-sensor fim da correia, botão parag. emerg. no princípio e fim da correia, interr. geral no armário distrib.
- Velocidade ajustável de 2,5 a 12 m/min
- Motor de tambor sem manutenção

Designação	Modelo	Dimensões C x L x A (mm)	Ref.
Correia transportadora circular estacionária de uma só peça até máx. 3.500 mm, até 6.000 mm a pedido	RSPV 3,0	3000 x 500 x 900 mm	383 735
	RSPV 3,5	3500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 4,0	4000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 4,5	4500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 5,0	5000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 5,5	5500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 6,0	6000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 6,5	6500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 7,0	7000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 7,5	7500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 8,0	8000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 8,5	8500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 9,0	9000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 9,5*	9500 x 500 x 900 mm	
Outros comprimentos a pedido			
* Possível apenas com acionamento adicional (incluído no preço)			



RSPV 6,0



A escolha é sua

Quer prefira uma cinta transportadora ou uma correia transportadora circular: o interruptor limite com sensor no fim do tapete e o botão de paragem de emergência no início e no fim do tapete garantem a segurança de funcionamento. Pode acrescentar interruptores adicionais, a título opcional e conforme lhe for conveniente.



Acessórios práticos

A mesa giratória para cartões do paciente pode opcionalmente ser anexada ao início ou ao fim do tapete.

B.PRO CORREIA TRANSPORTADORA GSPV

- Em material CNS 18/10
- Interr. lig./desli., interr. limite-sensor fim da correia, botão parag. emerg. no princípio e fim da correia, interr. geral no armário distrib.
- Velocidade ajustável de 2,5 a 12 m/min
- Separador de sujidade com coletor esvaziável
- Motor de tambor sem manutenção

Designação	Modelo	Dimensões C x L x A (mm)	Ref.
Correia transportadora estacionária de uma só peça até máx. 3.500 mm, até 6.000 mm a pedido	GSPV 3,0	3000 x 500 x 900 mm	383 736
	GSPV 3,5	3500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 4,0	4000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 4,5	4500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 5,0	5000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 5,5	5500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 6,0	6000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 6,5	6500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 7,0	7000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 7,5	7500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 8,0	8000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 8,5	8500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 9,0	9000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 9,5	9500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 10,0	10000 x 500 x 900 mm	
Outros comprimentos a pedido			



GSPV 6,0



Tomadas opcionais

As tomadas podem ser configuradas, de modo flexível, de ambos os lados.



Correia transportadora móvel

A título opcional, a cinta transportadora GSPV ou a correia transportadora circular RSPV podem ser equipadas com rodas.

CARROS PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS

Os carros para transporte de bandejas B.PRO:

Uma grande ajuda para a sua equipa.

Os carros para transporte de bandejas (TTW) da B.PRO Catering Solutions colaboram metodicamente: os rebordos de apoio repuxados sem juntas são muito úteis quando há grande movimento de bandejas. As quatro pegas deslizantes muito compridas proporcionam a toda a equipa uma altura

de acesso ergonómica – para introduzir, puxar e manobrar com mais facilidade, independentemente da altura do corpo e até com as portas abertas. A construção de alta qualidade proporciona a melhor higiene com o menor esforço de limpeza e, assim, permite economizar tempo precioso.

Qualidade que se deixa ver: carros para transporte de bandejas B.PRO – para uma distribuição de alimentos segura e higiénica com o sistema de bandejas.



Apresentação majestosa num excelente design: resistente, de alta qualidade e formas perfeitas.

Quatro pegas deslizantes ergonómicas de diâmetro generoso facilitam o transporte – indiferentemente da direção a seguir.

A proteção antichoque muito larga a todo o perímetro resguarda o carro e o mobiliário, assim como as mãos ao passar em corredores estreitos e portas.



Carro para transporte de bandejas B.PRO para refrigeração passiva.

Na B.PRO, os elementos de refrigeração são colocadas diretamente nas portas – basta inserir os elementos de refrigeração (placas eutéticas) nos suportes, nos lados interiores das portas e já está!

Através deste princípio de construção, o interior está completamente equipado com paredes corrugadas fechadas. Ao carregar e retirar as bandejas, pode abrir individualmente cada divisória de armário.

Para si, tal significa: ausência de trocas de ar indesejáveis entre as divisórias, melhor conservação da temperatura, rápido acesso aos elementos de refrigeração, limpeza mais fácil e melhor higiene – isto, porque a B.PRO está em constante evolução.

Os carros para transporte de bandejas B.PRO:

- com uma só parede ou parede dupla e isolados
- para bandejas Euronorm, Gastronorm ou compactas
- neutros ou para refrigeração passiva com placas eutéticas
- distância entre rebordos de 115 mm ou, opcionalmente, de 105 mm
- com 1 a 3 divisórias
- capacidade para 16, 20, 24, 30, 32 ou 40 bandejas

CARROS DE SERVIÇO

Robustos ajudantes no dia a dia.



SW 10 x 6-3



SW 6 x 4-3



SW 6 x 4-2 Kids



Maior estabilidade

A melhor produção! Costuras de solda contínuas ligam a estrutura tubular às prateleiras, deste modo aumentando a estabilidade.



Arestas enroladas

As arestas enroladas dão estabilidade à prateleira e proporcionam uma elevada capacidade de carga. Além disso, protegem o pessoal de lesões.



Proteção anti-choque de série

Todos os carros de serviço e arrumação estão equipados com uma forte proteção anti-choque. Resguardam os carros e a propriedade de danos.



Prateleiras com borda perfilada

Todas as prateleiras são produzidas com uma borda perfilada elevada a todo o perímetro. Assim, nada desliza por cima da borda, mesmo quando sucede algum imprevisto.



Silenciadores integrados

Silêncio! Sob cada prateleira encontra-se aplicada uma esteira antirruído insonorizante. Desta forma, os ruídos de deslocação são consideravelmente reduzidos.

CARROS DE SERVIÇO B.PRO

- Em aço inox
- Prateleiras soldadas
- Rodas em material sintético inoxidáveis seg. DIN 18867-8, 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, ø 125 mm

Modelo	Dimensões C x L x A	Número de prateleiras	Ref.
SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 mm	2 prateleiras	569 767
SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 mm	2 prateleiras	574 983
SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 mm	3 prateleiras	569 768
SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 mm	2 prateleiras	569 769
Modelo pesado SW 8 x 5-2	900 x 600 x 1035 mm	2 prateleiras	575 176
SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 mm	2 prateleiras	574 985
SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 mm	3 prateleiras	569 770
Modelo pesado SW 8 x 5-3	900 x 600 x 1035 mm	3 prateleiras	575 178
SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 mm	2 prateleiras	569 773
SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 mm	3 prateleiras	569 774
SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 mm	2 prateleiras	569 778
SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 mm	3 prateleiras	569 780

CONJUNTOS DE REVESTIMENTOS PARA CARROS DE SERVIÇO B.PRO

- Cores: ver página 31

Modelo	Descrição	Para os modelos	Ref.
Revestimento, CNS	3 lados, para inserir no carro de serviço, totalmente desmontável para a limpeza	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 449
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 451
Revestimento, com portas de batente CNS	3 lados, com portas de batente na parte da frente, componentes do revestimento totalmente desmontáveis para a limpeza	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 450
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 452
Revestimento, colorido	3 lados, pintado a pó, para inserir no carro de serviço, totalmente desmontável para a limpeza	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 453
		SW 6x4-2 Kids	383 710
		SW 9x6-2, SW 9x6-3	383 341
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 455
		SW 8x5-2 Kids	383 712
Revestimento com portas de batente colorido	3 lados, com portas de batente na parte da frente, pintado a pó, componentes do revestimento totalmente desmontáveis para a limpeza	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 454
		SW 6x4-2 Kids	383 713
		SW 9x6-2, SW 9x6-3	383 340
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 456
		SW 8x5-2 Kids	383 715

Carros de serviço B.PRO com revestimento: um sistema, muitas cores, 1000 possibilidades.



Simplesmente genial

O revestimento pode ser muito rapidamente aplicado nos existentes carros de serviço B.PRO. Basta apertar atrás da borda da prateleira superior e fixar com segurança na prateleira inferior. Pronto! O revestimento trilateral pode ser obtido com e sem portas de batente. Quando estão abertas, as portas podem ser bloqueadas dentro da proteção antichoque. Isto permite também manobras seguras e previne danos.

Para além do aço inox, 12 cores de revestimento oferecem-lhe (consultar a página 31) para cada ambiente a tonalidade de cor adequada, transformando o seu carro de serviço num elemento sempre atrativo.



SW 8 x 5-3
com revestimento trilateral
e 2 portas de batente

Carro de serviço com Acessório para talheres

Em combinação com o SW 10 x 6, o novo acessório para talheres oferece espaço suficiente para talheres, bandejas, louça e acessórios. Pode ser reabastecido a qualquer altura e retirado com facilidade. A união aparafusada fixa garante uma estabilidade elevada.

Acessório para talheres CAT 5

- Incl. 5 suportes para talheres de tamanho GN 1/4-150
- Dimensões (L x C x A): 1031 x 318 x 361 mm
- Ref. **574 772**



Acessório para talheres CAT 5 em carros de serviço SW 10 x 6-3 BASIC
com revestimento de 3 lados

Área de trabalho móvel para preparação e distribuição

Superfície de trabalho WB 8 x 5

para colocação em carros de serviço 8 x 5 (sem galeria)
inc. dois recipientes GN 1/3-65

- Ref. **574 773**

As tábuas de corte de plástico

incluem uma calha para líquidos com escoamento
para o recipiente GN

- Plástico 1/1 ref. **574 776**

Bastidor de encaixe para recipientes GN

para maior superfície de apoio, incl. suporte
para rolo de cozinha

- Ref. **574 783**

Suporte para facas para colocação no GN 1/6

para colocação em profundidade GN 1/6

- em plástico
- Ref. **574 774**

Vitrina de proteção para carros de serviço SW SG

para fixação sustentável em quase
todos os SW 8 x 5

- Em vidro acrílico (PMMA)
- Dimensões (L x C x A): 828 x 253 x 317 mm
- Ref. **574 782**



Superfície de trabalho WB 8 x 5

em SW 8 x 5-3 com revestimentos e portas em granny, tábua de corte em plástico, bastidor de encaixe com 1 x GN 1/6-200 e 1 x GN 1/3-200, suporte para facas, vitrina de proteção

Estação de recolha móvel

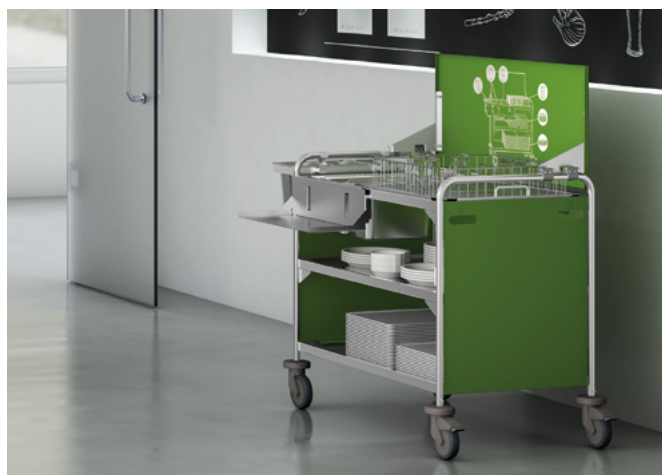
Estação de recolha móvel SW MCS 10 x 6-3

com 3 prateleiras (1000 x 600 mm) secção para recipiente
para lixo (2x GN 1/3-200) na prateleira superior

- Em aço inoxidável
- Prateleiras soldadas
- 2x GN-B 1/3-200 incluídas no volume de fornecimento
- Capacidade: máx. 45 pessoas
- Dimensões (L x C x A): 1100 x 700 x 950 mm
- Ref. **575 520**

Proteção visual

- Em chapa fina (consulte as cores na página 31)
- Dimensões (L x C x A): 1031 x 205 x 430 mm
- Ref. **382 662**



Estação de recolha móvel SW MCS 10 x 6-3

com acessórios: prateleira à altura de crianças, bastidores de encaixe, bandeja de gotas para cesto de copos, revestimento de 3 lados e proteção visual, aqui utilizado para identificação individual de resíduos, papel, vidro e talheres

CARROS PARA ARRUMAÇÃO DE BANDEJAS

Carros para arrumação de bandejas

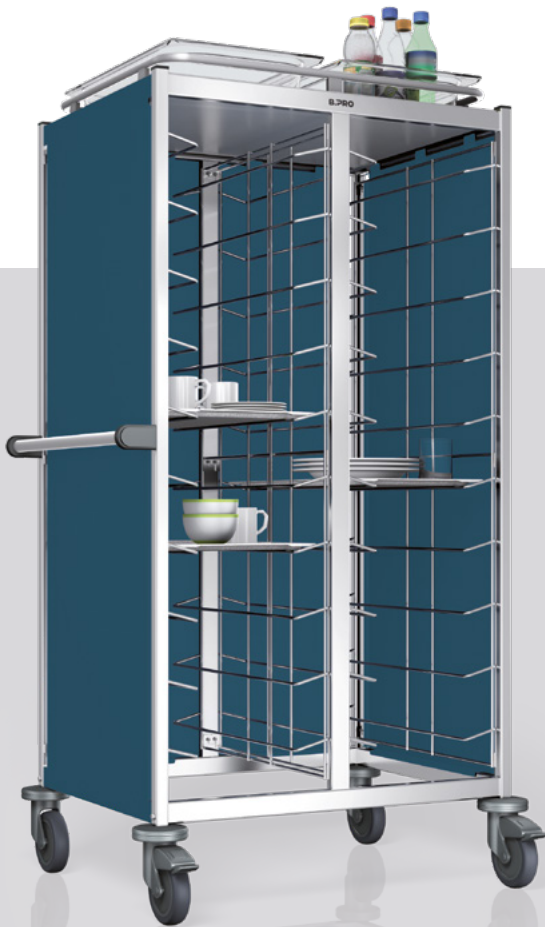
B.PRO:

- Estrutura soldada em aço inox para máxima estabilidade e durabilidade
- Alojamento de bandejas em aço inox com trava de deslocamento bilateral integrada
- Estrutura de bandejas completamente removível



Simplesmente genial: carros de arrumação de bandejas B.PRO com revestimento

- O revestimento pode ser muito rapidamente aplicado nos carros de arrumação de bandejas B.PRO.
- Basta apertar atrás da borda da prateleira superior e fixar com segurança na prateleira inferior.
- Disponível em aço inox e em 12 cores (ver página 31).



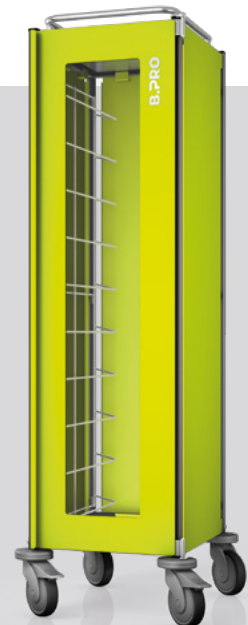
TAW 2 x 10

com revestimento trilateral, pega deslizante, teto do carro e galeria



TAW 20, inserção de bandejas transversal

com revestimento trilateral



TAW 10 com revestimento trilateral, porta com elemento de vidro, teto do carro e galeria

CARROS PARA ARRUMAÇÃO DE BANDEJAS B.PRO

- Em aço inox
- Os alojamentos de bandejas com trava de deslocamento bilateral integrada, estruturas de alojamento de bandejas completamente removíveis
- Rodas em material sintético inoxidáveis seg. DIN 18867-8, 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, ø 125 mm

Modelo	Dimensões C x L x A	Capacidade	Ref.
TAW 10 GN	468 x 673 x 1550 mm	10 bandejas Gastronorm (530 x 325 mm)	574 240
TAW 10 EN	513 x 673 x 1550 mm	10 bandejas Euronorm (530 x 370 mm)	574 241
TAW 10 KN	487 x 607 x 1550 mm	10 bandejas cantina (460 x 344 mm)	574 242
TAW 20 GN	673 x 793 x 1550 mm	20 bandejas Gastronorm (530 x 325 mm), inserção de bandejas transversal	575 393
TAW 20 EN	673 x 883 x 1550 mm	20 bandejas Euronorm (530 x 370 mm), inserção de bandejas transversal	575 396
TAW 2 x 10 GN	850 x 673 x 1550 mm	20 bandejas Gastronorm (530 x 325 mm)	574 243
TAW 2 x 10 EN	940 x 673 x 1550 mm	20 bandejas Euronorm (530 x 370 mm)	574 244
TAW 2 x 10 KN	888 x 607 x 1550 mm	20 bandejas cantina (460 x 344 mm)	574 245
BCTT 3	468 x 673 x 1550 mm	Modelo de compartimento único para 3 caixas de bebidas, posicionadas uma em cima da outra	575 384

CONJUNTOS DE REVESTIMENTO

Modelo	Descrição	Para os modelos	Ref.
Revestimento da parede lateral	Bilateral, chapa fina, galvanizado, pintado a pó em diferentes cores (ver página 31), completamente amovível para efeitos de limpeza	TAW 10 GN, TAW 2 x 10 GN TAW 10 EN, TAW 2 x 10 EN, BCTT	378 441
		TAW 10 KN, TAW 2 x 10 KN	378 443
		TAW 20 GN	389 596
		TAW 20 EN	389 597
Revestimento de parede lateral e posterior	Trilateral, chapa fina, galvanizado, pintado a pó em diferentes cores (ver página 31), completamente amovível para efeitos de limpeza	TAW 10 GN, BCTT 3	378 444
		TAW 10 EN	378 445
		TAW 10 KN	378 446
		TAW 2 x 10 GN	378 447
		TAW 2 x 10 EN	378 448
		TAW 2 x 10 KN	378 449
		TAW 20 GN	389 599
		TAW 20 EN	389 600

CARROS DE PRATELEIRAS

O ajudante certo para cada tarefa: aparelhos móveis especiais da B.PRO.



A qualidade ganha a corrida: a longa vida útil dos aparelhos é de confiar.

Carros de prateleiras B.PRO

- para o transporte de recipientes GN,
- para a distribuição de saladas e sobremesas,
- ideais para a preparação de porções em série.

CARROS DE PRATELEIRAS B.PRO

- Rodas ø 125 mm, 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, em aço galvanizado

Modelo	Descrição	Dimensões (mm) C x L x A	Capacidade	Ref.
RWRA 851	Carro de prateleiras com superfície de trabalho	662 x 733 x 845 mm	8 x GN 2/1 ou 16 x GN 1/1	572 927
RWRA 852	Carro de prateleiras com superfície de trabalho, de 2 peças	820 x 613 x 845 mm	16 x GN 1/1 ou 32 x GN 1/2	572 929
RWR 160	Carro de prateleiras	460 x 613 x 1645 mm	18 x GN 1/1 ou 36 x GN 1/2	572 933
RWR 160-20	Carro de prateleiras	460 x 613 x 1800 mm	20 x GN 1/1 ou 40 x GN 1/2	568 497
RWR 161	Carro de prateleiras	662 x 733 x 1645 mm	18 x GN 2/1 ou 36 x GN 1/1	572 935
RWRR 161	Carro de prateleiras Quando vazios, podem encaixar-se uns nos outros, poupando espaço	662 x 734 x 1645 mm	18 x GN 2/1 ou 36 x GN 1/1	572 937



RWRR 161

Carros de prateleiras encaixáveis uns nos outros para poupar espaço



RWR 160

Carro de prateleiras



RWRA 851

Carro de prateleiras

CONSERVAÇÃO E HIGIENE

Estão sempre lá onde são precisos. Os carros de transporte especiais realizam cada um dos seus desejos de forma segura e fácil.



TWH 1H,
Carro para pratos, modelo alto



VB 75
Carro de armazenagem

CARROS DE TRANSPORTE B.PRO

Modelo	Descrição	Dimensões (mm) C x L x A	Ref.
TWH 1N	<p>Carro para pratos, modelo baixo, para carregamento de 1 lado, incluindo 4 chapas separadoras encaixáveis para um ajuste flexível ao tamanho dos pratos, altura de retirada no fundo: 255 mm Capacidade: até 150 pratos 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, plástico, ø 125 mm</p>	<p>984 x 456 x 750 mm Dimensões da prateleira: 858 x 288 mm</p>	575 181
TWH 1H	<p>Carro para pratos, modelo alto, para carregamento de 1 lado, incluindo 4 chapas separadoras encaixáveis para um ajuste flexível ao tamanho dos pratos, altura de retirada no fundo: 455 mm Capacidade: até 150 pratos 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, plástico, ø 125 mm</p>	<p>984 x 456 x 950 mm Dimensão da prateleira: 858 x 288 mm</p>	575 183
VB 75	<p>Carro de armazenagem Capacidade: 75 litros 4 rodas dirigíveis, das quais 2 com imobilizador, em aço galvanizado, ø 75 mm</p>	<p>610 x 400 x 640 mm</p>	564 882

RECIPIENTES GASTRONORM

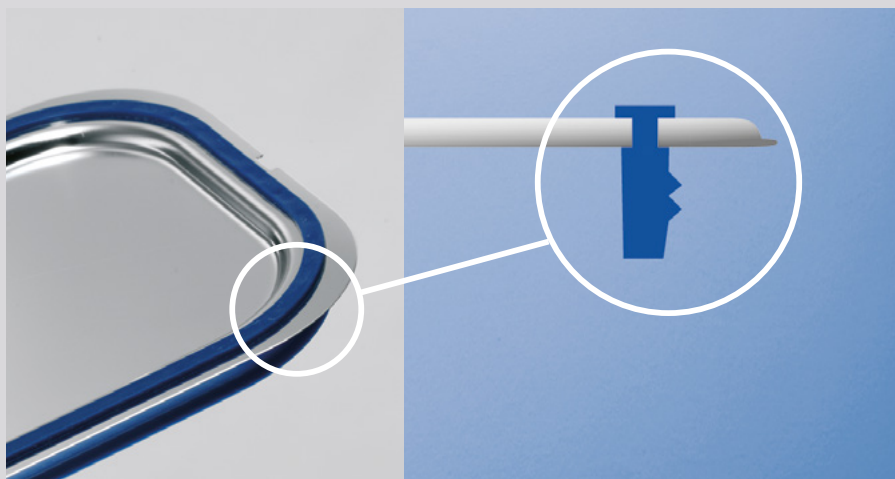
Qualidade e funcionalidade nas melhores condições.

Com um abrangente programa de recipientes Gastronorm, a B.PRO tem a solução para todas as tarefas imagináveis no funcionamento quotidiano de uma cozinha industrial. Certamente que, entre mais de 200 diferentes modelos, irá encontrar o modelo que lhe convém.



Qualidade "made in Germany"

Para um tempo de vida extra longo no extra duro quotidiano da cozinha: mais de 50 anos de experiência na produção de recipientes GN garantem a extraordinária qualidade da B.PRO.

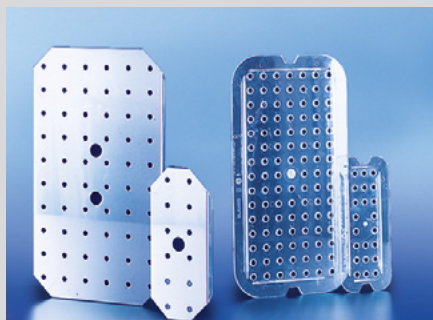


A ideia revolucionária

A tampa vedante Gastronorm GDD. Graças à junta de vedação perfeitamente aderente, a união da tampa em CNS e da junta de vedação em silicone conserva-se por muito tempo. A junta de vedação mantém-se na tampa e não cai na sopa.

Combinação inteligente: Os conjuntos Gastronorm prontos para o seu forno de convecção a vapor.

Os 3 conjuntos Gastronorm para fornos de convecção a vapor com recipientes, tabuleiros e grelhas em formato Gastronorm constituem o equipamento básico GN perfeito para quase todos os tamanhos de fornos de convecção a vapor – a um preço por conjunto especialmente vantajoso.



Colocados a seco

Fundos falsos para que os alimentos lavados escorram.



Grande resultado

Com a ajuda de suportes, os recipientes pequenos são dispostos na medida 1/1.



Facilidade de utilização

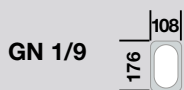
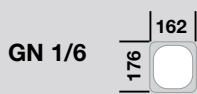
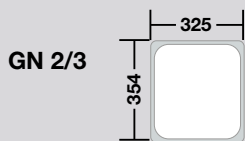
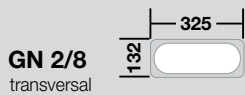
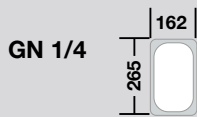
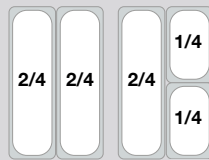
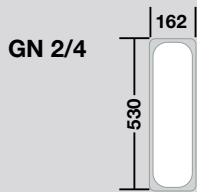
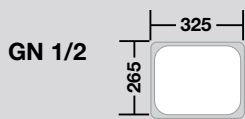
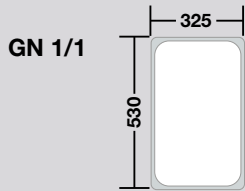
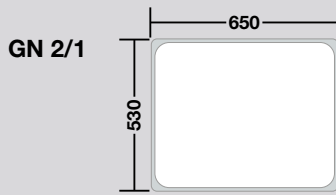
Também os recipientes não abrangidos pela norma gastronómica podem ser transportados, graças a grelhas.



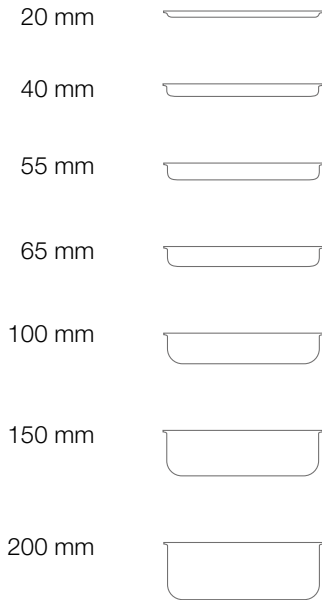
Inconfundível: Recipientes Gastronorm B.PRO com o seu logótipo ou nome da empresa.

- Para quase todos os recipientes e tampas Gastronorm B.PRO em aço inox
- Disponível a partir de 1 unidade
- Texto individual (p. ex., o nome da empresa) ou logótipo
- de acordo com as suas indicações
- Escrita bem legível e de alta qualidade mediante gravação a laser
- Duradoura e lavável na máquina de lavar louça

RECIPIENTES GASTRONORM – DIMENSÕES E POSSIBILIDADES DE COMBINAÇÃO



Profundidades GN



Todos os recipientes Gastronorm estão conformes à Norma Europeia EN 631

Recipientes Gastronorm B.PRO, em aço inox



Os recipientes Gastronorm B.PRO são sinónimo da melhor qualidade, que compensa com o tempo:

- A esquina funcional especial do recipiente GN B.PRO em aço inoxidável aumenta a estabilidade e o tempo de vida, para além de permitir controlar a dosagem ao verter.
- O ressalto encaixável a toda a volta evita que encravem e facilita o empilhamento e desempilhamento dos recipientes.
- Raios de esquina e fundo extremamente grandes permitem servir os alimentos até ao último bocadinho.



GN 1/1-65
Recipiente Gastronorm,
em aço inox, 65 mm profund.



GN-B 1/1-100
Recipiente Gastronorm com asa,
em aço inox, 100 mm profund.



GN-B 1/2-150
Recipiente Gastronorm com asas,
em aço inox, 150 mm profund.



Os recipientes e as tampas Gastronorm da B.PRO em policarbonato

foram especialmente desenvolvidos para a utilização na cozinha fria:

- podem ser utilizados a temperaturas entre $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$
- têm cheiro e sabor absolutamente neutros
- estão disponíveis em todos os tamanhos, de GN 1/1 a GN 1/9, em diferentes profundidades
- são leves, resistentes à rotura, robustos, indeformáveis e duradouros

BUFFET LINE

A B.PRO Buffet Line: Para uma sedutora apresentação dos alimentos ao seu gosto.

Ofereça aos seus clientes apetitosas tentações: com a B.PRO Buffet Line, em elegante preto, as suas delícias tornam-se irresistivelmente o centro das atenções. Seja uma salada fresca ou uma sobremesa gelada, um assado bem temperado ou aromáticos legumes, a B.PRO Buffet Line convida a servir-se e abre o apetite para mais.



É bom saber que a superfície esmaltada acetinada é totalmente compatível com todos os seus cozinhados e absolutamente inofensiva para os alimentos. A B.PRO Buffet Line compreende 15 diferentes tamanhos Gastronorm. Os materiais e as dimensões foram especialmente concebidos para os requisitos de apresentação dos alimentos frios e quentes.

A B.PRO Buffet Line é uma grande ajuda para a disposição harmoniosa dos seus alimentos. E ainda oferece vantagens imbatíveis no manuseamento quotidiano:

- Fácil limpeza graças à superfície extremamente lisa.
- Apropriada para a utilização em fornos de convecção a vapor devido à alta resistência às variações de temperatura.
- Até 50% mais leve que as suas congéneres em porcelana.
- Custos de reposição reduzidos devido ao baixo risco de quebra.
- Cor da superfície muito estável: continua agradável à vista mesmo após inúmeras utilizações.
- Introdução fácil em carros de prateleiras ou estruturas de estantes graças à reduzida espessura do material.



RECIPIENTES GASTRONORM **B.PRO BUFFET LINE**

Modelo	Prof. (mm)	Dim. exteriores C x L (mm)	Medidas interiores (mm)	Conteúdo (litros)	Ref.
--------	------------	----------------------------	-------------------------	-------------------	------

Recipiente Gastronorm 1/1 B.PRO Buffet Line

GN-BUF 1/1-20 black	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Travessa	573 908
GN-BUF 1/1-40 black	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 litros	573 909
GN-BUF 1/1-65 black	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 litros	573 910
GN-BUF 1/1-100 black	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 litros	573 911

Recipiente Gastronorm 1/2 B.PRO Buffet Line

GN-BUF 1/2-20 black	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Travessa	573 912
GN-BUF 1/2-40 black	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 litros	573 913
GN-BUF 1/2-65 black	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 litros	573 914
GN-BUF 1/2-100 black	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 litros	573 915

Recipiente Gastronorm 2/4 B.PRO Buffet Line

GN-BUF 2/4-20 black	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Travessa	573 916
GN-BUF 2/4-40 black	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 litros	573 917
GN-BUF 2/4-65 black	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 litros	573 918
GN-BUF 2/4-100 black	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 litros	573 919

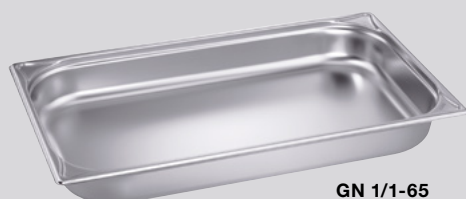
Recipiente Gastronorm 1/3 B.PRO Buffet Line

GN-BUF 1/3-20 black	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Travessa	573 920
GN-BUF 1/3-40 black	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 litros	573 921
GN-BUF 1/3-65 black	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 litros	573 922

São possíveis outras cores a pedido.

RECIPIENTES GASTRONORM B.PRO, EM AÇO INOX

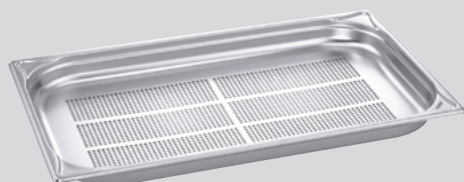
Profundidade (mm)	Ref.
GN 2/1	GN, aço inox
20	1 550 566
40	1 550 065
65	1 550 593
100	1 550 594
150	1 550 595
200	1 550 596
GN 1/1	GN, aço inox
20	1 550 565
40	1 550 064
65	1 550 589
100	1 550 590
150	1 550 591
200	1 550 592
Tampa GD 1/1	550 658
Tampa com junta de vedação perfeitamente aderente GDD 1/1	1 550 663
GN 1/2	GN, aço inox
20	1 550 563
40	1 550 063
65	1 550 581
100	1 550 582
150	1 550 583
200	1 550 584
Tampa GD 1/2	550 656
Tampa com junta de vedação perfeitamente aderente GDD 1/2	1 550 661
GN 1/4	GN, aço inox
20	1 550 561
65	1 550 573
100	1 550 574
150	1 550 575
200	1 550 576
Tampa GD 1/4	550 654
Tampa com junta de vedação perfeitamente aderente GDD 1/4	1 550 659



GN 1/1-65

Profundidade (mm)	Ref.
GN 2/4	GN, aço inox
20	1 564 367
40	1 555 821
65	1 555 822
100	1 555 823
150	1 555 824
Tampa GD 2/4	556 538
GN 2/8	GN, aço inox
65	1 555 827
100	1 555 828
150	1 555 829
Tampa GD 2/8	550 076
GN 1/3	GN, aço inox
20	1 550 562
40	1 550 067
65	1 550 577
100	1 550 578
150	1 550 579
200	1 550 580
Tampa GD 1/3	550 655
Tampa com junta de vedação perfeitamente aderente GDD 1/3	1 550 660
GN 2/3	GN, aço inox
20	1 550 564
40	1 550 066
65	1 550 585
100	1 550 586
150	1 550 587
200	1 550 588
Tampa GD 2/3	550 657
Tampa com junta de vedação perfeitamente aderente GDD 2/3	1 550 662
GN 1/6	GN, aço inox
65	1 550 569
100	1 550 570
150	1 550 571
200	1 550 572
Tampa GD 1/6	550 653
Tampa com junta de vedação perfeitamente aderente GDD 1/6	1 550 664
GN 1/9	GN, aço inox
65	1 550 567
100	1 550 568
Tampa GD 1/9	550 652

Todos os recipientes Gastronorm estão conformes à Norma Europeia EN 631.



GN-P 1/1-45



GN-P 2/3-200

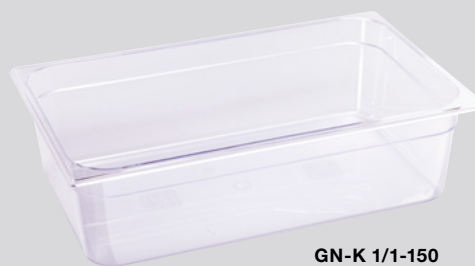
AOÇO INOX, PERFURADO

Profundidade (mm)	Ref.
GN 2/1	GN-P, aço inox, perfurado
20	1 565 993*
40	1 565 789*
65	1 565 790**
100	1 565 791**
GN 1/1	GN-P, aço inox, perfurado
20	1 565 994*
40	1 565 794*
65	1 266 386***
GN 2/3	GN-P, aço inox, perfurado
40	1 565 799*
65	1 565 800**
100	1 565 801**
150	1 565 802**
200	1 565 803**
GN 1/3	GN-P, aço inox, perfurado
40	1 565 813*
65	1 565 814**
100	1 565 815**
150	1 565 816**
200	1 565 817**

* apenas perfurações no fundo

** perfurações no fundo e na parede lateral

*** apenas perfurações na parede lateral



GN-K 1/1-150

TRANSPARENTE, POLICARBONATO

Profundidade (mm)	Ref.
GN-K 1/1	GN, transparente, policarbonato
GN-K 1/1-65	1 551 426
GN-K 1/1-100	1 551 427
GN-K 1/1-150	1 551 428
GN-K 1/1-200	1 551 429
Tampa GD-K 1/1	551 446
GN-K 1/2	GN, transparente, policarbonato
GN-K 1/2-65	1 551 430
GN-K 1/2-100	1 551 431
GN-K 1/2-150	1 551 432
GN-K 1/2-200	1 551 433
Tampa GD-K 1/2	551 447
GN-K 1/3	GN, transparente, policarbonato
GN-K 1/3-65	1 551 434
GN-K 1/3-100	1 551 435
GN-K 1/3-150	1 551 436
GN-K 1/3-200	1 551 437
Tampa GD-K 1/3	1 551 448
GN-K 1/4	GN, transparente, policarbonato
GN-K 1/4-65	1 551 438
GN-K 1/4-100	1 551 439
GN-K 1/4-150	1 551 440
Tampa GD-K 1/4	1 551 449
GN-K 1/6	GN, transparente, policarbonato
GN-K 1/6-65	1 551 441
GN-K 1/6-100	1 551 442
GN-K 1/6-150	1 551 443
Tampa GD-K 1/6	1 551 450
GN-K 1/9	GN, transparente, policarbonato
GN-K 1/9-65	1 551 444
GN-K 1/9-100	1 551 445
Tampa GD-K 1/9	1 551 451

UTENSÍLIOS DE COZINHA GASTRONORM B.PRO, PERFURADO

Profundidade (mm)	Ref.
G-KEN 1/1	1/1 Utensílios de cozinha Gastronorm, aço inox, perfurado
G-KEN 1/1-60 *	550 487
G-KEN 1/1-95 **	550 407
G-KEN 1/1-145 **	550 486
G-KEN 1/1-195 **	550 490
G-KEN 1/1-195 ***	574 820
G-KEN 1/2	1/2 Utensílios de cozinha Gastronorm, aço inox, perfurado
G-KEN 1/2-60 *	550 488
G-KEN 1/2-95 **	550 502
G-KEN 1/2-145 **	550 557
G-KEN 1/2-195 **	550 558
G-KEN G 1/1	1/1 Utensílios de cozinha Gastronorm, aço inox, perfurado, com pegas rebatíveis
G-KEN G 1/1-60 *	550 970
G-KEN G 1/1-95 **	550 971
G-KEN G 1/1-145 **	550 972
G-KEN G 1/1-195 **	550 973
G-KEN G 1/2 G	1/2 Utensílios de cozinha Gastronorm, aço inox, perfurado, com pegas rebatíveis
G-KEN G 1/2-95 **	550 967
G-KEN G 1/2-145 **	550 968
G-KEN G 1/2-195 **	550 969

* Perfuração do fundo e das paredes laterais

** Perfuração do fundo, das esquinas e das paredes laterais

*** Perfurações de canto e em parede lateral para manter ventilado o calor de alimentos, em subestruturas aquecidas de sistemas com recuperador de calor

TABULEIROS GASTRONORM B.PRO, ESMALTADOS

Profundidade (mm)	Ref.
GN 2/1	Tabuleiros Gastronorm, esmaltados
GNE 2/1-20	550 022
GNE 2/1-40	550 023
GNE 2/1-65	550 024
GN 1/1	Tabuleiros Gastronorm, esmaltados
GNE 1/1-20	550 025
GNE 1/1-40	550 026
GNE 1/1-65	550 027

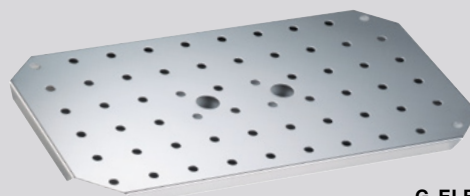
Todos os recipientes Gastronorm estão conformes à Norma Europeia EN 631.

ACESSÓRIOS GASTRONORM B.PRO

Tamanho	Ref.
Fundo falso, aço inox, perfurado	
G-ELB 1/1	550 645
G-ELB 1/2	550 647
G-ELB 1/4	550 649
G-ELB 2/3	550 646
G-ELB 1/3	550 648
Fundo falso, perfurado, em policarbonato	
G-KELB 1/1	1 551 457
G-KELB 1/2	1 551 458
Grelha Gastronorm em aço inox	
GR 2/1	550 266
GR 1/1	550 267
Suporte em aço inox, para compilação dos recipientes	
ST 3	550 650
ST 5F	550 651



G-KEN G 1/1-95



G-ELB 1/1



G-KELB 1/1



G-KEN 1/2-60



ST 3

O GRUPO B.PRO

Os nossos clientes são tão diversificados e multifacetados como a nossa oferta. Para que possamos oferecer a todos os melhores serviços para todos, agrupamos as nossas competências e capacidades em duas unidades de negócios altamente especializadas: B.PRO Catering Solutions – produtos e sistemas para cozinhas industriais profissionais. ENOXX Engineering – peças de precisão individualmente produzidas em aço inox, alumínio ou plásticos para a indústria.

O B.PRO está certificado segundo a DIN EN ISO 9001:2015, assegurando os mais altos padrões de fiabilidade e orientação para o cliente.

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