



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

EQUIPEMENT POUR LA PRÉPARATION, LE TRANSPORT ET LA DISTRIBUTION DE REPAS

B.PRO Catering Solutions

DES PROS POUR LES PROS

Une gamme complète large et profonde, pour la préparation, le transport et la distribution de repas



B.PRO – Une technologie et un design convaincant

En tant que fournisseur pour l'industrie, le groupe B.PRO produit des biens d'équipement de haute qualité pour les cuisines professionnelles. Fondé en 1925 par Heinrich Blanc à Oberderdingen (Allemagne) sous le nom de « Blanc & Co. », le groupe B.PRO est aujourd'hui actif dans le monde entier.

L'unité B.PRO Caterings Solutions propose des solutions économiques et orientées clients pour la logistique et la distribution de repas – du stockage, du portionnement et du transport jusqu'à la présentation des repas et au frontcooking. L'automatisation des processus dans les grandes cuisines et les entreprises de catering fait également partie de ses points forts.

B.PRO est synonyme de qualité de premier ordre, de compétence particulière et de fiabilité, de la première consultation au service après-vente. Nous proposons à nos clients des solutions parfaitement adaptées à leurs besoins.

Le groupe fait partie du holding familial BLANC & FISCHER. Les valeurs sont la pierre angulaire de la culture d'entreprise B.PRO.

www.bpro-solutions.com

- 4 Caissons de transport de repas B.PROTHERM K en matière plastique
- 10 Caissons de transport de repas B.PROTHERM E en acier inoxydable
- 16 Système d'empilage d'assiettes B.PRO SERVISTAR
- 18 Système de cuisson B.PRO COOK**
- 24 Systèmes de distribution de repas
B.PRO BASIC LINE
- 28 Distributeurs d'assiettes
- 34 Chariots de distribution de repas
- 37 Distributeurs de paniers et distributeurs de plateaux
- 38 Bande de portionnement des repas**
- 42 Chariots de transport de plateaux**
- 44 Chariots de service, Habillage pour chariot de service
- 48 Chariots de débarrassage de plateaux
- 50 Chariots à glissières
- 52 Chariots de transport
- 54 Récipients Gastronorm
- 58 Récipients Gastronorm B.PRO Buffet Line

B.PROTHERM K

**Transporter en toute sécurité – Conteneurs de transport de repas
B.PROTHERM K en polypropylène.**

Dans B.PROTHERM K, les repas chauds et froids sont remarquablement maintenus respectivement chauds ou froids avec une qualité 5 étoiles convaincante. A l'extérieur comme à l'intérieur, les récipients B.PROTHERM K convainquent par la technique, le design, la fonction et les accessoires.



B.PROTHERM 620 KUF

Le modèle avec le plus grand volume de remplissage. La porte battante pivote sur 270° et est amovible.



B.PROTHERM 420 K

Chargement frontal avec porte battante, non chauffé.



B.PROTHERM 320 KB

Chargement par le haut, chauffé, avec affichage d'état de fonctionnement et enveloppe intérieure en acier inoxydable.



Aucune confusion possible

B.PROtherm K avec votre logo ou le nom de votre entreprise – unique, sans confusion possible et disponible dès une pièce commandée. Durable et résistant au lave-vaisselle.



Plus de couleur dans la vie

B.PROtherm K avec ferrures colorées. Presque tous les modèles sont disponibles avec des ferrures bleues, rouges et grises.



Qualité parfaite des repas

Caissons B.PROtherm chauffés avec température de l'intérieur de l'appareil réglable au degré près de +40 °C à +85 °C ou +95 °C.



Intérieur en acier inoxydable

BPT 320 KB et 320 KBR avec enveloppe intérieure en acier inoxydable pour le garnissage direct.



Poignées ergonomiques

Etriers de support en acier inoxydable avec poignée en matière plastique antidérapante.



Information rapide

Des supports pour cartes de menu pratiques indiquent le contenu.



Fixation sûre

Renflements pour les barres de séparation, afin que même les petits récipients GN soient bien en place.



Parfaitement fermé

Fermeture dans le haut pour une ouverture facile, également lorsque les récipients sont directement l'un à côté de l'autre.



Goulotte à condensat

Quatre nouveaux modèles BPT pour une sécurité supplémentaire : la goulotte recueille l'eau de condensation, le danger de glissade et de blessure est minimisé.



Hygiéniquement impeccable

Tous les appareils B.PROtherm K conviennent pour le lave-vaisselle (modèles chauffés BPT 320 avec prise de raccordement électrique fermée. Modèles chauffés par air pulsé BPT 420 et 620 sans porte).



Compatible avec l'environnement

La matière plastique est exempte de CFC, recyclable et de qualité alimentaire.

Exemples de garnissage

B.PROTHERM 160 K

B.PROTHERM 320 K



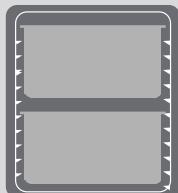
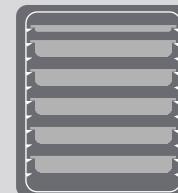
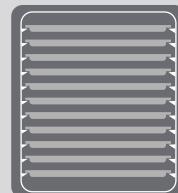
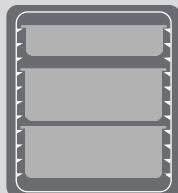
Pour un menu
à 3 composants :
2 x GN 1/4 prof. 100 mm
1 x GN 1/2 prof. 100 mm
1 barre de séparation ST 3
(env. 14 menus)



Pour un menu
à 4 composants :
2 x GN 1/6 prof. 100 mm
2 x GN 1/3 prof. 100 mm
2 barres de séparation ST 3
(env. 10 menus)

B.PROTHERM 420 K

Pour un menu
à 3 composants :
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(env. 40 menus)



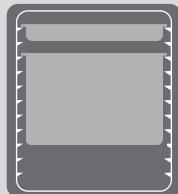
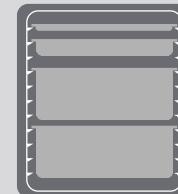
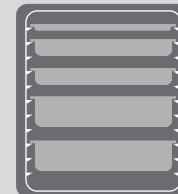
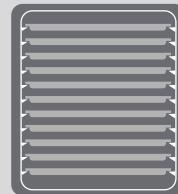
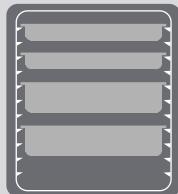
11 x GN 1/1-20

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

Pour un menu
à 4 composants :
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(env. 30 menus)



1 Plaque eutectique,
10 x GN 1/1-20

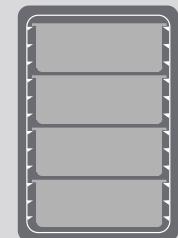
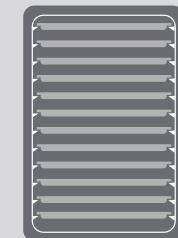
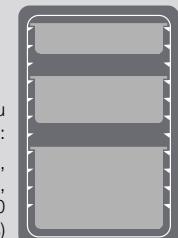
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65

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

Pour un menu
à 3 composants :
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(env. 60 menus)



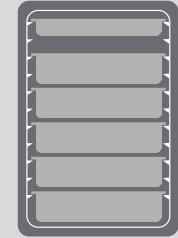
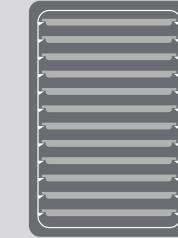
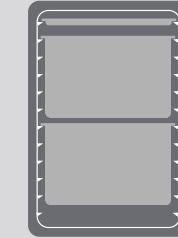
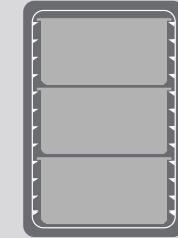
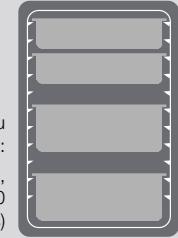
12 x GN 1/1-20

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

6 x GN 1/1-65

4 x GN 1/1-100

Pour un menu
à 4 composants :
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(env. 40 menus)

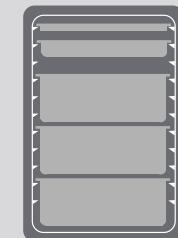


3 x GN 1/1-150

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

1 Plaque eutectique,
11 x GN 1/1-20

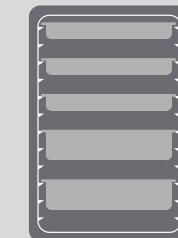
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



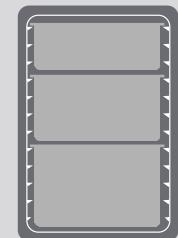
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



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

Soyez maître de vos températures : avec B.PROTHERM KBRUH, réglable au degré près.



Le poisson supporte 65°, les brocolis 70°

Pour des repas parfaits, il vous faut un contrôle optimal de la température. Ce n'est qu'ainsi que vous pouvez transporter, entreposer et maintenir ou chaud en douceur également des aliments très sensibles.

Avec la régulation numérique de la température à l'intérieur de l'appareil B.PROTHERM KBRUH, vous pouvez déterminer la température au degré près : la viande reste tendre, les légumes croquants et les saucisses n'éclatent pas.

Les modèles B.PROTHERM KBRUH sont parfaits pour tous ceux qui posent des exigences élevées à la qualité de leurs



repas. Vous pouvez même utiliser la cuisson à basse température ou sous vide.

Cuisson à basse température

Le chauffage réglable par air pulsé assure dans la plage de température de +60 °C à +80 °C des viandes tendres à souhait – en économisant l'énergie également pendant la nuit (modèles BPT 420 KBRUH et 620 KBRUH).

Cuisson sous vide

Simplement laisser cuire les aliments emballés sous vide au bain-marie entre +55 °C et +85 °C. Cette cuisson préserve particulièrement les arômes et vitamines (modèle BPT 320 KBR).



B.PROTHERM 620 KBRUH

- Chaussés par air pulsé et réglables à chargement frontal avec affichage de température
- Capacité max. 2 x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150
- Réglable au degré près de +40 °C à +85 °C
- Convient également pour la cuisson à basse température
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensions (LxIxH) : 692 x 440 x 660 mm



B.PROTHERM 320 KBR

- Chaussés par air pulsé et réglables à chargement par le haut avec affichage de température
- Capacité 1 x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions
- Réglable au degré près de +40 °C à +95 °C
- Chauffage humide ou sec
- Convient également pour la cuisson sous vide
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Dimensions (LxIxH) : 643 x 430 x 375 mm

B.PROTHERM K POLYPROPYLÈNE

- En polypropylène de qualité alimentaire
- Convient pour lave-vaisselle (BPT chauffé par air pulsé uniquement sans la porte)

Modèle	Description	Chauffage	Dimensions (mm) L x I x H	Poids en kg	Teinte ferrures	Référence
BPT 160 K	Changement par le haut Capacité : 1 x GN1/1-100 ou leurs subdivisions	non chauffé	634 x 430 x 230 mm	7 kg	gris bleu rouge vert jaune	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529
BPT 320 K	Changement par le haut Capacité : 1 x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	non chauffé	643 x 430 x 340 mm	8 kg	gris bleu rouge vert jaune	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533
BPT 320 KB*	Changement par le haut, chauffage intégré Capacité : 1 x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	chauffé	643 x 430 x 375 mm	13,5 kg	gris bleu rouge vert jaune	566 242 574 563 574 564 574 565 574 566
BPT 420 K	Changement frontal avec porte battante Capacité : 2 x GN1/1-150 ou leurs subdivisions	non chauffé	663 x 445 x 470 mm	11,5 kg	gris bleu rouge vert jaune	573 514 574 534 574 535 574 536 574 537
BPT 420 KBUH*	Changement frontal, chauffage par air pulsé avec porte battante Capacité : 2 x GN1/1-150 ou leurs subdivisions	chauffé	692 x 445 x 470 mm	16 kg	gris bleu rouge vert jaune	573 515 574 571 574 572 574 573 574 574
BPT 420 KBRUH*	Changement frontal, chauffage par air pulsé avec thermostat numérique pour la régulation au degré près de la température à l'intérieur de l'appareil de +40 °C à +85 °C, avec porte battante Capacité : 2 x GN1/1-150 ou leurs subdivisions	chauffé	692 x 445 x 470 mm	16 kg	gris bleu rouge vert jaune	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578
BPT 620 KUF	Changement frontal avec porte battante Capacité : 3 x GN1/1-150 ou leurs subdivisions	non chauffé	660 x 440 x 660 mm	15 kg	gris bleu rouge vert jaune	564 365 574 542 574 543 574 544 574 545
BPT 620 KBUH*	Changement frontal, # chauffage par air pulsé avec porte battante Capacité : 3 x GN1/1-150 ou leurs subdivisions	chauffé	692 x 440 x 660 mm	19,5 kg	gris bleu rouge vert jaune	572 536 574 579 574 580 574 581 574 582
BPT 620 KBRUH*	Changement frontal, chauffage par air pulsé avec thermostat numérique pour la régulation au degré près de la température à l'intérieur de l'appareil de +40 °C à +85 °C, avec porte battante Capacité : 3 x GN1/1-150 ou leurs subdivisions	chauffé	692 x 440 x 660 mm	19,5 kg		572 537 574 591 574 592 574 593 574 594

* Pour les variantes de prises nationales, veuillez contacter votre revendeur.

ACCESSOIRES POUR B.PROTHERM K POLYPROPYLÈNE

Modèle	Description	Pour les modèles	Dimensions (mm) L x l x H	Poids en kg	Référence
ROLA 13	Charrette de distribution avec rangement pour couvercles, en acier inoxydable, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, acier galvanisé, ø 125 mm	BPT 160 K ou BPT 320 K	592 x 425 x 535 mm	10 kg	572 342
ROLLI-125	Charrette de transport en polypropylène, roues en matière plastique, 4 roues pivotantes dont 2 avec frein, 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
Plaque eutectique (-3 °C)	Plaque eutectique en matière plastique, compatible Gastronorm	BPT 420 K / BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	575 306
Plaque eutectique (-12 °C)	Plaque eutectique en matière plastique, compatible Gastronorm	BPT 420 K / BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	575 307



ROLA 13



ROLLI-125



Plaque eutectique

Convient pour
le lave-vaisselle
jusqu'à max. +90 °C,
pas pour machine à
granulés

B.PROTHERM E

Chauds, froids, neutres, combinés – du plus petit au plus grand : les conteneurs de transport de repas B.PROTHERM "Tout INOX" en acier inoxydable font avancer votre logistique de repas.

Un compartiment, une température – pour le transport, l'approvisionnement, la distribution et aussi au format sous comptoir

- 12 modèles différents avec chauffage par air pulsé, réfrigération par air pulsé ou en modèle neutre
- Comme modèles GN 1/1 ou GN 2/1 Banquet
- Modèles sous comptoir (chauffés par air pulsé ou neutres) à glisser sous les tables et comptoirs



Deux compartiments, deux zones de température – pour encore plus de flexibilité dans le transport et l'entreposage

- Deux compartiments réglables séparément avec chauffage par air pulsé ou comme combinaison chauffage par air pulsé/réfrigération par air pulsé ou chauffage par air pulsé/neutre
- Modèles Combi à faible encombrement avec deux compartiments superposés
- Modèles Duo pour les grandes quantités avec deux compartiments juxtaposés
- Comme modèles GN 1/1 ou GN 2/1 Banquet



Personnalisation : laquage du corps et des portes en 12 couleurs différentes.



Concept de porte : l'ouverture de la porte à 270° avec blocage dans la plaque de sol protège contre les dommages. Le verrouillage 2 points assure une fermeture sécurisée.



Poignées de poussée : 4 poignées de poussée ergonomiques et robustes en acier inoxydable disposées verticalement assurent une manipulation optimale par tous les côtés.



Vitre d'observation : en option avec vitre d'observation pour les modèles Banquet GN 2/1. Prévient une ouverture et une fermeture trop fréquentes grâce à une visibilité optimale et à un contrôle du niveau de remplissage.



Ouverture confort : malin ! L'ouverture confort à actionnement au pied permet d'ouvrir la porte aisément même avec les mains pleines.



Galerie sur 3 ou 4 côtés : une surface utile supplémentaire sur le toit permet de transporter en toute sécurité par exemple des BPT K 160/320 ou des caissons Euronorm.



Protection contre les chocs supplémentaire sur le toit : la solution robuste pour le transport hors de l'entreprise protège l'appareil contre les dommages.



Concept d'humidification pour modèles Banquet avec réservoir d'eau remplissable sur la paroi arrière. L'humidification de l'air intérieur est réglable sur trois niveaux, selon les besoins.



Raccordement de l'appareil : sur la paroi arrière pour une manipulation optimale et des longueurs de câble réduites. Raffiné : la prise de courant supplémentaire en option permet de raccorder d'autres appareils.



Connectivité pour votre flux de travail



- Des systèmes de capteurs IoT intégrés en option permettent d'enregistrer des données complètes en continu, notamment les températures. Les capteurs peuvent être alimentés soit via un réseau Wi-Fi, soit de façon autonome via la technologie LTE.
- Documentation HACCP numérique : solution intelligente pour assurer la qualité et l'hygiène de votre logistique de repas : pour l'exécution, la surveillance, l'optimisation et l'analyse centralisées et numériques et l'archivage des processus opérationnels et des points de contrôle critiques.
- Possibilité de contrôle aisément via une application sur smartphone ou tablette.

B.PROTHERM E – TOUT "INOX" NEUTRE



BPT E 12 N

BPT E 18 N

BPT E 24 N

BPT E 30 N

CHAUFFÉ PAR AIR PULSÉ



BPT E 12 H

BPT E 18 H

BPT E 24 H

BPT E 30 H

BPT E 36 H
banquet

RÉFRIGÉRÉ PAR AIR PULSÉ



BPT E 30 (24) C

BPT E 36 (30) C

BPT E 36 (30) C
banquet

B.PROTHERM E

NEUTRE

- Corps de l'appareil et porte isolés par double paroi, espace intérieur avec parois à glissières embouties hygiéniques, exécution hygiène HS
- Avec porte battante, avec ouverture de porte à 270°
- Plaque de sol en plastique robuste comme châssis et protection contre les chocs

Modèle	Modèle de roue	Nombre de glissières	Espacement des glissières	Référence
BPT E 12 N	Roues Ø 75 mm, 4 roues jumelles pivotantes, dont 2 avec frein, acier, galvanisé	12 x 1/1 GN	38,3 mm	575 195
BPT E 18 N	Roues en matière plastique inoxydables selon DIN 18867-8, roues Ø 125mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein	18 x 1/1 GN		575 196
BPT E 24 N	Roues en matière plastique inoxydables selon DIN 18867-8, roues Ø 125mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein	24 x 1/1 GN		575 197
BPT E 30 N	Roues en matière plastique inoxydables selon DIN 18867-8, roues Ø 125mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein	30 x 1/1 GN		575 198

CHAUFFÉ PAR AIR PULSÉ (PLAGE DE TEMPÉRATURE :+30 °C À +95 °C)

- Corps de l'appareil et porte isolés par double paroi, espace intérieur avec parois à glissières embouties hygiéniques, exécution hygiène HS
- Avec porte battante, avec ouverture de porte à 270°
- Plaque de sol en plastique robuste comme châssis et protection contre les chocs
- Câble spiralé avec fiche secteur et support de câble dans la paroi arrière

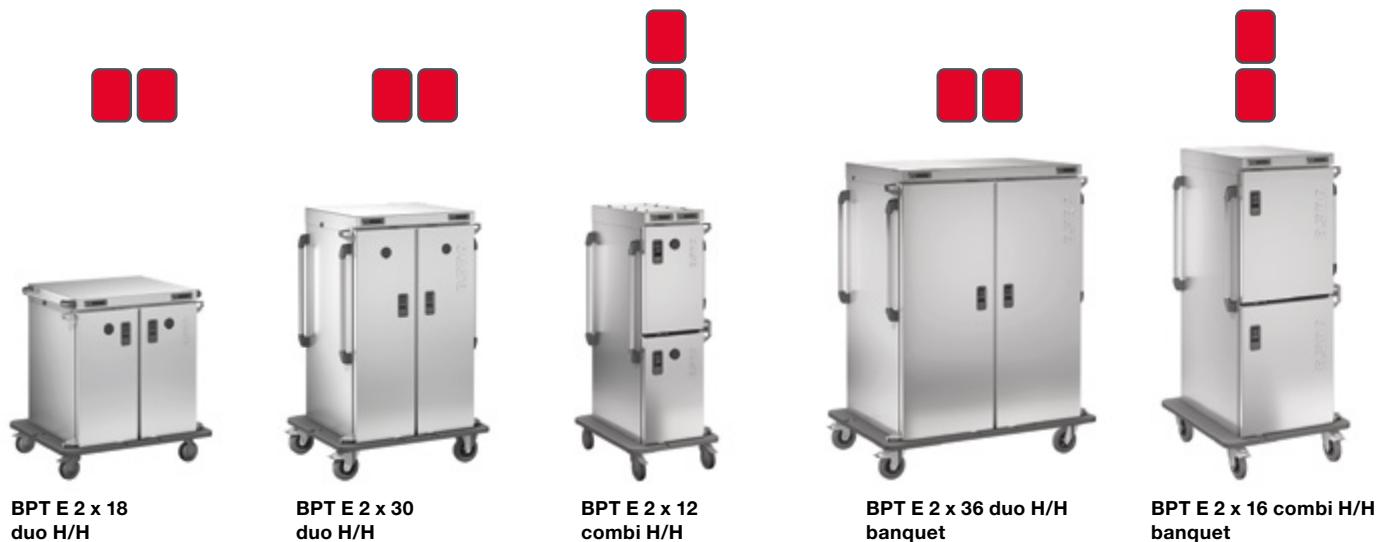
Modèle	Modèle de roue	Nombre de glissières	Espacement des glissières	Référence
BPT E 12 H	Roues Ø 75 mm, 4 roues jumelles pivotantes, dont 2 avec frein, acier, galvanisé	12 x 1/1 GN	38,3 mm	575 199
BPT E 18 H	Roues en matière plastique inoxydables selon DIN 18867-8, roues Ø 125mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein	18 x 1/1 GN		575 200
BPT E 24 H	Roues en matière plastique inoxydables selon DIN 18867-8, roues Ø 125mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein	24 x 1/1 GN		575 201
BPT E 30 H	Roues en matière plastique inoxydables selon DIN 18867-8, roues Ø 125mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein	30 x 1/1 GN		575 202
BPT E 36 H banquet	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, roues ø 160 mm, acier, galvanisé	36 x 2/1 GN		575 212

RÉFRIGÉRÉ PAR AIR PULSÉ (PLAGE DE TEMPÉRATURE :+2 °C À +10 °C)

- Corps de l'appareil et porte isolés par double paroi, espace intérieur avec parois à glissières embouties hygiéniques, exécution hygiène HS
- Avec porte battante, avec ouverture de porte à 270°
- Plaque de sol en plastique robuste comme châssis et protection contre les chocs
- Module de réfrigération à air pulsé dans la paroi arrière, réfrigérant : Propane R290
- Câble spiralé avec fiche secteur et support de câble dans la paroi arrière

Modèle	Modèle de roue	Nombre de glissières	Espacement des glissières	Référence
BPT E 30 (24) C	Roues en matière plastique inoxydables selon DIN 18867-8, roues Ø 125mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein	24 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN	38,3 mm	575 203
BPT E 36 (30) C	Roues en matière plastique inoxydables selon DIN 18867-8, roues Ø 125mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein	30 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN		575 204
BPT E 36 (30) C banquet	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, roues ø 160 mm, acier, galvanisé	30 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 216

B.PROTHERM E, MODÈLES COMBI ET DUO, CHAUFFÉ PAR AIR PULSÉ / CHAUFFÉ PAR AIR PULSÉ



CHAUFFÉ PAR AIR PULSÉ/NEUTRE



CHAUFFÉ PAR AIR PULSÉ/RÉFRIGÉRÉ PAR AIR PULSÉ



B.PROTHERM E, MODÈLES COMBI ET DUO, CHAUFFÉ PAR AIR PULSÉ/ CHAUFFÉ PAR AIR PULSÉ

(PLAGE DE TEMPÉRATURE : +30 °C À +95 °C)

- Corps de l'appareil et porte isolés par double paroi, espace intérieur avec parois à glissières embouties hygiéniques, exécution hygiène HS
- Avec porte battante, avec ouverture de porte à 270°
- Plaque de sol en plastique robuste comme châssis et protection contre les chocs
- Câble spiralé avec fiche secteur et support de câble dans la paroi arrière

Modèle	Modèle de roue	Nombre de glissières	Espacement des glissières	Référence
BPT E 2 x 18 duo H/H	Roues en matière plastique inoxydables selon DIN 18867-8, roues Ø 125mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein	2 x 18 x 1/1 GN	38,3 mm	575 206
BPT E 2 x 30 duo H/H	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, roues Ø 160 mm, acier, galvanisé	2 x 30 x 1/1 GN		575 207
BPT E 2 x 12 combi H/H	Roues en matière plastique inoxydables selon DIN 18867-8, roues Ø 125mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein	2 x 12 x 1/1 GN		575 208
BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, roues Ø 160 mm, acier, galvanisé	2 x 36 x 2/1 GN		575 214
BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, roues Ø 160 mm, acier, galvanisé	2 x 16 x 2/1 GN		575 213

CHAUFFÉ PAR AIR PULSÉ/NEUTRE

(PLAGE DE TEMPÉRATURE CHAUFFÉ PAR AIR PULSÉ : +30°C À +95°C)

- Corps de l'appareil et porte isolés par double paroi, espace intérieur avec parois à glissières embouties hygiéniques, exécution hygiène HS
- Avec porte battante, avec ouverture de porte à 270°
- Plaque de sol en plastique robuste comme châssis et protection contre les chocs
- Câble spiralé avec fiche secteur et support de câble dans la paroi arrière

Modèle	Modèle de roue	Nombre de glissières	Espacement des glissières	Référence
BPT E 2 x 18 duo H/N	Roues en matière plastique inoxydables selon DIN 18867-8, roues Ø 125mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein	2 x 18 x 1/1 GN	38,3 mm	575 209
BPT E 2 x 12 combi H/N	Roues en matière plastique inoxydables selon DIN 18867-8, roues Ø 125mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein	2 x 12 x 1/1 GN		575 210
BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, roues Ø 160 mm, acier, galvanisé	2 x 16 x 2/1 GN		575 215

CHAUFFÉ PAR AIR PULSÉ/RÉFRIGÉRÉ PAR AIR PULSÉ

(PLAGE DE TEMPÉRATURE
CHAUFFÉ PAR AIR PULSÉ : +30 °C À +95 °C, RÉFRIGÉRÉ PAR AIR PULSÉ : +2 °C À +10 °C)

- Corps de l'appareil et porte isolés par double paroi, espace intérieur avec parois à glissières embouties hygiéniques, exécution hygiène HS
- Avec porte battante, avec ouverture de porte à 270°
- Plaque de sol en plastique robuste comme châssis et protection contre les chocs
- Module de réfrigération à air pulsé intégré dans la paroi arrière, réfrigérant : propane R290
- Câble spiralé avec fiche secteur et support de câble dans la paroi arrière

Modèle	Modèle de roue	Nombre de glissières	Espacement des glissières	Référence
BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, roues Ø 160 mm, acier, galvanisé	Compartiment d'armoire gauche (chauffé par air pulsé) : 30 x 1/1 GN Compartiment d'armoire droit (réfrigéré par air pulsé) : 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 roues pivotantes, dont 2 avec frein, roues Ø 160 mm, acier, galvanisé	Compartiment d'armoire gauche (chauffé par air pulsé) : 36 x 2/1 GN Compartiment d'armoire droit (réfrigéré par air pulsé) : 30 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 218
BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, roues Ø 160 mm, acier, galvanisé	Compartiment d'armoire supérieur (chauffé par air pulsé) : 16 x 2/1 GN Compartiment d'armoire inférieur (réfrigéré par air pulsé) : 10 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN	38,3 mm	575 217

SERVISTAR

Système porte assiettes : Idéal, Pratique et Modulaire, B.PRO SERVISTAR.

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

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

Et, avec leur élégant design, tous les modèles font même bonne présentation côté salle.

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



Plus de stabilité au quotidien

Grâce à sa finition de haute qualité, B.PRO SERVISTAR convainc par une stabilité maximale – même entièrement chargé et sur un sol inégal. Pour vous permettre de manœuvrer dans toutes les situations.



Plus de place pour des idées créatives

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



Plus de flexibilité lors du service

Les rangées de supports d'assiettes s'adaptent en continu à toutes les tailles d'assiette jusqu'à 30 cm – qu'elles soient rondes ou polygonales.



Le porte-assiette innovant

Le design est axé sur l'exemple de la main humaine : fort et doux en même temps. Le petit pouce supplémentaire donne aux assiettes une stabilité supplémentaire et veille à l'équilibre optimal en toute position. Grâce à la surface Softgrip finement élastique, les assiettes reposent de façon douce et antidérapante sur les supports d'assiettes – pas de cliquettement, pas de tintement, pas d'énerverment.

B.PRO SERVISTAR

- Espacement des assiettes 80 mm, pour diamètre d'assiettes jusqu'à 30 cm

Modèle	Description	Dimensions (mm) L x I x H	Capacité	Livraison	Référence
B.PRO SERVISTAR Gastro 80	Système d'empilage d'assiettes roulant, roues en plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydable selon DIN 18867, partie 8	653 x 663 x 1856 mm	80 assiettes	assemblé	573 695
				Flat Pack, assemblage par le client Dimensions d'emballage : 1753 x 683 x 247 mm	573 697
B.PRO SERVISTAR Gastro 120	Système d'empilage d'assiettes roulant, roues en plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydable selon DIN 18867, partie 8	653 x 933 x 1856 mm	120 assiettes	assemblé	573 699
				Flat Pack, assemblage par le client Dimensions d'emballage : 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 "CUISINER EN TOUTE LIBERTÉ"

Découvrez la flexiligeance avec le système de cuisson intelligent qui répond aux exigences quotidiennes avec une flexibilité maximale.

La flexiligeance dans la tête

La solution sur mesure pour votre idée commerciale : B.PRO COOK propose des configurations individuelles de taille, classe de puissance et équipement.

La flexiligeance dans l'espace

Liberté de placement : B.PRO COOK réunit système de cuisson et hotte d'aspiration en un seul système.

La flexiligeance dans le temps

Des plats variés du matin jusqu'au soir et une mise à jour constante : avec B.PRO COOK, vous pouvez faire varier équipement et accessoires selon vos besoins et sans effort.

La flexiligeance dans l'aménagement

Pour une ambiance harmonieuse : en fonction de votre style d'aménagement, B.PRO COOK propose des possibilités de création variées en termes de matériaux et teintes.

La flexiligeance dans l'organisation

Faciliter la tâche des employés : avec une ergonomie intelligente, une répartition rationnelle des espaces et des accessoires pratiques, B.PRO COOK apporte au déroulement du travail structure et efficacité.

La flexiligeance dans le nettoyage

Un travail de nettoyage minimal : B.PRO COOK convainc par des surfaces hygiéniques et des pièces facilement accessibles, convenant pour le lave-vaisselle et pouvant être retirées sans outillage.

La flexiligeance dans la mobilité

Aujourd'hui ici, demain là-bas : heureusement, B.PRO COOK peut vous suivre partout.



B.PRO COOK I-flex

B.PRO COOK classic

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

Production	Moyenne à élevée, utilisation toute la journée et aussi pour l'approvisionnement aux heures d'affluence	Petite à moyenne, utilisation toute la journée
Offre de repas	Offre de repas similaire tout au long de la journée ou variée sur toute la semaine	Offre de repas similaire ou variée sur toute la journée
Mobilité et utilisation	Station de cuisson mobile pour placement libre dans une pièce, principalement pour une utilisation à un emplacement fixe	Station de cuisson mobile avec dimensions compactes et poids réduit, également pour l'utilisation en extérieur, par exemple pour le catering

Technique de cuisson

Zone de cuisson	Modules de cuisson de table à haute puissance interchangeable	Plaque de cuisson à induction intégrée fixe
Nombre de plaques de cuisson	Pour 2, 3 ou 4 modules de cuisson de table BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Avec 1, 2 ou 3 plaques de cuisson à induction BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Accessoires de cuisine	Grande sélection : 13 modules de cuisson de table différents avec différentes puissances et tailles peuvent être insérés et branchés aux prises de courant des appareils	Placement simple des modules de cuisson à induction sur la plaque de cuisson à induction

Version

Raccordement électrique	400 V / 16 A à 63 A	230 V / 16 A et 400 V / 16 A
Poids	env. 195–225 kg (sans modules de cuisson de table)	env. 130–150 kg
Possibilités d'installation	<ul style="list-style-type: none"> • Mobile • Fixe sur pieds 	<ul style="list-style-type: none"> • Mobile • Mobile (en extérieur) comme variante à emporter • Fixe sur pieds • Pour installation comme variante intégrée
Surface de travail	<u>Pont d'aspiration</u> : un vaste espace pour la présentation et la distribution de repas <u>Zone de cuisson</u> : à gauche et à droite des surfaces de cuisson, beaucoup de place pour le dépôt et le rangement	<u>Pont d'aspiration</u> : un vaste espace pour la présentation et la distribution de repas
Soubassement	<ul style="list-style-type: none"> • comme espace de rangement avec plancher de base • pour une table réfrigérée pour soubassement mobile • pour l'approvisionnement chaud avec B.PROTHERM 	<ul style="list-style-type: none"> • pour le stockage et l'approvisionnement des modules de cuisson • et/ou avec bloc-tiroirs
Matériau	Pont d'aspiration, surfaces de travail et soubassement entièrement en acier inoxydable	Pont d'aspiration et surfaces de travail en acier inoxydable, soubassement en tôle fine galvanisée laquée

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

B.PRO COOK I-FLEX DÉTAILS



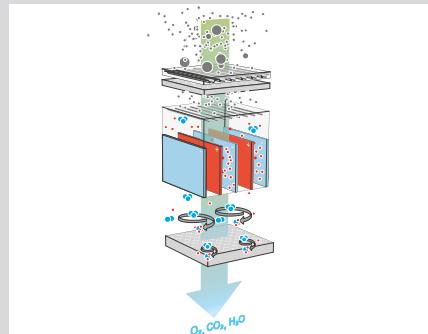
Le B.PRO COOK I-flex offre une grande liberté d'application avec sa technique à induction fixe efficace comprenant jusqu'à trois plaques de cuisson. Les différents modèles de modules de cuisson sont simplement posés et peuvent être rapidement changés.

Avec ses dimensions compactes et sa hotte d'aspiration intégrée, cette station de cuisson s'intègre même là où la place est limitée. Dans sa variante mobile à emporter, le B.PRO COOK I-flex convient également parfaitement pour le catering et les interventions en extérieur.



Commande habituelle

Chaque plaque de cuisson à induction se compose de 2 zones de cuisson pouvant être réglées séparément à l'aide de boutons rotatifs. Si nécessaire, les deux zones de cuisson peuvent également être commandées ensemble. L'écran affiche le niveau de puissance correspondant.



Système de filtration ION TEC en option

Le système ION TEC filtre les aérosols les plus fins, les particules odorantes et même la fumée bleue. Cela permet également de prolonger la durée de vie des filtres à charbon actif.



Pare-haleine pratique

Le pare-haleine de série en verre de sécurité trempé peut être rabattu pour faciliter le nettoyage.



Espace de rangement de série

Le soubassement est divisé en compartiments et équipé de glissières et d'une étagère de fond. idéaux pour stocker du matériel de cuisine pour une utilisation rapide.



Tiroirs pour l'approvisionnement

Le bloc à deux tiroirs en option permet d'insérer des bacs GN avec des ingrédients préparés. Des plaques eutectiques supplémentaires insérées maintiennent les ingrédients au frais si nécessaire.



Nettoyage aisément du filtre

Les cassettes de filtre, composées du filtre à graisse et du filtre en métal déployé, peuvent être retirées sans outil et nettoyées au lave-vaisselle. La graisse peut être évacuée via un bouchon d'évacuation.

B.PRO COOK I-FLEX

- Station de cuisson mobile avec plaque de cuisson à induction intégrée et système de filtration puissant à plusieurs étages
- Nombreux accessoires
- Avec système de filtration ION TEC en option

Modèle	Description	Capacité	Dimensions extérieures L x P x H (mm)	Référence
BC I-flex 1	1 plaque de cuisson à induction intégrée, mobile, roues ø 75 mm	2 zones de cuisson	925 x 678 x 1306 mm	575 025
BC I-flex 1 to go	1 plaque de cuisson à induction intégrée, mobile, roues ø 125 mm	2 zones de cuisson	1020 x 746 x 1366 mm	575 064
BC I-flex 1 built-in	1 plaque de cuisson à induction, avec pieds et plinthes	2 zones de cuisson	925 x 678 x 1306 mm	575 026
BC I-flex 2	2 plaques de cuisson à induction intégrée, mobiles, roues ø 75 mm	4 zones de cuisson	925 x 678 x 1306 mm	575 013
BC I-flex 2 to go	2 plaques de cuisson à induction intégrée, mobiles, roues ø 125 mm	4 zones de cuisson	1020 x 746 x 1366 mm	575 015
BC I-flex 2 built-in	2 plaques de cuisson à induction intégrée, avec pieds et plinthes	4 zones de cuisson	925 x 678 x 1306 mm	575 021
BC I-flex 3	3 plaques de cuisson à induction intégrée, mobiles, roues ø 75 mm	6 zones de cuisson	1255 x 678 x 1306 mm	575 017
BC I-flex 3 to go	3 plaques de cuisson à induction intégrée, mobiles, roues ø 125 mm	6 zones de cuisson	1350 x 746 x 1366 mm	575 019
BC I-flex 3 built-in	3 plaques de cuisson à induction intégrée, avec pieds et plinthes	6 zones de cuisson	1255 x 678 x 1306 mm	575 023



230 V

B.PRO COOK I-flex 1



B.PRO COOK I-flex 2



B.PRO COOK I-flex 3 built-in



B.PRO COOK I-flex 2 to go

B.PRO COOK CLASSIC

- Station de cuisson mobile avec niche d'installation et système de filtration puissant à plusieurs étages
- Avec système de filtration ION TEC en option

Modèle	Description	Capacité	Dimensions extérieures L x P x H (mm)	Référence
BC classic 2.1	B.PRO COOK classic avec plateau amovible en acier inoxydable	max. 2 appareils de table B.PRO COOK	1544 x 756 x 1362 mm	574 400
BC classic 3.1	B.PRO COOK classic avec plateau amovible en acier inoxydable	max. 3 appareils de table B.PRO COOK	1949 x 756 x 1362 mm	574 401
BC classic 3.1 BHG	B.PRO COOK classic avec éclairage, galerie, pare-haleine et plateau amovible en acier inoxydable	max. 3 appareils de table B.PRO COOK	1949 x 756 x 1407 mm	574 405
BC classic 3.1 BHG-I	B.PRO COOK classic avec éclairage, galerie, pare-haleine, ION TEC et plateau amovible en acier inoxydable	max. 3 appareils de table B.PRO COOK	1949 x 756 x 1407 mm	574 406
BC classic 4.1	B.PRO COOK classic avec plateau amovible en acier inoxydable et pare-haleine fermé	max. 4 appareils de table B.PRO COOK	2354 x 756 x 1362 mm	574 402

B.PRO COOK BC classic 4.1

avec accessoires en option et jusqu'à quatre appareils de table B.PRO COOK. Dans l'espace utile sous la niche d'installation : Caisson de transport de repas B.PROTHERM BPT 420 KBUH sur charrette de transport. La table réfrigérée pour soubassement peut également être introduite.



Table réfrigérée pour soubassement BC UCT



Gain de temps et diminution des efforts : la table amovible mobile pour B.PRO COOK classic.

Rouler est plus facile que porter et surtout quand il s'agit de charges lourdes. La nouvelle table amovible mobile fait du transport et de l'échange de vos modules de cuisson de table des tâches faciles. Il suffit d'insérer la table de cuisson mobile – pouvant être équipée ultérieurement – dans le B.PRO COOK classic avec les modules de cuisson de table, et la démonstration culinaire peut commencer.

Le panneau de rangement (en option) s'accroche facilement sans visseage. Disponible pour 2, 3 ou 4 appareils de table et adaptée à tous les B.PRO COOK classic.

APPAREILS DE TABLE B.PRO COOK

- Dimensions extérieures (L x l x H) 620 x 400 x 240 mm

- Nombreux accessoires

Modèle	Description	Puissance / raccord. électr.	Référence
BC IH 5000 ^{1), 2)}	Plaque de cuisson à induction Surface utile : 564 x 339 mm, 1 zone de cuisson : ø 220 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 198
BC IH 2Z 5000	Plaque de cuisson à induction Surface utile : 564 x 339 mm, 2 zones de cuisson : ø 220 mm chacune	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 199
BC SIH 5000	Surface de cuisson à induction Surface utile : 564 x 339 mm, 1 zone de cuisson : 447 x 220 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 200
BC IW 5000 ^{1), 2)}	Wok à induction Cuvette : ø 300 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 201
BC DG 4200	Rôtissoire Capacité : 7 litres	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,2 kW	574 208
BC GF 4200 ^{1), 2)}	Plaque de gril, lisse Surface chauffée : 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,2 kW	574 204
BC GF 8400	Plaque de gril, lisse Surface chauffée : 435 x 704 mm, Dimensions extérieures (L x l x H) 620 x 800 x 240 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 8,4 kW	574 205
BC GR 4200 ^{1), 2)}	Plaque de gril, nervurée Surface chauffée : 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,2 kW	574 207
BC CH 4200	Plaque de cuisson vitrocéramique Zone de cuisson : ø 170 mm et ø 230 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,3 kW	574 209
BC PC 4800	Cuiseur à pâtes Capacité : 20 litres	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,8 kW	574 210
BC DF 5000	Friteuse Capacité : 6,5 litres	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 211
BC BM 700 3)	Bain-marie convenant pour récipients GN en acier inoxydable et couvercles GN	220–240 V / 16 A 50–60 Hz / 0,7 kW	574 212
BC HP 700 3)	Plaque de maintien au chaud Surface utile : 565 x 340 mm	220–240 V / 16 A 50–60 Hz / 0,7 kW	574 213
BC ME	Multiélément Capacité : En haut : max. GN 1/1-150 (dépend de la profondeur du récipient situé en dessous), En dessous : max. GN 1/1-100 (alors en haut max. GN 1/1-65)	–	573 458

¹⁾ Modèle également disponible avec 220–240 V / 16 A / 50–60 Hz / 3,5 kW

²⁾ Modèle également disponible avec 220–240 V / 13 A / 50–60 Hz / 3,0 kW et fiche UK

³⁾ Modèle également disponible avec 220–240 V / 13 A / 50–60 Hz / 0,7 kW et fiche UK



Plaques de cuisson à induction et woks à induction

Cuiseur à pâtes

Friteuse

Bain-marie



Plaques de gril/rôtissoires

Plaque de cuisson vitrocéramique

Plaque de maintien au chaud

Multiélément BC ME

**Une présentation parfaite des repas pour tous les goûts,
tous les budgets et toutes les exigences clients.**



BASIC LINE LE "SELF"

Encore plus flexible et modulaire : Avec les variantes d'équipement Smart, Emotion, Design et Kids, leur visuel épuré et leurs fonctionnalités exceptionnelles, B.PRO BASIC LINE ouvre toutes les possibilités – pour toutes les utilisations, toutes les ambiances et tous les budgets d'investissement. Des modules sont disponibles pour toutes les tâches : buffets chauds, buffets froids, buffets neutres, niches de service et niches encastrables, modules d'angle, module caisse, services de soupe et vitrines diverses.

**Système de distribution de repas B.PRO BASIC LINE.
La combinaison parfaite de la forme et de la fonction.**

B.PRO BASIC LINE Smart :

le meilleur rapport fonctionnalités-qualité-prix du marché.

Équipement de série :

- buffet mobile avec couleur du corps gris (RAL 7043)
- recouvrement en acier inoxydable
- le cas échéant raccordement 230 V
- pont en acier inoxydable pour buffets chauds et froids
- pare-haleine côté client en verre de sécurité trempé pour buffets chauds et froids
- 4 roues jumelles pivotantes dont 2 avec frein



B.PRO BASIC LINE Smart



B.PRO BASIC LINE Emotion

Variante d'équipement B.PRO BASIC LINE Design :

impossible de faire mieux. Profitez d'une polyvalence maximale et d'une présentation de repas top niveau !

Équipement de série :

- buffet mobile avec couleur du corps gris (RAL 7043)
- recouvrement en acier inoxydable
- le cas échéant raccordement 230 V
- 4 roues jumelles pivotantes dont 2 avec frein
- + habillage frontal en Resopal côté client (plus de 180 décors disponibles au choix)
- + glissière pour plateaux en Resopal côté client pour buffets chauds et froids
- + pont Highline en acier inoxydable avec protection pare-haleine côté client en verre de sécurité trempé pour buffets chauds et froids

Avec les habillages colorés de B.PRO BASIC LINE

Emotion, vous mettez de la couleur, de l'énergie et du design dans vos repas.

Équipement de série :

- buffet mobile avec couleur du corps gris (RAL 7043)
- recouvrement en acier inoxydable
- le cas échéant raccordement 230 V
- pont en acier inoxydable pour buffets chauds et froids
- pare-haleine côté client en verre de sécurité trempé pour buffets chauds et froids
- 4 roues jumelles pivotantes dont 2 avec frein
- + habillage frontal dans l'une des 12 teintes B.PRO (voir les couleurs page 31)
- + glissière pour plateaux côté client en acier inoxydable, tubes ronds



B.PRO BASIC LINE Design



BASIC LINE KIDS

A la bonne hauteur ! Pour la restauration des enfants et des adolescents, B.PRO BASIC LINE est génial. En effet, B.PRO BASIC LINE Kids est particulièrement adapté à leurs besoins et leur offre un service confortable et agréable avec ses glissières pour plateaux abaissées.

Pour la restauration scolaire ou les restaurants familiaux :
la distribution de repas pour enfants fonctionne au mieux lorsque la présentation des repas est adaptée à leur taille.

C'est pourquoi la nouvelle BASIC LINE Kids propose des modules bas à hauteur de 750 mm conçus pour les enfants depuis la crèche jusqu'à l'école primaire.

Les modules BASIC LINE Kids sont disponibles dans les configurations :

- buffet chaud
- buffet froid avec réfrigération active statique
- buffet froid avec réfrigération active à air pulsé
- buffet neutre

APERÇU DES MODULES B.PRO BASIC LINE



Buffet chaud



Buffet froid avec réfrigération active statique



Buffet froid avec réfrigération active à air pulsé



Buffet neutre



Service de soupe



Module caisse



Niche encastrable



Niche de service



Coin intérieur



Coin extérieur



Vitrine réfrigérée



DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES

**La nouvelle génération de niveaux constants de B.PRO Catering Solutions :
flexibilité élevée, efficacité énergétique améliorée, manipulation sûre.**



Un pour tous

Rond ou polygonal, grand ou petit – le tube à assiettes carré accepte tout. Avec le panneau perforé pratique, vous pouvez régler le distributeur de manière rapide et simple à pratiquement n'importe quelle forme de vaisselle. A l'aide de guidages d'assiettes supplémentaires, vous pouvez même loger dans un seul tube jusqu'à quatre piles de petits plats, coupes ou assiettes.



TS-1 18-33

Distributeur d'assiettes non chauffé.



TS-1 18-33

Distributeur d'assiettes non chauffé.



TS-K2 18-33

Distributeur d'assiettes avec fentes de refroidissement pour introduire et réfrigérer la vaisselle dans des chambres froides.



Utiliser l'énergie de manière plus ciblée

Le mode boost amène la vaisselle rapidement à température élevée, le mode ECO offre la meilleure efficacité énergétique pour les températures moyennes sur une longue période.



Bien couvert

Avec les capots en EPP, vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'énergie*. Ils sont en outre particulièrement légers, extrêmement robustes et résistent au lavevaisselle.



Bien rangé

« Où mettre le capot ? » – le nouveau clip de retenue en option se clique simplement sur la poignée de poussée. Les capots sont ainsi rangés à l'abri.



Savoir quand vient la fin

Le nouveau signal de réalimentation en option vous indique que les assiettes s'épuisent dans le distributeur. Vous pouvez ainsi veiller à temps au réapprovisionnement et votre chaîne d'alimentation se poursuit sans interruption.



Régler facilement le poids désiré

Avec le système unique Easy-Setting (ESS), vous adaptez rapidement et confortablement tous les distributeurs au poids des pièces de vaisselle – sans outil et sans insertion compliquée des ressorts dans de petits trous.



Plus de capacité grâce à une construction intelligente

Avec notre plate-forme d'empilage unique, de hauteur particulièrement faible, vous logez jusqu'à 20 pour cent d'assiettes standard en plus dans chaque distributeur. Les hautes tiges de guidage et les capots plus élevés assurent une sécurité supplémentaire lors de l'empilage.

* En comparaison avec des capots en polycarbonate. Capot en EPP compris dans la livraison pour les modèles chauffés par air pulsé, disponible en option pour tous les autres modèles.



TS-H1 18-33

Distributeur d'assiettes chauffé.



TS-H2 18-33

Niveau constant pour assiettes chauffé avec corps coloré (voir les couleurs page 31) – assorti à B.PRO COOK et au système de distribution de repas B.PRO BASIC LINE.



TS-UH2 18-33

Distributeur d'assiettes chauffé par air pulsé.

NIVEAU CONSTANT POUR ASSIETTES KIDS B.PRO

Plus petit : La distribution de repas destinée aux enfants B.PRO BASIC LINE Kids est parfaitement ergonomique. En effet, elle s'adapte à la taille des enfants grâce à des modules de distribution plus bas. Deux niveaux constants pour assiettes B.PRO non chauffés sont disponibles pour une hauteur de distribution de 750 mm, dans les modèles éprouvés :

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



Hauteur de distribution optimale (750 mm) pour les enfants jusqu'à environ 10 ans

Modèle	TS-1 18-33 Kids non chauffé	TS-2 18-33 Kids non chauffé
Équipement de base	<ul style="list-style-type: none"> - Système Easy-Setting (ESS) pour un réglage facile des ressorts, pour l'adaptation au poids de la vaisselle - Tubes à assiettes carrés, entièrement amovibles - Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection latéraux contre les chocs - Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration - Roues en plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydable selon DIN 18867, partie 8 	
Dimensions L x l x H (mm)	554 x 520 x 880 mm	990 x 520 x 880 mm
Capacité	env. 60 assiettes, rondes : ø 18-33 cm, carrées : max. 28 x 28 cm	env. 120 assiettes, rondes : ø 18-33 cm, carrées : max. 28 x 28 cm
Hauteur d'empilage	Avec capot : 650 mm, sans capot : 635 mm	
Capot	En option, en polycarbonate (420 x 420 mm)	
Poids (en kg)	34 kg	52 kg
Matériau	Acier inoxydable avec surface microlisée	
Référence	574 766	574 765

NIVEAU CONSTANT POUR ASSIETTES AVEC HABILLAGE B.PRO

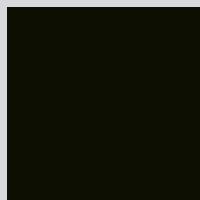
Le complément parfait pour une ambiance réussie : les niveaux constants colorés de B.PRO.

Sur tous les modèles chauffés ou non des niveaux constants B.PRO, vous avez le choix entre 12 superbes coloris. Les niveaux constants de nouvelle génération apportent leur touche de couleur à votre ligne de self ou à votre installation B.PRO COOK. Tout pour mettre vos clients en appétit.

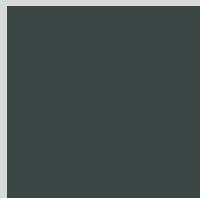


B.PRO COLOURS

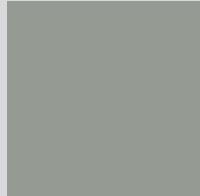
NEUTRAL COLOURS



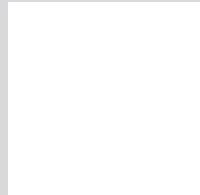
noir graphite



gris signalisation B



gris pierre

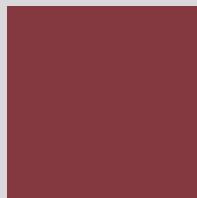


blanc de sécurité

LIVING COLOURS



jaune genêt



rouge merlot



vert pétrole



bleu mer

FRESH COLOURS



rouge candy



menthe néon



granny



limette

B.PRO suit un principe simple. Une présentation parfaite des repas pour tous les goûts, tous les budgets et toutes les exigences clients. Habillages colorés pour chariots de service B.PRO, B.PRO COOK, chariots de débarrassage de plateaux B.PRO, niveaux constants pour assiettes et le système de distribution de repas B.PRO BASIC LINE.

B.PRO NIVEAUX CONSTANTS ASSIETTES

- En acier inoxydable
- Roues en matière plastique, inoxydables selon DIN 18867-8, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm

Modèle	Description	Dimensions (mm) L x l x H	Valeur de raccordement	Référence
TS-1 18-33	Distributeur d'assiettes, non chauffé, avec 1 tube à assiettes Capacité : env. 80 assiettes Rond : Ø18-33 cm, polygonal : max. 28 x 28 cm	554 x 520 x 1030 mm		573 774
TS-1 18-33	Distributeur d'assiettes, non chauffé, avec 2 tubes à assiettes Capacité : env. 160 assiettes Rond : Ø18-33 cm, polygonal : max. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 776
TS-H1 18-33	Distributeur d'assiettes, chauffé statiquement, avec 1 tube à assiettes, avec capot en polycarbonate et clip de retenue Capacité : env. 80 assiettes Rond : Ø18-33 cm, polygonal : max. 28 x 28 cm	680 x 520 x 1030 mm	0,9 kW	573 775
TS-H2 18-33	Distributeur d'assiettes, chauffé statiquement, avec 2 tubes à assiettes, avec capot en polycarbonate et clip de retenue Capacité : env. 160 assiettes Rond : Ø18-33 cm, polygonal : max. 28 x 28 cm	1076 x 520 x 1030 mm	1,2 kW	573 778
TS-UH2 18-33	Distributeur d'assiettes, chauffé (air pulsé), avec 2 tubes à assiettes, capot économisant l'énergie en EPP (polypropylène expansé) et clip de retenue inclus Capacité : env. 160 assiettes Rond : Ø18-33 cm, polygonal : max. 28 x 28 cm	1114 x 520 x 1030 mm	1,5 kW	573 779
TS-K2 18-33	Distributeur d'assiettes avec fentes de refroidissement, avec 2 tubes à assiettes, pour introduire et réfrigérer la vaisselle dans des chambres froides Capacité : env. 160 assiettes Rond : Ø18-33 cm, polygonal : max. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 777



TS-K2 18-33

Distributeur d'assiettes avec fentes de refroidissement pour introduire et réfrigérer la vaisselle dans des chambres froides.



TS-H1 18-33

Distributeur d'assiettes chauffé.



TS-H2 18-33

Niveau constant pour assiettes chauffé avec corps coloré (voir les couleurs page 31) – assorti à B.PRO COOK et au système de distribution de repas B.PRO BASIC LINE.

B.PRO NIVEAUX CONSTANTS ASSIETTES À ENCASTRER

- En acier inoxydable

Modèle	Description	Dimensions (mm) L x l x H	Valeur de raccor- dement	Référence
TSE-1 18-33 ET : 630	Distributeur d'assiettes, non chauffé, pour encastrement Capacité : env. 70 assiettes Rond : ø 18-33 cm Polygonal : max 28 x 28 cm	425 x 425 x 760 mm Profondeur d'encastre- ment : 630 mm		573 780
TSE-1 18-33 ET : 750	Distributeur d'assiettes, non chauffé, pour encastrement Capacité : env. 80 assiettes Rond : ø 18-33 cm Polygonal : max 28 x 28 cm	425 x 425 x 875 mm Profondeur d'encastre- ment : 750 mm		573 781
TSE-H1 18-33 ET : 684	Distributeur d'assiettes, chauffé statiquement, pour encastrement avec capot en polycarbonate Capacité : env. 70 assiettes Rond : ø 18-33 cm Polygonal : max 28 x 28 cm	480 x 480 x 810 mm Profondeur d'encastre- ment : 684 mm	0,825 kW	573 782
TSE-H1 18-33 ET : 800	Distributeur d'assiettes, chauffant statiquement, pour encastrement avec capot en polycarbonate Capacité : env. 80 assiettes Rond : ø 18-33 cm Polygonal : max 28 x 28 cm	480 x 480 x 930 mm Profondeur d'encastre- ment : 800 mm	0,825 kW	573 783



TSE-H1 18-33 ET : 684
Distributeur d'assiettes,
chauffé statiquement
pour encastrement



TSE-H1 18-33 ET : 800
Distributeur d'assiettes,
chauffé statiquement
pour encastrement



TSE-1 18-33 ET : 630
Distributeur d'assiettes,
non chauffé
pour encastrement



TSE-1 18-33 ET : 750
Distributeur d'assiettes,
non chauffé
pour encastrement

CHARIOT DE DISTRIBUTION DE REPAS

Globalement convaincant : B.PRO pose des jalons dans l'ensemble de la distribution des repas. Matériaux, forme et fonction se présentent comme un ensemble convaincant avec des détails bien étudiés.

La qualité élevée de mise en œuvre et le rapport qualité/prix économiquement pertinent font de B.PRO un vrai clou du portionnement professionnel des repas.



SAW 2



SAW 3



SAW L-3



SAG 3



SAG 2



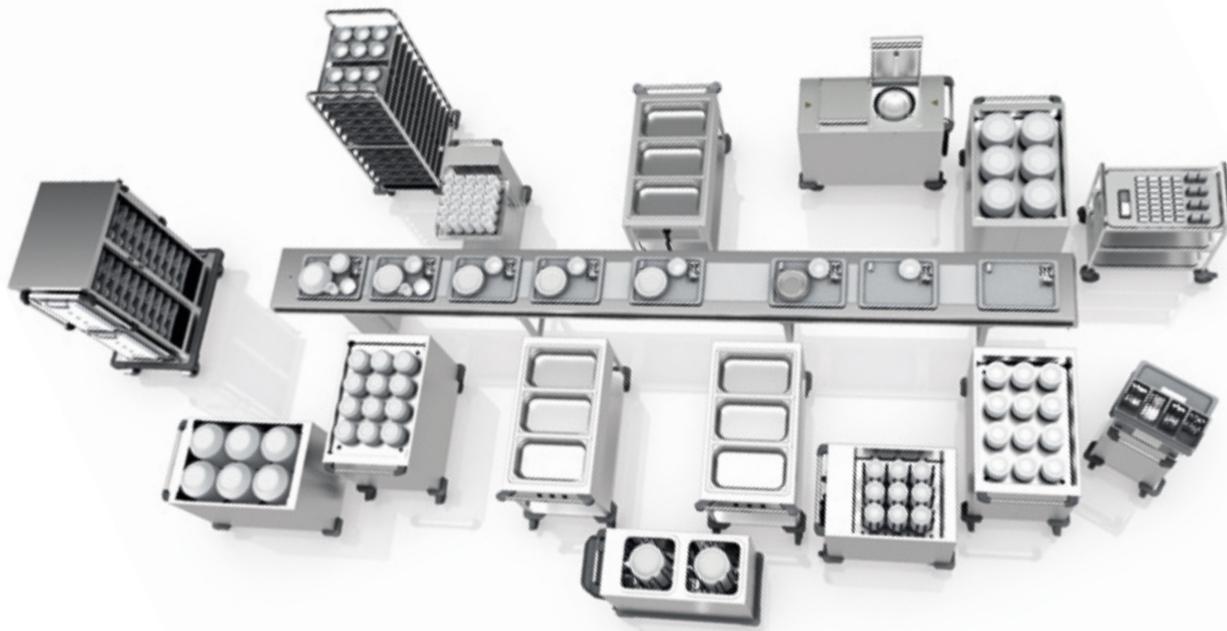
STW 2

B.PRO CHARIOT DE DISTRIBUTION DE REPAS

- En acier inoxydable

- Roues en matière plastique, inoxydables selon DIN 18867-8, 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein, ø 125 mm

Modèle	Description	Dimensions (mm) L x l x H	Raccordement	Référence
SAW 2	Chariot de distribution de repas ouvert, 2 cuves simples avec régulateur de température, chauffage humide et sec	936 x 714 x 933 mm	1,4 kW	572 153
SAW 3	Chariot de distribution de repas ouvert, 3 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches	1276 x 714 x 933 mm	2,1 kW	572 154
SAW 4	Chariot de distribution de repas ouvert, 4 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches	1615 x 714 x 933 mm	2,8 kW	572 155
SAW L-3	Chariot de distribution de repas ouvert, 3 cuves simples avec régulateur de température, chauffage humide et sec, poignée de poussée et éléments de commande sur le long côté	1241 x 749 x 933 mm	2,1 kW	572 157
SAG 2	Chariot de distribution de repas fermé, 2 cuves simples avec thermostat, 2 compartiments d'armoire chauffés, avec 6 paires de glissières chacun	936 x 714 x 933 mm	1,9 kW	572 150
SAG 3	Chariot de distribution de repas fermé, 3 cuves simples avec thermostat, 3 compartiments d'armoire chauffés, avec 6 paires de glissières chacun	1276 x 714 x 933 mm	2,85 kW	572 151
STW 2	Chariot de transport de repas 2 compartiments d'armoire, chauffés, avec 9 paires de glissières chacun	1009 x 714 x 915 mm	1,0 kW	572 159



Une bonne planification forme la base de processus de travail fluides.

La complexité de la distribution des repas exige une coordination sans failles de tous les composants et le savoir-faire correspondant.

En tant que spécialiste dans la distribution des repas, B.PRO est un interlocuteur compétent, qui est en mesure de proposer des solutions individuelles optimales grâce à son expérience.

Ce faisant, il s'agit de tenir compte des intérêts et souhaits du client. C'est

pourquoi le début est toujours constitué par l'entretien destiné à déterminer les besoins. S'agit-il de restaurer 20, 200, 500 personnes ou plus ? La cuisine est-elle interne ou extérieure ? Les repas sont-ils préparés tous les jours, ou la cuisine est-elle fermée le week-end ?

Ce ne sont que quelques-unes des nombreuses questions que B.PRO pose lors de l'aménagement d'un système de distribution des repas.

La polyvalence et la flexibilité des

systèmes B.PRO permettent de définir finalement la combinaison idéale du nombre, du type et de la disposition des différents composants. Des voies de travail et de transport sans croisement dans la cuisine, vers le patient et retour sont les conditions nécessaires pour un système qui transporte des marchandises aussi sensible que des repas et des boissons.



CCE 53/53

CE 53/53

CCE 54/38

B.PRO DISTRIBUTEURS DE PANIERS ET DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX

- En acier inoxydable

Modèle	Description	Dimensions (mm) L x l x H	Référence
CCE 53/53	Distributeur de paniers, non chauffé, modèle ouvert Roues en matière plastique, inoxydables selon DIN 18867-8, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, Ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Dimensions des paniers : 500 x 500 mm Capacité : 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de hauteur	574 917
CE 53/53	Distributeur de paniers, non chauffé, modèle fermé Roues en matière plastique, inoxydables selon DIN 18867-8, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, Ø 125 mm	745 x 700 x 911 mm Dimensions des paniers : 500 x 500/525 x 525 mm Capacité : 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de hauteur	574 905
CCE 54/38	Distributeur de plateaux, modèle ouvert Roues en matière plastique, inoxydables selon DIN 18867-8, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, Ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Dimensions du plateau : max. 530 x 370 mm Capacité : env. 100 plateaux	574 927
CCE-A	Distributeur de plateaux, modèle ouvert avec guidages latéraux pour plateaux Roues en matière plastique, inoxydables selon DIN 18867-8, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, Ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Dimensions du plateau : max. 530 x 370 mm Capacité : env. 100 plateaux	574 929
CEB 50/50	Distributeurs de paniers, non chauffés pour montage par le bas, modèle ouvert	600 x 545 x min. 765 – max. 865 mm (réglable en hauteur) Dimensions des paniers : 500 x 500 mm Capacité : 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de haut	590 025
CEB 47/36	Distributeur de plateaux (bride périphérique incluse) pour montage par le haut	621 x 456 x min. 765 – max. 878 mm (réglable en hauteur) Dimensions du plateau : max. 470 x 360 mm Capacité : env. 100 plateaux	564 021



CCE-A

avec guidages latéraux pour plateaux



CEB 50/50



CEB 47/36

CONVOYEURS

Les bandes de portionnement de repas B.PRO sont la touche finale pour le déroulement de votre portionnement sur bande.

Liaison froide, liaison chaude ou encore système à plateaux ou à cuves : avec les produits et systèmes sur mesure de B.PRO, vous pouvez offrir à vos clients la meilleure qualité de repas possible.

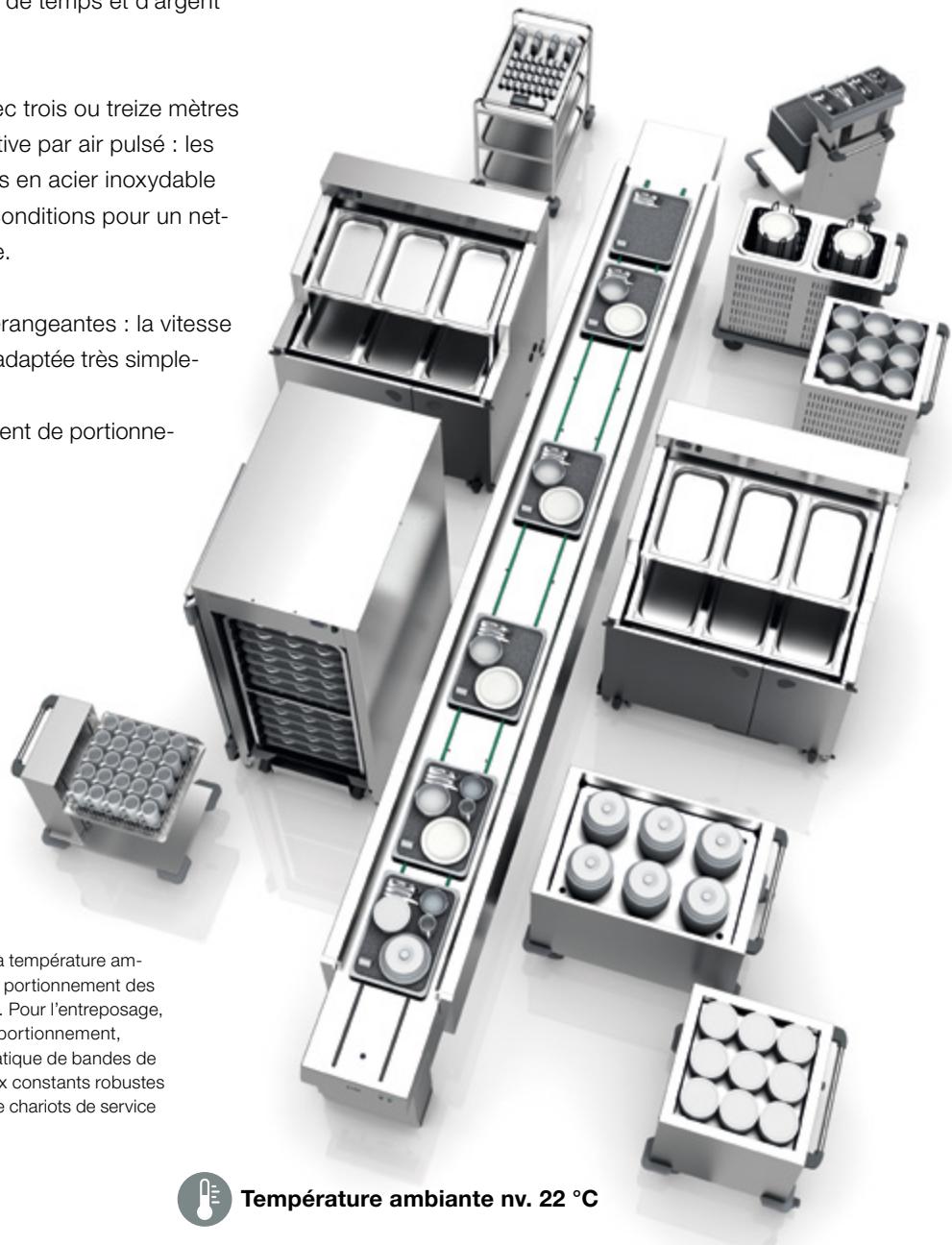
La bande de distribution est le cœur de votre déroulement de travail pour le portionnement. Si elle tourne sans accroc, vous pouvez réaliser des économies de temps et d'argent décisives.

Convoyeur à bande ou à cordes, avec trois ou treize mètres de longueur ou avec réfrigération active par air pulsé : les convoyeurs de B.PRO, confectionnés en acier inoxydable robuste, vous offrent les meilleures conditions pour un nettoyage facile et une hygiène optimale.

Mettre un terme aux interruptions dérangeantes : la vitesse des convoyeurs de B.PRO peut être adaptée très simplement à votre personnel et à votre déroulement de portionnement.

Ceci vous permet d'optimiser le processus de portionnement et de minimiser les interruptions et arrêts gênants.

Des accessoires pratiques, par exemple prises de courant supplémentaires, interrupteur au pied ou tables pivotantes ou rabattables, vous aident à adapter le convoyeur à vos besoins.





Bande de portionnement des repas réfrigérée par air pulsé RSPV-UK

B.PRO BANDE DE PORTIONNEMENT RSPV-UK

- Plage de température de +7 °C à +15 °C
- Raccordement à une réfrigération centrale côté bâtiment, également glace liquide, ou en option avec réfrigération intégrée (longueurs de bande jusqu'à 5 m)
- Raccordement électrique : 400 V, 3N PE

Désignation	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Référence
	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		
		autres longueurs sur demande	

B.PRO CONVOYEUR À CORDES RSPV

- Matériau inox 18/10
- Interrupteur, fin de course à la fin de la bande, arrêt d'urgence au début et à la fin de la bande, interrupteur principal sur l'armoire électrique
- Vitesse réglable de 2,5–12 m/min
- Moteur à tambour sans entretien

Désignation	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Référence
Convoyeur à cordes fixe, en une pièce jusqu'à max. 3500 mm, sur demande jusqu'à 6000 mm	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	
	autres longueurs sur demande		
	* Un entraînement supplémentaire est nécessaire (inclus dans le prix)		



Vous avez le choix

Que vous préfériez un convoyeur à bande ou à cordes : le capteur de fin de course au bout de la bande et le bouton-poussoir d'arrêt d'urgence au début et à la fin de la bande assurent la sécurité d'exploitation. Vous pouvez compléter ce dispositif par des interrupteurs supplémentaires en option.



Accessoires pratiques

La table pivotante pour cartes de données de patient peut être installée en option au début ou à la fin du convoyeur.

B.PRO CONVOYEUR À BANDE GSPV

- Matériau inox 18/10
- Interrupteur, fin de course à la fin de la bande, arrêt d'urgence au début et à la fin de la bande, interrupteur principal sur l'armoire électrique
- Vitesse réglable de 2,5–12 m/min
- Racleur d'impuretés avec récipient de collecte vidable
- Moteur à tambour sans entretien

Désignation	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Référence
Convoyeur à bande fixe, en une pièce jusqu'à max. 3500 mm, sur demande jusqu'à 6000 mm	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	
autres longueurs sur demande			



Prises de courant en option

Les prises de courant sont configurables de manière flexible des deux côtés.



Convoyeur mobile

Le convoyeur à bande GSPV et le convoyeur à cordes RSPV peuvent également être équipés de roues.

CHARIOTS DE TRANSPORT DE PLATEAUX

**Les nouveaux chariots de transport de plateaux B.PRO :
assistance puissante pour votre équipe.**

Les nouveaux chariots de transport de plateaux (TTW) de B.PRO Catering Solutions donnent un solide coup de main : Les glissières embouties sans joints vous aident pour l'introduction et le prélèvement rapides des plateaux. Les quatre poignées de poussée extra longues offrent pour chaque membre de l'équipe une hauteur de poignée er-

gonomique pour une poussée, traction, manœuvre plus faciles, indépendamment de la taille corporelle et même avec les portes ouvertes. La construction de haute qualité assure une hygiène optimale pour une dépense minimale de nettoyage et fait gagner un temps précieux.

**Une qualité qui se laisse voir :
chariots de transport de plateaux
B.PRO – pour une distribution des
repas sûre et hygiénique dans le
système de plateaux.**



Présentation souveraine au design remarquable : solide, de haute qualité et de forme parfaite.

Quatre poignées de poussée ergonomiques de grand diamètre facilitent le transport – dans n'importe quelle direction.

La protection périphérique contre les chocs extra large protège le chariot et le mobilier ainsi que les mains lors de la poussée à travers des couloirs et portes étroits.



Glissières embouties

Nos parois à glissières embouties avec sécurité antibasculement intégrée sont en une pièce – sans rainures où s'incruste la saleté, sans coins ni arêtes tranchants. Cela vous facilite le nettoyage, minimise le danger de blessure et ménage les plateaux.



Compartiments séparés

Toutes les portes peuvent être ouvertes indépendamment l'une de l'autre, également pour les modèles à 3 portes. Ceci facilite le prélèvement des plateaux et contribue à maintenir les températures très longtemps constantes à l'intérieur de l'appareil.



Matériaux de haute qualité

Les chariots de transport de plateaux B.PRO sont fabriqués en acier inoxydable de haute qualité (AISI 304). La surface microlisée est extrêmement résistante contre les encrassements et les germes.



Chariot de transport de plateaux B.PRO pour la réfrigération passive.

Chez B.PRO, les éléments réfrigérants sont placés directement dans les portes – insérer simplement les éléments réfrigérants (plaques eutectiques) dans les supports du côté intérieur des portes, terminé !

Grâce à ce principe de construction, l'espace intérieur est entièrement équipé de parois à glissières fermées. Lors du garnissage et du prélèvement des plateaux, vous pouvez ouvrir chaque compartiment d'armoire individuellement.

Cela signifie pour vous : aucun échange d'air non désiré entre les compartiments, un meilleur maintien de la température, un accès rapide aux éléments réfrigérants, un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène – car B.PRO a toujours une pensée d'avance.

Les nouveaux chariots de transport de plateaux B.PRO :

- à simple paroi ou à double paroi et isolés
- pour plateaux Euronorm, Gastronorm ou compacts
- neutres ou à réfrigération passive avec des plaques eutectiques
- espacement des glissières 115 mm ou en option 105 mm
- avec 1 à 40 plateaux
- capacité pour 16, 20, 24, 30, 32 ou 40 plateaux

CHARIOTS DE SERVICE

Un assistant robuste au quotidien.



SW 10 x 6-3



SW 6 x 4-3



SW 6 x 4-2 Kids



Plus de stabilité

Finition parfaite ! Des cordons de soudure continus relient les cadres tubulaires aux tablettes et augmentent ainsi la stabilité.



Bords enroulés

Les bords recourbés assurent la stabilité de la tablette et une force portante très élevée. En outre, ils protègent le personnel des blessures.



Protection contre les chocs de série

Tous les chariots de service et de débarrassage sont équipés d'une solide protection contre les chocs. Elle préserve le chariot et le mobilier des détériorations.



Tablettes avec bord profilé

Toutes les tablettes sont fabriquées avec un bord profilé relevé. Rien ne glisse au-delà du bord, même en cas de manipulations brusques.



Isolation acoustique intégrée

Du calme ! Un revêtement insonorisant est placé en dessous de chaque tablette. Les bruits de roulement gênants en sont nettement réduits.

B.PRO CHARIOTS DE SERVICE

- En acier inoxydable
- Tablettes soudées
- Roues en matière plastique, inoxydables selon DIN 18867-8, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm

Modèle	Dimensions L x l x H	Nombre de tablettes	Référence
SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 mm	2 tablettes	569 767
SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 mm	2 tablettes	574 983
SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 mm	3 tablettes	569 768
SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 mm	2 tablettes	569 769
SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 mm	2 tablettes	574 985
SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 mm	3 tablettes	569 770
SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 mm	2 tablettes	569 773
SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 mm	3 tablettes	569 774
SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 mm	2 tablettes	569 778
SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 mm	3 tablettes	569 780

JEUX D'HABILLAGES POUR CHARIOTS DE SERVICE B.PRO

- Teintes : voir page 31

Modèle	Description	Pour les modèles	Référence
Habilage, acier inoxydable	sur 3 côtés, à accrocher aux chariots de service, entièrement amovible pour le nettoyage	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 449
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 451
Habilage, avec portes battantes acier inoxydable	sur 3 côtés, avec portes battantes frontales, éléments d'habillage complètement amovibles pour le nettoyage	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 450
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 452
Habilage, de couleur	sur 3 côtés, revêtu à la poudre, à accrocher aux chariots de service, entièrement amovible pour le nettoyage	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
Habilage avec portes battantes de couleur	sur 3 côtés, avec portes battantes frontales, à accrocher aux chariots de service, éléments d'habillage complètement amovibles pour le nettoyage	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

Chariots de service B.PRO avec habillage : un système, de nombreuses couleurs, 1000 possibilités.



Génialement simple

l'habillage se monte en un tournemain sur les chariots de service B.PRO existants. Simplement le clipser derrière le bord de la tablette supérieure et le fixer de manière sûre à la tablette inférieure. Terminé !

L'habillage sur trois côtés est disponible avec et sans portes battantes. Les portes peuvent être bloquées en position ouverte à l'intérieur de la protection contre les chocs. Ceci permet encore une manœuvre sûre et prévient les détériorations.

Outre l'acier inoxydable, 12 teintes d'habillage (voir page 31) vous offrent la teinte appropriée pour chaque ambiance et confèrent à votre chariot de service une apparence toujours attrayante.



SW 8 x 5-3

avec habillage sur trois côtés et 2 portes battantes

Chariot de service avec rangement pour couverts

En combinaison avec un SW 10 x 6, le nouveau rangement pour couverts offre suffisamment de place pour les couverts, les plateaux, la vaisselle et les accessoires. Il peut être installé à tout moment et retiré très simplement. Un assemblage vissé fixe assure une grande stabilité.

Rangement pour couverts CAT 5

- Avec 5 bacs à couverts de taille GN 1/4-150
- Dimensions (L x l x H) : 1031 x 318 x 361 mm
- Référence **574 772**



Rangement pour couverts CAT 5

sur chariot de service SW 10 x 6-3 BASIC avec habillage sur 3 côtés

Surface de travail mobile pour la préparation et la distribution

Plan de travail WB 8 x 5 à placer sur un chariot de service à placer sur un chariot de service 8 x 5 (sans galerie) avec deux bacs GN 1/3-65

- Référence **574 773**

Planche de découpe en plastique

contiennent une rigole avec écoulement dans les bacs GN

- Plastique 1/1 Référence **574 776**

Cadre d'accrochage pour bacs GN

pour plus de surface de rangement, avec étrier

pour rouleau d'essuie-tout

- Référence **574 783**

Compartiment à couteaux pour le placement sur GN 1/6

pour placement sur GN 1/6 profond

- en matière plastique

- Référence **574 774**

Pare-haleine pour chariot de service SW SG

pour fixation postérieure sur presque

tous les SW 8 x 5

- En verre en acryl (PMMA)

- Dimensions (L x l x H) : 828 x 253 x 317 mm

- Référence **574 782**



Plan de travail WB 8 x 5

sur SW 8 x 5-3 avec habillage et portes en Granny, planche de découpe en plastique, cadre d'accrochage avec 1 x GN 1/6-200 et 1 x GN 1/3-200, compartiment à couteaux, pare-haleine

Station de débarrassage mobile

Station de débarrassage mobile SW MCS 10 x 6-3

avec 3 tablettes (1000 x 600 mm) et un évidement pour un récipient à déchets (2x GN 1/3-200) dans la tablette supérieure

- En acier inoxydable
- Tablettes soudées
- 2x GN-B 1/3-200 compris dans la livraison
- Capacité : 45 personnes max.
- Dimensions (L x l x H) : 1100 x 700 x 950 mm
- Référence **575 520**

Protection visuelle

- En tôle fine (teintes voir page 31)
- Dimensions (L x l x H) : 1031 x 205 x 430 mm
- Référence **382 662**



Station de débarrassage mobile SW MCS 10 x 6-3

avec accessoires : tablette à hauteur d'enfant, cadre d'accrochage, bac d'égouttement pour panier à verres, habillage sur 3 côtés et protection visuelle, ici utilisé pour le marquage individuel des déchets résiduels, papier, verre et couverts

CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE DE PLATEAUX

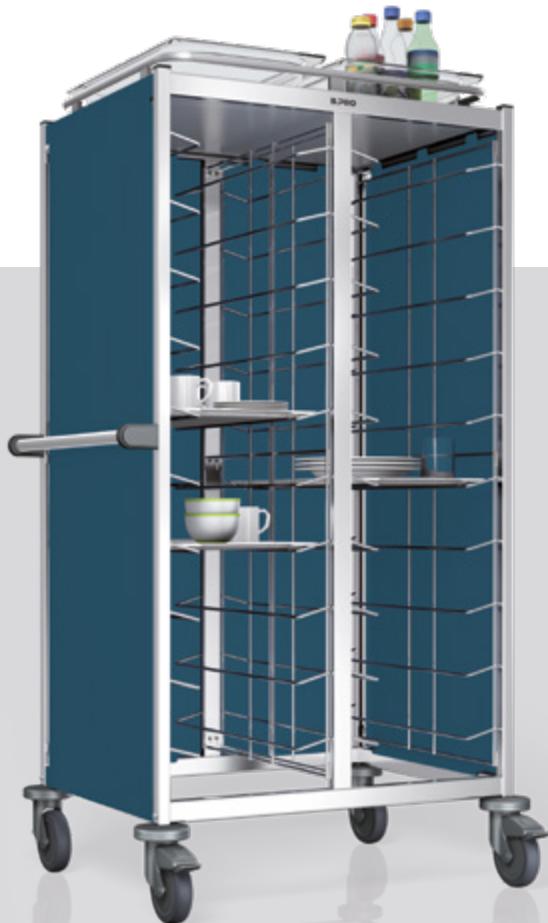
Chariots de débarrassage de plateaux B.PRO :

- Cadre en acier inoxydable soudé pour une stabilité et une longévité maximales
- Glissières en acier inoxydable avec sécurité de poussée intégrée des deux côtés
- Bâts de support complètement amovibles



Génialement simple : chariots de débarrassage de plateaux B.PRO avec habillage

- L'habillage se monte en un tourne-main sur les chariots de débarrassage de plateaux B.PRO
- Simplement le clipser derrière le bord de la tablette supérieure et le fixer de manière sûre à la tablette inférieure
- Disponible en acier inoxydable et en 12 teintes (voir page 31)



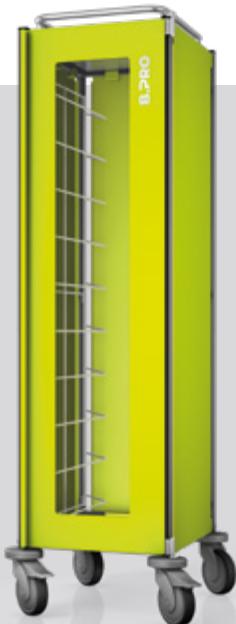
TAW 2 x 10

avec habillage sur 3 côtés, poignée de poussée, toit du chariot et galerie



TAW 20

avec habillage sur 3 côtés



TAW 10

avec habillage sur 3 côtés, porte avec vitrage, toit du chariot et galerie

CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE DE PLATEAUX B.PRO

- En acier inoxydable
- Glissières avec sécurité de poussée intégrée des deux côtés, bâts de glissières complètement amovibles
- Roues en matière plastique, inoxydables selon DIN 18867-8, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm

Modèle	Dimensions L x l x H	Capacité	Référence
TAW 10 GN	468 x 673 x 1550 mm	10 plateaux Gastronorm (530 x 325 mm)	574 240
TAW 10 EN	513 x 673 x 1550 mm	10 plateaux Euronorm (530 x 370 mm)	574 241
TAW 10 KN	487 x 607 x 1550 mm	10 plateaux cantine (460 x 344 mm)	574 242
TAW 20 GN	673 x 793 x 1550 mm	20 plateaux Gastronorm (530 x 325 mm), insertion des plateaux dans le sens de la largeur	575 393
TAW 20 EN	673 x 883 x 1550 mm	20 plateaux Euronorm (530 x 370 mm), insertion des plateaux dans le sens de la largeur	575 396
TAW 2 x 10 GN	850 x 673 x 1550 mm	20 plateaux Gastronorm (530 x 325 mm)	574 243
TAW 2 x 10 EN	940 x 673 x 1550 mm	20 plateaux Euronorm (530 x 370 mm)	574 244
TAW 2 x 10 KN	888 x 607 x 1550 mm	20 plateaux cantine (460 x 344 mm)	574 245
BCTT 3	468 x 673 x 1550 mm	1 compartiment pour 3 caisses de boissons, placées l'une au-dessus de l'autre	575 384

JEUX D'HABILLAGES

Modèle	Description	Pour les modèles	Référence
Habillement de paroi latérale	sur 2 côtés, tôle fine, galvanisée, revêtue à la poudre en différentes teintes (voir page 31), complètement amovible pour le nettoyage	TAW 10 GN, TAW 2 x 10 GN	378 441
		TAW 10 EN, TAW 2 x 10 EN, BCTT	
		TAW 10 KN, TAW 2 x 10 KN	378 443
		TAW 20 GN	389 596
		TAW 20 EN	389 597
Habillement pour parois latérales et arrière*	sur 3 côtés, tôle fine, galvanisée, revêtue à la poudre en différentes teintes (voir page 31), complètement amovible pour le nettoyage	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

CHARIOT À GLISSEURS

Pour chaque tâche, l'assistant approprié : Appareils roulants spéciaux de B.PRO.



La qualité en tête : vous pouvez compter sur la longue durée de vie des appareils.

Chariots à glissières B.PRO

- pour le transport de récipients GN,
- pour la distribution de salades et desserts,
- idéaux pour le portionnement sur la bande.

CHARIOT À GLISIÈRES B.PRO

- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, acier galvanisé

Modèle	Description	Dimensions (mm) L x l x H	Capacité	Référence
RWRA 851	Chariot à glissières avec planche de travail	662 x 733 x 845 mm	8 x GN 2/1 ou 16 x GN 1/1	572 927
RWRA 852	Chariot à glissières avec planche de travail, en 2 parties	820 x 613 x 845 mm	16 x GN 1/1 ou 32 x GN 1/2	572 929
RWR 160	Chariot à glissières	460 x 613 x 1645 mm	18 x GN 1/1 ou 36 x GN 1/2	572 933
RWR 160-20	Chariot à glissières	460 x 613 x 1800 mm	20 x GN 1/1 ou 40 x GN 1/2	568 497
RWR 161	Chariot à glissières	662 x 733 x 1645 mm	18 x GN 2/1 ou 36 x GN 1/1	572 935
RWRR 161	Chariot à glissières à vide, s'empoîtent l'un dans l'autre pour réduire l'encombrement	662 x 734 x 1645 mm	18 x GN 2/1 ou 36 x GN 1/1	572 937



RWRR 161
Chariot à glissières à emboîter
pour réduire l'encombrement



RWR 160
Chariot à glissières



RWRA 851
Chariot à glissières

STOCKAGE ET TRANSPORT

Toujours là où on en a besoin. Les chariots de transport spéciaux satisfont tous vos désirs – de manière sûre et simple.



TWH 1H
Chariot à assiettes, modèle haut

VB 75
Chariot à provisions



CHARIOTS DE TRANSPORT B.PRO

Modèle	Description	Dimensions (mm) L x l x H	Référence
TWH 1N	Chariot à assiettes, modèle bas, pour chargement par 1 côté, avec 4 tôles de séparation accrochables pour un ajustement flexible à la taille des assiettes, hauteur de prélèvement en bas : 255 mm Capacité : jusqu'à 150 assiettes 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, matière plastique, Ø 125 mm	984 x 456 x 750 mm dimensions des tablettes : 858 x 288 mm	575 181
TWH 1H	Chariot à assiettes, modèle haut, pour chargement par 1 côté, avec 4 tôles de séparation accrochables pour un ajustement flexible à la taille des assiettes, hauteur de prélèvement en bas : 455 mm Capacité : jusqu'à 150 assiettes 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, matière plastique, Ø 125 mm	984 x 456 x 950 mm Dimensions des tablettes : 858 x 288 mm	575 183
VB 75	Chariot à provisions Capacité : 75 litres 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, acier galvanisé, ø 75 mm	610 x 400 x 640 mm	564 882

RÉCIPIENTS GASTRONORM

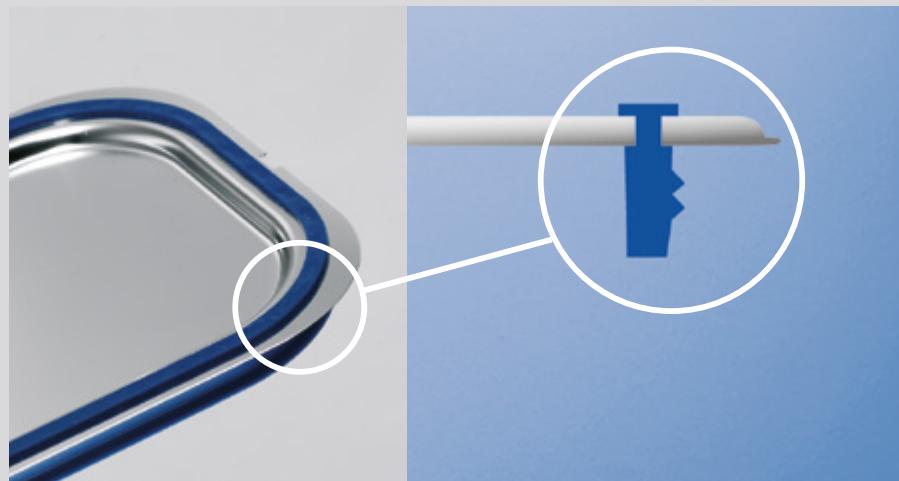
La qualité et la fonctionnalité ont la préférence.

Avec un programme étendu de récipients Gastronorm, B.PRO a une solution pour chaque tâche imaginable dans l'exploitation journalière d'une grande cuisine. Parmi plus de 200 modèles différents, vous trouverez certainement vous aussi la variante appropriée.



Qualité « Made in Germany »

Pour une durée de vie extra longue dans les conditions sévères de la cuisine : plus de 50 ans d'expérience dans la fabrication de récipients GN sont le garant de la qualité supérieure de B.PRO.



L'idée révolutionnaire

Le couvercle d'étanchéité Gastronorm GDD. Grâce au joint mécanique, la liaison entre le couvercle inox et le joint silicone résiste durablement. Le joint reste dans le couvercle et ne tombe pas dans la soupe.



Intelligemment combiné : les sets Gastronorm prêts à l'usage pour votre étuveur combiné.

Les 3 sets Gastronorm pour votre étuveur combiné avec récipients, tôles et grilles au format Gastronorm vous offrent l'équipement de base GN parfait pour presque toutes les tailles d'étuveurs combinés – à un prix d'ensemble particulièrement avantageux.



Mis à sec

Des tablettes de rayonnage pour l'égouttement des aliments lavés.



Voir plus grand

Les petits récipients sont amenés à la dimension 1/1 à l'aide de barres de séparation.



Simplement inséré

A l'aide de grilles, même les récipients non-Gastronorm deviennent transportables.

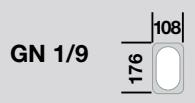
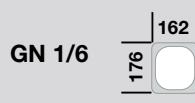
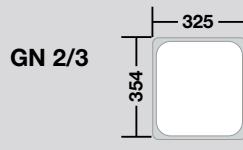
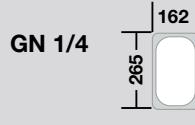
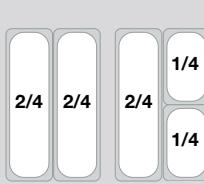
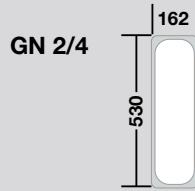
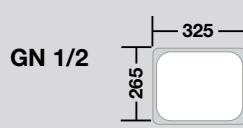
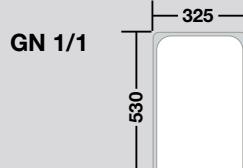
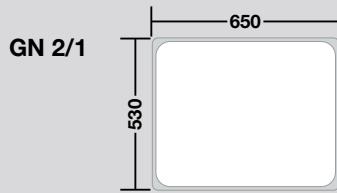


B.PRO
GN 1/2 - 65
3,8 l, EH 651
17.04.09

**Plus de confusion possible :
Récipients Gastronorm B.PRO avec
votre logo ou le nom de votre société.**

- Pour presque tous les bacs et couvercles Gastronorm B.PRO en acier inoxydable
- Déjà à partir de 1 exemplaire
- Texte individuel (p. ex. nom de la société) ou logo selon vos indications
- Inscription au laser bien lisible et de haute qualité
- Durable et résistant au lave-vaisselle

RÉCIPIENTS GASTRONORM : DIMENSIONS ET LEURS POSSIBILITÉS DE COMBINAISON



Profondeurs GN

20 mm

40 mm

55 mm

65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

B.PRO Récipients Gastronorm, acier inoxydable



Les récipients Gastronorm B.PRO sont synonymes de qualité supérieure, durablement rentable :

- Le coin fonctionnel spécial du récipient GN B.PRO en acier inoxydable augmente la stabilité et la durée de vie et permet un déversement bien dosé.
- Des épaulements d'empilage périphériques évitent les coincements et assurent un empilage et un dépilage aisés des récipients.
- Les rayons extrêmement grands des coins et du fond permettent un prélèvement optimal des repas jusqu'à la dernière goutte.



GN 1/1-65

Récipients Gastronorm, acier inoxydable, profondeur 65 mm



GN-B 1/1-100

Récipient Gastronorm avec poignée en forme d'étrier, acier inoxydable, profondeur 100 mm



GN-B 1/2-150

Récipient Gastronorm avec poignées en forme d'étrier, acier inoxydable, profondeur 150 mm



Les récipient et couvercles

Gastronorm B.PRO en polycarbonate

ont été développés principalement pour l'utilisation en zone froide :

- utilisation dans les plages de température de -40 °C à +100 °C
- totalement neutres pour l'odeur et le goût
- disponibles dans toutes les tailles de GN 1/1 à GN 1/9 et dans différentes profondeurs
- légers, incassables, robustes, indéformables et à longue durée de vie

BUFFET LINE

La nouvelle B.PRO Buffet Line B.PRO : pour une présentation appétissante des repas entièrement à votre goût.

Soumettez vos clients à des tentations appétissantes : avec la nouvelle B.PRO Buffet Line en noir élégant, vous mettez vos repas de manière appétissante en scène. Salade fraîche ou dessert glacé, rôti épice ou légumes aromatiques – la nouvelle Buffet Line B.PRO invite à se servir et se resservir.



Il est rassurant de savoir : La surface émaillée satinée est parfaitement compatible avec tous vos repas et est absolument sans danger pour les aliments. La B.PRO Buffet Line B.PRO est disponible en 15 tailles Gastronorm différentes. Les matériaux et tailles ont été spécialement adaptées aux exigences de la présentation de repas chauds et froids.

La nouvelle Buffet Line B.PRO vous aide lors de la mise en scène harmonieuse de vos repas. Et vous offre des avantages percutants lors du travail de tous les jours :

- Nettoyage aisément grâce à des surfaces extrêmement lisses.
- Convient pour l'utilisation dans l'étuveur combiné grâce à une résistance élevée aux températures.
- Jusqu'à 50% plus léger que leurs collègues en porcelaine.
- Faibles coûts de rachat grâce au faible risque de bris.
- Surface de teinte inaltérable, conserve sa beauté même après de nombreuses utilisations.
- Insertion simple dans un chariot à glissières ou un chariot de repas grâce à la faible épaisseur du matériau.



RÉCIPIENTS GASTRONORM B.PRO BUFFET LINE

Modèle	Prof. (mm)	Dim. ext. L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Cont. (litres)	Réf.
--------	---------------	-------------------------	-----------------------	-------------------	------

Récipient Gastronorm 1/1 B.PRO Buffet Line

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

Récipient Gastronorm 1/2 B.PRO Buffet Line

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

Récipient Gastronorm 2/4 B.PRO Buffet Line

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

Récipient Gastronorm 1/3 B.PRO Buffet Line

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

Autres teintes possibles sur demande.

RÉCIPIENT GASTRONORM B.PRO, ACIER INOXYDABLE

Profondeur (mm)	Référence
GN 2/1	GN, acier inoxydable
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, acier inoxydable
20	1 550 565
40	1 550 064
65	1 550 589
100	1 550 590
150	1 550 591
200	1 550 592
Couvercle GD 1/1	550 658
Couvercle avec joint mécanique GDD 1/1	1 550 663
GN 1/2	GN, acier inoxydable
20	1 550 563
40	1 550 063
65	1 550 581
100	1 550 582
150	1 550 583
200	1 550 584
Couvercle GD 1/2	550 656
Couvercle avec joint mécanique GDD 1/2	1 550 661
GN 1/4	GN, acier inoxydable
20	1 550 561
65	1 550 573
100	1 550 574
150	1 550 575
200	1 550 576
Couvercle GD 1/4	550 654
Couvercle avec joint mécanique GDD 1/4	1 550 659



GN 1/1-65

Profondeur (mm)	Référence
GN 2/4	GN, acier inoxydable
20	1 564 367
40	1 555 821
65	1 555 822
100	1 555 823
150	1 555 824
Couvercle GD 2/4	556 538
GN 2/8	GN, acier inoxydable
65	1 555 827
100	1 555 828
150	1 555 829
Couvercle GD 2/8	550 076
GN 1/3	GN, acier inoxydable
20	1 550 562
40	1 550 067
65	1 550 577
100	1 550 578
150	1 550 579
200	1 550 580
Couvercle GD 1/3	550 655
Couvercle avec joint mécanique GDD 1/3	1 550 660
GN 2/3	GN, acier inoxydable
20	1 550 564
40	1 550 066
65	1 550 585
100	1 550 586
150	1 550 587
200	1 550 588
Couvercle GD 2/3	550 657
Couvercle avec joint mécanique GDD 2/3	1 550 662
GN 1/6	GN, acier inoxydable
65	1 550 569
100	1 550 570
150	1 550 571
200	1 550 572
Couvercle GD 1/6	550 653
Couvercle avec joint mécanique GDD 1/6	1 550 664
GN 1/9	GN, acier inoxydable
65	1 550 567
100	1 550 568
Couvercle GD 1/9	550 652

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631.



GN-P 1/1-45



GN-P 2/3-200



GN-K 1/1-150

ACIER INOXYDABLE, PERFORÉ

Profondeur (mm)	Référence
GN 2/1	GN-P, acier inoxydable, perforé
20	1 565 993*
40	1 565 789*
65	1 565 790**
100	1 565 791**
GN 1/1	GN-P, acier inoxydable, perforé
20	1 565 994*
40	1 565 794*
65	1 266 386***
GN 2/3	GN-P, acier inoxydable, perforé
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, acier inoxydable, perforé
40	1 565 813*
65	1 565 814**
100	1 565 815**
150	1 565 816**
200	1 565 817**

* Uniquement fond perforé

** Fond et parois latérales perforées

*** Perçage uniquement sur paroi latérale

TRANSPARENT, POLYCARBONATE

Profondeur (mm)	Référence
GN-K 1/1	GN, transparent, polycarbonate
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
Couvercle GD-K 1/1	551 446
GN-K 1/2	GN, transparent, polycarbonate
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
Couvercle GD-K 1/2	551 447
GN-K 1/3	GN, transparent, polycarbonate
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
Couvercle GD-K 1/3	1 551 448
GN-K 1/4	GN, transparent, polycarbonate
GN-K 1/4-65	1 551 438
GN-K 1/4-100	1 551 439
GN-K 1/4-150	1 551 440
Couvercle GD-K 1/4	1 551 449
GN-K 1/6	GN, transparent, polycarbonate
GN-K 1/6-65	1 551 441
GN-K 1/6-100	1 551 442
GN-K 1/6-150	1 551 443
Couvercle GD-K 1/6	1 551 450
GN-K 1/9	GN, transparent, polycarbonate
GN-K 1/9-65	1 551 444
GN-K 1/9-100	1 551 445
Couvercle GD-K 1/9	1 551 451

ÉLÉMENTS DE CUISSON GASTRONORM B.PRO, ACIER INOX, PERFORÉS

Profondeur (mm)	Référence
G-KEN 1/1	Eléments de cuisson Gastronorm 1/1, acier inoxydable, perforés
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	Eléments de cuisson Gastronorm 1/2, acier inoxydable, perforés
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	Eléments de cuisson Gastronorm 1/1, acier inoxydable, perforés, avec poignées rabattables
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	Eléments de cuisson Gastronorm 1/2, acier inoxydable, perforés, avec poignées rabattables
G-KEN G 1/2-95 **	550 967
G-KEN G 1/2-145 **	550 968
G-KEN G 1/2-195 **	550 969

* Fond et paroi latérale perforés

** Fond, coins et paroi latérale perforés

*** Coins et paroi latérale perforés pour l'aération du maintien au chaud des repas dans les soubassements chauffés d'installations de cuisine

TÔLES GASTRONORM B.PRO, ÉMAILLÉES

Profondeur (mm)	Référence
GN 2/1	Tôles Gastronorm, émaillées
GNE 2/1-20	550 022
GNE 2/1-40	550 023
GNE 2/1-65	550 024
GN 1/1	Tôles Gastronorm, émaillées
GNE 1/1-20	550 025
GNE 1/1-40	550 026
GNE 1/1-65	550 027

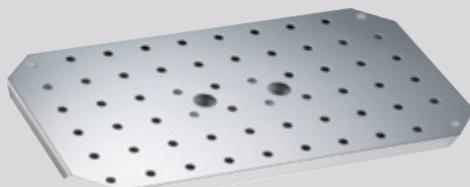
Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631.

ACCESSOIRES GASTRONORM B.PRO

Taille	Référence
Tablette de rayonnage, acier inoxydable, perforée	
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
Tablette de rayonnage, perforée, en polycarbonate	
G-KELB 1/1	1 551 457
G-KELB 1/2	1 551 458
Grille Gastronorm en acier inoxydable	
GR 2/1	550 266
GR 1/1	550 267
Barre de séparation en inox pour composer des récipients	
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

LE GROUPE B.PRO

Nos clients sont aussi variés et nombreux que nos gammes de produits le sont. Afin de pouvoir fournir à chacun la meilleure solution, nous regroupons nos compétences et capacités dans deux départements hautement spécialisés : B.PRO Catering Solutions – produits et systèmes pour les cuisines professionnelles. ENOXX Engineering –pour les composants destinés à l'industrie fabriqués en acier inoxydable, aluminium et matières plastiques.

Toutes les unités de B.PRO sont certifiées et contrôlées conformément à la norme DIN EN ISO 9001:2015 afin de vous garantir une fiabilité et un service clientèle irréprochables.

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81900
catering.export@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS