



B.PRO

ATTREZZATURE PER GRANDI CUCINE, CATERING E LOGISTICA DEI PASTI PER COMUNITÀ

B.PRO Catering Solutions

DA PROFESSIONISTI PER PROFESSIONISTI

Attrezzature per grandi cucine, catering e vettovagliamento di comunità



B.PRO – convincente per tecnica e design

Il gruppo B.PRO produce beni strumentali di qualità per grandi cucine ed è fornitore dell'industria. Fondato nel 1925 da Heinrich Blanc a Oberderdingen (Germania) con il nome di "Blanc & Co.", l'attuale gruppo B.PRO è attivo in tutto il mondo.

La divisione commerciale B.PRO Caterings Solutions offre soluzioni economiche e orientate al cliente per la logistica alimentare e la distribuzione di pasti – dall'immagazzinamento, porzionamento e trasporto alla presentazione dei pasti e alla cottura direttamente davanti agli ospiti. L'automazione dei processi nelle grandi cucine e nelle aziende di catering è un altro settore di attività primario.

B.PRO è sinonimo di prima qualità e di particolare competenza e affidabilità a partire dalla prima consulenza fino al servizio post-vendita. Offriamo ai nostri clienti soluzioni perfettamente su misura per le loro esigenze.

Il gruppo imprenditoriale appartiene alla holding familiare BLANC & FISCHER. B.PRO vive una cultura imprenditoriale orientata ai valori.

www.bpro-solutions.com

- 4** Contenitori per il trasporto di pasti in materiale sintetico B.PROTHERM K
- 10** Contenitori per il trasporto di pasti in acciaio inox B.PROTHERM E
- 16** Sistema di impilamento piatti B.PRO SERVISTAR
- 18** **Sistema di cottura B.PRO COOK**
- 24** Sistemi di distribuzione di pasti B.PRO BASIC LINE
- 28** Distributori di piatti
- 34** Carrelli per la distribuzione di pasti
- 37** Distributori di cestelli e di vassoi
- 38** **Nastro di distribuzione di pasti**
- 42** **Carrelli per il trasporto di vassoi**
- 44** Carrelli di servizio, rivestimento per carrelli di servizio
- 48** Carrello di sbarazzo vassoi
- 50** Carrelli a scaffale
- 52** Carrelli di trasporto
- 54** Contenitori gastronorm
- 58** Contenitori gastronorm B.PRO Buffet Line

B.PROTHERM K

Trasporto appetitoso, imballaggio appetitoso: Contenitori per il trasporto di pasti B.PROTHERM K in materiale sintetico.

Nella convincente qualità a 5 stelle i pasti caldi e freddi vengono mantenuti deliziosamente caldi o freddi nel B.PROTHERM K. Esternamente ed internamente i B.PROTHERM K convincono per tecnica, design, funzione ed accessori.



B.PROTHERM 620 KUF

Il modello con la capacità più grande. L'anta a battente è girevole di 270° e smontabile.



B.PROTHERM 420 K

Caricamento dal lato anteriore con anta a battente, non riscaldato.



B.PROTHERM 320 KB

Caricamento dall'alto, riscaldabile, con indicatore dello stato operativo ed inlet in acciaio inox.



Inconfondibile

B.PROTHERM K con il vostro logo o il nome della vostra azienda – una cosa unica, inconfondibile e già a partire da un solo articolo. Durevole e lavabile in lavastoviglie.



Dà più colore alla vita

B.PROTHERM K con guarniture colorate. Quasi tutti i modelli sono disponibili con guarniture di colore blu, rosso e grigio.



Massima qualità dei pasti

B.PROTHERM riscaldabili con temperatura interna esattamente regolabile da +40 °C a +85 °C o a +95 °C.



Interno in acciaio inox

BPT 320 KB e 320 KBR con inlet in acciaio inox per caricamento diretto.



Maniglie ergonomiche

Maniglie in acciaio inox con impugnatura in materiale sintetico antisdrucciolo.



Informazione rapida

I pratici supporti della lista dei pasti mostrano il menu del giorno.



Fissaggio sicuro

Rientranze per appoggi per assicurare la stabilità anche di piccoli contenitori GN.



Chiusura perfetta

Chiusura superiore per facile apertura, anche con contenitori direttamente affiancati.



Canale della condensa

Quattro modelli BPT per un'ulteriore sicurezza: il canale raccoglie l'acqua di condensa, minimizzando il pericolo di sdrucciolamento e di lesioni.



Igienicità perfetta

Tutti i B.PROTHERM K sono lavabili in lavastoviglie (modelli riscaldabili BPT 320 con presa di allacciamento in rete chiusa, modelli con riscaldamento attivo ventilato BPT 420 e 620 senz'anta).



Ecologici

Il materiale sintetico non contiene CFC, è riciclabile ed idoneo per generi alimentari.

Esempi di caricamento

B.PROTHERM 160 K B.PROTHERM 320 K



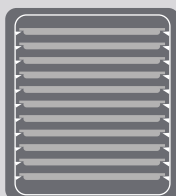
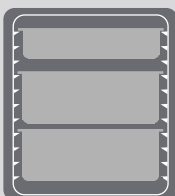
Per un
menu di 3 portate:
2 x GN 1/4
profondità 100 mm
1 x GN 1/2
profondità 100 mm
1 traversina ST 3
(circa 14 menu)



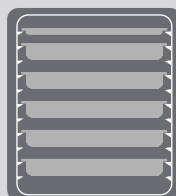
Per un
menu di 4 portate:
2 x GN 1/6
profondità 100 mm
2 x GN 1/3
profondità 100 mm
2 traversine ST 3
(circa 10 menu)

B.PROTHERM 420 K

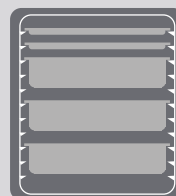
Per un
menu di 3 portate:
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(circa 40 menu)



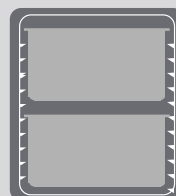
11 x GN 1/1-20



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

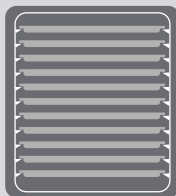
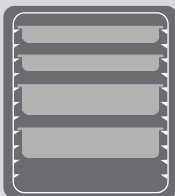


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65

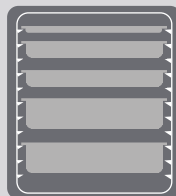


2 x GN 1/1-150

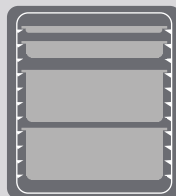
Per un
menu di 4 portate:
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(circa 30 menu)



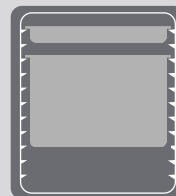
1 elem. di raffredd.
10 x GN 1/1-20



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



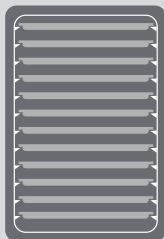
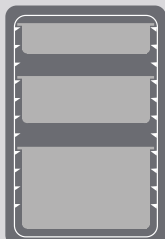
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



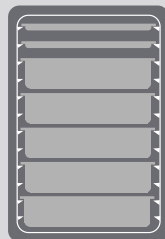
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

B.PROTHERM 620 K

Per un
menu di 3 portate:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(circa 60 menu)



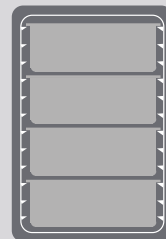
12 x GN 1/1-20



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

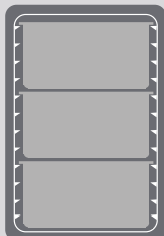
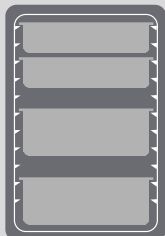


6 x GN 1/1-65

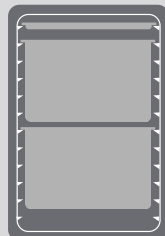


4 x GN 1/1-100

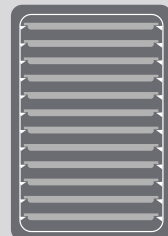
Per un
menu di 4 portate:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(circa 40 menu)



3 x GN 1/1-150



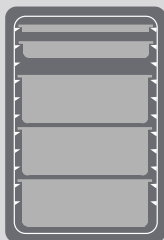
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



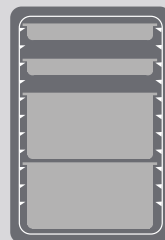
1 elem. di raffredd.
11 x GN 1/1-20



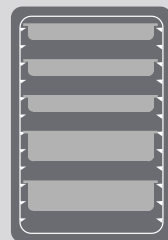
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



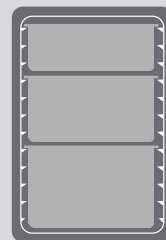
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



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

La classe suprema nel catering: B.PROTHERM KBR riscaldabile e regolabile per temperature esatte.



Al pesce piacciono 65 °C, ai broccoli 70 °C

Per pasti perfetti è necessario controllare la temperatura. Solo così è possibile trasportare, stoccare e mantenere in caldo correttamente anche pasti molto sensibili.

Con la temperatura interna regolabile digitalmente del B.PROTHERM KBRUH si può regolare esattamente la temperatura: la carne rimane tenera, la verdura croccante e le salsicce non scoppiano.

I modelli B.PROTHERM KBRUH sono perfetti per tutti coloro che assegnano particolare importanza alla qualità dei pasti e,



se necessario, possono essere impiegati perfino per la cottura a bassa temperatura e sous vide.

Cottura a bassa temperatura

Il riscaldamento attivo ventilato regolabile assicura carne tenera a temperature da +60 °C a +80 °C – anche durante la notte per ridurre il consumo di energia (modelli BPT 420 KBRUH e 620 KBRUH).

Cottura sous vide

Basta far cuocere a bagnomaria i pasti confezionati sotto vuoto ad una temperatura compresa tra +55 °C e +85 °C – l'aroma, le vitamine e le sostanze nutritive vengono conservati (modello BPT 320 KBR).



B.PROTHERM 620 KBRUH

Caricamento dal lato anteriore, riscaldabile e regolabile con riscaldamento attivo ventilato ed indicatore della temperatura

- Capacità max. 2 x GN 1/1-200 o 3 x GN 1/1-150
- Esattamente regolabile da +40 °C a +85 °C
- Adatto anche per la cottura a bassa temperatura
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensioni (LxPxH): 692 x 440 x 660 mm

B.PROTHERM 320 KBR

Caricamento dall'alto, riscaldabile e regolabile con riscaldamento al silicone ed indicatore della temperatura

- Capacità 1 x GN 1/1-200 o suddivisione
- Temperatura esattamente regolabile da +40 °C a +95 °C
- Riscaldabile bagnato ed asciutto
- Adatto anche per la cottura sous vide
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Dimensioni (LxPxH): 643 x 430 x 375 mm

B.PROTHERM K IN MATERIALE SINTETICO

- In polipropilene idoneo per i generi alimentari

- Lavabile in lavastoviglie (BPT con riscaldamento attivo ventilato solo senz'anta)

Modello	Descrizione	Riscalda- mento	Dimensioni (mm) L x P x H	Peso in kg	Colore delle guarniture	Cod. art.
BPT 160 K	Caricamento dall'alto capacità: 1 x GN 1/1-100 mm di profondità o suddivisione	non riscaldato	634 x 430 x 230 mm	7 kg	grigio blu rosso verde giallo	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529
BPT 320 K	Caricamento dall'alto capacità: 1 x GN 1/1-200 mm di profondità o suddivisione	non riscaldato	643 x 430 x 340 mm	8 kg	grigio blu rosso verde giallo	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533
BPT 320 KB*	Caricamento dall'alto, riscaldamento al silicone capacità: 1 x GN 1/1-200 mm di profondità o suddivisione	riscaldabile	643 x 430 x 375 mm	13,5 kg	grigio blu rosso verde giallo	566 242 574 563 574 564 574 565 574 566
BPT 420 K	Caricamento dal lato anteriore con anta a battente capacità: 2 x GN 1/1-150 mm di profondità o suddivisione	non riscaldato	663 x 445 x 470 mm	11,5 kg	grigio blu rosso verde giallo	573 514 574 534 574 535 574 536 574 537
BPT 420 KBUH*	Caricamento dal lato anteriore, riscaldamento attivo ventilato con anta a battente capacità: 2 x GN 1/1-150 mm di profondità o suddivisione	riscaldabile	692 x 445 x 470 mm	16 kg	grigio blu rosso verde giallo	573 515 574 571 574 572 574 573 574 574
BPT 420 KBRUH*	Caricamento dal lato anteriore, riscaldamento attivo ventilato con regolatore digitale della temperatura per la regolazione precisa della temperatura inter- na da +40 °C a +85 °C, con anta a battente capacità: 2 x GN 1/1-150 mm di profondità o suddivisione	riscaldabile	692 x 445 x 470 mm	16 kg	grigio blu rosso verde giallo	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578
BPT 620 KUF	Caricamento dal lato anteriore con anta a battente capacità: 3 x GN 1/1-150 mm di profondità o suddivisione	non riscaldato	660 x 440 x 660 mm	15 kg	grigio blu rosso verde giallo	564 365 574 542 574 543 574 544 574 545
BPT 620 KBUH*	Caricamento dal lato anteriore, riscaldamento attivo ventilato con anta a battente capacità: 3 x GN 1/1-150 mm di profondità o suddivisione	riscaldabile	692 x 440 x 660 mm	19,5 kg	grigio blu rosso verde giallo	572 536 574 579 574 580 574 581 574 582
BPT 620 KBRUH*	Caricamento dal lato anteriore, riscaldamento attivo ventilato con regolatore digitale della temperatura per la regolazione precisa della temperatura inter- na da +40 °C a +85 °C, con anta a battente capacità: 3 x GN 1/1-150 mm di profondità o suddivisione	riscaldabile	692 x 440 x 660 mm	19,5 kg	grigio blu rosso verde giallo	572 537 574 591 574 592 574 593 574 594

* Per le varianti di spine elettriche adatte per i vari paesi rivolgetevi al vostro rivenditore di fiducia.

ACCESSORI PER B.PROTHERM K IN MATERIALE SINTETICO

Modello	Descrizione	Per modelli	Dimensioni (mm) L x P x H	Peso in kg	Cod. art.
ROLA 13	Piattaforma di distribuzione con pianale per coperchi, in acciaio inox 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, acciaio zincato, ø 125 mm	BPT 160 K o BPT 320 K	592 x 425 x 535 mm	10 kg	572 342
ROLLI-125	Base carrellata in polipropilene, ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø 125 mm	4 x BPT 160 K o 3 x BPT 320 K o 2 x BPT 420 K o 2 x BPT 620 K	643 x 446 x 187 mm	4,5 kg	568 237
Piastra eutettica (-3 °C)	Piastra eutettica in materiale sintetico, gastronorm	BPT 420 K / BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	575 306
Piastra eutettica (-12 °C)	Piastra eutettica in materiale sintetico, gastronorm	BPT 420 K / BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	575 307

Lavabile in
lavastoviglie fino
a max.
+90 °C, non in
lavastoviglie con
granulato



ROLA 13



ROLLI-125



Piastra eutettica

B.PROTHERM E

Caldi, freddi, neutri, combinati – dai più piccoli ai più grandi: i contenitori per il trasporto di pasti B.PROTHERM in acciaio inox per il progresso della vostra logistica dei pasti.

Un vano, una temperatura – per il trasporto, la conservazione, la distribuzione e anche come elemento sotto banco

- 12 modelli diversi con riscaldamento attivo ventilato, raffreddamento attivo ventilato o neutri
- Come modelli GN 1/1 o modelli banquet GN 2/1
- Modelli sotto banco (con riscaldamento attivo ventilato o neutri) da inserire sotto tavoli e banconi



Due vani, due zone di termoregolazione – per una flessibilità ancora maggiore nel trasporto e nello stoccaggio intermedio

- Due vani regolabili singolarmente con riscaldamento attivo ventilato o come combinazione di riscaldamento attivo ventilato/raffreddamento attivo ventilato o riscaldamento attivo ventilato/neutro
- Modelli station wagon salvaspazio con due vani sovrapposti
- Modelli Duo per grandi quantità di pasti con due vani affiancati
- Come modelli GN 1/1 o modelli banquet GN 2/1





Personalizzazione: rivestimento a polveri del corpo e delle ante in 12 colori diversi.



Concetto di anta: l'apertura dell'anta a 270° con dispositivo di bloccaggio all'interno della piastra di fondo protegge dai danni. Il sistema di bloccaggio a 2 punti assicura una chiusura sicura.



Maniglie di spinta: 4 ergonomiche e robuste maniglie di spinta in acciaio inox disposte verticalmente assicurano una maneggevolezza ottimale da tutti i lati.



Vetro trasparente: opzionalmente con inserto in vetro trasparente per i modelli GN 2/1 banquet. Evita aperture e chiusure troppo frequenti grazie alla visibilità ottimale e al controllo del livello di riempimento.



Apertura comfort delle ante: intelligente. L'apertura comfort delle ante con azionamento a pedale permette di aprire comodamente l'anta anche con le mani occupate.



Balastrino su 3 o 4 lati: lo spazio aggiuntivo sul tettuccio permette di trasportare, ad esempio, scatole BPT K 160/320 o in formato euro in modo sicuro.



Ulteriore paraurti sul tettuccio: la robusta soluzione per il trasporto fuori sede protegge dai danni.



Concetto di umidificazione per i modelli banquet con serbatoio dell'acqua riempibile dalla parete posteriore. L'umidificazione interna può essere regolata su tre livelli a seconda delle necessità.



Collegamento dell'apparecchio: sulla parete posteriore per un'ottimale maneggevolezza e brevi distanze. Raffinata: la presa aggiuntiva opzionale permette di collegare altri apparecchi.



Connectivity per il flusso di lavoro

- Gli opzionali sensori di tecnologia IoT installati registrano i dati in modo permanente e completo, comprese le temperature. Il sistema di sensori può essere equipaggiato sia tramite WLAN che indipendentemente dalla posizione tramite tecnologia LTE.
- Documentazione HAACP digitale: soluzione intelligente per garantire la qualità e l'igiene della logistica dei pasti: per l'esecuzione centrale e digitale, il monitoraggio, l'ottimizzazione, l'analisi e l'archiviazione dei processi operativi e dei punti di controllo critici.
- Controllabile comodamente tramite smartphone o tablet tramite un'app.



B.PROTHERM E

NEUTRO



BPT E 12 N



BPT E 18 N



BPT E 24 N



BPT E 30 N

CON RISCALDAMENTO ATTIVO VENTILATO



BPT E 12 H



BPT E 18 H



BPT E 24 H



BPT E 30 H

BPT E 36 H
banquet

CON RAFFREDDAMENTO ATTIVO VENTILATO



BPT E 30 (24) C



BPT E 36 (30) C

BPT E 36 (30) C
banquet

B.PROTHERM E

NEUTRO

- Corpo dell'apparecchio e anta isolati a parete doppia, interno con pareti igieniche a guide sagomate, modello igienico HS
- Con anta a battente, apertura dell'anta 270°
- Robusta piastra di fondo in materiale sintetico con funzione di carrello e di paraurti

Modello	Modello delle ruote	Numero di guide	Distanza tra le guide	Cod. art.
BPT E 12 N	Ruote ø 75 mm, 4 ruote girevoli gemellate, di cui 2 con freno, acciaio zincato	12 x 1/1 GN	38,3 mm	575 195
BPT E 18 N	Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, ø ruote 125 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli, di cui 2 con freno	18 x 1/1 GN		575 196
BPT E 24 N	Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, ø ruote 125 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli, di cui 2 con freno	24 x 1/1 GN		575 197
BPT E 30 N	Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, ø ruote 125 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli, di cui 2 con freno	30 x 1/1 GN		575 198

CON RISCALDAMENTO ATTIVO VENTILATO (CAMPO DI TEMPERATURA: +30 °C ... +95 °C)

- Corpo dell'apparecchio e anta isolati a parete doppia, interno con pareti igieniche a guide sagomate, modello igienico HS
- Con anta a battente, apertura dell'anta 270°
- Robusta piastra di fondo in materiale sintetico con funzione di carrello e di paraurti
- Cavo spiralato con spina di rete e portacavo nella parete posteriore

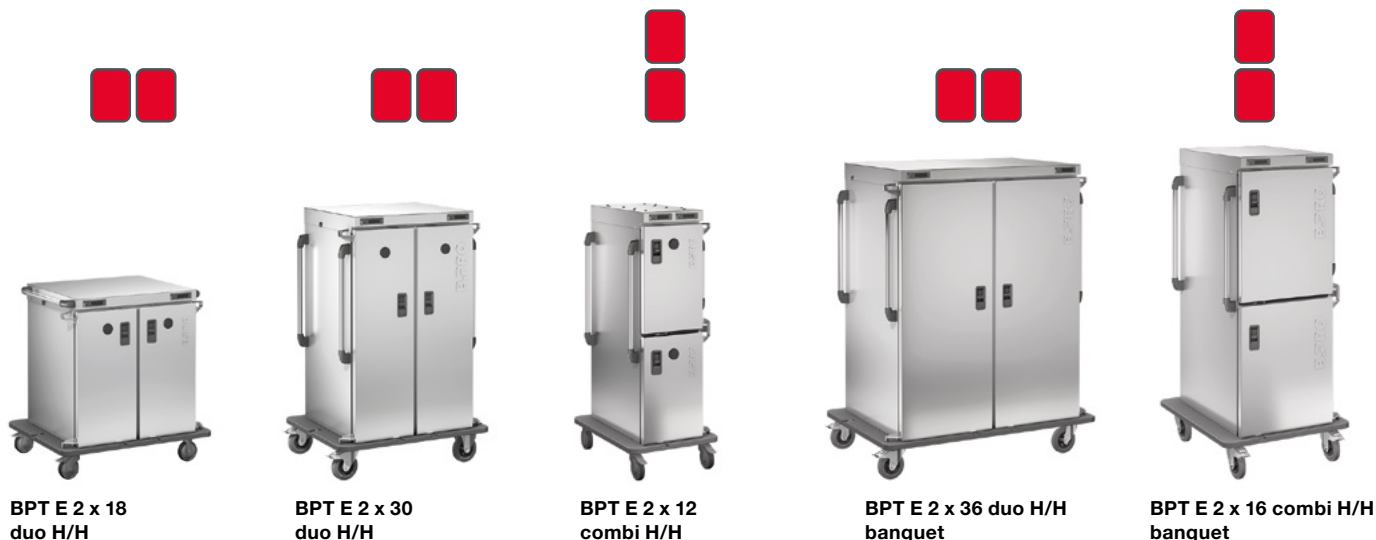
Modello	Modello delle ruote	Numero di guide	Distanza tra le guide	Cod. art.
BPT E 12 H	Ruote ø 75 mm, 4 ruote girevoli gemellate, di cui 2 con freno, acciaio zincato	12 x 1/1 GN	38,3 mm	575 199
BPT E 18 H	Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, ø ruote 125 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli, di cui 2 con freno	18 x 1/1 GN		575 200
BPT E 24 H	Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, ø ruote 125 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli, di cui 2 con freno	24 x 1/1 GN		575 201
BPT E 30 H	Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, ø ruote 125 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli, di cui 2 con freno	30 x 1/1 GN		575 202
BPT E 36 H banquet	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø ruote 160 mm, acciaio zincato	36 x 2/1 GN		575 212

CON RAFFREDDAMENTO ATTIVO VENTILATO (CAMPO DI TEMPERATURA: +2 °C ... +10 °C)

- Corpo dell'apparecchio e anta isolati a parete doppia, interno con pareti igieniche a guide sagomate, modello igienico HS
- Con anta a battente, apertura dell'anta 270°
- Robusta piastra di fondo in materiale sintetico con funzione di carrello e di paraurti
- Modulo di raffreddamento attivo ventilato montato nella parete posteriore, refrigerante: propano R290
- Cavo spiralato con spina di rete e portacavo nella parete posteriore

Modello	Modello delle ruote	Numero di guide	Distanza tra le guide	Cod. art.
BPT E 30 (24) C	Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, ø ruote 125 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli, di cui 2 con freno	24 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN	38,3 mm	575 203
BPT E 36 (30) C	Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, ø ruote 125 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli, di cui 2 con freno	30 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN		575 204
BPT E 36 (30) C banquet	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø ruote 160 mm, acciaio zincato	30 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 216

B.PROTHERM E - MODELLI COMBI E DUO, CON RISCALDAMENTO ATTIVO VENTILATO/RISCALDAMENTO ATTIVO VENTILATO



CON RISCALDAMENTO ATTIVO VENTILATO/NEUTRO



CON RISCALDAMENTO ATTIVO VENTILATO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO VENTILATO



B.PROTHERM E, MODELLI COMBI E DUO, CON RISCALDAMENTO ATTIVO VENTILATO/RISCALDAMENTO ATTIVO VENTILATO

(CAMPO DI TEMPERATURA: +30 °C ... +95 °C)

- Corpo dell'apparecchio e anta isolati a parete doppia, interno con pareti igieniche a guide sagomate, modello igienico HS
- Con anta a battente, apertura dell'anta 270°
- Robusta piastra di fondo in materiale sintetico con funzione di carrello e di paraurti
- Cavo spiralato con spina di rete e portacavo nella parete posteriore

Modello	Modello delle ruote	Numero di guide	Distanza tra le guide	Cod. art.
BPT E 2 x 18 duo H/H	Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, ø ruote 125 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli, di cui 2 con freno	2 x 18 x 1/1 GN	38,3 mm	575 206
BPT E 2 x 30 duo H/H	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø ruote 160 mm, acciaio zincato	2 x 30 x 1/1 GN		575 207
BPT E 2 x 12 combi H/H	Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, ø ruote 125 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli, di cui 2 con freno	2 x 12 x 1/1 GN		575 208
BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø ruote 160 mm, acciaio zincato	2 x 36 x 2/1 GN		575 214
BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø ruote 160 mm, acciaio zincato	2 x 16 x 2/1 GN		575 213

CON RISCALDAMENTO ATTIVO VENTILATO/NEUTRO

(CAMPO DI TEMPERATURA CON RISCALDAMENTO ATTIVO VENTILATO: +30 °C ... +95 °C)

- Corpo dell'apparecchio e anta isolati a parete doppia, interno con pareti igieniche a guide sagomate, modello igienico HS
- Con anta a battente, apertura dell'anta 270°
- Robusta piastra di fondo in materiale sintetico con funzione di carrello e di paraurti
- Cavo spiralato con spina di rete e portacavo nella parete posteriore

Modello	Modello delle ruote	Numero di guide	Distanza tra le guide	Cod. art.
BPT E 2 x 18 duo H/N	Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, ø ruote 125 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli, di cui 2 con freno	2 x 18 x 1/1 GN	38,3 mm	575 209
BPT E 2 x 12 combi H/N	Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, ø ruote 125 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli, di cui 2 con freno	2 x 12 x 1/1 GN		575 210
BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø ruote 160 mm, acciaio zincato	2 x 16 x 2/1 GN		575 215

CON RISCALDAMENTO ATTIVO VENTILATO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO VENTILATO

(CAMPO DI TEMPERATURA CON RISCALDAMENTO ATTIVO VENTILATO: +30 °C ... +95 °C, CON RAFFREDDAMENTO ATTIVO VENTILATO: +2 °C ... +10 °C)

- Corpo dell'apparecchio e anta isolati a parete doppia, interno con pareti igieniche a guide sagomate, modello igienico HS
- Con anta a battente, apertura dell'anta 270°
- Robusta piastra di fondo in materiale sintetico con funzione di carrello e di paraurti
- Modulo di raffreddamento attivo ventilato montato nella parete posteriore, refrigerante: propano R290
- Cavo spiralato con spina di rete e portacavo nella parete posteriore

Modello	Modello delle ruote	Numero di guide	Distanza tra le guide	Cod. art.
BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø ruote 160 mm, acciaio zincato	Vano sinistro (con riscaldamento attivo ventilato): 30 x 1/1 GN Vano destro (con raffreddamento attivo ventilato): 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 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø ruote 160 mm, acciaio zincato	Vano sinistro (con riscaldamento attivo ventilato): 36 x 2/1 GN Vano destro (con raffreddamento attivo ventilato): 30 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 218
BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø ruote 160 mm, acciaio zincato	Vano superiore (con riscaldamento attivo ventilato): 16 x 2/1 GN Vano inferiore (con raffreddamento attivo ventilato): 10 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 217

SERVISTAR

Crea spazio in cucina: Il sistema di impilamento di piatti B.PRO SERVISTAR.

L'innovativo sistema di impilamento di piatti B.PRO SERVISTAR crea spazio per la creatività gastronomica, per il lavoro efficiente e per percorsi rilassanti dal cuoco all'ospite.

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

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

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



Più stabilità nella quotidianità

Grazie alla sua lavorazione di qualità, B.PRO SERVISTAR convince per la massima stabilità – anche a pieno carico e su pavimenti sconnessi, per poter manovrare in sicurezza in qualsiasi situazione.



Più spazio per idee creative

Con i suoi 80 mm di distanza tra i piatti, il B.PRO SERVISTAR offre spazio sufficiente per tutte le vostre idee di appetitosa preparazione culinaria.



Più flessibilità nel servire

Le file di portapiatti possono essere adattate a piatti di qualsiasi grandezza fino a 30 cm – sia rotondi sia poligonali.



L'innovativo portapiatti

Il design si orienta all'esempio della mano umana: forte ma anche delicata. Il piccolo "pollice" in più stabilizza ulteriormente i piatti ed assicura il massimo equilibrio in ogni posizione. Grazie alla fine superficie elastica softgrip, i piatti poggiano delicatamente e non scivolano sui portapiatti – nessun acciottolio, nessun tintinnio, nessun fastidio.

B.PRO SERVISTAR

- Distanza tra i piatti 80 mm, per piatti di diametro fino a 30 cm

Modello	Descrizione	dimensioni (mm) L x P x H	Capacità	Fornitura	Cod. art.
B.PRO SERVISTAR Gastro 80	Sistema di impilamento piatti carrellato, ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm, inossidabili, secondo DIN 18867, parte 8	653 x 663 x 1856 mm	80 piatti	completamente montato	573 695
				nel Flat Pack per essere montato da soli dimensioni imballaggio: 1753 x 683 x 247 mm	573 697
B.PRO SERVISTAR Gastro 120	Sistema di impilamento piatti carrellato, ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm, inossidabili, secondo DIN 18867, parte 8	653 x 933 x 1856 mm	120 piatti	completamente montato	573 699
				nel Flat Pack per essere montato da soli dimensioni imballaggio: 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

Scoprite la flessibilità con il sistema di cottura intelligente pronto a rispondere alle vostre esigenze quotidiane con la massima flessibilità.

Flessibilità al servizio dell'inventiva

La soluzione perfetta per la vostra idea commerciale:

B.PRO COOK consente di personalizzare la vostra configurazione in termini di dimensioni, classi di prestazione ed equipaggiamento.

Flessibilità al servizio dell'ambiente

Libertà di scelta per la collocazione: B.PRO COOK coniuga tecnologia di cottura e aspirazione di fumi e vapori in un unico sistema.

Flessibilità al servizio della tempestività

Tante pietanze diverse e svariati menù da mattina a sera: con B.PRO COOK potete cambiare attrezzature a seconda delle necessità e sostituirle senza alcuno sforzo.

Flessibilità al servizio del design

Per un ambiente armonioso: B.PRO COOK vi consente di personalizzare i materiali e i colori adattandoli al vostro stile di arredamento.

Flessibilità al servizio dell'organizzazione

Facilitazione del lavoro inclusa: B.PRO COOK rende i processi di lavoro efficienti e strutturati, grazie a un'ergonomia ben studiata, a una suddivisione razionale delle superfici ed a pratici accessori.

Flessibilità al servizio della pulizia

Per garantire la pulizia con il minimo sforzo: B.PRO COOK si distingue per le superfici igieniche e gli elementi facilmente accessibili, lavabili in lavastoviglie, rimovibili senza bisogno di attrezzi.

Flessibilità al servizio della mobilità

Oggi qui, domani lì: B.PRO COOK vi segue ovunque.



FLESSIBILITÀ+INTELLIGENZA
FLESSILIGENZA

B.PRO COOK I-flex

B.PRO COOK classic

B.PRO COOK classic**B.PRO COOK I-flex****Raccomandazione d'uso**

Produzione	Medio-alta, utilizzo per tutto l'arco della giornata e gestione dei picchi nelle ore di punta	Medio-bassa, utilizzo per tutto l'arco della giornata
Offerta di pietanze	Offerta di pietanze costante durante la giornata o variabile durante la settimana	Offerta di pietanze costante o variabile durante la giornata
Mobilità e impiego	Stazione di cottura mobile per il libero posizionamento nell'ambiente, principalmente per l'uso in un luogo fisso	Stazione di cottura mobile di dimensioni compatte e di peso ridotto, anche per l'impiego fuori sede o nel catering

Tecnologia di cottura

Zona di cottura	Apparecchi di cottura da banco ad alte prestazioni intercambiabili	Elemento di cottura a induzione fisso
Numero di punti di cottura	2, 3 o 4 apparecchi di cottura da banco BC classic 2.1, 3.1, 4.1	1, 2 o 3 elementi di cottura a induzione BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Accessori di cottura	Ampia scelta: 13 diversi apparecchi di cottura da banco di diversa potenza e grandezza per l'inserimento e il collegamento alle apposite prese	Semplicità di posizionamento dei componenti di cottura modulari sul elemento di cottura a induzione

Modello

Allacciamento elettrico	400 V / da 16 A a 63 A	230 V / 16 A e 400 V / 16 A
Peso	Circa 195–225 kg (senza apparecchi di cottura da banco)	Circa 130–150 kg
Possibilità di installazione	• Carrellata • Fissa su piedi di appoggio	• Carrellata • Mobile (fuori sede) come variante per il catering • Fissa su piedi di appoggio • Montaggio come variante da incasso
Superficie di lavoro	<u>Ponte di aspirazione</u>: ampio spazio per la presentazione e la distribuzione di pasti <u>Zona di cottura</u>: ampio spazio a sinistra e a destra del piano di cottura per depositare e riporre	<u>Ponte di aspirazione</u>: ampio spazio per la presentazione e la distribuzione di pasti
Basamento	• con funzione di spazio di stoccaggio con ripiano di fondo • per tavolo di raffreddamento da basamento mobile • per il mantenimento in caldo mediante B.PROTHERM	• per la conservazione e la custodia dei componenti di cottura modulari • e/o con cassettera
Materiale	Ponte di aspirazione, superfici di lavoro e basamento completamente in acciaio inox	Ponte di aspirazione e superfici di lavoro in acciaio inox, basamento in lamiera sottile zincata verniciata a polvere

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

B.PRO COOK I-FLEX 1 **DETTAGLI**



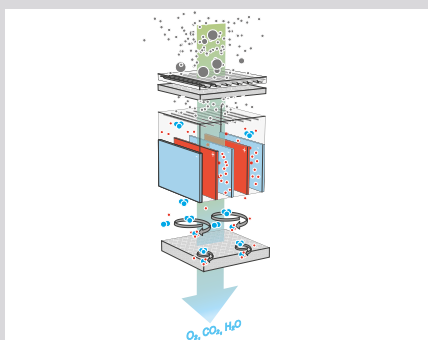
B.PRO COOK I-flex offre una vasta gamma di possibilità di applicazione grazie all'efficiente tecnologia a induzione fissa con un massimo di tre campi cottura. I vari modelli di componenti di cottura modulari si appoggiano semplicemente sul piano cottura e possono essere sostituiti rapidamente.

Grazie alle dimensioni compatte e alla cappa aspirante integrata, questa stazione di cottura può essere facilmente integrata anche all'interno di spazi ridotti. Nella versione mobile to go, B.PRO COOK I-flex è ideale anche per il catering e le applicazioni fuori sede.



Utilizzo abituale

Ogni piano cottura a induzione è composto da 2 zone di cottura regolabili indipendentemente tramite manopole. Su richiesta, possibilità di combinazione delle due zone di cottura. Il display indica il livello di potenza corrente.



Opzionale: sistema filtrante ION TEC

Il sistema filtrante ION TEC filtra gli aerosol più sottili, le particelle degli odori e persino il fumo azzurrognolo. In questo modo aumenta anche la durata dei filtri di carbone attivo.



Pratico schermo antibatterico

Lo schermo antibatterico di serie in vetro di sicurezza monolastra può essere ribaltato verso il basso per agevolare la pulizia.



Spazio di stoccaggio di serie

Il basamento è suddiviso in scomparti dotati di angolari di supporto e ripiano di fondo. Qui è possibile riporre le attrezzature di cottura e agevolarne l'utilizzo.



Cassetti per scorta derrate

Nella cassetteria opzionale con due cassetti si possono mettere contenitori GN con ingredienti già preparati. Le piastre eutettiche inserite mantengono inoltre freschi gli alimenti.



Facile pulizia dei filtri

Le cassette filtro, costituite da filtro del grasso e filtro in rete metallica, possono essere rimosse senza bisogno di attrezzi e lavate in lavastoviglie. Il grasso può essere scaricato togliendo un tappo.

B.PRO COOK I-FLEX

- Stazione di cottura mobile con elemento di cottura ad induzione regolabile e potente sistema filtrante a più stadi
- Numerosi accessori
- Opzionale con sistema filtrante ION TEC

Modello	Descrizione	Capacità	Dimensioni esterne L x P x H (mm)	Cod. art.
BC I-flex 1	1 elemento di cottura a induzione integrato, carrellato, ruote ø 75 mm	2 zone di cottura	925 x 678 x 1306 mm	575 025
BC I-flex 1 to go	1 elemento di cottura a induzione integrato, carrellato, ruote ø 125 mm	2 zone di cottura	1020 x 746 x 1366 mm	575 064
BC I-flex 1 built-in	1 elemento di cottura a induzione integrato, con piedi e mascherine zoccolo	2 zone di cottura	925 x 678 x 1306 mm	575 026
BC I-flex 2	2 elementi di cottura a induzione integrati, carrellati, ruote ø 75 mm	4 zone di cottura	925 x 678 x 1306 mm	575 013
BC I-flex 2 to go	2 elementi di cottura a induzione integrati, carrellati, ruote ø 125 mm	4 zone di cottura	1020 x 746 x 1366 mm	575 015
BC I-flex 2 built-in	2 elementi di cottura a induzione integrati, con piedi e mascherine zoccolo	4 zone di cottura	925 x 678 x 1306 mm	575 021
BC I-flex 3	3 elementi di cottura a induzione integrati, carrellati, ruote ø 75 mm	6 zone di cottura	1255 x 678 x 1306 mm	575 017
BC I-flex 3 to go	3 elementi di cottura a induzione integrati, carrellati, ruote ø 125 mm	6 zone di cottura	1350 x 746 x 1366 mm	575 019
BC I-flex 3 built-in	3 elementi di cottura a induzione integrati, con piedi e mascherine zoccolo	6 zone di cottura	1255 x 678 x 1306 mm	575 023



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**

- Stazione di cottura mobile con nicchia regolabile e potente sistema filtrante a più stadi
- Opzionale con sistema filtrante ION TEC

Modello	Descrizione	Capacità	Dimensioni esterne L x P x H (mm)	Cod. art.
BC classic 2.1	B.PRO COOK classic con ripiano regolabile in acciaio inox	max. 2 apparecchi da tavolo B.PRO COOK	1544 x 756 x 1362 mm	574 400
BC classic 3.1	B.PRO COOK classic con ripiano regolabile in acciaio inox	max. 3 apparecchi da tavolo B.PRO COOK	1949 x 756 x 1362 mm	574 401
BC classic 3.1 BHG	B.PRO COOK classic con illuminazione, balaustrino, schermo antibatterico e ripiano regolabile in acciaio inox	max. 3 apparecchi da tavolo B.PRO COOK	1949 x 756 x 1407 mm	574 405
BC classic 3.1 BHG-I	B.PRO COOK classic con illuminazione, balaustrino, schermo antibatterico, ION TEC e ripiano regolabile in acciaio inox	max. 3 apparecchi da tavolo B.PRO COOK	1949 x 756 x 1407 mm	574 406
BC classic 4.1	B.PRO COOK classic con ripiano regolabile in acciaio inox e schermo antibatterico chiuso	max. 4 apparecchi da tavolo B.PRO COOK	2354 x 756 x 1362 mm	574 402

B.PRO COOK BC classic 4.1

con accessori opzionali e fino a quattro apparecchi da tavolo B.PRO COOK. Nello spazio utile sotto la nicchia regolabile: contenitore per il trasporto di pasti B.PROTHERM BPT 420 KBUH su base carrellata. In alternativa si può inserire anche il tavolo di raffreddamento da basamento.



Tavolo di raffreddamento da basamento BC UCT



Fa risparmiare tempo e forza: il tavolo ausiliario carrellato per stazione B.PRO COOK classic.

Trasportare su ruote invece di portare a mano – con il tavolo ausiliario carrellato, il trasporto e il cambio degli apparecchi di cottura da banco diventa un gioco da ragazzi. Il tavolo ausiliario carrellato su cui si trovano gli apparecchi di cottura da banco viene inserito semplicemente nella stazione B.PRO COOK classic e lo show culinario può iniziare.

Il piano di appoggio in figura è ordinabile come opzione e può essere facilmente agganciato senza bisogno di viti. Disponibile per 2, 3 o 4 apparecchi da banco e adatto per tutte le stazioni B.PRO COOK classic.

APPARECCHI DA TAVOLO B.PRO COOK

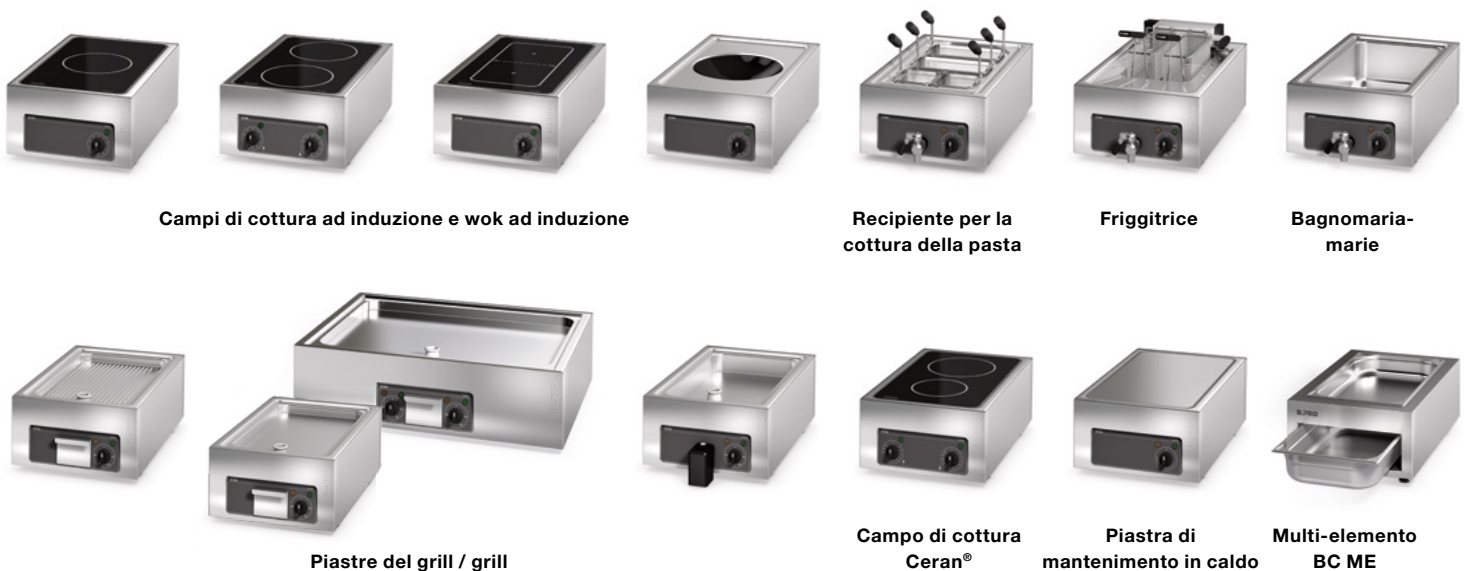
- Dimensioni esterne (L x P x H) 620 x 400 x 240 mm
- Numerosi accessori

Modello	Descrizione	Potenza/ allacciamento elettrico	Cod. art.
BC IH 5000 ^{1), 2)}	Campo di cottura ad induzione Superficie utile: 564 x 339 mm, 1 zona di cottura: ø 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 198
BC IH 2Z 5000	Campo di cottura ad induzione Superficie utile: 564 x 339 mm, 2 zone di cottura: ognuna ø 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 199
BC SIH 5000	Campo di cottura ad induzione Superficie utile: 564 x 339 mm, 1 zona di cottura: 447 x 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 200
BC IW 5000 ^{1), 2)}	Wok ad induzione Vano cottura: ø 300 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 201
BC DG 4200	Grill Capacità: 7 litri	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 208
BC GF 4200 ^{1), 2)}	Piastra del grill, liscia Superficie riscaldata: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 204
BC GF 8400	Piastra del grill, liscia Superficie riscaldata: 435 x 704 mm, Dimensioni esterne (L x P 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)}	Piastra del grill, zigrinata Superficie riscaldata: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 207
BC CH 4200	Campo di cottura Ceran® Zona di cottura: ø 170 mm e ø 230 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,3 kW	574 209
BC PC 4800	Recipiente per la cottura di pasta Capacità: 20 litri	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,8 kW	574 210
BC DF 5000	Friggitrice Capacità: 6,5 litri	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 211
BC BM 700 3)	Bagnomaria adatto per contenitori GN in acciaio inox e coperchi GN	220-240 V / 16 A 50-60 Hz / 0,7 kW	574 212
BC HP 700 3)	Piastra di mantenimento in caldo Superficie utile: 565 x 340 mm	220-240 V / 16 A 50-60 Hz / 0,7 kW	574 213
BC ME	Multi-elemento Capacità: In alto: max. GN 1/1-150 (in funzione della profondità del contenitore sottostante), In basso: max. GN 1/1-100 (in questo caso in alto max. GN 1/1-65)	—	573 458

¹⁾ Modello disponibile anche a 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz / 3,5 kW

²⁾ Modello disponibile anche a 220-240 V / 13 A / 50-60 Hz / 3,0 kW e spina UK

³⁾ Modello disponibile anche a 220-240 V / 13 A / 50-60 Hz / 0,7 kW e spina UK



Presentare pasti perfetti per ogni gusto e ogni budget.



BASIC LINE

Ancor più flessibile e modulare: con le nuove varianti di equipaggiamento Smart, Emotion, Design e Kids, le loro chiare linee e la migliorata funzionalità, B.PRO BASIC LINE offre la massima libertà – per ogni scopo, per ogni ambiente e per ogni budget di investimento. Sono disponibili moduli per ogni funzione: buffet caldi, buffet freddi, buffet neutri, pareti inseribili e accostabili, moduli d'angolo, banco cassa, stazioni zuppa e diverse vetrine.

Sistema per la distribuzione di pasti B.PRO BASIC LINE.

La perfetta combinazione di forma e funzione.

Variante di equipaggiamento B.PRO BASIC LINE Smart:

Quando l'economicità è programma e la funzione entra in primo piano.

Equipaggiamento di serie:

- Buffet mobile con corpo di colore grigio traffico B (RAL 7043)
- Copertura in acciaio inox
- Eventuale allacciamento a 230 V
- Sovrastruttura a ponte in acciaio inox per buffet caldi e freddi
- Schermo antibatterico dal lato cliente in vetro di sicurezza monolastra per buffet caldi e freddi
- 4 ruote gemellate girevoli, di cui 2 con freno



B.PRO BASIC LINE Smart



B.PRO BASIC LINE Emotion

Variante di equipaggiamento B.PRO BASIC LINE Emotion –

perché il colore stimola l'appetito. Con i rivestimenti colorati porterete fantasia nella quotidianità.

Equipaggiamento di serie:

- Buffet mobile con corpo di colore grigio traffico B (RAL 7043)
- Copertura in acciaio inox
- Eventuale allacciamento a 230 V
- Sovrastruttura a ponte in acciaio inox per buffet caldi e freddi
- Schermo antibatterico dal lato cliente in vetro di sicurezza monolastra per buffet caldi e freddi
- 4 ruote gemellate girevoli, di cui 2 con freno
- + Rivestimento anteriore in uno dei 12 colori B.PRO diversi (per i colori vedere pagina 31)
- + Scivolo vassoi dal lato cliente in acciaio inox, tubolare tondo

Variante di equipaggiamento B.PRO BASIC LINE Design:

Di più non si può. Il massimo della versatilità e l'ottimo della presentazione dei pasti.

Equipaggiamento di serie:

- Buffet mobile con corpo di colore grigio traffico B (RAL 7043)
- Copertura in acciaio inox
- Eventuale allacciamento a 230 V
- 4 ruote gemellate girevoli, di cui 2 con freno
- + Rivestimento anteriore in Resopal dal lato cliente (si può scegliere tra 180 decorazioni)
- + Scivolo vassoi in Resopal dal lato cliente per buffet caldi e freddi
- + Sovrastruttura a ponte Highline in acciaio inox con schermo antibatterico dal lato cliente in vetro di sicurezza monolastra per buffet caldi e freddi



B.PRO BASIC LINE Design



BASIC LINE KIDS

A misura di bambino: per la distribuzione di pasti a bambini e ragazzi sono disponibili la variante di equipaggiamento B.PRO BASIC LINE Kids e anche tutte le altre varianti di equipaggiamento B.PRO BASIC LINE con scivolo vassoi ribassato.

Per la distribuzione di pasti nelle scuole o nei ristoranti family: la distribuzione di pasti ai bambini funziona meglio quando la presentazione dei pasti è armonizzata sulla statura dei bambini.

Per questo la nuova BASIC LINE Kids offre moduli più bassi con altezza di distribuzione di 750 mm, realizzata per bambini dall'asilo infantile alla scuola elementare.

I moduli BASIC LINE Kids sono disponibili nelle seguenti varianti:

- Buffet caldo
- Buffet freddo con raffreddamento attivo silenzioso
- Buffet freddo con raffreddamento attivo a ventilato
- Buffet neutro

PROSPETTO DEI MODULI B.PRO BASIC LINE



Buffet caldo



Buffet freddo con raffreddamento attivo silenzioso



Buffet freddo con raffreddamento attivo a ventilato



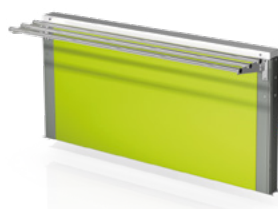
Buffet neutro



Buffet per zuppa



Banco cassa



Parete inseribile



Parete mobile



Elemento angolare interno



Elemento angolare interno



Vetrina modulare raffreddata



DISTRIBUTORI DI PIATTI

La generazione di distributori della B.PRO Catering Solutions: Grande flessibilità, miglior efficienza energetica, maneggevolezza sicura.



Uno per tutto

Piatti rotondi o rettangolari, grandi o piccoli: il cilindro dei piatti a sezione quadrata è capace di tutto. Grazie alla pratica scala a fori, i distributori possono essere regolati su ogni forma di stoviglie in modo rapido e semplice. Mediante ulteriori supporti dei piatti è anche possibile mettere fino a quattro pile di scodelle, ciotole o piatti piccoli in un unico tubo.



TS-1 18-33

Distributore di piatti non riscaldato.



TS-2 18-33

Distributore di piatti non riscaldato.



TS-K2 18-33

Distributore di piatti con feritoie di raffreddamento per introdurre e raffreddare stoviglie in ambienti di raffreddamento.



Utilizzo mirato dell'energia

La modalità Boost porta velocemente le stoviglie ad alte temperature, mentre la modalità ECO offre la massima efficienza energetica per mantenere a lungo temperature medie.



Ben protetto

Con le cappe in EPP si può risparmiare fino al 20% di energia*. Queste cappe sono inoltre particolarmente leggere, estremamente robuste e lavabili in lavastoviglie.



Ben custodito

"Dove appoggio il coperchio?" – basta agganciare il fermaglio opzionale alla maniglia di spinta per riporre le cappe in tutta sicurezza.



Per sapere quando basta

Il segnale di rabbocco opzionale indica che i piatti nel distributore sono quasi esauriti. Così si può assicurare il rifornimento tempestivo e la catena di approvvigionamento non si interrompe.



La facilità del peso forma

Grazie all'Easy Setting System (ESS) unico nel suo genere, tutti i distributori possono essere adattati in modo rapido e comodo al peso delle stoviglie – senza attrezzi e senza il fastidioso infilamento di molle in forellini.



Più capacità grazie alla struttura intelligente.

Con la nostra piattaforma di impilamento particolarmente piatta ed unica nel suo genere si può mettere fino al 20 % in più di piatti standard in ogni distributore. Le alte aste di guida e le cappe più alte assicurano ulteriore sicurezza di impilamento.

* Rispetto alle cappe in policarbonato. Cappa in EPP in dotazione dei modelli con riscaldamento attivo ventilato, opzionale per tutti gli altri modelli.



TS-H1 18-33

Distributore di piatti riscaldabile.



TS-H2 18-33

Distributore di piatti riscaldabile con corpo colorato (per i colori vedere pagina 31) – armonizzato con B.PRO COOK e il sistema di distribuzione pasti B.PRO BASIC LINE.



TS-UH2 18-33

Distributore di piatto con riscaldamento ventilato.

DISTRIBUTORI DI PIATTI KIDS B.PRO

Extra piccoli: grazie ai suoi moduli più bassi, un sistema di distribuzione di pasti per bambini come B.PRO BASIC LINE Kids si conforma alla statura dei bambini. Per l'altezza di distribuzione di 750 mm sono disponibili due affermati modelli di distributori di piatti B.PRO non riscaldati:

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



Figura con accessori



Altezza di distribuzione ottimale (750 mm) per bambini fino a circa 10 anni

Modello	TS-1 18-33 Kids non riscaldato	TS-2 18-33 Kids non riscaldato
Versione di base	- Easy Setting System (ESS) per una facile regolazione delle molle, per adattare il sistema al peso delle stoviglie - Cilindri dei piatti a sezione quadrata, facilmente smontabili - Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali - Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni - Ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm, inossidabili, secondo DIN 18867, parte 8	
Dimensioni L x P x H (mm)	554 x 520 x 880 mm	990 x 520 x 880 mm
Capacità	circa 60 piatti, rotondi: ø 18-33 cm, rettangolari: max. 28 x 28 cm	circa 120 piatti, rotondi: ø 18-33 cm, rettangolari: max. 28 x 28 cm
Altezza di impilamento	Con cappa: 650 mm, senza cappa: 635 mm	
Cappa	Opzionale, in policarbonato (420 x 420 mm)	
Peso (kg)	34 kg	52 kg
Materiale	Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita	
Cod. art.	574 766	574 765

DISTRIBUTORI DI PIATTI CON RIVESTIMENTO B.PRO

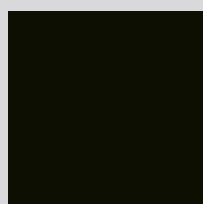
Gli accessori perfetti per un ambiente armonioso: i distributori di piatti colorati di B.PRO.

Per tutti i modelli riscaldabili e neutri dei distributori di piatti B.PRO potrete scegliere tra 12 fantastici colori. I distributori di piatti sono gli accessori perfetti per la sala ospiti dai colori perfettamente armonizzati. Colori appetitosi per ospiti felici.

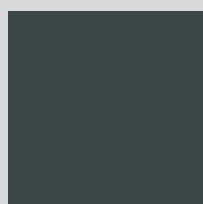


B.PRO COLOURS

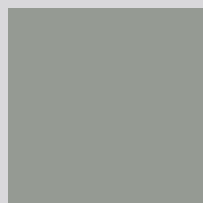
NEUTRAL COLOURS



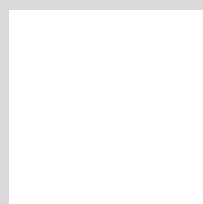
nero grafite



grigio traffico B



grigio pietra

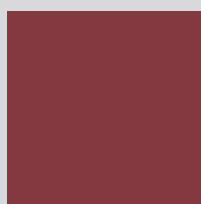


bianco segnale

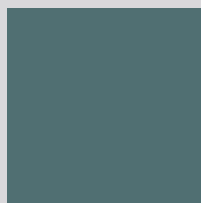
LIVING COLOURS



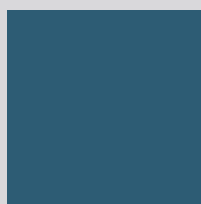
giallo ginestra



rosso merlot

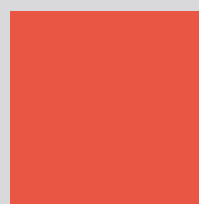


verde petrolio

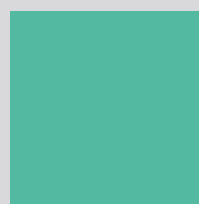


blu marino

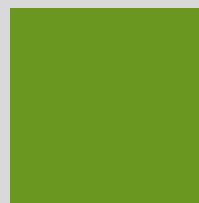
FRESH COLOURS



rosso candy



neo mint



granny



limetta

B.PRO persegue un semplice principio. Perfetta presentazione dei pasti per ogni gusto ed ogni budget: colorati rivestimenti per i carrelli di servizio B.PRO, B.PRO COOK, i carrelli di sbarazzo vassoi B.PRO, i distributori di piatti e il sistema di distribuzione pasti B.PRO BASIC LINE.

DISTRIBUTORI DI PIATTI B.PRO

- In acciaio inox

- Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm

Modello	Descrizione	Dimensioni (mm) L x P x H	Potenza assorbita	Cod. art.
TS-1 18-33	Distributore di piatti, non riscaldato, con 1 cilindro dei piatti, capacità: circa 80 piatti rotondi: Ø 18-33 cm, rettangolari: max. 28 x 28 cm	554 x 520 x 1030 mm		573 774
TS-2 18-33	Distributore di piatti, non riscaldato, con 2 cilindri dei piatti, capacità: circa 160 piatti rotondi: Ø 18-33 cm, rettangolari: max. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 776
TS-H1 18-33	Distributore di piatti, riscaldamento statico, con 1 cilindro dei piatti, con cappa in policarbonato e fermaglio capacità: circa 80 piatti rotondi: Ø 18-33 cm, rettangolari: max. 28 x 28 cm	680 x 520 x 1030 mm	0,9 kW	573 775
TS-H2 18-33	Distributore di piatti, riscaldamento statico, con 2 cilindri dei piatti, con cappa in policarbonato e fermaglio capacità: circa 160 piatti rotondi: Ø 18-33 cm, rettangolari: max. 28 x 28 cm	1076 x 520 x 1030 mm	1,2 kW	573 778
TS-UH2 18-33	Distributore di piatti, riscaldabile (riscaldamento attivo ventilato), con 2 cilindri dei piatti, con cappa a basso consumo di energia in EPP (polipropilene espanso) e fermaglio capacità: circa 160 piatti rotondi: Ø 18-33 cm, rettangolari: max. 28 x 28 cm	1114 x 520 x 1030 mm	1,5 kW	573 779
TS-K2 18-33	Distributore di piatti con fessure di raffreddamento, con 2 cilindri dei piatti, per introdurre e raffreddare stoviglie in ambienti di raffreddamento capacità: circa 160 piatti rotondi: Ø 18-33 cm, rettangolari: max. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 777



TS-K2 18-33

Distributore di piatti con fessure di raffreddamento per introdurre e raffreddare stoviglie in ambienti di raffreddamento.



TS-H1 18-33

Distributore di piatti riscaldabile.



TS-H2 18-33

Distributore di piatti riscaldabile con corpo colorato (per i colori vedere pagina 31) – armonizzato con B.PRO COOK e il sistema di distribuzione pasti B.PRO BASIC LINE.

DISTRIBUTORI DI PIATTI DA INCASSO B.PRO

- In acciaio inox

Modello	Descrizione	Dimensioni (mm) L x P x H	Potenza assorbita	Cod. art.
TSE-1 18-33 ET: 630	Distributore di piatti, non riscaldato, da incasso capacità: circa 70 piatti rotondi: ø 18-33 cm rettangolari: max. 28 x 28 cm	425 x 425 x 760 mm Profondità di montaggio: 630 mm		573 780
TSE-1 18-33 ET: 750	Distributore di piatti, non riscaldato, da incasso capacità: circa 80 piatti rotondi: ø 18-33 cm rettangolari: max. 28 x 28 cm	425 x 425 x 875 mm Profondità di montaggio: 750 mm		573 781
TSE-H1 18-33 ET: 684	Distributore di piatti, riscaldamento statico, da incasso con cappa in polycarbonato capacità: circa 70 piatti rotondi: ø 18-33 cm rettangolari: max. 28 x 28 cm	480 x 480 x 810 mm Profondità di montaggio: 684 mm	0,825 kW	573 782
TSE-H1 18-33 ET: 800	Distributore di piatti, riscaldamento statico, da incasso con cappa in polycarbonato capacità: circa 80 piatti rotondi: ø 18-33 cm rettangolari: max. 28 x 28 cm	480 x 480 x 930 mm Profondità di montaggio: 800 mm	0,825 kW	573 783



TSE-H1 18-33 ET: 684
Distributore di piatti, riscaldamento statico, da incasso



TSE-H1 18-33 ET: 800
Distributore di piatti, riscaldamento statico, da incasso



TSE-1 18-33 ET: 630
Distributori di piatti, non riscaldato, da incasso



TSE-1 18-33 ET: 750
Distributori di piatti, non riscaldato, da incasso

CARRELLI PER LA DISTRIBUZIONE DI PASTI

Assolutamente convincente: B.PRO è un punto di riferimento per l'intero settore della distribuzione dei pasti. Il materiale, la forma e la funzione, insieme ai dettagli ben studiati, si presentano come unità convincente.

L'alta qualità di lavorazione ed il favorevole rapporto prezzo/prestazioni rendono B.PRO un vero highlight nella distribuzione professionale dei pasti.



SAW 2



SAW 3



SAW L-3



SAG 3



SAG 2



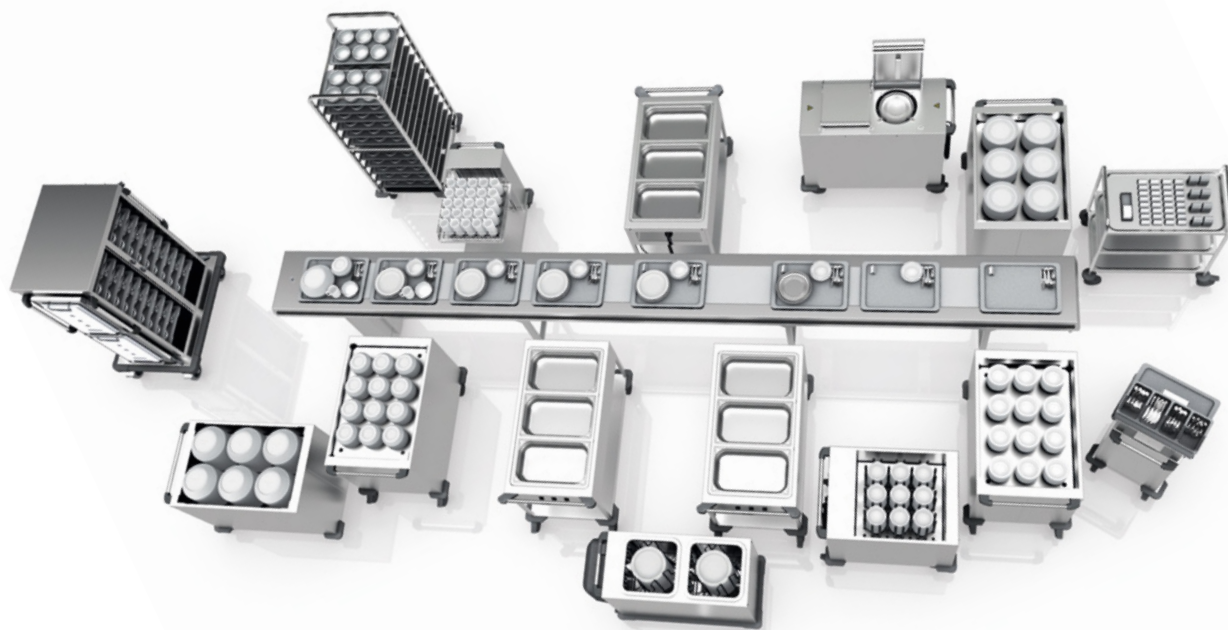
STW 2

CARRELLI PER LA DISTRIBUZIONE DI PASTI B.PRO

- In acciaio inox

- Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, 2 ruote fisse, 2 ruote girevoli con freno, ø 125 mm

Modello	Descrizione	Dimensioni (mm) L x P x H	Potenza assorbita	Cod. art.
SAW 2	Carrello per la distribuzione di pasti aperto, 2 vasche singole con regolatore della temperatura, riscaldabili a secco e con acqua	936 x 714 x 933 mm	1,4 kW	572 153
SAW 3	Carrello per la distribuzione di pasti aperto, 3 vasche singole con regolatore della temperatura, riscaldabile bagnato ed asciutto	1276 x 714 x 933 mm	2,1 kW	572 154
SAW 4	Carrello per la distribuzione di pasti aperto, 4 vasche singole con regolatore della temperatura, riscaldabile bagnato ed asciutto	1615 x 714 x 933 mm	2,8 kW	572 155
SAW L-3	Carrello per la distribuzione di pasti aperto, 3 vasche singole con regolatore della temperatura, riscaldabili a secco e con acqua, maniglia di spinta ed elementi di comando sul lato lungo	1241 x 749 x 933 mm	2,1 kW	572 157
SAG 2	Carrello per la distribuzione di pasti chiuso, 2 vasche singole con regolatore della temperatura, 2 vani, riscaldabili, ognuno con 6 coppie di guide	936 x 714 x 933 mm	1,9 kW	572 150
SAG 3	Carrello per la distribuzione di pasti chiuso, 3 vasche singole con regolatore della temperatura, 3 vani, riscaldabili, ognuno con 6 coppie di guide	1276 x 714 x 933 mm	2,85 kW	572 151
STW 2	Carrello per il trasporto di pasti 2 vani, riscaldabili, ognuno con 9 coppie di guide	1009 x 714 x 915 mm	1,0 kW	572 159



La pianificazione giusta è la base per processi di lavoro perfetti.

La complessità della distribuzione di pasti richiede un'interazione perfetta di tutti i componenti ed il relativo know-how.

Quale specialista della distribuzione di pasti, B.PRO è un partner competente in grado di offrire soluzioni ottimali e personalizzate grazie alla sua vasta esperienza nel settore.

Gli interessi e le esigenze del cliente vengono completamente soddisfatti.

Per questo all'inizio si tiene sempre un colloquio in cui si individuano i requisiti specifici. Occorre vettovagliare 20, 200, 500 o più persone? La cucina si trova nell'edificio o fuori? Si cucina ogni giorno o la cucina è chiusa durante il fine settimana?

Queste sono solo alcune delle molte domande poste da B.PRO per la configurazione del sistema di distribuzione di pasti.

Grazie alla versatilità ed alla flessibilità dei sistemi B.PRO, si può infine stabilire il numero ideale, il tipo e la disposizione dei singoli componenti. Percorsi di lavoro e di trasporto senza incroci in cucina, al paziente ed indietro sono i presupposti per un sistema che trasporta cose così sensibili come pasti e bevande.



CCE 53/53



CE 53/53



CCE 54/38

DISTRIBUTORI DI CESTELLI E VASSOI B.PRO

- In acciaio inox

Modello	Descrizione	Dimensioni (mm) L x P x H	Cod. art.
CCE 53/53	Distributore di cestelli, non riscaldato modello aperto ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm dimensioni del cestello: 500 x 500 mm capacità: 6 cestelli da 115 mm o 9 cestelli da 75 mm di altezza	574 917
CE 53/53	Distributore di cestelli, non riscaldato modello chiuso ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm	745 x 700 x 911 mm dimensioni del cestello: 500 x 500/525 x 525 mm capacità: 6 cestelli da 115 mm o 9 cestelli da 75 mm di altezza	574 905
CCE 54/38	Distributori di vassoi modello aperto ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm dimensioni dei vassoi: max. 530 x 370 mm capacità: circa 100 vassoi	574 927
CCE-A	Distributore di vassoi modello aperto con guide laterali ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm dimensioni dei vassoi: max. 530 x 370 mm capacità: circa 100 vassoi	574 929
CEB 50/50	Distributore di cestelli, non riscaldato per il montaggio dal basso modello aperto	600 x 545 x 765 – max. 865 mm (regolabile in altezza) dimensioni del cestello: 500 x 500 mm capacità: 6 cestelli da 115 mm o 9 cestelli da 75 mm di altezza	590 025
CEB 47/36	Distributore di vassoi (con flangia perimetrale) per il montaggio dall'alto	621 x 456 x min. 765 – max. 878 mm (regolabile in altezza) dimensioni dei vassoi: max. 470 x 360 mm capacità: circa 100 vassoi	564 021



CCE-A
con guide laterali



CEB 50/50



CEB 47/36

NASTRI

I nastri di confezionamento pasti B.PRO sono la ciliegina sulla torta per il vostro workflow di porzionamento su nastro.

Cook & Serve, Cook & Chill o sistema personalizzato o multi-porzione: con i prodotti e i sistemi su misura di B.PRO potrete offrire ai vostri ospiti pasti di massima qualità.

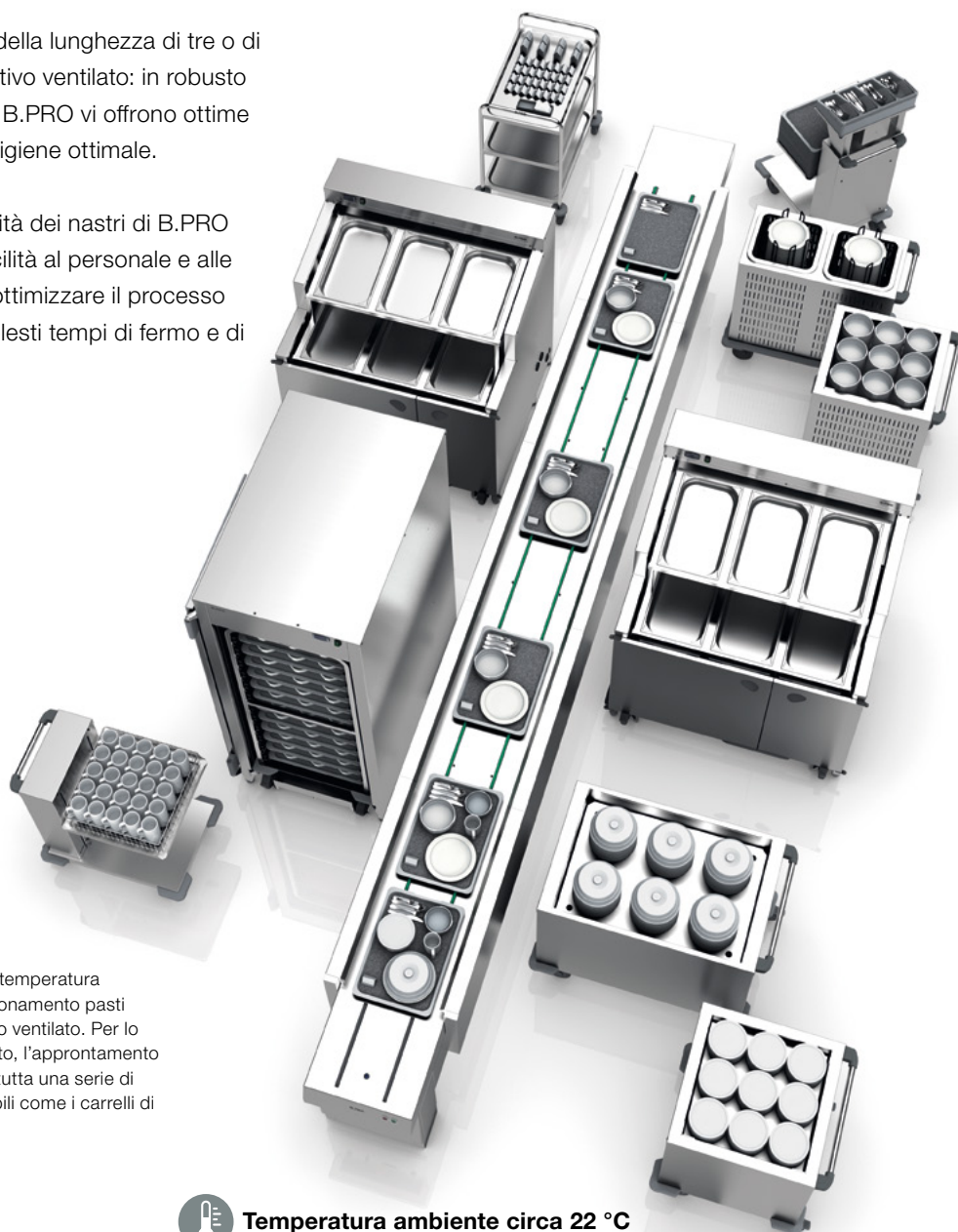
Il nastro di confezionamento è il cuore del processo di porzionamento. Se qui tutto fila liscio, si possono risparmiare molto tempo e denaro.

Nastro a tappeto o a cinghie tonde, della lunghezza di tre o di tredici metri o con raffreddamento attivo ventilato: in robusto acciaio inox di qualità, tutti i nastri di B.PRO vi offrono ottime caratteristiche per la facile pulizia e l'igiene ottimale.

Basta con gli arresti molesti: la velocità dei nastri di B.PRO può essere adattata con estrema facilità al personale e alle modalità di porzionamento. Potrete ottimizzare il processo di porzionamento e minimizzare i molesti tempi di fermo e di

arresto.

I pratici accessori come prese supplementari, interruttori a pedale e tavoli girevoli e pieghevoli vi aiutano ad adattare il nastro alle necessità specifiche.



Cook & Chill: porzionamento a temperatura ambiente con il nastro di confezionamento pasti RSPV-UK a raffreddamento attivo ventilato. Per lo stoccaggio intermedio, il trasporto, l'approntamento e il porzionamento, B.PRO offre tutta una serie di robusti distributori e aiutanti mobili come i carrelli di servizio e a scaffale.



Temperatura ambiente circa 22 °C



**Nastro per la distribuzione di
pasti con raffreddamento attivo ventilato RSPV-UK**

ASTRO PER LA DISTRIBUZIONE DI PASTI CON RAFFREDDAMENTO ATTIVO VENTILATO B.PRO RSPV-UK

- Campo di temperatura da +7 °C a +15 °C
- Collegamento ad un raffreddamento centralizzato, anche ghiaccio liquido, o opzionalmente con raffreddamento integrato (lunghezza nastro fino a 5 m)
- Alimentazione elettrica: 400 V, 3N PE

Descrizione	Modello	Dimensioni L x P x H (mm)	Cod. art.
 RSPV-UK 6,0	RSPV-UK 3,0	3000 x 630 x 900 mm	383 737
	RSPV-UK 4,0	4000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 5,0	5000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 6,0	6000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 7,0	7000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 8,0	8000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 9,0	9000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 10	10000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 11	11000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 12	12000 x 630 x 900 mm	
		altre lunghezze su richiesta	

NASTRO A CINGHIE TONDE B.PRO RSPV

- Materiale acciaio inox 18/10
- Interrutt. "On/Off", finecorsa a sensore su fine nastro, pulsante arr. emergenza su inizio e fine nastro, interrutt. principale su quadro elettrico
- Velocità regolabile da 2,5 a 12 m/min
- Motore a tamburo non richiedente manutenzione

Descrizione	Modello	Dimensioni L x P x H (mm)	Cod. art.
Nastro a cinghie tonde fisso, monopezzo fino a max. 3500 mm, su richiesta fino a 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	
altre lunghezze su richiesta			
* Possibile solo con ulteriore azionamento (compreso nel prezzo)			



RSPV 6,0



Avete solo l'imbarazzo della scelta

Preferite un nastro a tappeto o uno a cinghie tonde? Il finecorsa a sensore alla fine del nastro e i pulsanti di arresto di emergenza all'inizio e alla fine del nastro offrono sicurezza durante il funzionamento. Potrete aggiungere ulteriori interruttori opzionali a piacimento.



Pratici accessori

Il tavolo girevole per le schede pazienti può essere integrato a scelta all'inizio o alla fine del nastro.

NASTRO A TAPPETO B.PRO GSPV

- Materiale acciaio inox 18/10
- Interrutt. "On/Off", finecorsa a sensore su fine nastro, pulsante arr. emergenza su inizio e fine nastro, interrutt. principale su quadro elettrico
- Velocità regolabile da 2,5 a 12 m/min
- Raschiatore con recipiente di raccolta svuotabile
- Motore a tamburo non richiedente manutenzione

Descrizione	Modello	Dimensioni L x P x H (mm)	Cod. art.
Nastro a tappeto fisso, monopezzo fino a max. 3500 mm, su richiesta fino a 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	
altre lunghezze su richiesta			

GSPV 6,0



Prese opzionali

Le prese sono configurabili in modo flessibile su entrambi i lati.



Nastro trasportatore carrellato

Opzionalmente il nastro a tappeto GSPV o il nastro a cinghie tonde RSPV può essere munito di ruote.

CARRELLI PER IL TRASPORTO DI VASSOI

I carrelli per il trasporto di vassoi B.PRO: Un aiuto prezioso per il vostro staff.

I carrelli per il trasporto di vassoi (TTW) della B.PRO Catering Solutions fanno di tutto per facilitarvi il lavoro: Le guide sagomate senza giunture vi aiutano per caricare e prelevare velocemente i vassoi. Le quattro maniglie di spinta extra lunghe offrono ad ogni componente

dello staff un'altezza di lavoro ergonomica – per spingere, tirare e manovrare più facilmente, indipendentemente dalla statura e perfino con ante aperte. La struttura di qualità assicura la massima igiene con minime operazioni di pulizia, facendo risparmiare tempo prezioso.

Qualità bella da vedere: carrelli per il trasporto di vassoi B.PRO – per la distribuzione di pasti sicura ed igienica con sistema vassoi.



Entrata in scena sovrana in eccellente design: robusti, pregiati e rifiniti.

Le quattro maniglie di spinta ergonomiche di grande diametro facilitano il trasporto – in qualsiasi direzione.

Il paraurti perimetrale extra largo protegge il carrello, la mobilia e le mani mentre si passa attraverso porte e corridoi stretti.



Guide stampate

Le nostre pareti a guide stampate con dispositivo antiribaltamento sono monopezzo – senza fessure in cui si raccoglie sporco, senza bordi e spigoli vivi. Ciò facilita la pulizia, minimizza il rischio di lesioni e protegge i vassoi.



Vani separati

Tutte le ante possono essere aperte indipendentemente, anche nei modelli a 3 ante. Ciò facilita il prelievo dei vassoi e contribuisce a mantenere costanti le temperature interne il più a lungo possibile.



Materiali di qualità

I carrelli per il trasporto di vassoi B.PRO sono di acciaio inossidabile di alta qualità (materiale 1.403). La superficie microfinita è estremamente resistente allo sporco ed ai germi.



Carrelli per il trasporto di vassoi B.PRO per il raffreddamento passivo.

Gli elementi di raffreddamento di B.PRO si trovano direttamente nelle ante – basta inserire gli elementi di raffreddamento (piastre eutettiche) nei supporti sui lati interni delle ante e tutto è fatto.

Grazie a questa struttura, l'interno è completamente equipaggiato con pareti a guide chiuse. Per caricare e prelevare i vassoi ogni vano può essere aperto singolarmente.

Per voi questo significa: assenza di scambi d'aria tra i singoli vani, miglior mantenimento della temperatura, semplice accesso agli elementi di raffreddamento, pulizia più facile e maggior igiene – perché B.PRO pensa già oggi ad un passo più in là.

I carrelli per il trasporto di vassoi B.PRO:

- a parete singola o a parete doppia ed isolati
- per vassoi euronorm, gastronorm o compatti
- neutri o per il raffreddamento passivo con piastre eutettiche
- distanza tra le guide 115 mm o, opzionalmente, 105 mm
- con 1, 2 o 3 vani
- capacità per 16, 20, 24, 30, 32 o 40 vassoi

CARRELLI DI SERVIZIO

Robusti aiutanti nella quotidianità.



SW 10 x 6-3



SW 6 x 4-3



SW 6 x 4-2 Kids



Più stabilità

Massima qualità della lavorazione! Saldature continue collegano i telai di tubolari con i bordi, aumentando la stabilità.



Bordi arrotondati

I bordi arrotondati rendono stabile il ripiano ed assicurano un'altissima portata. E inoltre proteggono il personale da lesioni.



Paraurti di serie

Tutti i carrelli di servizio e sgomberare possiedono robusti paraurti che proteggono il carrello da possibili danni.



Ripiani con alzatina

Tutti i bordi sono prodotti con un'alzatina perimetrale. Niente più scivola oltre il bordo, nemmeno in caso di urti o scossoni.



Silenziatore integrato

Silenzio! Sotto ogni ripiano si trova un tappetino fonoisolante. I rumori generati durante il trasporto vengono così notevolmente ridotti.

CARRELLI DI SERVIZIO B.PRO

- In acciaio inox
- Ripiani saldati
- Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm

Modello	Dimensioni L x P x H	Numero di ripiani	Cod. art.
SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 mm	2 ripiani	569 767
SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 mm	2 ripiani	574 983
SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 mm	3 ripiani	569 768
SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 mm	2 ripiani	569 769
Modello SW 8 x 5-2 per impieghi gravosi	900 x 600 x 1035 mm	2 vani	575 176
SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 mm	2 ripiani	574 985
SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 mm	3 ripiani	569 770
Modello SW 8 x 5-3 per impieghi gravosi	900 x 600 x 1035 mm	3 vani	575 178
SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 mm	2 ripiani	569 773
SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 mm	3 ripiani	569 774
SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 mm	2 ripiani	569 778
SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 mm	3 ripiani	569 780

SET DI RIVESTIMENTO PER CARRELLI DI SERVIZIO B.PRO

- Colori: vedere pagina 31

Modello	Descrizione	Per modelli	Cod. art.
Rivestimento, acciaio inox	3 lati, da agganciare al carrello di servizio, completamente smontabile per la pulizia	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 449
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 451
Rivestimento, con ante a battente acciaio inox	3 lati, con ante a battente frontali, parti di rivestimento completamente smontabili per la pulizia	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 450
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 452
Rivestimento, colorato	3 lati, verniciatura a polveri, da agganciare al carrello di servizio, completamente smontabile per la pulizia	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
Rivestimento con ante a battente colorato	3 lati, con ante a battente frontali, verniciatura a polveri, parti di rivestimento completamente smontabili per la pulizia	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

Carrelli di servizio B.PRO con rivestimento: un sistema, molti colori, 1000 possibilità.



Semplicemente geniale

Il rivestimento può essere applicato in un batter d'occhio sui carrelli di servizio B.PRO. Basta incastrare sotto il bordo del ripiano superiore e fissare sul ripiano inferiore. Fatto!

Il rivestimento su tre lati è disponibile con e senza ante a battente. Le ante aperte possono essere bloccate all'interno del paraurti. Ciò consente inoltre manovre sicure e previene i danni.

Oltre all'acciaio inox, i 12 colori del rivestimento (vedere pagina 31) offrono la tonalità cromatica adatta per ogni ambiente e rendono il carrello di servizio un attraente richiamo visivo.



SW 8 x 5-3

con rivestimento su tre lati e 2 ante a battente

Carrello di servizio con componente porta-posate

In combinazione con SW 10 x 6, il nuovo componente porta-posate offre spazio sufficiente per posate, vassoi, stoviglie e accessori. Il componente può essere aggiunto o tolto facilmente in qualunque momento. Uno stabile fissaggio con viti garantisce la massima stabilità.

Componente porta-posate CAT 5

- Con 5 contenitori per posate di grandezza GN 1/4-150
- Dimensioni (P x L x H): 1031 x 318 x 361 mm
- Cod. art. **574 772**



Componente porta-posate CAT 5

montato sul carrello di servizio SW 10 x 6-3 BASIC, con rivestimento su 3 lati

Piano di lavoro WB 8 x 5 da collocare sul carrello di servizio
da collocare sul carrello di servizio 8 x 5 (senza balaustino),
con due contenitori GN 1/3-65

- Cod. art. **574 773**

Tagliere in materiale sintetico

possiede una scanalatura perimetrale per il deflusso dei liquidi
con scarico nei contenitori GN

- Materiale sintetico 1/1 cod. art. **574 776**

Telaio di aggancio per contenitori GN

per più superficie di appoggio, con portarotoli di carta da cucina

- Cod. art. **574 783**

Portacoltelli da collocare su GN 1/6

da collocare su GN 1/6 profondi

- In materiale sintetico
- Cod. art. **574 774**

**Schermo antibatterico per carrello
di servizio SW SG**

da fissare a posteriori a quasi
tutti gli SW 8 x 5

- In acrilico (PMMA)
- Dimensioni (P x L x H): 828 x 253 x 317 mm
- Cod. art. **574 782**



Piano di lavoro WB 8 x 5

su SW 8 x 5-3, con rivestimento e ante in granný, tagliere in materiale sintetico,
telaio di aggancio con 1 x GN 1/6-200 e 1 x GN 1/3-200, portacoltelli, schermo
antibatterico

Stazione di sbarazzo **mobile**

Stazione di sbarazzo mobile SW MCS 10 x 6-3

con 3 ripiani (1000 x 600 mm) e apertura per
recipienti dei rifiuti (2 GN 1/3-200) nel ripiano superiore

- In acciaio inox
- Ripiani saldati
- 2 GN-B 1/3-200 in dotazione
- Capacità: max. 45 persone
- Dimensioni (P x L x H): 1100 x 700 x 950 mm
- Cod. art. **575 520**

Paravista

- In lamiera sottile (colori: vedere pagina 31)
- Dimensioni (P x L x H): 1031 x 205 x 430 mm
- Cod. art. **382 662**



Stazione di sbarazzo mobile SW MCS 10 x 6-3

con accessori: ripiano di appoggio a un'altezza consona alla statura dei bambini,
gocciolatoio per il cestello dei bicchieri, rivestimento
su 3 lati e paravista, qui per indicare dove depositare i rifiuti indifferenziati, la
carta, il vetro e le posate

CARRELLI DI SBARAZZO VASSOI

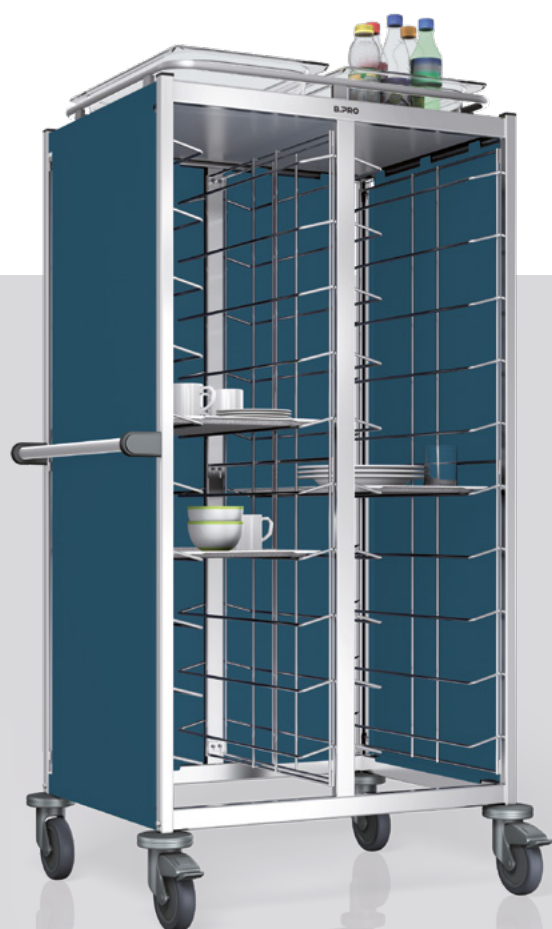
Carrelli di sbarazzo vassoi B.PRO:

- Telaio di supporto saldato in acciaio inox per la massima stabilità e durezza
- Telai portavassoi in acciaio inox con dispositivo antispinta integrato su entrambi i lati
- Telai completamente smontabili



Semplicemente geniale: carrelli di sbarazzo vassoi B.PRO con rivestimento

- Il rivestimento può essere applicato in un batter d'occhio al carrello di sbarazzo vassoi B.PRO.
- Basta incastrare sotto il bordo del ripiano superiore e fissare sul ripiano inferiore.
- Disponibile in acciaio inox e in 12 colori (vedere pagina 31).



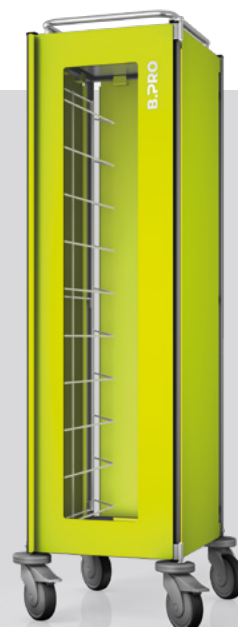
TAW 2 x 10

con rivestimento su 3 lati, maniglia di spinta, tettuccio e balastrino



TAW 20, inserimento lato corto

con rivestimento su 3 lati



TAW 10 con rivestimento su 3 lati, anta con inserto di vetro, tettuccio e balastrino

CARRELLI DI SBARAZZO VASSOI B.PRO

- In acciaio inox
- Appoggi per vassoi con dispositivo antispinta integrato su entrambi i lati, telai portavassoi completamente smontabili
- Ruote in materiale sintetico, inossidabili secondo DIN 18867-8, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm

Modello	Dimensioni L x P x H	Capacità	Cod. art.
TAW 10 GN	468 x 673 x 1550 mm	10 vassoi gastronorm (530 x 325 mm)	574 240
TAW 10 EN	513 x 673 x 1550 mm	10 vassoi euronorm (530 x 370 mm)	574 241
TAW 10 KN	487 x 607 x 1550 mm	10 vassoi per mense (460 x 344 mm)	574 242
TAW 20 GN	673 x 793 x 1550 mm	20 vassoi gastronorm (530 x 325 mm) inserimento lato corto	575 393
TAW 20 EN	673 x 883 x 1550 mm	20 vassoi euronorm (530 x 370 mm) inserimento lato corto	575 396
TAW 2 x 10 GN	850 x 673 x 1550 mm	20 vassoi gastronorm (530 x 325 mm)	574 243
TAW 2 x 10 EN	940 x 673 x 1550 mm	20 vassoi euronorm (530 x 370 mm)	574 244
TAW 2 x 10 KN	888 x 607 x 1550 mm	20 vassoi per mense (460 x 344 mm)	574 245
BCTT 3	468 x 673 x 1550 mm	Modello monocomparto per 3 casse di bevande, posizionate una sopra l'altra	575 384

SET DI RIVESTIMENTO

Modello	Descrizione	Per modelli	Cod. art.
Rivestimento parete laterale	2 lati, lamiera sottile, zincato, verniciatura a polveri in diversi colori (vedere pagina 31), completamente smontabile per la pulizia	TAW 10 GN, TAW 2 x 10 GN TAW 10 EN, TAW 2 x 10 EN, BCTT	378 441
		TAW 10 KN, TAW 2 x 10 KN	378 443
		TAW 20 GN	389 596
		TAW 20 EN	389 597
Rivestimento laterale e posteriore*	3 lati, lamiera sottile, zincato, verniciatura a polveri in diversi colori (vedere pagina 31), completamente smontabile per la pulizia	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

CARRELLI A SCAFFALE

L'aiutante giusto per ogni compito: Apparecchi carrellati speciali della B.PRO.



La qualità è ciò che più conta: della lunga durata degli apparecchi potete fidarvi.

Carrelli a scaffale B.PRO

- per il trasporto di contenitori GN,
- per la distribuzione di insalata e dessert,
- ideali per il porzionamento al nastro.

CARRELLI A SCAFFALE B.PRO

- Ruote ø 125 mm, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, acciaio zincato

Modello	Descrizione	Dimensioni (mm) L x P x H	Capacità	Cod. art.
RWRA 851	Carrello a scaffale con piano di lavoro	662 x 733 x 845 mm	8 x GN 2/1 oppure 16 x GN 1/1	572 927
RWRA 852	Carrello a scaffale con piano di lavoro, 2 parti	820 x 613 x 845 mm	16 x GN 1/1 oppure 32 x GN 1/2	572 929
RWR 160	Carrello a scaffale	460 x 613 x 1645 mm	18 x GN 1/1 oppure 36 x GN 1/2	572 933
RWR 160-20	Carrello a scaffale	460 x 613 x 1800 mm	20 x GN 1/1 oppure 40 x GN 1/2	568 497
RWR 161	Carrello a scaffale	662 x 733 x 1645 mm	18 x GN 2/1 oppure 36 x GN 1/1	572 935
RWRR 161	Carrello a scaffale inseribili l'uno nell'altro nello stato vuoto	662 x 734 x 1645 mm	18 x GN 2/1 oppure 36 x GN 1/1	572 937



RWRR 161
Carrello a scaffale da inserire
in un altro a basso ingombro



RWR 160
Carrello a scaffale



RWRA 851
Carrello a scaffale

CUSTODIA E IGIENE

Sempre presenti dove ce n'è bisogno. I carrelli di trasporto speciali soddisfano ogni desiderio – in modo sicuro e facile.



TWH 1H
Carrello per piatti, modello alto



VB 75
Carrello per scorte

CARRELLI DI TRASPORTO B.PRO

Modello	Descrizione	Dimensioni (mm) L x P x H	Cod. art.
TWH 1N	Carrello per piatti, modello basso, per caricamento da 1 lato, con 4 lamiere di separazione agganciabili per la regolazione flessibile sulla grandezza dei piatti, altezza di prelievo in basso: 255 mm Capacità: max. 150 piatti 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, materiale sintetico, ø 125 mm	984 x 456 x 750 mm Dimensioni del ripiano: 858 x 288 mm	575 181
TWH 1H	Carrello per piatti, modello alto, per caricamento da 1 lato, con 4 lamiere di separazione agganciabili per la regolazione flessibile sulla grandezza dei piatti, altezza di prelievo in basso: 455 mm Capacità: max. 150 piatti 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, materiale sintetico, ø 125 mm	984 x 456 x 950 mm Dimensioni del ripiano: 858 x 288 mm	575 183
VB 75	Carrello per scorte capacità: 75 litri 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno acciaio zincato, ø 75 mm	610 x 400 x 640 mm	564 882

CONTENITORI GASTRONORM

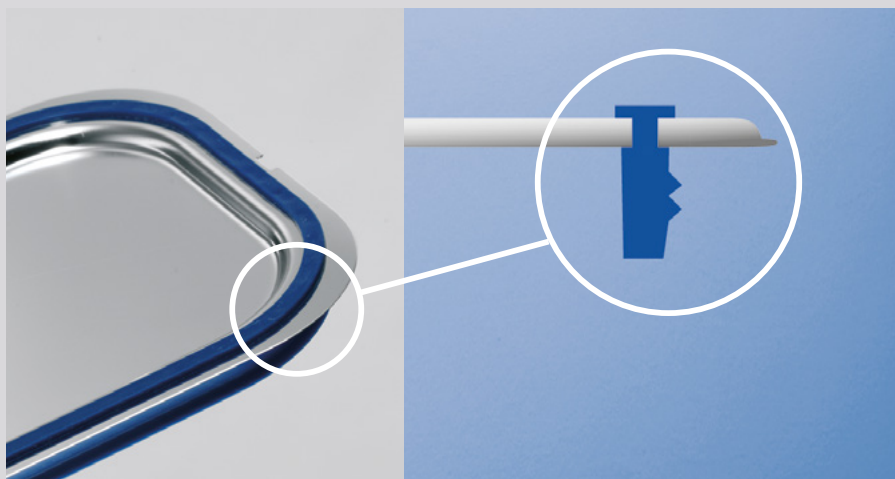
La qualità e la funzione arrivano meglio.

Con un vasto programma di contenitori gastronorm, B.PRO offre una soluzione per tutti i compiti possibili di una grande cucina. Anche voi troverete sicuramente la versione adatta tra i 200 modelli diversi.



Qualità "made in Germany"

Per una durata extra lunga nel lavoro in cucina extra difficile: oltre 50 anni di esperienza nella produzione di contenitori GN sono garanti della extra qualità della B.PRO.



L'idea rivoluzionaria

Il coperchio a tenuta GDD gastronorm. Grazie alla guarnizione ad accoppiamento geometrico, il coperchio in acciaio inox e la guarnizione di silicone tengono a lungo. La guarnizione resta sul coperchio e non cade nella zuppa.

**Combinati con intelligenza:
i set gastronorm pronti per l'uso per il
vostro apparecchio a vapore.**

I 3 set gastronorm per il vostro apparecchio a vapore con contenitori, teglie e griglie formato gastronorm vi offrono un perfetto equipaggiamento di base GN per quasi tutte le grandezze di apparecchi a vapore – ad un prezzo di set particolarmente vantaggioso.



All'asciutto

Ripiani interni per scolare alimenti lavati.



Per fare bella figura

Recipienti piccoli vengono portati alla misura 1/1 con appoggi.



Integrazione semplice

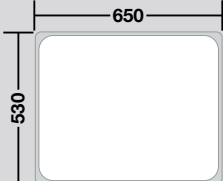
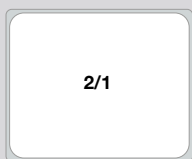
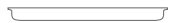
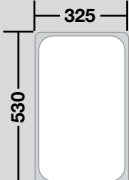
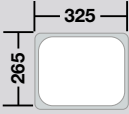
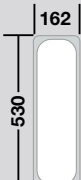
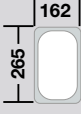
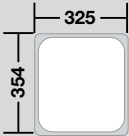
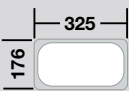
Mediante griglie, anche i recipienti non a norma diventano trasportabili.



**Inconfondibile: I contenitori gastro-
norm B.PRO con il vostro logo o
il nome della vostra azienda.**

- Per quasi tutti i contenitori gastronorm e i coperchi B.PRO in acciaio inox
- Già a partire da 1 pezzo
- Testo personalizzato (ad esempio nome dell'azienda) o logo specificato
- Scritta ben leggibile e di qualità incisa a laser
- Durevole e resistente alla lavastoviglie

CONTENITORI GASTRONORM – MISURE E COMBINABILITÀ

GN 2/1			Profondità GN 20 mm  40 mm  55 mm  65 mm  100 mm  150 mm  200 mm 					
GN 1/1		 						
GN 1/2		    						
GN 2/4		    						
GN 1/4		      						
GN 2/8 lato corto		       						
GN 2/3		        						
GN 1/3		                   						
GN 1/6		                  						
GN 1/9		                      						

Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631

Contenitori gastronorm B.PRO, acciaio inox



I contenitori gastronorm B.PRO sono sinonimo di massima qualità proficua nel tempo:

- Lo speciale angolo funzionale del contenitore GN B.PRO in acciaio inox aumenta la stabilità e la durata e consente una versatura dosata del contenuto.
- La spalla di impilamento perimetrale evita spostamenti ed assicura l'accatastamento e lo scatastamento facili dei contenitori.
- I raggi degli angoli e dei fondi estremamente grandi consentono di prelevare i pasti fino all'ultimo residuo.



GN 1/1-65
Contenitore gastronorm,
acciaio inox, profondità 65 mm



GN-B 1/1-100
Contenitore gastronorm
con maniglia ad archetto,
acciaio inox, profondità 100 mm



GN-B 1/2-150
Contenitori gastronorm
con maniglie ad archetto,
acciaio inox, profondità 150 mm



I contenitori e i coperchi gastronorm in Tritano B.PRO sono stati sviluppati principalmente per l'impiego nel settore freddo:

- utilizzabili in campi di temperatura da $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$
- assolutamente inodori ed insapori
- fornibili in tutte le grandezze da GN 1/1 a GN 1/9 ed in diverse profondità
- leggeri, infrangibili, robusti, di forma stabile e durevole

BUFFET LINE

La B.PRO Buffet Line: Per l'appetitosa presentazione dei pasti a proprio gusto.

Inducete i vostri ospiti in appetitose tentazioni: con la B.PRO Buffet Line in elegante nero mettete in scena i vostri invitanti pasti. Insalata fresca o dessert freddo, arrosto saporito o verdura aromatica – la B.PRO Buffet Line invita a servirsi e fa venire l'appetito per qualcosa di più.



Rassicurante a sapersi: la superficie smaltata e opacizzata è ottimamente compatibile con tutti i pasti ed è assolutamente innocua per gli alimenti. La B.PRO Buffet Line è disponibile in 15 grandezze gastronomiche diverse. I materiali e le grandezze sono stati adattati appositamente ai requisiti della presentazione di pasti caldi e freddi.

La B.PRO Buffet Line vi aiuta a mettere armoniosamente in scena i pasti, offrendo potentissimi vantaggi di maneggevolezza quotidiana:

- Facile pulizia grazie alla superficie estremamente liscia.
- Adatta per l'impiego nell'apparecchio a vapore grazie all'alta resistenza alle temperature elevate.
- Peso minore fino al 50% rispetto alle loro colleghe in porcellana.
- Bassi costi di riacquisto grazie al basso rischio di rottura.
- Superficie di colore molto solido, estetica anche dopo molti impieghi.
- Facile inserimento in carrelli a scaffale o in telai grazie al piccolo spessore del materiale.



CONTENITORI GASTRONORM **B.PRO BUFFET LINE**

Modello	Prof. (mm)	Misure esterne L x P (mm)	Distanza libera (mm)	Capacità (litri)	Cod. art.
---------	---------------	------------------------------	-------------------------	---------------------	-----------

Contentitore gastronorm 1/1 B.PRO Buffet Line

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

Contentitore gastronorm 1/2 B.PRO Buffet Line

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

Contentitore gastronorm 2/4 B.PRO Buffet Line

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

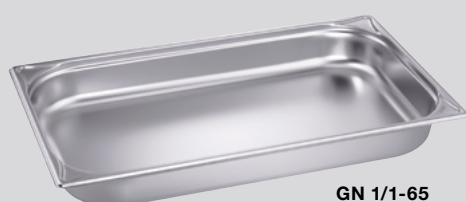
Contentitore gastronorm 1/3 B.PRO Buffet Line

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

Altri colori possibili su richiesta.

CONTENITORI GASTRONORM **B.PRO, ACCIAIO INOX**

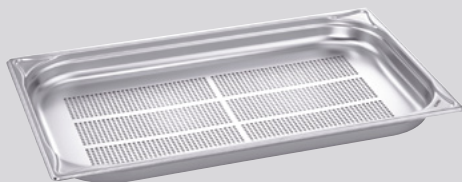
Profondità (mm)	Cod. art.
GN 2/1	GN, acciaio inox
20	1 550 566
40	1 550 065
65	1 550 593
100	1 550 594
150	1 550 595
200	1 550 596
GN 1/1	GN, acciaio inox
20	1 550 565
40	1 550 064
65	1 550 589
100	1 550 590
150	1 550 591
200	1 550 592
Coperchio GD 1/1	550 658
Coperchio con guarnizione ad accoppiamento geometrico GDD 1/1	1 550 663
GN 1/2	GN, acciaio inox
20	1 550 563
40	1 550 063
65	1 550 581
100	1 550 582
150	1 550 583
200	1 550 584
Coperchio GD 1/2	550 656
Coperchio con guarnizione ad accoppiamento geometrico GDD 1/2	1 550 661
GN 1/4	GN, acciaio inox
20	1 550 561
65	1 550 573
100	1 550 574
150	1 550 575
200	1 550 576
Coperchio GD 1/4	550 654
Coperchio con guarnizione ad accoppiamento geometrico GDD 1/4	1 550 659



GN 1/1-65

Profondità (mm)	Cod. art.
GN 2/4	GN, acciaio inox
20	1 564 367
40	1 555 821
65	1 555 822
100	1 555 823
150	1 555 824
Coperchio GD 2/4	556 538
GN 2/8	GN, acciaio inox
65	1 555 827
100	1 555 828
150	1 555 829
Coperchio GD 2/8	550 076
GN 1/3	GN, acciaio inox
20	1 550 562
40	1 550 067
65	1 550 577
100	1 550 578
150	1 550 579
200	1 550 580
Coperchio GD 1/3	550 655
Coperchio con guarnizione ad accoppiamento geometrico GDD 1/3	1 550 660
GN 2/3	GN, acciaio inox
20	1 550 564
40	1 550 066
65	1 550 585
100	1 550 586
150	1 550 587
200	1 550 588
Coperchio GD 2/3	550 657
Coperchio con guarnizione ad accoppiamento geometrico GDD 2/3	1 550 662
GN 1/6	GN, acciaio inox
65	1 550 569
100	1 550 570
150	1 550 571
200	1 550 572
Coperchio GD 1/6	550 653
Coperchio con guarnizione ad accoppiamento geometrico GDD 1/6	1 550 664
GN 1/9	GN, acciaio inox
65	1 550 567
100	1 550 568
Coperchio GD 1/9	550 652

Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631.



GN-P 1/1-45



GN-P 2/3-200

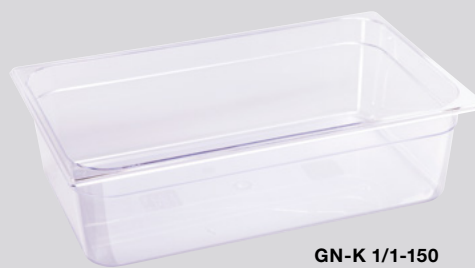
ACCIAIO INOX, FORATO

Profondità (mm)	Cod. art.
GN 2/1	GN-P, acciaio inox, forato
20	1 565 993*
40	1 565 789*
65	1 565 790**
100	1 565 791**
GN 1/1	GN-P, acciaio inox, forato
20	1 565 994*
40	1 565 794*
65	1 266 386***
GN 2/3	GN-P, acciaio inox, forato
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, acciaio inox, forato
40	1 565 813*
65	1 565 814**
100	1 565 815**
150	1 565 816**
200	1 565 817**

* Solo perforazione del fondo

** Perforazione del fondo e dei lati

*** Fori solo sui lati



GN-K 1/1-150

TRASPARENTE, TRITANO

Profondità (mm)	Cod. art.
GN-K 1/1	GN, trasparente, Tritano
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
Coperchio GD-K 1/1	551 446
GN-K 1/2	GN, trasparente, Tritano
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
Coperchio GD-K 1/2	551 447
GN-K 1/3	GN, trasparente, Tritano
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
Coperchio GD-K 1/3	1 551 448
GN-K 1/4	GN, trasparente, Tritano
GN-K 1/4-65	1 551 438
GN-K 1/4-100	1 551 439
GN-K 1/4-150	1 551 440
Coperchio GD-K 1/4	1 551 449
GN-K 1/6	GN, trasparente, Tritano
GN-K 1/6-65	1 551 441
GN-K 1/6-100	1 551 442
GN-K 1/6-150	1 551 443
Coperchio GD-K 1/6	1 551 450
GN-K 1/9	GN, trasparente, Tritano
GN-K 1/9-65	1 551 444
GN-K 1/9-100	1 551 445
Coperchio GD-K 1/9	1 551 451

INSERTI DI COTTURA GASTRONORM **B.PRO, ACCIAIO INOX, FORATI**

Profondità (mm)	Cod. art.
G-KEN 1/1	Inserti di cottura a norma 1/1, acciaio inox, perforati
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	Inserti di cottura a norma 1/2, acciaio inox, perforati
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	Inserti di cottura a norma 1/1, acciaio inox, perforati, con maniglie con cerniera
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	Inserti di cottura a norma 1/2, acciaio inox, perforati, con maniglie con cerniera
G-KEN G 1/2-95 **	550 967
G-KEN G 1/2-145 **	550 968
G-KEN G 1/2-195 **	550 969

* Fori sul fondo e sui lati

** Fori sul fondo, sugli angoli e sui lati

*** Fori sugli angoli e sui lati per il mantenimento in caldo ventilato di pasti all'interno di basamenti riscaldati di impianti di cucine

TEGLIE A NORMA **B.PRO, SMALTATE**

Profondità (mm)	Cod. art.
GN 2/1	Teglie a norma, smaltate
GNE 2/1-20	550 022
GNE 2/1-40	550 023
GNE 2/1-65	550 024
GN 1/1	Teglie a norma, smaltate
GNE 1/1-20	550 025
GNE 1/1-40	550 026
GNE 1/1-65	550 027

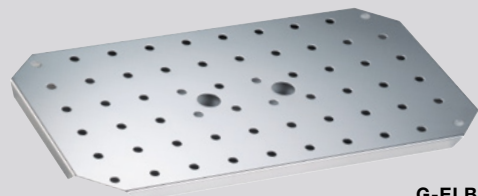
Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631.

ACCESSORI GASTRONORM **B.PRO**

Grandezza	Cod. art.
Teglia interna, acciaio inox, forata	
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
Teglia interna, forata, in Tritano	
G-KELB 1/1	1 551 457
G-KELB 1/2	1 551 458
Griglia gastronorm in acciaio inox	
GR 2/1	550 266
GR 1/1	550 267
Traversina in acciaio inox, per composizione di contenitori	
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

IL GRUPPO B.PRO

I nostri clienti sono tanto diversi e variegati quanto la nostra gamma di servizi. Per offrire a ognuno di essi i servizi migliori, concentriamo le nostre competenze e capacità sotto il marchio di punta B.PRO.

Dietro a questo ci sono prodotti e sistemi per la ristorazione collettiva professionale di comunità e soluzioni studiate appositamente per soddisfare le variegate esigenze dei nostri clienti.

B.PRO è stata certificata a norma DIN EN ISO 9001:2015, garantendo così la massima affidabilità ed orientamento ai clienti.

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

The logo consists of the text "B.PRO" in a bold, sans-serif font. The "B" and "P" are significantly larger and more prominent than the "O" and "R". The letters are dark grey or black.