

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



# DISPENSADORES B.PRO

**Bandejas, platos, cuencos de sopa: Con los dispensadores de B.PRO Catering Solutions siempre estará en el camino correcto.**

# COMPAÑERO FIEL

**Ya sea para el catering o la preparación de porciones: Los dispensadores robustos de B.PRO le ofrecen el apoyo perfecto para su cadena de procesamiento.**

Tan versátiles como las tareas de la distribución de alimentos: Los dispensadores B.PRO. Ya sea sin calentamiento o con calentamiento, con calentamiento por circulación de aire o con rejillas de refrigeración, móviles o para el montaje, aquí siempre encontrará el modelo adecuado.

El procesamiento óptimo, el diseño ergonómico, la larga vida útil y la superficie higiénica caracterizan a todos nuestros dispensadores. Están adaptados perfectamente entre sí para ayudarle a optimizar los procedimientos de un modo consciente de la calidad, los costes y la eficacia.



**Dispensador de platos TS-K2 18-33**  
con rejillas de refrigeración

### Dispensadores de platos

Los dispensadores de platos B.PRO tienen muchas innovaciones y detalles bien pensados, permiten un consumo económico y destacan por su alta capacidad de carga. Los dispensadores de platos están disponibles con 1 o 2 tubos para platos, sin calentamiento, con calentamiento (también con calentamiento por circulación de aire) o con rejillas de refrigeración.

**Dispensador de bandejas CCE 54/38**  
abierto (con bandejas como accesorio)

### Dispensadores de bandejas

Los dispensadores de bandejas tienen capacidad para hasta 100 bandejas en formato de 530 x 370 mm. Para la distribución de alimentos tiene a su disposición opcionalmente el suplemento práctico para cubiertos (con o sin dispensador de servilletas). Para el apilado automático en lavavajillas semiautomáticos o completamente automáticos tiene a su disposición dispensadores de bandejas especiales.

**Dispensador liso CHV 58/58**  
con calentamiento por circulación de aire

### Dispensadores lisos

Los dispensadores lisos versátiles están disponibles sin calentamiento, con calentamiento por circulación de aire o con rejillas de refrigeración.

## La adaptación perfecta permite una combinación sin dificultades.

Todos los dispensadores se pueden combinar de forma ideal con los carros de distribución de alimentos y los carros de transporte de alimentos de B.PRO, para permitir una cadena de procesamiento en la que todos los componentes están adaptados perfectamente entre sí. Encontrará mayor información en [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com) o en su distribuidor especializado.

### CONTENIDO

Dispensadores con formato	4
Dispensadores al detalle	6
Dispensadores con ventajas	8

### Vista general de los productos

Dispensadores de platos	10
Dispensadores de bandejas	12
Dispensadores lisos	13
Dispensadores de cestas	14
Dispensadores universales	16
Dispensadores para bases de núcleo de cera	17
Dispensadores para encastrar	18



**Dispensador de cestas CE-UK 53/53**  
con refrigeración por circulación de aire

#### Dispensadores de cestas

Perfectos para la utilización en la distribución de alimentos: Los dispensadores de cestas con calentamiento por circulación de aire o refrigeración por circulación de aire de manera eficaz. También tiene a su disposición los dispensadores de cestas de alta calidad sin calentamiento o con rejillas de refrigeración. Como ocurre en todos los dispensadores B.PRO, aquí también podrá adaptar la tensión de los muelles al peso de las piezas de la vajilla y/o del sistema.

**Dispensador universal UNI-H 58/58**  
con calentamiento por circulación de aire

#### Dispensadores universales

Los dispensadores variables están disponibles opcionalmente con calentamiento por circulación de aire, sin calentamiento o con rejillas de refrigeración. Los dispensadores universales están equipados con varillas guía de plástico para el apilado cuidadoso de los distintos tipos de vajilla, evitando así la abrasión en la porcelana de un modo eficaz.

**Dispensador para encastrar**

Dispensador de bandejas CEB 53/37

#### Dispensadores para encastrar

Los dispensadores de bandejas, platos, cestas y universales con la calidad acreditada de B.PRO también están disponibles para encastrar en su arquitectura individual.

# DISPENSADORES DE ALTA CALIDAD

**Los versátiles dispensadores de platos de B.PRO** no solo le permitirán almacenar, transportar, preparar y mantener caliente de forma eficiente una gran cantidad de vajilla, sino que también le permitirán ahorrar una cantidad extra de energía.



**Uno para todos:** Ya sean redondos o cuadrados, grandes o pequeños, el tubo para platos cuadrado los aloja a todos. Gracias a la práctica rejilla perforada puede ajustar los dispensadores de platos de forma rápida y sencilla a casi todas las formas de la vajilla. Con la ayuda de las guías de platos adicionales podrá alojar incluso ensaladeras pequeñas, fuentes o platos en un solo tubo.

**Hasta un 20 por ciento menos de energía.**

**Y además un 20 por ciento más de capacidad.**



#### **Utilización óptima de la energía.**

En todos los dispensadores de platos con calentamiento tiene a su disposición el modo ECO y el modo Boost. En el modo Boost puede calentar la vajilla rápidamente a una temperatura alta si es necesario. El modo ECO le ofrece la mejor eficiencia energética, si lo que desea es mantener temperaturas intermedias durante un tiempo prolongado.



#### **Utilización eficaz de la energía.**

Un buen aislamiento ahorra una gran cantidad de energía. Por ello, hemos desarrollado una cubierta de PPE (polipropileno expandido) especialmente aislante para los dispensadores de platos B.PRO. De este modo, el calor generado permanece durante mucho tiempo en el dispensador y los dispensadores de platos consumen hasta un 20 por ciento menos de energía.\*



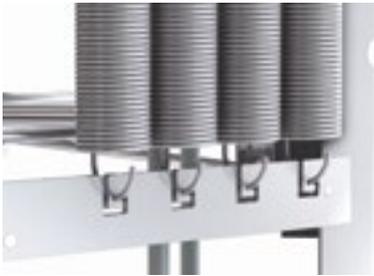
#### **Aumentar la capacidad, reducir los gastos.**

Los dispensadores de platos están equipados con una plataforma de apilado única especialmente plana. Esto le permitirá apilar hasta un 20 por ciento más de platos estándar. De esta manera ahorrará espacio en la cocina y en refrigeración y podrá reducir los gastos de almacenamiento. Las varillas guía altas y las cubiertas más altas proporcionan apoyo y seguridad de forma adicional.

\* En comparación con las cubiertas de policarbonato.

# DISPENSADORES AL DETALLE

**Pequeños extras que hacen la vida más fácil:** A menudo son precisamente los pequeños extras los que más sorprenden, aportando un plus de comodidad para un realizar un trabajo rápido.



#### El peso deseado fácilmente

Todos los dispensadores de platos se pueden adaptar de forma rápida y sencilla al peso de las piezas de la vajilla, gracias al sistema de ajuste sencillo ESS (Easy-Setting-System).



#### Tubos para platos extraíbles

Los tubos para platos se pueden extraer completamente del cuerpo. Esto resulta muy práctico si desea adaptar los muelles al peso de la vajilla y le facilitará la limpieza y el mantenimiento del dispensador.



#### Para saber cuándo se ha acabado

La señal de relleno opcional le indica que los platos se están acabando en el dispensador. Así puede reponerlos a tiempo y su cadena de suministro seguirá sin interrumpirse.



#### Bien guardado

"¿Dónde pongo la tapa?" – Este problema se soluciona con el clip de sujeción. El clip práctico se engancha fácilmente en el mango y, de este modo, las cubiertas están levantadas de forma segura.



#### Una solución limpia

Todos los dispensadores móviles están disponibles opcionalmente con un cajón de limpieza. Es perfecto para la limpieza a fondo de los dispensadores y, a pesar de ello, permite ahorrar tiempo.



#### Se adapta perfectamente a usted

El revestimiento en 3 partes disponible opcionalmente se fija con imanes. El desmontaje sencillo facilita la limpieza de los dispensadores y, en caso necesario, también pueden utilizarse sin revestimiento.



### La tapa adecuada para cada aplicación

Todos los dispensadores de platos con calentamiento por circulación están equipados con la cubierta con ahorro energético de PPE, que resulta ideal para mantener las altas temperaturas de los platos en la distribución de alimentos. Las cubiertas de PPE son especialmente ligeras, extremadamente robustas, aptas para lavavajillas y no se vuelven frágiles. Pueden pedirse como accesorios para todos los modelos de dispensadores de platos. Para la presentación de la vajilla durante la distribución de alimentos, podrá obtener los dispensadores de platos con calentamiento con la cubierta transparente acreditada de policarbonato.

### Espacio extra para recipientes

#### Gastronorm

El bastidor de enganche para recipientes Gastronorm resulta muy práctico para la distribución de alimentos y también para la preparación de porciones. Perfecto para la preparación ahorrando espacio, por ejemplo, de cubiertos y servilletas.

## El complemento perfecto para un ambiente coherente: Los dispensadores de platos de colores de B.PRO Catering Solutions.

Para todos los modelos con calentamiento y neutros de los dispensadores de platos de B.PRO podrá escoger entre 12 colores fantásticos. Los dispensadores de platos representan el complemento perfecto para su zona para comensales adaptada al detalle con colores. Colores apetitosos para comensales contentos.



Encontrará la selección de colores completa en la página 20.

# DISPENSADORES CON VENTAJAS

**Muy robustos y con un procesamiento óptimo:** Todos los dispensadores B.PRO convencen por sus detalles excelentes.

**El rendimiento óptimo es cosa de familia.** Ya que cada dispensador individual que sale de nuestra casa, alberga más de 65 años de experiencia en el equipamiento de grandes cocinas. Sabemos lo que es importante para usted como cliente. Por esta razón, nuestros productos han sido desarrollados de forma especialmente ergonómica, han sido diseñados de forma robusta y son fáciles de manejar. La calidad de B.PRO Catering Solutions es una calidad en la que se puede confiar durante mucho tiempo.



## **Facilidad de manejo**

Los paneles de control claros le facilitan el trabajo diario con los aparatos eléctricos de B.PRO Catering Solutions.



## **Alta calidad e higiénica**

La superficie cepillada de acero inoxidable 18/10 es especialmente resistente a la suciedad y proporciona una higiene óptima.

## El resultado es contundente: Calidad de B.PRO Catering Solutions.



### Ruedas de plástico según la norma DIN

Las robustas ruedas de plástico del equipamiento básico cumplen todos los requisitos de acuerdo con DIN 18867, parte 8. ¿Aún quiere más? Encontrará otros modelos de ruedas en la p. 23.



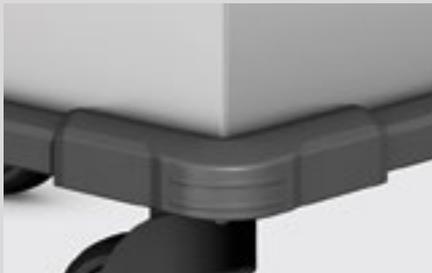
### Mangos ergonómicos

El mango de seguridad continuo con protección antichoque integrada se adapta perfectamente a la mano y permite maniobrar de forma segura.



### Técnica fácilmente accesible

Para realizar la limpieza, el servicio técnico y el mantenimiento se pueden desmontar fácilmente los revestimientos laterales del modelo con refrigeración por circulación de aire sin necesidad de usar herramientas.



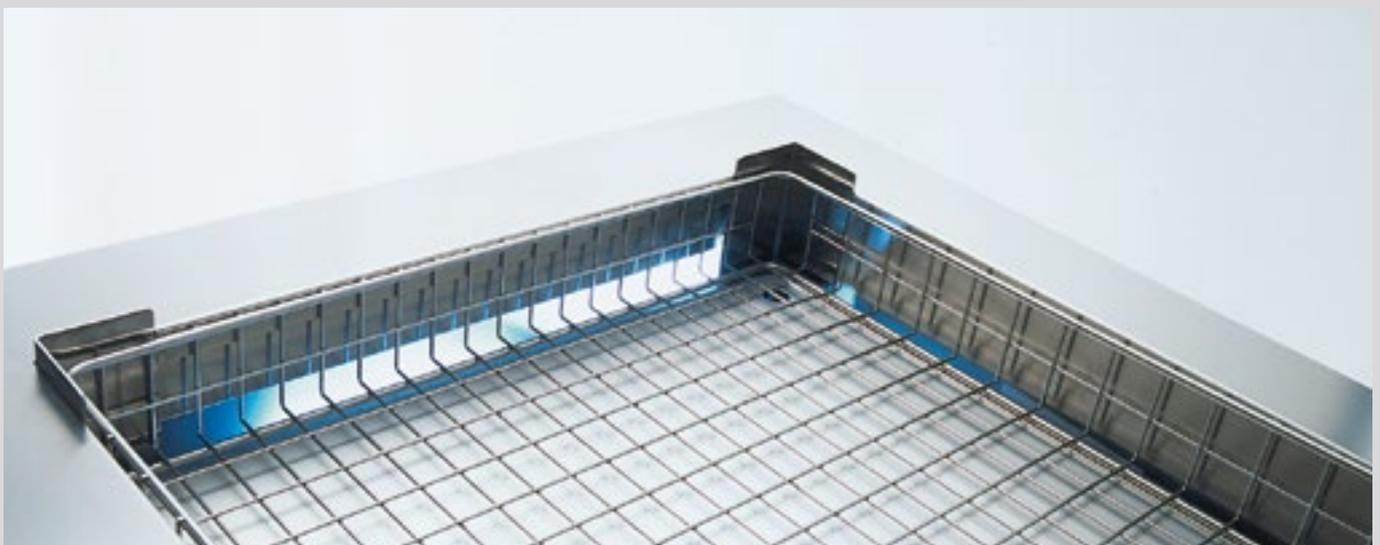
### Protectores de esquinas robustos

No se preocupe si tiene poco espacio para pasar: Los protectores de esquinas anchos de poliamida protegen el mobiliario y los aparatos.



### Protección contra el agua y las salpicaduras

Casi todos los carros están protegidos contra el agua y las salpicaduras (tipo de protección IP X5, excepción: CE-UK 53/53 con IP X4).



## DISPENSADORES DE PLATOS B.PRO

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o la gama completa de B.PRO, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remitase a la dirección que se ofrece al dorso).



Modelo	TS-1 18-33 sin calentamiento	TS-2 18-33 sin calentamiento	TS-K2 18-33 con rejillas de refrigeración
Equipamiento básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema de ajuste sencillo ESS (Easy-Setting-System) para el ajuste sencillo de los muelles, para adaptarse al peso de las piezas de la vajilla y/o de porcelana</li> <li>- Tubos para platos cuadrados completamente extraíbles</li> <li>- Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos laterales de protección contra golpes, sirven también como protección de los elementos del interruptor</li> <li>- Las protecciones contra choques macizas de plástico (poliamida) protegen contra posibles daños</li> <li>- Ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, <math>\varnothing</math> 125 mm, inoxidable de acuerdo con DIN 18867, parte 8</li> </ul>		
Particularidades	—		Con rejillas de refrigeración para refrigerar vajillas en cámaras frigoríficas
Dimensiones Lo x An x Al (mm)	554 x 520 x 1030 mm	990 x 520 x 1030 mm	990 x 520 x 1030 mm
Altura incl. las cubiertas (mm)	—	—	—
Capacidad	aprox. 80 platos, redondo: $\varnothing$ 18–33 cm, cuadrado: máx. 28 x 28 cm	aprox. 160 platos, redondo: $\varnothing$ 18–33 cm, cuadrado: máx. 28 x 28 cm	aprox. 160 platos, redondo: $\varnothing$ 18–33 cm, cuadrado: máx. 28 x 28 cm
Altura de apilamiento	Con cubierta: 800 mm, sin cubierta: 785 mm		
Cubierta	Opcional, de policarbonato (420 x 420 mm)		
Peso (en kg)	37 kg	56 kg	54 kg
Potencia conectada*	—		
Tipo de protección	—		
Material	Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada		
Accesorios/opciones	Véase la página 21–23		
N.º ref.	<b>573 774</b>	<b>573 776</b>	<b>573 777</b>

## DISPENSADORES DE PLATOS B.PRO INMOTION



TS-H1 18-33 con calentamiento	TS-H2 18-33 con calentamiento	TS-UH2 18-33 con calentamiento (circ. de aire)	2 SHE 21-26 con calentamiento	2 SHE 26-31 con calentamiento
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema de ajuste sencillo ESS (Easy-Setting-System) para el ajuste sencillo de los muelles, para adaptarse al peso de las piezas de la vajilla y/o de porcelana</li> <li>- Tubos para platos cuadrados completamente extraíbles</li> <li>- Temperatura del interior del aparato de +30 °C a +110 °C regulable</li> <li>- Incl. clip de sujeción para cubiertas</li> <li>- Panel de control con interruptores de conexión/desconexión, lámpara de control, conexión de cable helicoidal con conector de clavija inactiva</li> <li>- Tensión de red de 220–240 V, 50–60 Hz, de conformidad con CE</li> <li>- Regulador de temperatura en el frontal debajo del mango</li> <li>- Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos laterales de protección contra golpes, sirven también como protección de los elementos del interruptor</li> <li>- Las protecciones contra choques macizas de plástico (poliamida) protegen contra posibles daños</li> <li>- Ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ø 125 mm, inoxidable de acuerdo con DIN 18867, parte 8</li> <li>- Adecuado para instalaciones de optimización</li> <li>- De acuerdo con DIN 18665, parte 6</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sin sistema de ajuste sencillo</li> <li>- Con calentamiento</li> <li>- Térmico estático, incl. tapa tipo campana</li> <li>- Tipo de protección: IP X5</li> <li>- Margen de temperatura de +30 °C a +110 °C</li> </ul>	
Con cubierta de policarbonato (420 x 420 mm), debe colocarse siempre durante el funcionamiento con calentamiento para evitar pérdidas de calor		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipado con sistema de calentamiento con ventilador de circulación de aire</li> <li>- Con cubierta de PPE (426 x 426), debe colocarse siempre durante el funcionamiento con calentamiento para evitar pérdidas de calor</li> </ul>	- Carga máx: 90 kg	
680 x 520 x 1030 mm	1076 x 520 x 1030 mm	1114 x 520 x 1030 mm	885 x 520 x 937 mm	1005 x 520 x 937 mm
1080 mm	1080 mm	1120 mm	1027 mm	1027 mm
aprox. 80 platos, redondo: ø 18–33 cm, cuadrado: máx. 28 x 28 cm	aprox. 160 platos, redondo: ø 18–33 cm, cuadrado: máx. 28 x 28 cm	aprox. 160 platos, redondo: ø 18–33 cm, cuadrado: máx. 28 x 28 cm	aprox. 120 platos, redondo: ø 21–26 cm	aprox. 120 platos, redondo: ø 26–31 cm
Con cubierta: 800 mm, sin cubierta: 785 mm			Con cubierta: 670 mm, sin cubierta: 620 mm	
De policarbonato (420 x 420 mm)		De PPE (426 x 426 mm)		
44 kg	69 kg	74 kg	45 kg	49,5 kg
0,9 kW	1,2 kW	1,5 kW	1,8 kW	
IP X5				
Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada				
Véase la página 21–23				
<b>573 775</b>	<b>573 778</b>	<b>573 779</b>	<b>574 836</b>	<b>574 837</b>

\* El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB(A).

## DISPENSADORES DE BANDEJAS B.PRO

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o la gama completa de B.PRO, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remitase a la dirección que se ofrece al dorso).



Fig. con accesorios

Modelo	CCE 54/38 abierto	CCE-V 54/33 abierto	CCE-A abierto	CE 54/38 cerrado	
Equipamiento básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La tensión de los muelles se puede adaptar al peso de las bandejas correspondientes</li> <li>- Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos de protección contra golpes laterales</li> <li>- Las protecciones contra choques macizas de plástico (poliamida) protegen contra posibles daños</li> <li>- Ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, <math>\phi</math> 125 mm, inoxidable de acuerdo con DIN 18867, parte 8</li> </ul>				
Particularidades	—	—	Modelo <b>con</b> guías de bandejas laterales para el apilado de bandejas en cintas de retorno de vajilla	Modelo <b>sin</b> guías de bandejas laterales para el apilado de bandejas en cintas de retorno de vajilla	Cuerpo cerrado
Dimensiones Lo x An x Al (mm)	810 x 555 x 900 mm				775 x 520 x 911 mm
Dimensiones internas Lo x An x Al (mm)	—				
Altura de trabajo (mm)	900 mm				
Capacidad	Aprox. 100 bandejas, 530 x 370 mm				Aprox. 80 bandejas, 530 x 370 mm
Altura de apilamiento	700 mm				540 mm
Peso (en kg)	38,2 kg		40,2 kg	38,5 kg	40 kg
Potencia conectada*	—				
Tipo de protección	—				
Material	Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada				
Accesorios/opciones	Véase la página 21-23				
N.º ref.	<b>574 927</b>	<b>574 928</b>	<b>574 929</b>	<b>574 930</b>	<b>574 908</b>

## DISPENSADORES LISOS B.PRO



CHV 58/58 con calentamiento (circ. de aire)	CE 58/58 sin calentamiento	CE 88/61 sin calentamiento	CEK 58/58 con rejillas de refrigeración
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La tensión de los muelles se puede adaptar al peso de las piezas de la vajilla y/o de porcelana</li> <li>- Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos laterales de protección contra golpes, sirven también como protección de los elementos del interruptor</li> <li>- Las protecciones contra choques macizas de plástico (poliamida) protegen contra posibles daños</li> <li>- Ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ø 125 mm, inoxidable de acuerdo con DIN 18867, parte 8</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipado con sistema de calentamiento con ventilador de circulación de aire</li> <li>- Temperatura del interior del aparato de +30 °C a +110 °C regulable</li> <li>- Con tapa tipo campana de policarbonato (617 x 617 mm), debe colocarse siempre durante el funcionamiento con calentamiento para evitar pérdidas de calor</li> <li>- Panel de control con interruptores de conexión/desconexión, lámpara de control, conexión de cable helicoidal con conector de clavija inactiva</li> <li>- Regulador de temperatura en el frontal debajo del mango</li> <li>- Tensión de red de 220–240 V, 50–60 Hz, de conformidad con CE</li> <li>- Adecuado para instalaciones de optimización</li> <li>- De acuerdo con DIN 18665, parte 6</li> </ul>	—	—	Con rejillas de refrigeración para colocar y refrigerar vajillas en cámaras frigoríficas
945 x 700 x 911 mm	805 x 700 x 911 mm	1115 x 730 x 911 mm	805 x 700 x 911 mm
581 x 581 mm	581 x 581 mm	881 x 611 mm	581 x 581 mm
900 mm			
Dependiendo de las piezas de vajilla/de porcelana introducidas			
Sin tapa tipo campana: 540 mm, con tapa tipo campana: 680 mm			
85 kg	58 kg	77 kg	58 kg
230 V / 1,8 kW	—		
IP X5	—		
Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada			
Véase la página 21–23			
<b>574 890</b>	<b>574 891</b>	<b>574 892</b>	<b>574 890</b>

\* El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB(A).

## DISPENSADORES DE CESTAS B.PRO

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o la gama completa de B.PRO, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remítase a la dirección que se ofrece al dorso).



Modelo	CHV 53/53 con calentamiento (circ. de aire)	CHV 66/54 con calentamiento (circ. de aire)	CE-UK 53/53 refrigerado (circulación de aire)
Equipamiento básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La tensión de los muelles se puede adaptar al peso de las piezas de la vajilla y/o de porcelana</li> <li>- Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos laterales de protección contra golpes, sirven también como protección de los elementos del interruptor</li> <li>- Las protecciones contra choques macizas de plástico (poliamida) protegen contra posibles daños</li> <li>- Panel de control con interruptores de conexión/desconexión, lámpara de control</li> <li>- Ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, <math>\varnothing</math> 125 mm, inoxidable de acuerdo con DIN 18867, parte 8</li> <li>- Adecuado para instalaciones de optimización</li> <li>- De acuerdo con DIN 18665, parte 6</li> </ul>		
Particularidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipado con sistema de calentamiento con ventilador de circulación de aire</li> <li>- Con tapa tipo campana para evitar la pérdida de calor en el funcionamiento con calentamiento</li> <li>- Temperatura del interior del aparato de +30 °C a +110 °C regulable</li> <li>- Regulador de temperatura debajo del mango</li> <li>- Conexión de cable helicoidal con conector de clavija inactiva en el frontal</li> <li>- 220–240 V, 50–60 Hz, de conformidad con CE</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrigeración por circulación de aire, potencia frigorífica: 0,37 kW con <math>t_0 = -10</math> °C (temperatura de evaporación) y <math>t_a = +32</math> °C (temperatura ambiente)</li> <li>- Agente refrigerador libre de CFC (R 134a)</li> <li>- Colocar siempre la tapa tipo campana para evitar pérdidas de frío en el funcionamiento de refrigeración</li> <li>- Temperatura interior del aparato de +2 °C a +15 °C regulable con una temperatura ambiente de +32 °C</li> <li>- Regulador digital de temperatura debajo del mango</li> <li>- Conexión de cable helicoidal con conector de clavija inactiva en el lateral del aparato</li> <li>- 220–240 V, 50 Hz, de conformidad con CE</li> </ul>
Dimensiones Lo x An x Al (mm)	885 x 700 x 911 mm	1025 x 700 x 911 mm	en función del equipamiento
Altura de trabajo (mm)	900 mm		
Capacidad	6 cestas con altura 115 mm o 9 cestas con altura 75 mm		5 cestas con altura 115 mm o 8 cestas con altura 75 mm
Para dimensiones de cestas	500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm	650 x 530 x 75/115 mm	500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm
Altura de apilamiento	Sin tapa tipo campana: 540 mm, con tapa tipo campana: 680 mm (tapa tipo campana incluida)		
Tapa tipo campana	De policarbonato (557 x 557 mm)	De policarbonato (697 x 697 mm)	De policarbonato (557 x 557 mm)
Peso (en kg)	70 kg	75 kg	en función del equipamiento
Potencia conectada*	1,8 kW	1,8 kW	0,4 kW
Tipo de protección	IP X5		IP X4
Material	Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada		
Accesorios/opciones	Véase la página 21–23		
N.º ref.	<b>574 903</b>	<b>574 904</b>	<b>383 386</b>

\* El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB(A).



Fig. con accesorios

CCE 53/53 sin calentamiento	CCE 66/54 sin calentamiento	CE 53/53 sin calentamiento	CE 66/54 sin calentamiento	CEK 53/53 con rejillas de refrigeración
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La tensión de los muelles se puede adaptar al peso de las piezas de la vajilla y/o de porcelana</li> <li>- Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos laterales de protección contra golpes, sirven también como protección de los elementos del interruptor</li> <li>- Las protecciones contra choques macizas de plástico (poliamida) protegen contra posibles daños</li> <li>- Ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ø 125 mm, inoxidable de acuerdo con DIN 18867, parte 8</li> </ul>				
—				Cuerpo del carro con rejillas de refrigeración, para refrigerar la vajilla en cámaras frigoríficas
810 x 555 x 900 mm	810 x 712 x 900 mm	745 x 700 x 911 mm	885 x 700 x 911 mm	745 x 700 x 911 mm
900 mm				
6 cestas con altura 115 mm o 9 cestas con altura 75 mm				
500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm	650 x 530 x 75/115 mm	500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm	650 x 530 x 75/115 mm	500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm
700 mm		Sin tapa tipo campana: 540 mm, con tapa tipo campana: 680 mm (tapa tipo campana no incluida)		
—		Opcional, de policarbonato (557 x 557 mm)	Opcional, de policarbonato (697 x 557 mm)	Opcional, de policarbonato (557 x 557 mm)
33 kg	37 kg	43 kg	48 kg	42 kg
—				
—				
Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada				
Véase la página 21–23				
<b>574 917</b>	<b>574 918</b>	<b>574 905</b>	<b>574 906</b>	<b>574 907</b>

## DISPENSADORES UNIVERSALES B.PRO

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o la gama completa de B.PRO, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remítase a la dirección que se ofrece al dorso).



Fig. con accesorios

Fig. con accesorios

Modelo	UNI-H 59/29 con calentamiento (circ. de aire)	UNI-H 58/58 con calentamiento (circ. de aire)	UNI 59/29 sin calentamiento	UNI 58/58 sin calentamiento
Equipamiento básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las varillas guía de plástico impiden la rotura de la porcelana</li> <li>- Con ayuda de las varillas guía de plástico divididas de manera variable se pueden apilar todo tipo de piezas de la vajilla y/o de porcelana</li> <li>- La tensión de los muelles se puede adaptar al peso de las piezas de la vajilla y/o de porcelana</li> <li>- Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos laterales de protección contra golpes, sirven también como protección de los elementos del interruptor</li> <li>- Las protecciones contra choques macizas de plástico (poliamida) protegen contra posibles daños</li> <li>- Ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, <math>\varnothing</math> 125 mm, inoxidable de acuerdo con DIN 18867, parte 8</li> </ul>			
Particularidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipado con sistema de calentamiento con ventilador de circulación de aire</li> <li>- Con tapa tipo campana para evitar la pérdida de calor en el funcionamiento con calentamiento</li> <li>- Temperatura del interior del aparato de +30 °C a +110 °C regulable</li> <li>- Panel de control con interruptores de conexión/desconexión, lámpara de control</li> <li>- Regulador de temperatura, conexión de cable helicoidal con conector de clavija inactiva en el frontal debajo del mango</li> <li>- 220–240 V, 50–60 Hz, de conformidad con CE</li> <li>- Adecuado para instalaciones de optimización</li> <li>- De acuerdo con DIN 18665, parte 6</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adecuado para instalaciones de optimización</li> <li>- De acuerdo con DIN 18665, parte 6</li> </ul>	
Dimensiones LoxAnxAI (mm)	885 x 520 x 944 mm	944 x 700 x 944 mm	774,6 x 520 x 944 mm	805 x 700 x 944 mm
Dimensiones internas (en mm)	590 x 290 mm	581 x 581 mm	590 x 290 mm	581 x 581 mm
Altura de trabajo (mm)	900 mm			
Capacidad	Dependiendo de las piezas de vajilla/de porcelana introducidas			
Varillas guía	6 varillas guía de plástico divididas de manera variable	8 varillas guía de plástico divididas de manera variable	6 varillas guía de plástico divididas de manera variable	8 varillas guía de plástico divididas de manera variable
Altura de apilamiento	Sin tapa tipo campana: 540 mm, con tapa tipo campana: 680 mm (Tapa tipo campana incluida)		Sin tapa tipo campana: 540 mm, con tapa tipo campana: 680 mm (tapa tipo campana no incluida)	
Tapa tipo campana	De policarbonato (640 x 340 mm)	De policarbonato (617 x 617 mm)	Opcional, de policarbonato (640 x 340 mm)	Opcional, de policarbonato (617 x 617 mm)
Peso (en kg)	68,5 kg	91 kg	48,5 kg	66 kg
Potencia conectada*	1,8 kW		—	
Tipo de protección	IP X5		—	
Material	Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada			
Accesorios/opciones	Véase la página 21–23			
N.º ref.	<b>574 909</b>	<b>574 910</b>	<b>574 911</b>	<b>574 912</b>

\* El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB(A).

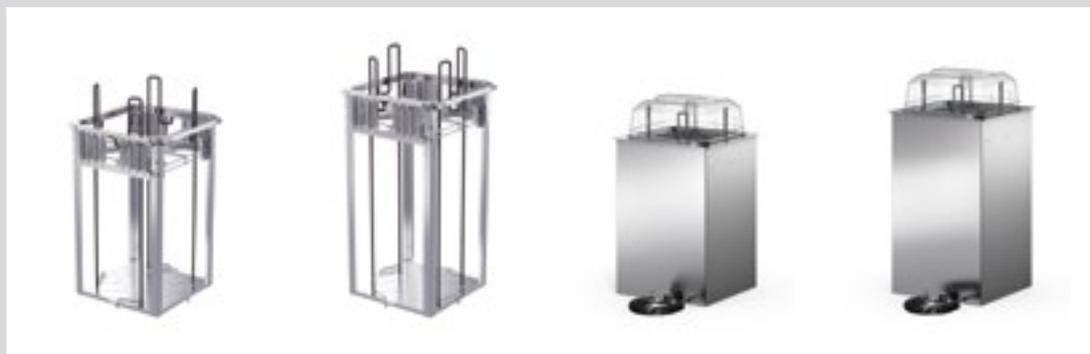
## DISPENSADORES PARA BASES DE NÚCLEO DE CERA B.PRO



UNI-K 59/29 con rejillas de refrigeración	UNI-K 58/58 con rejillas de refrigeración	2 SHVS 26 con calentamiento (circ. de aire)
- Véase a la izquierda		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Especial para bases con núcleo de cera fabricadas en acero inoxidable</li> <li>- La tensión de los muelles se puede adaptar al peso de los platos correspondientes</li> <li>- Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos laterales de protección contra golpes, sirven también como protección de los elementos del interruptor</li> <li>- Las protecciones contra choques macizas de plástico (poliamida) protegen contra posibles daños</li> <li>- Ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ø 125 mm, inoxidable de acuerdo con DIN 18867, parte 8</li> </ul>
- Cuerpo del carro con rejillas de refrigeración, para refrigerar la vajilla en cámaras frigoríficas		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipado con calefacción potente con ventilador de circulación de aire</li> <li>- Temperatura del interior del aparato de aprox. +135 °C, no regulable</li> <li>- Panel de control con interruptores de conexión/desconexión, lámpara de control, conexión de cable helicoidal con conector de clavija inactiva en el frontal debajo del mango</li> <li>- 220–240 V, 50–60 Hz, de conformidad con CE</li> <li>- Adecuado para instalaciones de optimización</li> <li>- De acuerdo con DIN 18665, parte 6</li> </ul>
775 x 520 x 944 mm	805 x 700 x 944 mm	1168 x 548 x 1067 mm
590 x 290 mm	580 x 580 mm	ø 260 mm
900 mm		970 mm
Dependiendo de las piezas de vajilla/de porcelana introducidas		2 tubos para 98 bases con núcleo de cera, ø 260 mm
6 varillas guía de plástico divididas de manera variable	8 varillas guía de plástico divididas de manera variable	—
Sin tapa tipo campana: 540 mm, con tapa tipo campana: 680 mm (tapa tipo campana no incluida)		Altura de apilamiento: 664 mm, las tapas abatibles de acero inoxidable están montadas de manera fija en el aparato
Opcional, de policarbonato (640 x 340 mm)	Opcional, de policarbonato (617 x 617 mm)	—
46 kg	60 kg	82 kg
—		3,0 kW
—		IP X5
Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada		
Véase la página 21–23		
574 913	574 914	574 902

## DISPENSADORES DE PLATOS PARA ENCASTRAR B.PRO

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o la gama completa de B.PRO, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remitase a la dirección que se ofrece al dorso).



Modelo	TSE-1 18-33 ET: 630 Dispensador de platos, sin calentamiento	TSE-1 18-33 ET: 750 Dispensador de platos, sin calentamiento	TSE-H1 18-33 ET: 684 Dispensador de platos, calentamiento estático	TSE-H1 18-33 ET: 800 Dispensador de platos, calentamiento estático
Equipamiento básico	- Sistema de ajuste sencillo ESS (Easy-Setting-System) para el ajuste sencillo de los muelles, para adaptarse al peso de las piezas de la vajilla y/o de porcelana			
Particularidades	—		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Con cubierta de policarbonato (420 x 420 mm), debe colocarse siempre durante el funcionamiento con calentamiento para evitar pérdidas de calor</li> <li>- Temperatura del interior del aparato de +30 °C a +110 °C regulable</li> <li>- Panel de control con interruptores de conexión/desconexión, lámpara de control, conexión de cable helicoidal con conector de clavija inactiva</li> <li>- Tensión de red de 220–240 V, 50–60 Hz, de conformidad con CE</li> </ul>	
Dimensiones Lo x An x Al (mm)	425 x 425 x 760 mm	425 x 425 x 875 mm	480 x 480 x 810 mm	480 x 480 x 930 mm
Profundidad de empotrado (mm)	630 mm	750 mm	684 mm	800 mm
Capacidad	aprox. 70 platos redondo: ø 18–33 cm cuadrado: máx. 28 x 28 cm	aprox. 80 platos redondo: ø 18–33 cm cuadrado: máx. 28 x 28 cm	aprox. 70 platos redondo: ø 18–33 cm cuadrado: máx. 28 x 28 cm	aprox. 80 platos redondo: ø 18–33 cm cuadrado: máx. 28 x 28 cm
Varillas guía	—			
Altura de apilamiento	Con cubierta: 685 mm, sin cubierta: 670 mm	Con cubierta: 800 mm, sin cubierta: 785 mm	Con cubierta: 685 mm, sin cubierta: 670 mm	Con cubierta: 800 mm, sin cubierta: 785 mm
Cubierta	Opcional, de policarbonato (420 x 420 mm)		De policarbonato (420 x 420 mm)	
Peso (en kg)	13 kg	14 kg	29 kg	31 kg
Potencia conectada*	—		0,825 kW	
Tipo de protección	—		IP X4	
Material	Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada			
Accesorios/opciones	Véase la página 21–23			
N.º ref.	<b>573 780</b>	<b>573 781</b>	<b>573 782</b>	<b>573 783</b>

\* El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB(A).

## DISPENSADORES DE CESTAS Y UNIVERSALES PARA ENCASTRAR B.PRO



<b>CEB 50/50</b> Dispensador de cestas, sin calentamiento	<b>CEBH 50/50</b> Dispensador de cestas, con calentamiento	<b>UNI-B 59/29</b> Dispensador universal, sin calentamiento
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La tensión de los muelles se puede adaptar al peso de las piezas de la vajilla y/o de porcelana</li> <li>- Para instalar desde abajo</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las varillas guía de plástico impiden la abrasión en la porcelana</li> <li>- Con ayuda de las varillas guía de plástico divididas de manera variable se pueden apilar todo tipo de piezas de la vajilla y/o de porcelana</li> <li>- La tensión de los muelles se puede adaptar al peso de las piezas de la vajilla y/o de porcelana</li> <li>- Para instalar desde abajo</li> </ul>
Modelo abierto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Modelo cerrado</li> <li>- Equipado con sistema de calentamiento con ventilador de circulación de aire</li> <li>- Temperatura del interior del aparato de +30 °C a +110 °C regulable</li> <li>- 220-240 V, 50-60 Hz, de conformidad con CE</li> <li>- Adecuado para instalaciones de optimización</li> <li>- De acuerdo con DIN 18665, parte 6</li> </ul>	—
600 x 545 x mín. 765 hasta máx. 865 mm (altura regulable)	700 x 691 x mín. 785 hasta máx. 870 mm (altura regulable)	613 x 375 x mín. 765 hasta máx. 865 mm (altura regulable)
—		
6 cestas con altura 115 mm o 10 cestas con altura 75 mm	6 cestas con altura 115 mm o 10 cestas con altura 75 mm	Dependiendo de las piezas de vajilla/de porcelana introducidas
—		8 varillas guía de plástico divididas de manera variable
—		Sin tapa tipo campana: 540 mm, con tapa tipo campana: 680 mm (tapa tipo campana no incluida)
Opcional, de policarbonato (tapa tipo campana no incluida) (557 x 557 x 163 mm)	Opcional, de policarbonato (tapa tipo campana no disponible) (557 x 557 x 163 mm)	Opcional, de policarbonato (640 x 340 mm)
19 kg	64,5 kg	32 kg
—	1,8 kW	—
—		—
Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada		
Véase la página 21-23		
<b>590 025</b>	<b>572 206</b>	<b>572 470</b>

## DISPENSADORES DE BANDEJAS PARA ENCASTRAR B.PRO

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o la gama completa de B.PRO, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remitase a la dirección que se ofrece al dorso).



Modelo	CEB 47/36 Dispensador de bandejas para encastrar desde abajo	CEB 47/36 Dispensador de bandejas para encastrar desde arriba	CEB 53/37 Dispensador de bandejas para encastrar desde abajo	CEB 53/37 Dispensador de bandejas para encastrar desde arriba
Equipamiento básico	- La tensión de los muelles se puede adaptar al peso de las piezas de la vajilla y/o de porcelana - Modelo abierto			
Particularidades	—	incl. brida circundante	—	incl. brida circundante
Dimensiones Lo x An x Al (mm) (altura regulable)	569 x 391 x min. 765 hasta max. 878 mm	621 x 456 x min. 765 hasta max. 878 mm	619 x 391 x min. 758 hasta max. 858 mm	671 x 456 x min. 758 hasta max. 858 mm
Dimensiones escotadura (en mm)	500 x 390 mm	585 x 400 mm	550 x 390 mm	635 x 400 mm
Capacidad	aprox. 100 bandejas, 470 x 360 mm		aprox. 100 bandejas, 530 x 370 mm	
Peso (en kg)	16,5 kg	19 kg	17 kg	19,5 kg
Material	Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada			
Accesorios/opciones	Véase la página 21-23			
N.º ref.	<b>590 023</b>	<b>564 021</b>	<b>590 024</b>	<b>564 022</b>

### NEUTRAL COLOURS

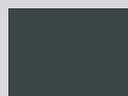
### LIVING COLOURS

### FRESH COLOURS

B.PRO le ofrece un mundo de colores adaptado a su concepto gastronómico: con dispensadores de platos y revestimientos en colores para la estación de frontcooking B.PRO COOK, el sistema de distribución de alimentos B.PRO BASIC LINE para carros de recogida de bandejas y los carros de servicio acreditados.



negro grafito



gris tráfico B



gris piedra



blanco señales



amarillo retama



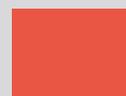
rojo merlot



verde petróleo



azul marino



rojo caramelo



neomint



granny



lima

## OPCIONES/ACCESORIOS PARA DISPENSADORES

Figura	Denominación	Dimensiones	para modelos	N.º ref.
	Cubierta, cuadrada, transparente, de policarbonato	420 x 420 x 175 mm	todos los dispensadores de platos	<b>573 771</b>
	Cubierta, cuadrada, gris plata, de PPE	426 x 426 x 217 mm	todos los dispensadores de platos	<b>573 767</b>
	Cuerpo pintado en polvo en diferentes colores (véase la página 20)	—	todos los dispensadores de platos móviles excepto TS-K2 18-33	—
	Señal de rellenado, roja (1 unidad)	—	todos los dispensadores de platos	<b>573 838</b>
	4 varillas guía de platos adicionales, acero, con revestimiento de rilsan	—	todos los dispensadores de platos	—
	Varillas guía de platos, hasta el borde superior de la brida del tubo para platos, acero, con revestimiento de rilsan	—	todos los dispensadores de platos	—
	Protección antichoque circundante	—	todos los dispensadores de platos móviles	—
	Bastidor de enganche GN, frontal, acero inoxidable, para colgar 3 GN 1/6	476,5 x 165 x 42,5 mm	todos los dispensadores de platos móviles	—

OPCIONES/ACCESORIOS PARA **DISPENSADORES**

Figura	Denominación	Dimensiones	para modelos	N.º ref.
	Cajón de limpieza	—	todos los dispensadores de platos móviles	—
	Clip de sujeción para cubiertas, de plástico	—	todos los dispensadores de platos móviles	<b>573 814</b>
	Varillas guía de plástico (1 ud.)	—	UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B, CE-UK 53/53	<b>379 653</b>
	Tapa tipo campana para tubos cuadrada, transparente, de policarbonato	642 x 342 x 125 mm	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29, UNI-B 59/29	<b>146 904</b>
		710 x 590 x 165 mm	CHV 66/54, CE 66/54	<b>296 815</b>
		625 x 625 x 175 mm	CHV 58/58, UNI 58/58, UNI-H 58/58, UNI-K 58/58, CE 58/58, UNI-B 58/58	<b>296 814</b>
		570 x 570 x 165 mm	CHV 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CE-UK 53/53, CE 53/53	<b>296 813</b>
	Cubierta 88/61 de PPE	983 x 710 x 178 mm	CE 88/61	<b>367 558</b>
	Suplemento para cubiertos sin dispensador de servilletas	525 x 280 x 210 mm	CCE 53/53, CCE 54/38 aprox. 260 cubiertos	—
sin figura	Suplemento para cubiertos con dispensador de servilletas	525 x 280 x 335 mm	CCE 53/53, CCE 54/38 aprox. 260 cubiertos	—
	Tapa tipo campana para tubos redonda, transparente, de policarbonato	315 x 315 x 125 mm	SE 21-26, SHE 21-26, SHV 21-26, RE 21-26, RHE 21-26, SEK 21-26	<b>146 581</b>
		365 x 365 x 125 mm	SE 26-31, SHE 26-31, SHV 26-31, RE 26-31, RHE 26-31, SEK 26-31	<b>146 582</b>

## OPCIONES/ACCESORIOS PARA DISPENSADORES

Figura	Denominación	Dimensiones	para modelos	N.º ref.
	Cesta de hilo de acero revestida de plástico, ancho de malla: 35 x 25 mm, malla metálica ø 2,5 mm, hilo del armazón ø 6,0 mm	500 x 500 x 75 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50	<b>144 801</b>
		500 x 500 x 115 mm		<b>144 802</b>
		650 x 530 x 75 mm	CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	<b>952 032</b>
		650 x 530 x 115 mm		<b>952 033</b>
		525 x 525 x 75 mm	CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	<b>296 284</b>
		525 x 525 x 115 mm		<b>296 285</b>
	Cesta de acero inoxidable 18/10 con abrillantado electrolítico, ancho de malla: 35 x 25 mm, malla metálica ø 2,5 mm, hilo del armazón ø 6,0 mm	500 x 500 x 75 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50	<b>144 803</b>
		500 x 500 x 115 mm		<b>144 804</b>
		650 x 530 x 75 mm	CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	<b>952 030</b>
		650 x 530 x 115 mm		<b>952 031</b>
		525 x 525 x 75 mm	CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	<b>296 286</b>
		525 x 525 x 115 mm		<b>296 287</b>

## MODELOS DE RUEDAS

Denominación	Diámetro de ruedas	Modelo	para modelos
<b>Ruedas antiestáticas</b>	ø 125 mm	2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno, inoxidable según DIN 18867-8, de plástico	CE-UK 53/53
<b>Ruedas de acero inoxidable</b>	ø 125 mm	4 ruedas directrices, 2 con freno	todos los dispensadores móviles
	ø 125 mm	2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno	CE-UK 53/53
	ø 160 mm	4 ruedas directrices, 2 con freno	CE-UK 53/53
	ø 160 mm	2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno	CE-UK 53/53
<b>Ruedas de acero galvanizado</b>	ø 125 mm	4 ruedas directrices, 2 con freno	todos los dispensadores móviles excepto CE-UK 53/53
	ø 160 mm	2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno	CE-UK 53/53
	ø 200 mm	2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno	CE-UK 53/53

## EL GRUPO B.PRO

Nuestros clientes son tan diferentes y variados como nuestra oferta. Para poder ofrecer los mejores servicios para cada uno de ellos, agrupamos nuestras competencias y capacidades en dos unidades de negocio altamente especializadas: B.PRO Catering Solutions – Productos y sistemas para grandes cocinas profesionales. ENOXX Engineering – Piezas de precisión producidas individualmente de acero inoxidable, aluminio y plásticos para el sector industrial.

B.PRO dispone del certificado DIN EN ISO 9001:2015 en todos los sectores comerciales, garantizando así el más alto grado de fiabilidad y compromiso con el cliente.

Contacto en España:  
Antonio Mesa Doblas  
móvil +34 605 279 203  
antoniomesa.doblas@bpro-solutions.com

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

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS