

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



ДИСПЕНСЕРЫ B.PRO

Платформенные, универсальные, кассетные, для тарелок, для подносов
от B.PRO Catering Solutions.

ПОМОЩНИКИ

Для ресторанного обслуживания или порционирования: надёжные диспенсеры V.PRO обеспечат безупречное функционирование рабочих процессов.

Большой выбор для любых задач при организации питания и раздаче блюд: диспенсеры V.PRO. Нейтральные и с подогревом, с конвекционным подогревом и со шлицами для охлаждения, передвижные и встраиваемые – здесь вы всегда найдёте подходящую модель.

Наилучшая обработка, эргономичный дизайн, долгий срок службы и гигиеничная поверхность отличают все наши диспенсеры. Прекрасно совместимые друг с другом, они помогут вам оптимизировать технологические процессы – качественно, экономично и эффективно.



Диспенсер тарелок TS-K2 18-33
со шлицами для охлаждения

Диспенсеры тарелок

Благодаря инновациям и продуманным деталям диспенсеры тарелок V.PRO экономичны в потреблении и отличаются высокой вместимостью. Диспенсеры представлены с 1 или 2 цилиндрами для тарелок, без подогрева, с подогревом (в т.ч. конвекционным) или со шлицами для охлаждения.

Диспенсер подносов CCE 54/38
открытый

Диспенсеры подносов

Эти диспенсеры вмещают до 100 подносов размером 530 x 370 мм. Для распределения и раздачи блюд может опционально устанавливаться надставка для столовых приборов (с диспенсером салфеток или без него). Для автоматического штабелирования при автоматических и полуавтоматических посудомоечных машинах используются специальные диспенсеры подносов.

Платформенный диспенсер CHV 58/58

с конвекционным подогревом

Платформенные диспенсеры

Большой выбор платформенных диспенсеров без подогрева, с конвекционным подогревом или со шлицами для охлаждения.

Прекрасная совместимость обеспечивает безупречное взаимодействие.

Все диспенсеры совместимы с тележками для транспортировки блюд и раздаточными тележками B.PRO – для технологической цепочки, в которой все компоненты наилучшим образом совместимы друг с другом. Дополнительную информацию можно получить на сайте www.bpro-solutions.com или у вашего дистрибьютора.

СОДЕРЖАНИЕ

Диспенсеры для профессионалов	4
Практичные детали	6
Высокое качество	8

Обзор продукции

Диспенсеры тарелок	10
Диспенсеры подносов	12
Платформенные диспенсеры	13
Диспенсеры кассет	14
Универсальные диспенсеры	16
Диспенсеры для теплоподдерживающих подставок	17
Встраиваемые диспенсеры	18



Диспенсер кассет CE-UK 53/53

с конвекционным охлаждением

Диспенсеры кассет

Идеальны при раздаче блюд: диспенсеры кассет имеют высокоэффективный конвекционный подогрев или охлаждение. В наличии также нейтральные диспенсеры или со шлицами для охлаждения. Натяжение пружин регулируется в соответствии с весом посуды.

Универсальный диспенсер

UNI-H 58/58

с конвекционным подогревом

Универсальные диспенсеры

С конвекционным подогревом, без подогрева и со шлицами для охлаждения. Отлично подходят для различных видов посуды, оснащены направляющими, которые обеспечивают безопасность.

Встраиваемые диспенсеры

Диспенсер подносов CEV 53/37

Встраиваемые диспенсеры

Диспенсеры подносов, тарелок, кассет и универсальные диспенсеры высокого качества от B.PRO.

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Профессиональные диспенсеры для тарелок нового поколения V.PRO воплощают в себе инновационные достижения: универсальность, экономный расход электроэнергии, увеличенный полезный объём.



Один за всех

Круглые или квадратные, большие или маленькие тарелки – новый квадратный цилиндр для тарелок справляется с любыми из них. Благодаря практичной перфорации можно быстро и просто настраивать диспенсеры почти на любую форму посуды. С помощью дополнительных направляющих для тарелок в одном единственном цилиндре Вы можете даже разместить до четырёх штабелей небольших тарелок.

На 20 процентов меньше расход энергии при большей вместимости на 20 процентов.



Более целенаправленное использование электроэнергии.

Режим Boost быстро доводит посуду до высокой температуры, а режим ECO на длительное время обеспечивает наилучшую энергоэффективность при средних температурах.



Хорошая защита.

С помощью новых колпаков из EPP Вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии*. Они очень легкие, очень прочные и пригодны к чистке в посудомоечных машинах.



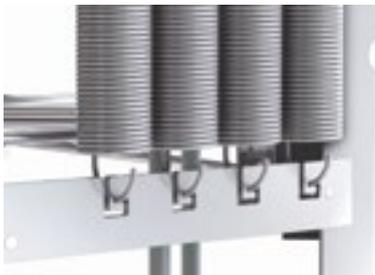
Больше полезного объема благодаря продуманной конструкции.

С помощью нашей уникальной, сверхплоской штабелирующей платформы в каждом диспенсере можно разместить на 20 процентов больше стандартных тарелок. Высокие направляющие стержни и более высокие колпаки обеспечивают дополнительную безопасность при штабелировании.

* В сравнении с колпаками из поликарбоната.

ПРАКТИЧНЫЕ ДЕТАЛИ

Небольшие детали, которые делают жизнь легче: дополнительный комфорт в непрерывном технологическом процессе.



Лёгкая настройка на нужный вес
Благодаря Easy-Setting-System (ESS), все диспенсеры тарелок можно быстро и просто, без инструментов отрегулировать по весу загружаемой посуды.



Съёмные цилиндры для тарелок
Цилиндры для тарелок можно полностью извлекать из корпуса. Это очень практично, когда требуется отрегулировать пружины по весу посуды, а также упрощает чистку и обслуживание диспенсера.



Сигнальный маячок
Оptionальный индикатор заполнения сообщает о том, что в диспенсере заканчиваются тарелки. Это позволяет своевременно добавлять посуду и обеспечивает бесперебойный производственный процесс.



Удобное хранение
"Куда положить крышку?" – Новый опциональный крепёжный зажим просто крепится на ручке для перемещения, что обеспечивает надёжную фиксацию колпаков.



Специальный выдвижной контейнер
На днище диспенсера для сбора возможной грязи облегчит гигиеническую очистку диспенсера для тарелок.



Точно подойдёт вам
Оptionальная облицовка с 3-х сторон крепится на магнитах. Съёмная конструкция облегчает очистку, а тележку при необходимости можно использовать без облицовки.



Специальные теплоизолирующие крышки из EPP

Все диспенсеры тарелок с конвекционным подогревом имеют энергосберегающий колпак из вспененного полипропилена (EPP), идеально подходящего для поддержания высокой температуры тарелок при раздаче блюд. Колпаки из EPP особо лёгкие, чрезвычайно прочные, пригодны к мойке в посудомоечной машине. Их можно заказать как дополнительное оборудование для любых моделей диспенсеров тарелок. Для представления тарелок на раздаче блюд имеются диспенсеры со статическим подогревом и прозрачной крышкой из поликарбоната.

Подвесная рама для гастрорёмокстей полезна при раздаче блюд и при порционировании. Прекрасное, не занимающее много места решение для столовых приборов или салфеток.

Идеальный завершающий штрих для гармоничной атмосферы: диспенсер тарелок с цветной облицовкой от V.PRO Catering Solutions.

Для всех подогреваемых и нейтральных моделей диспенсеров тарелок V.PRO облицовка возможна в 12 цветах. Диспенсеры тарелок прекрасно подойдут к цветовой гамме помещения. Привлекательные цвета для хорошего настроения.



Полный
ассортимент
цветовой гаммы
представлен на
стр. 20.

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

Техническое совершенство и передовые технологии, воплощённые в диспенсерах B.PRO.

Наилучшие показатели – это обычно для нас. В каждом отдельном диспенсере воплощён более чем 65-летний опыт оснащения предприятий общественного питания. Мы знаем, что важно для наших покупателей. Поэтому наша продукция разработана особо эргономичной, прочной и простой в обслуживании. Качество от B.PRO Catering Solutions – это качество, на которое вы всегда можете положиться.



Удобство пользования

Наглядные панели управления облегчают ежедневное обращение с электрическими приборами B.PRO.



Высококачественные и гигиеничные

Полностью микрополированная поверхность из нержавеющей стали CNS 18/10 особо устойчива к загрязнениям и обеспечивает оптимальные гигиенические условия.

**Убеждает в целом:
качество от B.PRO Catering Solutions.**



Пластиковые ролики по DIN

Прочные пластиковые ролики соответствуют всем требованиям DIN 18867.



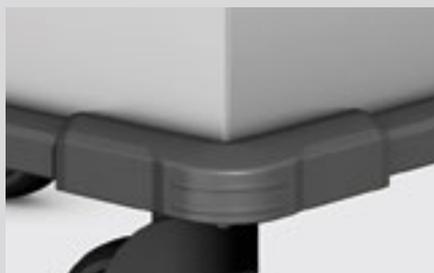
Эргономичные ручки

Сплошная безопасная ручка с защитой от ударов удобно лежит в руке и обеспечивает надёжное маневрирование.



Доступный сервис

Боковая облицовка моделей с конвекционным охлаждением легко снимается без инструментов для чистки, сервиса и обслуживания.



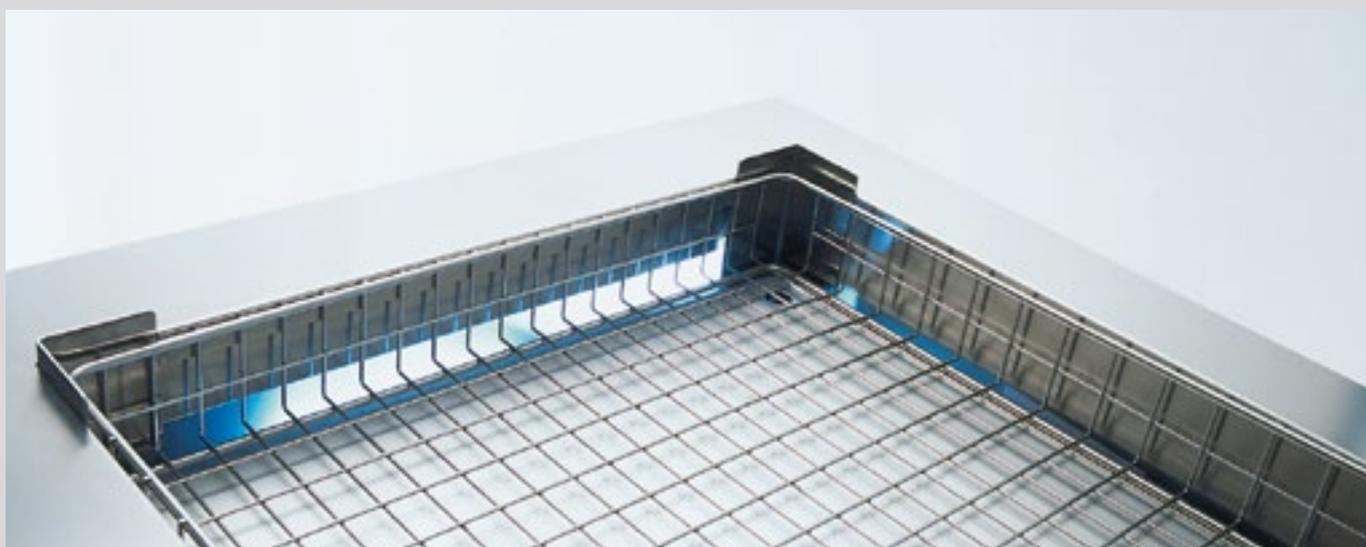
Противоударные бамперы

Защитят от повреждений.



Степень влагозащиты

IP X5, исключение: CE-UK 53/53 с IP X4.



ДИСПЕНСЕРЫ ТАРЕЛОК B.PRO

Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также всей программе B.PRO (адрес см. на последней странице).



Модель	TS-1 18-33 без подогрева	TS-2 18-33 без подогрева	TS-K2 18-33 со шлицами для охлаждения
Базовое оснащение	<ul style="list-style-type: none"> - Easy-Setting-System (ESS) для простого регулирования пружины, в зависимости от веса посуды - Квадратные цилиндры для тарелок, съёмные - Безопасная ручка из стали CNS для перемещения тележки с боковыми предохранительными элементами служит также для защиты переключателей - Прочные угловые бамперы из пластика (полиамид) защищают от повреждений - Пластиковые ролики, 4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами, \varnothing 125 мм, нержавеющей по DIN 18867, часть 8 		
Особенности	—		Со шлицами для охлаждения посуды в холодильных камерах
Размеры Д x Ш x В (мм)	554 x 520 x 1030 мм	990 x 520 x 1030 мм	990 x 520 x 1030 мм
Высота с колпаком (мм)	—	—	—
Вместимость	Около 80 тарелок, круглые: \varnothing 18–33 см, квадратные: макс. 28 x 28 см	Около 160 тарелок, круглые: \varnothing 18–33 см, квадратные: макс. 28 x 28 см	Около 160 тарелок, круглые: \varnothing 18–33 см, квадратные: макс. 28 x 28 см
Высота штабеля	С колпаком: 800 мм, без колпака: 785 мм		
Колпак	Опция, из поликарбоната (420 x 420 мм)		
Вес (в кг)	37 кг	56 кг	54 кг
Электрические параметры*	—		
Степень защиты	—		
Материал	Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью		
Принадлежности/опции	См. стр. 21–23		
№ для заказа	573 774	573 776	573 777

ДИСПЕНСЕРЫ ТАРЕЛОК B.PRO INMOTION



TS-N1 18-33 с подогревом	TS-N2 18-33 с подогревом	TS-UH2 18-33 с подогревом (конвекция)	2 SHE 21-26 с подогревом	2 SHE 26-31 с подогревом
<ul style="list-style-type: none"> - Easy-Setting-System (ESS) для простого регулирования пружины, в зависимости от веса посуды - Квадратные цилиндры для тарелок, съёмные - Регулируемая температура в диспенсере от +30 °C до +110 °C - С крепёжным зажимом для колпака - Панель управления с выключателем, контрольной лампой и соединительным спиральным проводом с фальш-розеткой - Сетевое напряжение 220–240 В, 50–60 Гц, совместимость CE - Регулятор температуры на торцевой стороне под ручкой - Безопасная ручка из стали CNS для перемещения тележки с боковыми предохранительными элементами служит также для защиты переключателей - Прочные угловые бамперы из пластика (полиамид) защищают от повреждений - Пластиковые ролики, 4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами, ø 125 мм, нержавеющей по DIN 18867, часть 8 - Подходит для систем оптимизации энергопотребления - Соответствует DIN 18665, часть 6 			<ul style="list-style-type: none"> - Со статическим подогревом, вкл. накладную крышку - Степень защиты: IP X5 - Температурный диапазон: от +30 °C до +110 °C 	
С колпаком из поликарбоната (420 x 420 мм), всегда устанавливать для предотвращения потерь тепла при работе подогрева		<ul style="list-style-type: none"> - Оснащён конвекционным подогревом - С колпаком из EPP (426 x 426), всегда устанавливать для предотвращения потерь тепла при работе подогрева 	- Макс. нагрузка: 90 кг	
680 x 520 x 1030 мм	1076 x 520 x 1030 мм	1114 x 520 x 1030 мм	885 x 520 x 937 мм	1005 x 520 x 937 мм
1080 мм	1080 мм	1120 мм	1027 мм	1027 мм
Около 80 тарелок, круглые: ø 18–33 см, квадратные: макс. 28 x 28 см	Около 160 тарелок, круглые: ø 18–33 см, квадратные: макс. 28 x 28 см	Около 160 тарелок, круглые: ø 18–33 см, квадратные: макс. 28 x 28 см	Около 120 тарелок, круглые: ø 21–26 см	Около 120 тарелок, круглые: ø 26–31 см
С колпаком: 800 мм, без колпака: 785 мм			С колпаком: 670 мм, без колпака: 620 мм	
Из поликарбоната (420 x 420 мм)		Из EPP (426 x 426 мм)		
44 кг	69 кг	74 кг	45 кг	49,5 кг
0,9 кВт	1,2 кВт	1,5 кВт	1,8 кВт	
IP X5				
Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью				
См. стр. 21–23				
573 775	573 778	573 779	574 836	574 837

* Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).

ДИСПЕНСЕРЫ ПОДНОСОВ B.PRO

Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также всей программе B.PRO (адрес см. на последней странице).



Рис. с принадлежностями

Модель	ССЕ 54/38 открытые	ССЕ-V 54/33 открытые	ССЕ-А открытые	СЕ 54/38 закрытые	
Базовое оснащение	<ul style="list-style-type: none"> - Натяжение пружины можно регулировать по весу подносов - Безопасная ручка из стали CNS с боковыми предохранительными элементами - Прочные угловые бамперы из пластика (полиамид) защищают от повреждений - Пластиковые ролики, 4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами, \varnothing 125 мм, нержавеющей по DIN 18867, часть 8 				
Особенности	—	—	Исполнение с боковыми направляющими для штабелирования подносов	Исполнение без боковых направляющими для штабелирования подносов	Закрытый корпус
Размеры Д x Ш x В (мм)	810 x 555 x 900 мм				775 x 520 x 911 мм
Размеры в свету Д x Ш x В (мм)	—				
Рабочая высота (мм)	900 мм				
Вместимость	Около 100 подносов 530 x 370 мм				Около 80 подносов 530 x 370 мм
Высота штабеля	700 мм				540 мм
Вес (в кг)	38,2 кг		40,2 кг	38,5 кг	40 кг
Электрические параметры*	—				
Степень защиты	—				
Материал	Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью				
Принадлежности/опции	См. стр. 21–23				
№ для заказа	574 927	574 928	574 929	574 930	574 908

ПЛАТФОРМЕННЫЕ ДИСПЕНСЕРЫ B.PRO



CHV 58/58 с подогревом (конвекция)	CE 58/58 без подогрева	CE 88/61 без подогрева	CEK 58/58 со шлицами для охлаждения
<ul style="list-style-type: none"> - Натяжение пружины можно регулировать по весу изделий - Безопасная ручка из стали CNS для транспортировки тележки с боковыми предохранительными элементами служит также для защиты переключателей - Прочные угловые бамперы из пластика (полиамид) защищают от повреждений - Пластиковые ролики, 4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами, ø 125 мм, нержавеющие по DIN 18867, часть 8 			
<ul style="list-style-type: none"> - Оснащён конвекционным подогревом - Регулируемая температура в диспенсере от +30 °C до +110 °C - С крышкой из поликарбоната (617 x 617 мм), всегда устанавливать для предотвращения потерь тепла при работе подогрева - Панель управления с выключателем, контрольной лампой и соединительным спиральным проводом с фальш-розеткой - Регулятор температуры на торцевой стороне под ручкой - Сетевое напряжение 220–240 В, 50–60 Гц, совместимость CE - Подходит для систем оптимизации энергопотребления - Соответствует DIN 18665, часть 6 	—	—	Со шлицами для охлаждения посуды в холодильных камерах
945 x 700 x 911 мм	805 x 700 x 911 мм	1115 x 730 x 911 мм	805 x 700 x 911 мм
581 x 581 мм	581 x 581 мм	881 x 611 мм	581 x 581 мм
900 мм			
Зависит от штабелируемых фарфоровых/системных изделий			
Без крышки: 540 мм, с крышкой: 680 мм			
85,0 кг	58 кг	77 кг	58 кг
230 В / 1,8 кВт	—	—	—
IP X5	—	—	—
Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью			
См. стр. 21–23			
574 890	574 891	574 892	574 890

* Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).

ДИСПЕНСЕРЫ КАССЕТ В.PRO

Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также всей программе В.PRO (адрес см. на последней странице).



Модель	CHV 53/53 с подогревом (конвекция)	CHV 66/54 с подогревом (конвекция)	CE-UK 53/53 с охлаждением (конвекция)
Базовое оснащение	<ul style="list-style-type: none"> - Натяжение пружины можно регулировать по весу изделий - Безопасная ручка из стали CNS для перемещения тележки с боковыми предохранительными элементами служит также для защиты переключателей - Прочные угловые бамперы из пластика (полиамид) защищают от повреждений - Панель управления с выключателем и контрольной лампой - Пластиковые ролики, 4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами, \varnothing 125 мм, нержавеющей по DIN 18867, часть 8 - Подходит для систем оптимизации энергопотребления - Соответствует DIN 18665, часть 6 		
Особенности	<ul style="list-style-type: none"> - Оснащён конвекционным подогревом - С крышкой для предотвращения теплопотерь - Регулируемая температура в диспенсере от +30 °C до +110 °C - Регулятор температуры под ручкой для перемещения тележки - Соединительный спиральный провод с фальш-розеткой на противоположной от панели управления стороне - 220–240 В, 50–60 Гц, совместимость CE 		<ul style="list-style-type: none"> - Конвекционное охлаждение, холодопроизводительность: 0,37 кВт при $t_0 = -10$ °C (температура испарения) и $t_u = +32$ °C (температура окружающей среды) - Хладагент, не содержащий фторхлоруглеродов (R 134a) - Всегда устанавливать крышку для предотвращения потерь холода при работе с охлаждением - Температура в диспенсере от +2 °C до +15 °C (при температуре окружающей среды = +32 °C) - Цифровой регулятор температуры под ручкой для перемещения тележки - Соединительный спиральный провод с фальш-розеткой на продольной стороне - 220–240 В, 50 Гц, совместимость CE
Размеры Д x Ш x В (мм)	885 x 700 x 911 мм	1025 x 700 x 911 мм	в зависимости от оснащения
Рабочая высота (мм)	900 мм		
Вместимость	6 корзин высотой 115 мм или 9 корзин высотой 75 мм		5 корзин высотой 115 мм или 8 корзин высотой 75 мм
Для корзин с размерами	500 x 500 x 75/115 мм 525 x 525 x 75/115 мм	650 x 530 x 75/115 мм	500 x 500 x 75/115 мм 525 x 525 x 75/115 мм
Высота штабеля	Без крышки: 540 мм, с крышкой: 680 мм (крышка входит в комплект)		
Крышка	Из поликарбоната (557 x 557 мм)	Из поликарбоната (697 x 697 мм)	Из поликарбоната (557 x 557 мм)
Вес (в кг)	70 кг	75 кг	в зависимости от оснащения
Электрические параметры*	1,8 кВт	1,8 кВт	0,4 кВт
Степень защиты	IP X5		IP X4
Материал	Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью		
Принадлежности/ опции	См. стр. 21–23		
№ для заказа	574 903	574 904	383 386

* Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).



Рис. с принадлежностями

CCE 53/53 без подогрева	CCE 66/54 без подогрева	CE 53/53 без подогрева	CE 66/54 без подогрева	CEK 53/53 со шлицами для охлаждения
<ul style="list-style-type: none"> - Натяжение пружины можно регулировать по весу изделий - Безопасная ручка из стали CNS для транспортировки тележки с боковыми предохранительными элементами служит также для защиты переключателей - Прочные угловые бамперы из пластика (полиамид) защищают от повреждений - Пластиковые ролики, 4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами, \varnothing 125 мм, нержавеющие по DIN 18867, часть 8 				
—				Корпус со шлицами для охлаждения посуды в холодильных камерах
810 x 555 x 900 мм	810 x 712 x 900 мм	745 x 700 x 911 мм	885 x 700 x 911 мм	745 x 700 x 911 мм
900 мм				
6 корзин высотой 115 мм или 9 корзин высотой 75 мм				
500 x 500 x 75/115 мм 525 x 525 x 75/115 мм	650 x 530 x 75/115 мм	500 x 500 x 75/115 мм 525 x 525 x 75/115 мм	650 x 530 x 75/115 мм	500 x 500 x 75/115 мм 525 x 525 x 75/115 мм
700 мм		Без крышки: 540 мм, с крышкой: 680 мм (крышка не входит в комплект)		
—		Опция, из поликарбоната (557 x 557 мм)	Опция, из поликарбоната (697 x 557 мм)	Опция, из поликарбоната (557 x 557 мм)
33 кг	37 кг	43 кг	48 кг	42 кг
—				
—				
Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью				
См. стр. 21–23				
574 917	574 918	574 905	574 906	574 907

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ДИСПЕНСЕРЫ B.PRO

Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также всей программе B.PRO (адрес см. на последней странице).



Рис. с принадлежностями

Рис. с принадлежностями

Модель	UNI-N 59/29 с подогревом (конвекция)	UNI-N 58/58 с подогревом (конвекция)	UNI 59/29 без подогрева	UNI 58/58 без подогрева
Базовое оснащение	<ul style="list-style-type: none"> - Пластиковые направляющие для фиксации посуды - Подходит для различных видов посуды - Натяжение пружины можно регулировать по весу изделий - Безопасная ручка из стали CNS для перемещения тележки с боковыми предохранительными элементами служит также для защиты переключателей - Прочные угловые бамперы из пластика (полиамид) защищают от повреждений - Пластиковые ролики, 4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами, \varnothing 125 мм, нержавеющей по DIN 18867, часть 8 			
Особенности	<ul style="list-style-type: none"> - Оснащён конвекционным подогревом - С крышкой для предотвращения теплопотерь - Регулируемая температура в диспенсере от +30 °C до +110 °C - Панель управления с выключателем и контрольной лампой - Регулятор температуры, соединительный спиральный провод с фальш-розеткой на торцевой стороне под ручкой - 220–240 В, 50–60 Гц, совместимость CE - Подходит для систем оптимизации энергопотребления - Соответствует DIN 18665, часть 6 		<ul style="list-style-type: none"> - Подходит для систем оптимизации энергопотребления - Соответствует DIN 18665, часть 6 	
Размеры Д x Ш x В (мм)	885 x 520 x 944 мм	944 x 700 x 944 мм	774,6 x 520 x 944 мм	805 x 700 x 944 мм
Размер в свету (в мм)	590 x 290 мм	581 x 581 мм	590 x 290 мм	581 x 581 мм
Рабочая высота (мм)	900 мм			
Вместимость	Зависит от штабелируемых фарфоровых/системных изделий			
Направляющие стержни	6 направляющих стержней	8 направляющих стержней	6 направляющих стержней	8 направляющих стержней
Высота штабеля	Без крышки: 540 мм, с крышкой: 680 мм (крышка входит в комплект)		Без крышки: 540 мм, с крышкой: 680 мм (крышка не входит в комплект)	
Крышка	Из поликарбоната (640 x 340 мм)	Из поликарбоната (617 x 617 мм)	Опция, из поликарбоната (640 x 340 мм)	Опция, из поликарбоната (617 x 617 мм)
Вес (в кг)	68,5 кг	91 кг	48,5 кг	66 кг
Электрические параметры*	1,8 кВт		—	
Степень защиты	IP X5		—	
Материал	Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью			
Принадлежности/опции	См. стр. 21–23			
№ для заказа	574 909	574 910	574 911	574 912

* Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).

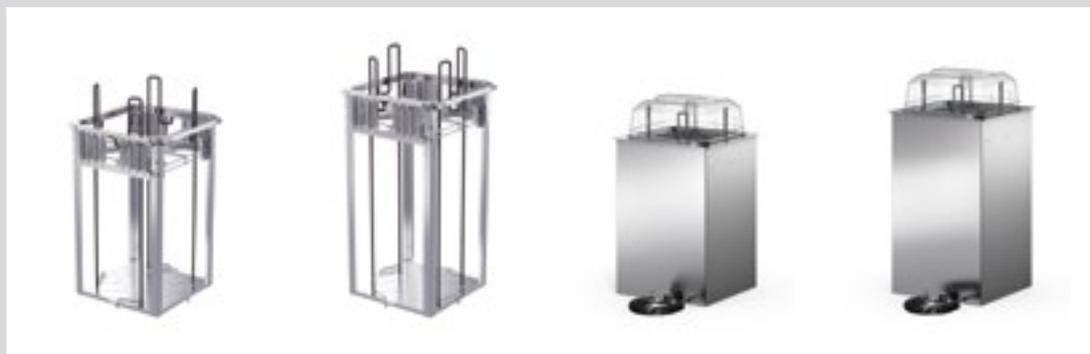
ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ТЕПЛОПОДДЕРЖИВАЮЩИХ ПОДСТАВОК B.PRO



UNI-K 59/29 со шлицами для охлаждения		UNI-K 58/58 со шлицами для охлаждения	2 SHVS 26 с подогревом (конвекция)
- См. слева			<ul style="list-style-type: none"> - Специально для заполненных воском подставок подогрева из стали CNS - Натяжение пружины можно регулировать под вес тарелок - Безопасная ручка из стали CNS для транспортировки тележки с боковыми предохранительными элементами служит также для защиты переключателей - Прочные угловые бамперы из пластика (полиамид) защищают от повреждений - Пластиковые ролики, 4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами, \varnothing 125 мм, нержавеющей по DIN 18867, часть 8
- Корпус со шлицами для охлаждения посуды в холодильных камерах			<ul style="list-style-type: none"> - Оснащен мощным конвекционным подогревом - Температура в диспенсере около +135 °C, не регулируется - Панель управления с выключателем, контрольной лампой и соединительным спиральным проводом с фальш-розеткой на торцевой стороне под ручкой для перемещения тележки - 220–240 В, 50–60 Гц, совместимость CE - Подходит для систем оптимизации энергопотребления - Соответствует DIN 18665, часть 6
775 x 520 x 944 мм	805 x 700 x 944 мм	1168 x 548 x 1067 мм	
590 x 290 мм	580 x 580 мм	\varnothing 260 мм	
900 мм		970 мм	
Зависит от штабелируемых фарфоровых/системных изделий		2 цилиндра на 98 подставок для подогрева, \varnothing 260 мм	
6 направляющих стержней	8 направляющих стержней	—	
Без крышки: 540 мм, с крышкой: 680 мм (крышка не входит в комплект)		Высота штабеля: 664 мм, откидные крышки из стали CNS жёстко смонтированы на корпусе	
Опция, из поликарбоната (640 x 340 мм)	Опция, из поликарбоната (617 x 617 мм)	—	
46 кг	60 кг	82 кг	
—		3,0 кВт	
—		IP X5	
Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью			
См. стр. 21–23			
574 913	574 914	574 902	

ВСТРАИВАЕМЫЕ ДИСПЕНСЕРЫ ТАРЕЛОК B.PRO

Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также всей программе B.PRO (адрес см. на последней странице).



Модель	TSE-1 18-33 ET: 630 Диспенсер тарелок, без подогрева	TSE-1 18-33 ET: 750 Диспенсер тарелок, без подогрева	TSE-H1 18-33 ET: 684 Диспенсер тарелок, со статическим подогревом	TSE-H1 18-33 ET: 800 Диспенсер тарелок, со статическим подогревом
Базовое оснащение	- Easy-Setting-System (ESS) для простого регулирования пружины, в зависимости от веса посуды			
Особенности	—		<ul style="list-style-type: none"> - С колпаком из поликарбоната (420 x 420 мм), всегда устанавливать для предотвращения потерь тепла при работе подогрева - Регулируемая температура в диспенсере от +30 °С до +110 °С - Панель управления с выключателем, контрольной лампой и соединительным спиральным проводом с фальш-розеткой - Сетевое напряжение 220–240 В, 50–60 Гц, совместимость CE 	
Размеры Д x Ш x В (мм)	425 x 425 x 760 мм	425 x 425 x 875 мм	480 x 480 x 810 мм	480 x 480 x 930 мм
Глубина встраивания (мм)	630 мм	750 мм	684 мм	800 мм
Вместимость	Около 70 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см	Около 80 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см	Около 70 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см	Около 80 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см
Направляющие стержни	—			
Высота штабеля	С колпаком: 685 мм, без колпака: 670 мм	С колпаком: 800 мм, без колпака: 785 мм	С колпаком: 685 мм, без колпака: 670 мм	С колпаком: 800 мм, без колпака: 785 мм
Колпак	Опция, из поликарбоната (420 x 420 мм)		Из поликарбоната (420 x 420 мм)	
Вес (в кг)	13 кг	14 кг	29 кг	31 кг
Электрические параметры*	—		0,825 кВт	
Степень защиты	—		IP X4	
Материал	Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью			
Принадлежности/опции	См. стр. 21–23			
№ для заказа	573 780	573 781	573 782	573 783

* Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).

ВСТРАИВАЕМЫЕ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ДИСПЕНСЕРЫ И ДИСПЕНСЕРЫ КАССЕТ В.PRO



SEB 50/50 Диспенсер кассет, без подогрева	SEBH 50/50 Диспенсер кассет, с подогревом	UNI-B 59/29 Универсальный диспенсер, без подогрева
<ul style="list-style-type: none"> - Натяжение пружины можно регулировать по весу изделий - Встраивается снизу 		<ul style="list-style-type: none"> - Пластиковые направляющие для фиксации посуды - Подходит для различных видов посуды - Натяжение пружины можно регулировать по весу изделий - Встраивается снизу
Открытое исполнение	<ul style="list-style-type: none"> - Закрытое исполнение - Оснащён конвекционным подогревом - Регулируемая температура в диспенсере от +30 °С до +110 °С - 220–240 В, 50–60 Гц, совместимость СЕ - Подходит для систем оптимизации энергопотребления - Соответствует DIN 18665, часть 6 	—
600 x 545 x мин. 765 до макс. 865 мм (регулируется по высоте)	700 x 691 x мин. 785 до макс. 870 мм (регулируется по высоте)	613 x 375 x мин. 765 до макс. 865 мм (регулируется по высоте)
—		
6 корзин высотой 115 мм или 10 корзин высотой 75 мм	6 корзин высотой 115 мм или 10 корзин высотой 75 мм	Зависит от штабелируемых фарфоровых/системных изделий
—		8 направляющих стержней
—		Без крышки: 540 мм, с крышкой: 680 мм (крышка не входит в комплект)
Опция, из поликарбоната (крышка не входит в комплект) (557 x 557 x 163 мм)	Опция, из поликарбоната (крышка не поставляется) (557 x 557 x 163 мм)	Опция, из поликарбоната (640 x 340 мм)
19 кг	64,5 кг	32 кг
—	1,8 кВт	—
—		—
Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью		
См. стр. 21–23		
590 025	572 206	572 470

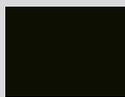
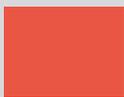
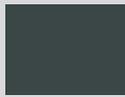
ВСТРАИВАЕМЫЕ ДИСПЕНСЕРЫ ПОДНОСОВ B.PRO

Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также всей программе B.PRO (адрес см. на последней странице).



Модель	СЕВ 47/36 Диспенсер подносов для встраивания снизу	СЕВ 47/36 Диспенсер подносов для встраивания сверху	СЕВ 53/37 Диспенсер подносов для встраивания снизу	СЕВ 53/37 Диспенсер подносов для встраивания сверху
Базовое оснащение	- Натяжение пружины можно регулировать по весу изделий - Открытое исполнение			
Особенности	—	С фланцем по периметру	—	С фланцем по периметру
Размеры Д x Ш x В (мм) (устанавливается по высоте)	569 x 391 x мин. 765 до макс. 878 мм	621 x 456 x мин. 765 до макс. 878 мм	619 x 391 x мин. 758 до макс. 858 мм	671 x 456 x мин. 758 до макс. 858 мм
Размеры выреза (в мм)	500 x 390 мм	585 x 400 мм	550 x 390 мм	635 x 400 мм
Вместимость	около 100 подносов 470 x 360 мм		около 100 подносов 530 x 370 мм	
Вес (в кг)	16,5 кг	19 кг	17 кг	19,5 кг
Материал	Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью			
Принадлежности/опции	См. стр. 21–23			
№ для заказа	590 023	564 021	590 024	564 022

B.PRO предлагает подходящую цветовую гамму для вашей гастрономической концепции: в ассортименте представлены цветные диспенсеры тарелок и облицовочные панели для открытой кухни B.PRO COOK, системы раздачи блюд B.PRO BASIC LINE, тележек для сбора подносов и сервировочных тележек.

NEUTRAL COLOURS	LIVING COLOURS	FRESH COLOURS
 черный графит	 желтый раkitник	 кэнди красный
 серый В	 красный мерло	 новый мятный
 каменно-серый	 зеленая нефть	 яблоко
 ярко-белый	 синее море	 лайм

ОПЦИИ/ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДИСПЕНСЕРОВ

Изображение	Наименование	Размеры	Для моделей	№ для заказа
	Колпак, квадратный, прозрачный, из поликарбоната	420 x 420 x 175 мм	все диспенсеры тарелок	573 771
	Колпак, квадратный, серебристо-серый, из EPP	426 x 426 x 217 мм	все диспенсеры тарелок	573 767
	Корпус с порошковым покрытием разных цветов (см. стр. 20)	—	все передвижные диспенсеры тарелок, кроме TS-K2 18-33	—
	Сигнализатор пополнения, красный (1 шт.)	—	все диспенсеры тарелок	573 838
	4 дополнительных направляющих стержня для тарелок, сталь, с покрытием из рилсана	—	все диспенсеры тарелок	—
	Направляющие для тарелок, низкие, до верхнего края фланца цилиндров тарелок, сталь, с покрытием из рилсана	—	все диспенсеры тарелок	—
	Сплошной бампер	—	все передвижные диспенсеры для тарелок	—
	Подвесная рамка для гастрономических ёмкостей, с торцевой стороны, нержавеющая сталь, для 3 шт. GN 1/6	476,5 x 165 x 42,5 мм	все передвижные диспенсеры для тарелок	—

ОПЦИИ/ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДИСПЕНСЕРОВ

Изображение	Наименование	Размеры	Для моделей	№ для заказа
	Выдвижной поддон для чистки	—	все передвижные диспенсеры тарелок	—
	Крепёжный зажим для колпаков, из пластмассы	—	все передвижные диспенсеры тарелок	573 814
	Направляющие стержни из пластика (1 шт.)	—	UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B, CE-UK 53/53	379 653
	Накладная крышка прямоугольная, прозрачная, из поликарбоната	642 x 342 x 125 мм	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29, UNI-B 59/29	146 904
		710 x 590 x 165 мм	CHV 66/54, CE 66/54	296 815
		625 x 625 x 175 мм	CHV 58/58, UNI 58/58, UNI-H 58/58, UNI-K 58/58, CE 58/58, UNI-B 58/58	296 814
		570 x 570 x 165 мм	CHV 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CE-UK 53/53, CE 53/53	296 813
	Кожух 88/61 из EPP	983 x 710 x 178 мм	CE 88/61	367 558
	Надставка для столовых приборов без диспенсера салфеток	525 x 280 x 210 мм	CCE 53/53, CCE 54/38 ок. 260 столовых приборов	—
Нет изображения	Надставка для столовых приборов с диспенсером салфеток	525 x 280 x 335 мм	CCE 53/53, CCE 54/38 ок. 260 столовых приборов	—
	Накладная крышка круглая, прозрачная, из поликарбонат	315 x 315 x 125 мм	SE 21-26, SHE 21-26, SHV 21-26, RE 21-26, RHE 21-26, SEK 21-26	146 581
		365 x 365 x 125 мм	SE 26-31, SHE 26-31, SHV 26-31, RE 26-31, RHE 26-31, SEK 26-31	146 582

ОПЦИИ/ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДИСПЕНСЕРОВ

Изображение	Наименование	Размеры	Для моделей	№ для заказа
	Корзина из стальной проволоки с полимерным покрытием, размер ячейки: 35 x 25 мм, проволока сетки \varnothing 2,5 мм, проволока рамы \varnothing 6,0 мм	500 x 500 x 75 мм	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	144 801
		500 x 500 x 115 мм		144 802
		650 x 530 x 75 мм	CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	952 032
		650 x 530 x 115 мм		952 033
		525 x 525 x 75 мм	CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	296 284
		525 x 525 x 115 мм		296 285
	Корзина из стали CNS 18/10 с электролитической полировкой, размер ячейки: 35 x 25 мм, проволока сетки \varnothing 2,5 мм, проволока рамы \varnothing 6,0 мм	500 x 500 x 75 мм	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	144 803
		500 x 500 x 115 мм		144 804
		650 x 530 x 75 мм	CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	952 030
		650 x 530 x 115 мм		952 031
		525 x 525 x 75 мм	CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	296 286
		525 x 525 x 115 мм		296 287

ИСПОЛНЕНИЯ КОЛЁС

Наименование	Диаметр ролика	Исполнение	Для моделей
Антистатические колеса	\varnothing 125 мм	2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами, нержавеющие согласно DIN18867-8, пластик,	CE-UK 53/53
Ролики из нержавеющей стали	\varnothing 125 мм	4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами	все передвижные диспенсеры
	\varnothing 125 мм	2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами	CE-UK 53/53
	\varnothing 160 мм	4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами	CE-UK 53/53
	\varnothing 160 мм	2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами	CE-UK 53/53
Ролики из оцинкованной стали	\varnothing 125 мм	4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами	все передвижные диспенсеры, кроме CE-UK 53/53
	\varnothing 160 мм	2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами	CE-UK 53/53
	\varnothing 200 мм	2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами	CE-UK 53/53

ГРУППА B.PRO

Разнообразный ассортимент товаров основан на потребностях наших клиентов. Чтобы каждому предложить максимум пользы, мы свели всё наше умение и возможности в два высокоспециализированные бизнес-направления: B.PRO Catering Solutions – изделия и системы для профессиональных кухонь на предприятиях общественного питания. ENOXX Engineering – индивидуальное изготовление для промышленности прецизионных деталей из нержавеющей стали, алюминия и полимерных материалов.

Во всех сферах своей деятельности B.PRO сертифицирована по DIN EN ISO 9001:2015 и гарантирует высочайшую надежность и соответствие требованиям заказчика.

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