

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



NIVEAUX CONSTANTS B.PRO

Plateaux ou vaisselle : prenez la bonne hauteur avec les niveaux constants B.PRO.

PARTENAIRES

Du conditionnement à la distribution en restauration collective: les niveaux constants de haute qualité B.PRO sont des partenaires indissociables.

Aussi variés que vos tâches de distribution de repas: les niveaux constants B.PRO. Chauffé ou non chauffé, avec chauffage par air pulsé ou fentes de refroidissement, mobile ou encastré – ici, vous trouverez toujours le modèle adapté.

Finition exceptionnelle, design ergonomique, longue durée de vie et surface hygiénique caractérisent tous nos niveaux constants. Parfaitement adaptés les uns aux autres, ils vous aident à optimiser vos processus – sur le plan de la qualité, des coûts et de l'efficacité.



Niveau constant pour assiettes TS-K2 18-33

avec fentes de refroidissement

Niveaux constants pour assiettes

Les niveaux constants pour assiettes B.PRO, dotés de nombreuses innovations et de détails intelligents, sont économes en énergie et offrent une grande capacité. Les niveaux constants pour assiettes sont disponibles avec 1 ou 2 tubes à assiettes, non chauffés, chauffés (également avec chauffage par air pulsé) ou avec des fentes de refroidissement.

Niveau constant pour plateaux CCE 54/38

ouvert (avec accessoire plateaux)

Niveaux constants pour plateaux

Les niveaux constants pour plateaux peuvent accueillir jusqu'à 100 plateaux au format 530 x 370 mm. Pour le portionnement et la distribution des repas, un rangement pour couverts pratique (avec ou sans distributeur de serviettes) est disponible en option. Des niveaux constants pour plateaux spéciaux existent pour le dépilage automatique avec des lave-vaisselle automatiques ou semi-automatiques.

Niveau constant à plate-forme CHV 58/58

avec chauffage par air pulsé

Niveaux constants à plate-forme

Les divers niveaux constants à plate-forme sont disponibles sans chauffage, avec chauffage par air pulsé ou avec fentes de refroidissement.

Une coordination parfaite assure un processus sans accros.

Tous les niveaux constants peuvent être combinés de manière optimale avec les chariots de distribution de repas et chariots de transport de repas B.PRO – pour une chaîne de processus dont tous les composants sont parfaitement adaptés entre eux. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site www.bpro-solutions.com ou adressez-vous à votre revendeur spécialisé.

SOMMAIRE

Niveaux constants polyvalents	4
Niveaux constants en détail	6
Niveaux constants – avantages	8

Vue d'ensemble du produit

Niveaux constants pour assiettes	10
Niveaux constants pour plateaux	12
Niveaux constants à plate-forme	13
Niveaux constants pour paniers	14
Niveaux constants universels	16
Niveaux constants pour maintien chaud ou froid	17
Niveaux constants à encastrer	18



Niveau constant pour paniers CE-UK 53/53

avec réfrigération par air pulsé

Niveaux constants pour paniers

Idéal pour la distribution des repas: les niveaux constants pour paniers avec chauffage ou réfrigération par air pulsé performants. Ces niveaux constants pour paniers de haute qualité sont bien sûr également disponibles sans chauffage ou avec des fentes de refroidissement. Comme avec tous les niveaux constants B.PRO, la tension du ressort peut être adaptée au poids de la vaisselle et/ou des éléments du système.

Niveau constant universel UNI-H 58/58

avec chauffage par air pulsé

Niveaux constants universels

Ces niveaux constants flexibles sont disponibles au choix avec chauffage par air pulsé, sans chauffage ou avec des fentes de refroidissement. Pour permettre d'empiler sans dommage les types de vaisselle les plus variés, les niveaux constants universels sont équipés de barres de guidage en plastique. Ce qui prévient efficacement l'usure de la porcelaine.

Niveau constant à encastrer

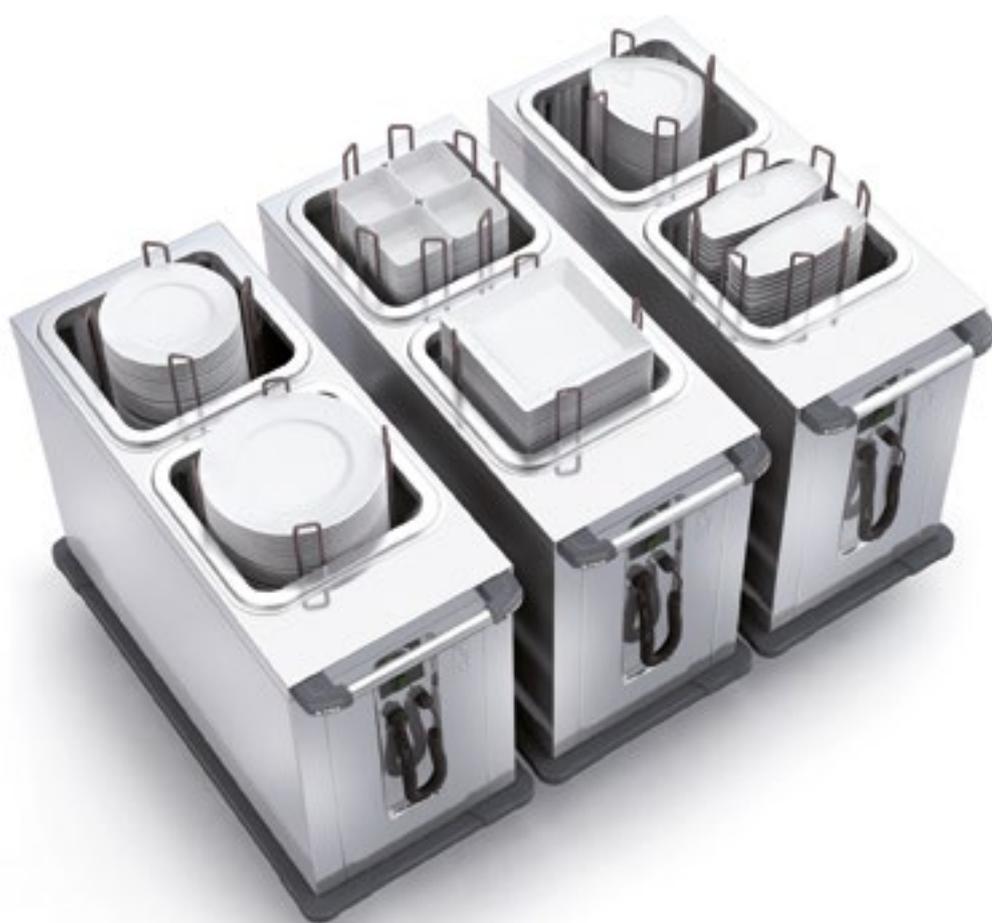
Niveau constant pour plateaux
CEB 53/37

Niveaux constants à encastrer

Les niveaux constants pour plateaux, assiettes, paniers et les niveaux constants universels B.PRO peuvent également être encastrés dans votre architecture spécifique.

NIVEAUX CONSTANTS POLYVALENTS

La gamme de niveaux constants pour assiettes de B.PRO : une gamme adaptable à tous types de vaisselle, avec maintien au chaud possible et économiseur d'énergie.



Un ustensile pour toutes les tâches: rond ou carré, petit ou grand – le tube à assiettes rectangulaire peut accueillir toutes les formes. Avec le panneau perforé pratique, vous pouvez régler le niveau constant pour assiettes de manière rapide et simple pour pratiquement n'importe quelle forme de vaisselle. À l'aide de guidages d'assiettes supplémentaires, vous pouvez même loger dans un seul tube jusqu'à quatre piles de petits plats, coupes ou assiettes.

20 % de consommation d'énergie en moins.

20 % de capacité de stockage en plus.



Utiliser l'énergie de manière ciblée.

Pour tous les niveaux constants pour assiettes chauffés, vous disposez du mode ECO et du mode Boost. Le mode Boost vous permet de porter très vite la vaisselle à haute température en cas de besoin. Le mode ECO offre une meilleure efficacité énergétique si vous souhaitez conserver des températures moyennes pendant une durée prolongée.

Utiliser efficacement l'énergie.

Une bonne isolation permet d'économiser une grande quantité d'énergie. C'est pourquoi nous avons développé un capot particulièrement isolant en EPP (polypropylène expansé) pour les niveaux constants pour assiettes B.PRO. La chaleur produite reste plus longtemps dans le niveau constant – et les niveaux constants pour assiettes consomment jusqu'à 20 pour cent d'électricité en moins.*



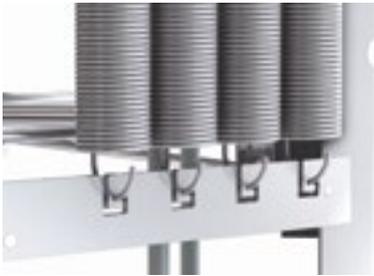
Augmenter la capacité, réduire les coûts.

Les niveaux constants pour assiettes sont équipés d'une plate-forme d'empilage unique et particulièrement plate. Désormais, vous pouvez ainsi empiler jusqu'à 20 pour cent d'assiettes standard en plus. Vous gagnez de la place en cuisine, faites des économies de réfrigération et réduisez les coûts de stockage. Des barres de guidage et des capots plus hauts améliorent la stabilité et la sécurité.

* Par rapport aux capots en polycarbonate.

NIVEAUX CONSTANTS EN DÉTAIL

De petits aménagements aux grands effets: des détails qui stimulent une utilisation ergonomique – afin d'optimiser un flux opérationnel plus rapide.



Régler facilement le poids désiré

Tous les niveaux constants pour assiettes s'adaptent sans outil rapidement et facilement au poids de la vaisselle – grâce au système Easy-Setting (ESS).



Tubes à assiettes amovibles

Vous pouvez retirer les tubes à assiettes entièrement du corps. Ceci est très pratique si vous souhaitez adapter les ressorts au poids de la vaisselle, et facilite le nettoyage et la maintenance du niveau constant.



Savoir quand vient la fin

Le signal de réalimentation en option vous indique que les assiettes s'épuisent dans le niveau constant. Vous pouvez ainsi assurer le remplissage à temps et votre chaîne d'approvisionnement se poursuit sans interruption.



Bien rangé

"Que faire du couvercle?" – Avec le clip de retenue, la question ne se pose plus. Il suffit de fixer ce clip pratique sur la poignée de poussée pour lever les capots en toute sécurité.



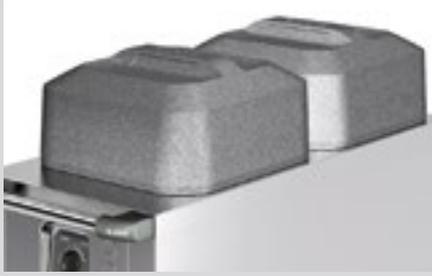
Solution propre

Tous les niveaux constants mobiles sont disponibles en option avec tiroir de nettoyage. Idéal pour un nettoyage approfondi mais rapide des niveaux constants.



Ce qu'il vous faut exactement

L'habillage sur 3 côtés en option est fixé par des aimants. Son caractère amovible facilite le nettoyage, et permet d'utiliser le chariot sans habillage en cas de besoin.



Un couvercle adapté à chaque usage

Tous les niveaux constants pour assiettes chauffés par air pulsé sont équipés du capot économe en énergie en EPP – idéal pour le maintien des assiettes à une température élevée pour la distribution des repas. Les capots en EPP sont particulièrement légers, extrêmement robustes, résistants au lave-vaisselle et durables. Ils peuvent être commandés comme accessoire pour tous les modèles de niveaux constants pour assiettes. Pour la présentation des couverts dans la distribution de repas, des niveaux constants pour assiettes à chauffage statique sont disponibles avec le capot transparent éprouvé en polycarbonate.



Plus de place pour les récipients Gastronorm

Le cadre d'accrochage pour récipients Gastronorm se révèle utile pour la distribution des repas et le portionnement. Idéal pour mettre à disposition par exemple couverts ou serviettes sans occuper beaucoup de place.

Le complément parfait pour créer une ambiance de travail : les niveaux constants colorés de B.PRO Catering Solutions.

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



Vous trouverez
toute la gamme
de teintes à la
page 20.

NIVEAUX CONSTANTS – AVANTAGES

Une attention qualitative extrême: les niveaux constants B.PRO sont de vrais partenaires.

Chez nous, la performance est un trait de famille. Car chaque niveau constant qui quitte notre maison est le fruit de plus de 65 ans d'expérience dans l'équipement des grandes cuisines. Nous savons ce qui est important pour nos clients. C'est pourquoi nos produits sont conçus de manière particulièrement ergonomique, fabriqués avec robustesse et faciles à utiliser. La qualité B.PRO est une qualité sur laquelle vous pouvez compter longtemps.



Facilité d'utilisation

Des zones de commande claires facilitent votre utilisation quotidienne des appareils électriques B.PRO Catering Solutions.



Qualité et hygiène

La surface intégralement microlisée en acier inoxydable est particulièrement résistante à la saleté et assure une hygiène optimale.

Un ensemble cohérent: la qualité de B.PRO Catering Solutions.



Roues en plastique conformes DIN

Les roues robustes en plastique de l'équipement de base répondent à toutes les exigences de la norme DIN 18867, partie 8. Vous en voulez davantage? Autres modèles de roues à la page 23.



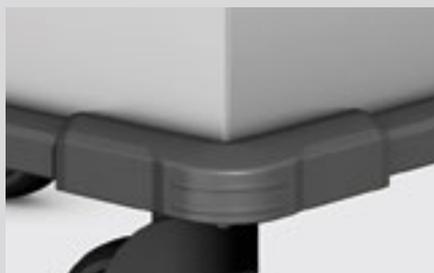
Poignées de poussée ergonomiques

La poignée de poussée de sécurité continue avec protection contre les chocs intégrée offre une bonne prise en main et assure une grande sécurité dans les manœuvres.



Éléments techniques facilement accessibles

Pour le nettoyage, l'entretien et la maintenance, les habillages latéraux du modèle réfrigéré par air pulsé peuvent être retirés facilement sans outil.



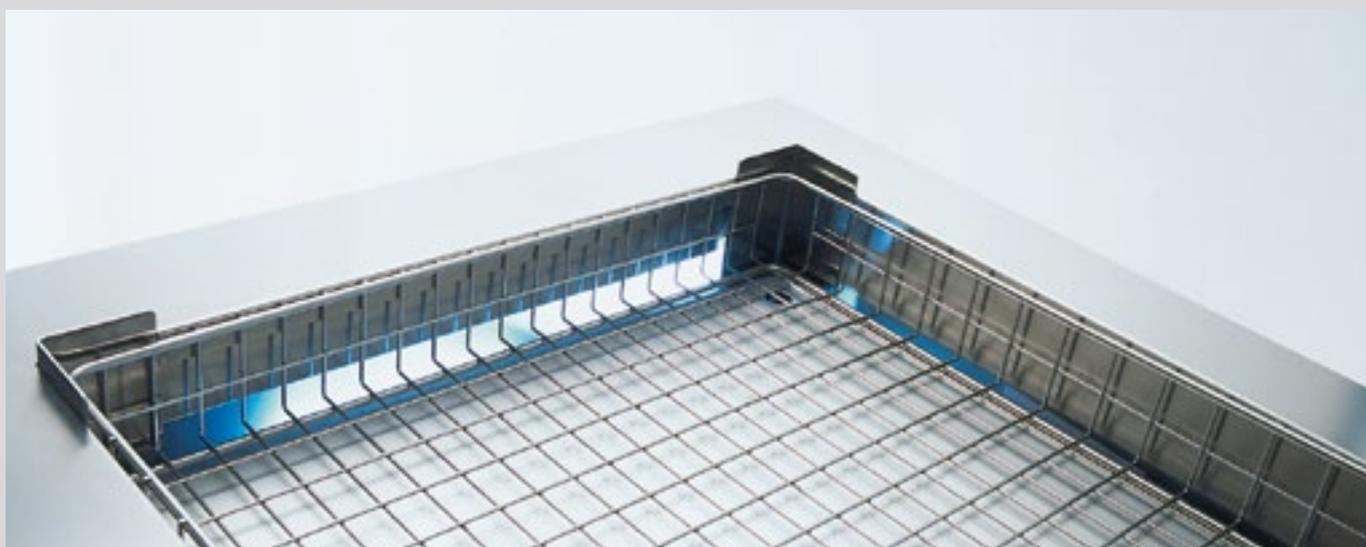
Coins de protection robustes

Aucun souci dans les zones plus étroites: les larges coins de protection en polyamide protègent le mobilier et les appareils.



Protection contre les projections et les jets d'eau

Tous les chariots sont protégés contre les projections et les jets d'eau (degré de protection IP X5, exception: CE-UK 53/53 avec IP X4).



NIVEAUX CONSTANTS POUR ASSIETTES B.PRO

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).



Modèle	TS-1 18-33 non chauffé	TS-2 18-33 non chauffé	TS-K2 18-33 avec fentes de refroidissement
Équipement de base	<ul style="list-style-type: none"> - Système Easy-Setting (ESS) pour un réglage facile des ressorts, pour l'adaptation au poids de la porcelaine et/ou des éléments système - Tubes à assiettes rectangulaires, entièrement amovibles - Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande - Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration - Roues en plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 18867, partie 8 		
Particularité	—		Avec fentes de refroidissement pour la réfrigération de la vaisselle en chambre froide
Dimensions L x l x H (mm)	554 x 520 x 1030 mm	990 x 520 x 1030 mm	990 x 520 x 1030 mm
Hauteur avec capots (mm)	—	—	—
Capacité	env. 80 assiettes, rondes: ø 18–33 cm, carrées: max. 28 x 28 cm	env. 160 assiettes, rondes: ø 18–33 cm, carrées: max. 28 x 28 cm	env. 160 assiettes, rondes: ø 18–33 cm, carrées: max. 28 x 28 cm
Hauteur d'empilage	Avec capot: 800 mm, sans capot: 785 mm		
Capot	En option, en polycarbonate (420 x 420 mm)		
Poids (en kg)	37 kg	56 kg	54 kg
Valeur de raccordement*	—		
Degré de protection	—		
Matériau	Acier inoxydable avec surface microlissée		
Accessoires/options	voir pages 21–23		
Référence	573 774	573 776	573 777

NIVEAUX CONSTANTS POUR ASSIETTES B.PRO INMOTION



TS-H1 18-33 chauffé	TS-H2 18-33 chauffé	TS-UH2 18-33 chauffé (air pulsé)	2 SHE 21-26 chauffé	2 SHE 26-31 chauffé
<ul style="list-style-type: none"> - Système Easy-Setting (ESS) pour un réglage facile des ressorts, pour l'adaptation au poids de la porcelaine et/ou des éléments système - Tubes à assiettes rectangulaires, entièrement amovibles - Température de l'intérieur de l'appareil réglable entre +30 °C et +110 °C - Avec clip de retenue pour capot - Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, raccordement pour câble spiralé avec douille isolante - Tension de réseau 220–240 V, 50–60 Hz, conforme CE - Régulateur de température sur le petit côté sous la poignée de poussée - Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande - Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration - Roues en plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 18867, partie 8 - Adapté aux installations d'optimisation - Selon DIN 18665, partie 6 			<ul style="list-style-type: none"> - Sans Système Easy-Setting - Chauffé statiquement, couvercle cloche inclus - Degré de protection: IP X5 - Plage de température de +30 °C à +110 °C 	
Avec capot en polycarbonate (420 x 420 mm), à poser constamment pour prévenir la perte de chaleur en mode chauffé		<ul style="list-style-type: none"> - Équipé d'un chauffage pulsé par ventilateur - Avec capot en EPP (426 x 426), à poser constamment pour prévenir la perte de chaleur en mode chauffé 	- Charge utile max. : 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
env. 80 assiettes, rondes: ø 18–33 cm, carrées: max. 28 x 28 cm	env. 160 assiettes, rondes: ø 18–33 cm, carrées: max. 28 x 28 cm	env. 160 assiettes, rondes: ø 18–33 cm, carrées: max. 28 x 28 cm	env. 120 assiettes, rondes: ø 21–26 cm	env. 120 assiettes, rondes: ø 26–31 cm
Avec capot: 800 mm, sans capot: 785 mm			Avec capot: 670 mm, sans capot: 620 mm	
En polycarbonate (420 x 420 mm)		En EPP (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				
Acier inoxydable avec surface microlissée				
voir pages 21–23				
573 775	573 778	573 779	574 836	574 837

* Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

NIVEAUX CONSTANTS POUR PLATEAUX B.PRO

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).



Modèle	CCE 54/38 ouvert	CCE-V 54/33 ouvert	CCE-A ouvert	CE 54/38 fermé	
Équipement de base	<ul style="list-style-type: none"> - La tension du ressort peut être adaptée au poids du plateau - Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs - Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration - Roues en plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 18867, partie 8 				
Particularité	—	—	Modèle avec guidages pour plateaux latéraux pour le dépilage de plateaux sur des bandes de débarrassage de vaisselle	Modèle sans guidages pour plateaux latéraux pour le dépilage de plateaux sur des bandes de débarrassage de vaisselle	Corps fermé
Dimensions L x l x H (mm)	810 x 555 x 900 mm				775 x 520 x 911 mm
Dimensions intérieures L x l x H (mm)	—				
Hauteur de travail (mm)	900 mm				
Capacité	env. 100 plateaux, 530 x 370 mm				env. 80 plateaux, 530 x 370 mm
Hauteur d'empilage	700 mm				540 mm
Poids (en kg)	38,2 kg		40,2 kg	38,5 kg	40 kg
Valeur de raccordement*	—				
Degré de protection	—				
Matériau	Acier inoxydable avec surface microlissée				
Accessoires/options	voir pages 21–23				
Référence	574 927	574 928	574 929	574 930	574 908

NIVEAUX CONSTANTS À PLATE-FORME B.PRO



CHV 58/58 chauffé (air pulsé)	CE 58/58 non chauffé	CE 88/61 non chauffé	CEK 58/58 avec fentes de refroidissement
<ul style="list-style-type: none"> - La tension du ressort peut être adaptée au poids de la porcelaine et/ou des éléments du système - Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande - Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration - Roues en plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 18867, partie 8 			
<ul style="list-style-type: none"> - Équipé d'un chauffage pulsé par ventilateur - Température de l'intérieur de l'appareil réglable entre +30 °C et +110 °C - Avec couvercle cloche en polycarbonate (617 x 617 mm), à poser constamment pour prévenir la perte de chaleur en mode chauffé - Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, raccordement pour câble spiralé avec douille isolante - Régulateur de température sur le petit côté sous la poignée de poussée - Tension de réseau 220–240 V, 50–60 Hz, conforme CE - Adapté aux installations d'optimisation - Selon DIN 18665, partie 6 	—	—	Avec fentes de refroidissement pour l'insertion et la réfrigération de la vaisselle en chambre froide
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			
En fonction de la porcelaine/des éléments système utilisés			
Sans couvercle cloche: 540 mm, avec couvercle cloche: 680 mm			
85 kg	58 kg	77 kg	58 kg
230 V / 1,8 kW	—		
IP X5	—		
Acier inoxydable avec surface microlisée			
voir pages 21–23			
574 890	574 891	574 892	574 890

* Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

NIVEAUX CONSTANTS POUR PANIERS B.PRO

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).



Modèle	CHV 53/53 chauffé (air pulsé)	CHV 66/54 chauffé (air pulsé)	CE-UK 53/53 réfrigéré (air pulsé)
Équipement de base	<ul style="list-style-type: none"> - La tension du ressort peut être adaptée au poids de la porcelaine et/ou des éléments du système - Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande - Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration - Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle - Roues en plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 18867, partie 8 - Adapté aux installations d'optimisation - Selon DIN 18665, partie 6 		
Particularité	<ul style="list-style-type: none"> - Équipé d'un chauffage pulsé par ventilateur - Avec couvercle cloche pour prévenir la perte de chaleur en mode chauffé - Température de l'intérieur de l'appareil réglable entre +30 °C et +110 °C - Régulateur de température sous la poignée de poussée - Raccordement pour câble spiralé avec douille isolante sur le petit côté - 220–240 V, 50–60 Hz, conforme CE 		<ul style="list-style-type: none"> - Réfrigération par air pulsé, puissance frigorifique: 0,37 kW avec $t_0 = -10$ °C (temp. d'évaporation) et $t_a = +32$ °C (temp. ambiante) - Réfrigérant sans FCKW (R 134a) - Avec couvercle cloche à poser constamment pour prévenir la perte de froid en mode réfrigéré - Température de l'intérieur de l'appareil réglable entre +2 °C et +15 °C avec une température ambiante de +32 °C - Régulateur de température numérique sous la poignée de poussée - Raccordement pour câble spiralé avec douille isolante sur le long côté de l'appareil - 220–240 V, 50 Hz, conforme CE
Dimensions L x l x H (mm)	885 x 700 x 911 mm	1025 x 700 x 911 mm	dépend de l'équipement
Hauteur de travail (mm)	900 mm		
Capacité	6 paniers avec hauteur 115 mm ou 9 paniers avec hauteur 75 mm		5 paniers avec hauteur 115 mm ou 8 paniers avec hauteur 75 mm
Pour dimensions de panier	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
Hauteur d'empilage	Sans couvercle cloche: 540 mm, avec couvercle cloche: 680 mm (avec couvercle cloche)		
Couvercle cloche	En polycarbonate (557 x 557 mm)	En polycarbonate (697 x 697 mm)	En polycarbonate (557 x 557 mm)
Poids (en kg)	70 kg	75 kg	dépend de l'équipement
Valeur de raccordement*	1,8 kW	1,8 kW	0,4 kW
Degré de protection	IP X5		IP X4
Matériau	Acier inoxydable avec surface microlissée		
Accessoires/options	voir pages 21–23		
Référence	574 903	574 904	383 386

* Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).



Illustr. avec accessoires

CCE 53/53 non chauffé	CCE 66/54 non chauffé	CE 53/53 non chauffé	CE 66/54 non chauffé	CEK 53/53 avec fentes de refroidissement
<ul style="list-style-type: none"> - La tension du ressort peut être adaptée au poids de la porcelaine et/ou des éléments du système - Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande - Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration - Roues en plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 18867, partie 8 				
—				Corps avec fentes de refroidissement pour la réfrigération de la vaisselle en chambre froide
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 paniers avec hauteur 115 mm ou 9 paniers avec hauteur 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		Sans couvercle cloche: 540 mm, avec couvercle cloche: 680 mm (sans couvercle cloche)		
—		En option, en polycarbonate (557 x 557 mm)	En option, en polycarbonate (697 x 557 mm)	En option, en polycarbonate (557 x 557 mm)
33 kg	37 kg	43 kg	48 kg	42 kg
—				
—				
Acier inoxydable avec surface microlisée				
voir pages 21–23				
574 917	574 918	574 905	574 906	574 907

NIVEAUX CONSTANTS UNIVERSELS B.PRO

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).



Illustr. avec accessoires

Illustr. avec accessoires

Modèle	UNI-H 59/29 chauffé (air pulsé)	UNI-H 58/58 chauffé (air pulsé)	UNI 59/29 non chauffé	UNI 58/58 non chauffé
Équipement de base	<ul style="list-style-type: none"> - Des barres de guidage en plastique préviennent l'usure de la porcelaine - Les barres de guidage en plastique, qui peuvent être divisées de plusieurs manières, permettent d'empiler des types de porcelaine et/ou d'éléments système très différents - La tension du ressort peut être adaptée au poids de la porcelaine et/ou des éléments du système - Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande - Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration - Roues en plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 18867, partie 8 			
Particularité	<ul style="list-style-type: none"> - Équipé d'un chauffage pulsé par ventilateur - Avec couvercle cloche pour prévenir la perte de chaleur en mode chauffé - Température de l'intérieur de l'appareil réglable entre +30 °C et +110 °C - Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle - Régulateur de température, raccordement de câble spiralé avec douille isolante sur le petit côté sous la poignée de poussée - 220–240 V, 50–60 Hz, conforme CE - Adapté aux installations d'optimisation - Selon DIN 18665, partie 6 		<ul style="list-style-type: none"> - Adapté aux installations d'optimisation - Selon DIN 18665, partie 6 	
Dimensions L x l x H (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
Dimensions intérieures (en mm)	590 x 290 mm	581 x 581 mm	590 x 290 mm	581 x 581 mm
Hauteur de travail (mm)	900 mm			
Capacité	En fonction de la porcelaine/des éléments système utilisés			
Barres de guidage	6 divisibles de plusieurs manières Barres de guidage en plastique	8 divisibles de plusieurs manières Barres de guidage en plastique	6 divisibles de plusieurs manières Barres de guidage en plastique	8 divisibles de plusieurs manières Barres de guidage en plastique
Hauteur d'empilage	Sans couvercle cloche: 540 mm, avec couvercle cloche: 680 mm (couvercle cloche fourni)		Sans couvercle cloche: 540 mm, avec couvercle cloche: 680 mm (couvercle cloche non fourni)	
Couvercle cloche	En polycarbonate (640 x 340 mm)	En polycarbonate (617 x 617 mm)	En option, en polycarbonate (640 x 340 mm)	En option, en polycarbonate (617 x 617 mm)
Poids (en kg)	68,5 kg	91 kg	48,5 kg	66 kg
Valeur de raccordement*	1,8 kW		—	
Degré de protection	IP X5		—	
Matériau	Acier inoxydable avec surface microlisée			
Accessoires/options	voir pages 21–23			
Référence	574 909	574 910	574 911	574 912

* Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

NIVEAUX CONSTANTS POUR MAINTIEN CHAUD OU FROID B.PRO



UNI-K 59/29 avec fentes de refroidissement	UNI-K 58/58 avec fentes de refroidissement	2 SHVS 26 chauffé (air pulsé)
- Voir à gauche		<ul style="list-style-type: none"> - Spécialement pour les parties inférieures de maintien au chaud en acier inoxydable remplies de cire - La tension du ressort peut être adaptée au poids des assiettes - Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande - Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration - Roues en plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 18867, partie 8
- Corps avec fentes de refroidissement pour la réfrigération de la vaisselle en chambre froide		<ul style="list-style-type: none"> - Équipé d'un puissant chauffage pulsé par ventilateur - Température de l'intérieur de l'appareil environ +135 °C, non réglable - Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, raccordement pour câble spiralé avec douille isolante sur le petit côté sous la poignée de poussée - 220–240 V, 50–60 Hz, conforme CE - Adapté aux installations d'optimisation - Selon DIN 18665, partie 6
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
En fonction de la porcelaine/des éléments système utilisés		2 tubes pour 98 parties inférieures de maintien au chaud, ø 260 mm
6 divisibles de plusieurs manières Barres de guidage en plastique	8 divisibles de plusieurs manières Barres de guidage en plastique	—
Sans couvercle cloche: 540 mm, avec couvercle cloche: 680 mm (couvercle cloche non fourni)		Hauteur d'emplage: 664 mm, les couvercles rabattables en acier inoxydable sont montés fixement sur l'appareil
En option, en polycarbonate (640 x 340 mm)	En option, en polycarbonate (617 x 617 mm)	—
46 kg	60 kg	82 kg
—		3,0 kW
—		IP X5
Acier inoxydable avec surface microlissée		
voir pages 21–23		
574 913	574 914	574 902

NIVEAUX CONSTANTS POUR ASSIETTES À ENCASTRER B.PRO

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).



Modèle	TSE-1 18-33 ET: 630 Niveaux constants pour assiettes, non chauffé	TSE-1 18-33 ET: 750 Niveaux constants pour assiettes, non chauffé	TSE-H1 18-33 ET: 684 Niveaux constants pour assiettes, chauffé statiquement	TSE-H1 18-33 ET: 800 Niveaux constants pour assiettes, chauffé statiquement
Équipement de base	- Système Easy-Setting (ESS) pour un réglage facile des ressorts, pour l'adaptation au poids de la porcelaine et/ou des éléments système			
Particularité	—		<ul style="list-style-type: none"> - Avec capot en polycarbonate (420 x 420 mm), à poser constamment pour prévenir la perte de chaleur en mode chauffé - Température de l'intérieur de l'appareil réglable entre +30 °C et +110 °C - Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, raccordement pour câble spiralé avec douille isolante - Tension de réseau 220-240 V, 50-60 Hz, conforme CE 	
Dimensions L x l x H (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
Profondeur d'encastrement (mm)	630 mm	750 mm	684 mm	800 mm
Capacité	env. 70 assiettes rondes: ø 18-33 cm carrées: max. 28 x 28 cm	env. 80 assiettes rondes: ø 18-33 cm carrées: max. 28 x 28 cm	env. 70 assiettes rondes: ø 18-33 cm carrées: max. 28 x 28 cm	env. 80 assiettes rondes: ø 18-33 cm carrées: max. 28 x 28 cm
Barres de guidage	—			
Hauteur d'empilage	Avec capot: 685 mm, sans capot: 670 mm	Avec capot: 800 mm, sans capot: 785 mm	Avec capot: 685 mm, sans capot: 670 mm	Avec capot: 800 mm, sans capot: 785 mm
Capot	En option, en polycarbonate (420 x 420 mm)		En polycarbonate (420 x 420 mm)	
Poids (en kg)	13 kg	14 kg	29 kg	31 kg
Valeur de raccordement*	—		0,825 kW	
Degré de protection	—		IP X4	
Matériau	Acier inoxydable avec surface microlissée			
Accessoires/options	voir pages 21-23			
Référence	573 780	573 781	573 782	573 783

* Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

NIVEAUX CONSTANTS POUR PANIERS À ENCASTRER UNIVERSELS B.PRO



CEB 50/50 Niveau constant pour paniers, non chauffé	CEBH 50/50 Niveau constant pour paniers, chauffé	UNI-B 59/29 Niveau constant universel, non chauffé
<ul style="list-style-type: none"> - La tension du ressort peut être adaptée au poids de la porcelaine et/ou des éléments du système - Pour le montage par le bas 		<ul style="list-style-type: none"> - Des barres de guidage en plastique préviennent l'usure de la porcelaine - Les barres de guidage en plastique, qui peuvent être divisées de plusieurs manières, permettent d'empiler des types de porcelaine et/ou d'éléments système très différents - La tension du ressort peut être adaptée au poids de la porcelaine et/ou des éléments du système - Pour le montage par le bas
Modèle ouvert	<ul style="list-style-type: none"> - Modèle fermé - Équipé d'un chauffage pulsé par ventilateur - Température de l'intérieur de l'appareil réglable entre +30 °C et +110 °C - 220-240 V, 50-60 Hz, conforme CE - Adapté aux installations d'optimisation - Selon DIN 18665, partie 6 	—
600 x 545 x min. 765 jusqu'à max. 865 mm (réglable en hauteur)	700 x 691 x min. 785 jusqu'à max. 870 mm (réglable en hauteur)	613 x 375 x min. 765 jusqu'à max. 865 mm (réglable en hauteur)
—		
6 paniers avec hauteur 115 mm ou 10 paniers avec hauteur 75 mm	6 paniers avec hauteur 115 mm ou 10 paniers avec hauteur 75 mm	En fonction de la porcelaine/des éléments système utilisés
—		8 barres de guidage en plastique divisables de plusieurs manières
—		Sans couvercle cloche: 540 mm, avec couvercle cloche: 680 mm (sans couvercle cloche)
En option, en polycarbonate (sans couvercle cloche) (557 x 557 x 163 mm)	En option, en polycarbonate (aucun couvercle cloche disponible) (557 x 557 x 163 mm)	En option, en polycarbonate (640 x 340 mm)
19 kg	64,5 kg	32 kg
—	1,8 kW	—
—		—
Acier inoxydable avec surface microlisée		
voir pages 21-23		
590 025	572 206	572 470

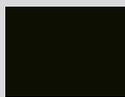
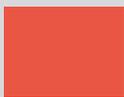
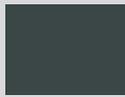
NIVEAUX CONSTANTS POUR PLATEAUX À ENCASTRER B.PRO

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).



Modèle	CEB 47/36 Niveaux constants pour plateaux pour montage par le bas	CEB 47/36 Niveaux constants pour plateaux pour montage par le haut	CEB 53/37 Niveaux constants pour plateaux pour montage par le bas	CEB 53/37 Niveaux constants pour plateaux pour montage par le haut
Équipement de base	- La tension du ressort peut être adaptée au poids de la porcelaine et/ou des éléments du système - Modèle ouvert			
Particularité	—	Comprend: bride périphérique	—	Comprend: bride périphérique
Dimensions L x l x H (mm) (réglable en hauteur)	569 x 391 x min. 765 jusqu'à max. 878 mm	621 x 456 x min. 765 jusqu'à max. 878 mm	619 x 391 x min. 758 jusqu'à max. 858 mm	671 x 456 x min. 758 jusqu'à max. 858 mm
Dimensions de la découpe (en mm)	500 x 390 mm	585 x 400 mm	550 x 390 mm	635 x 400 mm
Capacité	env. 100 plateaux, 470 x 360 mm		env. 100 plateaux, 530 x 370 mm	
Poids (en kg)	16,5 kg	19 kg	17 kg	19,5 kg
Matériau	Acier inoxydable avec surface microlissée			
Accessoires/options	voir pages 21–23			
Référence	590 023	564 021	590 024	564 022

Tout cela est à présent possible grâce aux couleurs B.PRO : avec des niveaux constants et des habillages colorés pour la station de "frontcooking" B.PRO COOK, le système de distribution de repas B.PRO BASIC LINE, les chariots de débarrassage et les chariots de service éprouvés.

NEUTRAL COLOURS	LIVING COLOURS	FRESH COLOURS
 noir graphite	 jaune genêt	 rouge candy
 gris signalisation B	 rouge merlot	 menthe néon
 gris pierre	 vert pétrole	 granny
 blanc de sécurité	 bleu mer	 limette

OPTIONS/ACCESSOIRES POUR NIVEAUX CONSTANTS

Illustration	Désignation	Dimensions	pour les modèles	Référence
	Capot, carré, transparent, en polycarbonate	420 x 420 x 175 mm	tous les niveaux constants pour assiettes	573 771
	Capot, carré, gris argent, en EPP	426 x 426 x 217 mm	tous les niveaux constants pour assiettes	573 767
	Corps revêtu à la poudre en différentes teintes (voir page 20)	—	tous les niveaux constants pour assiettes mobiles sauf TS-K2 18-33	—
	Signal de réalimentation, rouge (1 pièce)	—	tous les niveaux constants pour assiettes	573 838
	4 barres de guidage d'assiettes supplémentaires, acier, revêtues de Rilsan	—	tous les distributeurs d'assiettes	—
	Barres de guidage d'assiettes basses, jusqu'au bord supérieur de la bride des tubes à assiettes, acier, revêtement Rilsan	—	tous les distributeurs d'assiettes	—
	Protection périphérique contre les chocs	—	tous les niveaux constants pour assiettes mobiles	—
	Cadre d'accrochage GN, sur le petit côté, acier inoxydable, pour accrocher 3 GN 1/6	476,5 x 165 x 42,5 mm	tous les niveaux constants pour assiettes mobiles	—

OPTIONS/ACCESSOIRES POUR NIVEAUX CONSTANTS

Illustration	Désignation	Dimensions	pour les modèles	Référence
	Tiroir de nettoyage	—	tous les niveaux constants pour assiettes mobiles	—
	Clip de retenue pour capots, en matière plastique	—	tous les niveaux constants pour assiettes mobiles	573 814
	Barres de guidage en matière plastique (1 pce)	—	UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B, CE-UK 53/53	379 653
	Couvercle cloche de tube anguleux, transparent, en polycarbonate	642 x 342 x 125 mm	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29, UNI-B 59/29	146 904
		710 x 590 x 165 mm	CHV 66/54, CE 66/54	296 815
		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	296 814
		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	296 813
	Capot 88/61 en EPP	983 x 710 x 178 mm	CE 88/61	367 558
	Rangement pour couverts sans distributeur de serviettes	525 x 280 x 210 mm	CCE 53/53, CCE 54/38 env. 260 couverts	—
sans illustration	Rangement pour couverts avec distributeur de serviettes	525 x 280 x 335 mm	CCE 53/53, CCE 54/38 env. 260 couverts	—
	Couvercle cloche de tube rond, transparent, en polycarbonate	315 x 315 x 125 mm	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 mm	SE 26-31, SHE 26-31, SHV 26-31, RE 26-31, RHE 26-31, SEK 26-31	146 582

OPTIONS/ACCESSOIRES POUR NIVEAUX CONSTANTS

Illustration	Désignation	Dimensions	pour les modèles	Référence
	Panier en fil d'acier revêtu de matière plastique, largeur du maillage: 35 x 25 mm, grillage ø 2,5 mm, fil de rive ø 6,0 mm	500 x 500 x 75 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53,	144 801
		500 x 500 x 115 mm	CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50	144 802
		650 x 530 x 75 mm	CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	952 032
		650 x 530 x 115 mm		952 033
		525 x 525 x 75 mm	CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	296 284
		525 x 525 x 115 mm		296 285
	Panier en acier inoxydable brillant électrolytique, Largeur du maillage: 35 x 25 mm, grillage ø 2,5 mm, fil de rive ø 6,0 mm	500 x 500 x 75 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53,	144 803
		500 x 500 x 115 mm	CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50	144 804
		650 x 530 x 75 mm	CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	952 030
		650 x 530 x 115 mm		952 031
		525 x 525 x 75 mm	CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	296 286
		525 x 525 x 115 mm		296 287

MODÈLES DE ROUES

Désignation	Diamètre des roues	Version	pour les modèles
Roues antistatiques	ø 125 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, inoxydables suiv. DIN 18867-8, en matière plastique,	CE-UK 53/53
Roues en acier inoxydable	ø 125 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous les niveaux constants mobiles
	ø 125 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	CE-UK 53/53
	ø 160 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	CE-UK 53/53
	ø 160 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	CE-UK 53/53
Roues en acier galvanisé	ø 125 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous les niveaux constants mobiles sauf CE-UK 53/53
	ø 160 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	CE-UK 53/53
	ø 200 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	CE-UK 53/53

LE GROUPE B.PRO

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

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

B.PRO France S.A.R.L.
3 rue Henri Spaak
ZAC Actipolis III
68390 Sausheim
France
Téléphone +33 3 89 31 25 55
Fax +33 3 89 31 25 65
office.fr@bpro-solutions.com
www.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