

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



DISTRIBUTORI B.PRO

Vassoi, piatti, ciotole per zuppa: con i distributori di B.PRO Catering Solutions sempre sulla strada giusta.

INSIEME IN VIAGGIO

Sia nel catering che nel porzionamento: i robusti distributori di B.PRO vi offre l'aiuto perfetto per la catena di processo.

Così versatili e vari come i compiti di porzionamento e distribuzione di pasti: i distributori B.PRO. Non riscaldati o riscaldabili, con riscaldamento attivo ventilato o con fessure di raffreddamento, carrellati o da incasso – qui troverete sempre il modello adatto.

La massima qualità della lavorazione, il design ergonomico, la lunga durata e una superficie igienica caratterizzano tutti i nostri distributori. Perfettamente armonizzati, vi aiutano a ottimizzare i processi – in modo consona alla qualità, ai costi e all'efficienza.



Distributore di piatti TS-K2 18-33
con fessure di raffreddamento

Distributori di piatti

Con moltissime innovazioni e dettagli ben studiati, i distributori di piatti B.PRO consumano poco e sono caratterizzati dall'elevata capacità di carico. I distributori di piatti sono disponibili con 1 o 2 cilindri dei piatti, non riscaldati, riscaldabili (anche con riscaldamento attivo ventilato) o con fessure di raffreddamento.

Distributore di vassoi CCE 54/38
aperto (figura con accessori vassoi)

Distributori di vassoi

I distributori di vassoi possono contenere fino a 100 vassoi di formato 530 x 370 mm. Per il porzionamento e la distribuzione di pasti è disponibile il pratico componente porta-posate (con o senza distributore di tovaglioli). Per l'accatastamento automatico in lavastoviglie semiautomatiche o automatiche ci sono speciali distributori di vassoi.

Distributore a pianale CHV 58/58
con riscaldamento attivo ventilato

Distributori a pianale

I versatili distributori a pianale sono disponibili non riscaldati, con riscaldamento attivo ventilato o con fessure di raffreddamento.

La perfetta armonizzazione assicura l'interazione perfetta.

Tutti i distributori sono ideali per essere combinati con i carrelli di distribuzione e di trasporto di pasti di B.PRO – per una catena di processo in cui tutti i componenti sono perfettamente armonizzati. Per ulteriori informazioni visitate il sito www.bpro-solutions.com o rivolgetevi al vostro rivenditore specializzato.

CONTENUTO

Distributori piatti con formato	4
Dettagli distributori di piatti	6
Distributori con eccellenze	8

Prospetto dei prodotti

Distributori di piatti	10
Distributori di vassoi	12
Distributori a pianale	13
Distributori di cestelli	14
Distributori universali	16
Distributori per parti inferiori di mantenimento in caldo	17
Distributori da incasso	18



Distributore di cestelli CE-UK 53/53 con raffreddamento ventilato

Distributori di cestelli

Perfetti per la distribuzione di pasti: i distributori di cestelli con potente riscaldamento attivo ventilato o raffreddamento ventilato. I pregiati distributori di cestelli sono ovviamente disponibili anche non riscaldati o con fessure di raffreddamento. Come in tutti i distributori B.PRO, anche qui la tensione delle molle può essere adattata al peso delle stoviglie e/o delle parti del sistema.

Distributore universale UNI-H 58/58 con riscaldamento attivo ventilato

Distributori universali

I distributori variabili sono disponibili, a scelta, con riscaldamento attivo ventilato, non riscaldati o con fessure di raffreddamento. Per l'accatastamento delicato dei più diversi tipi di stoviglie, i distributori universali sono muniti di aste di guida in materiale sintetico che impediscono efficacemente l'abrasione della porcellana.

Distributore da incasso

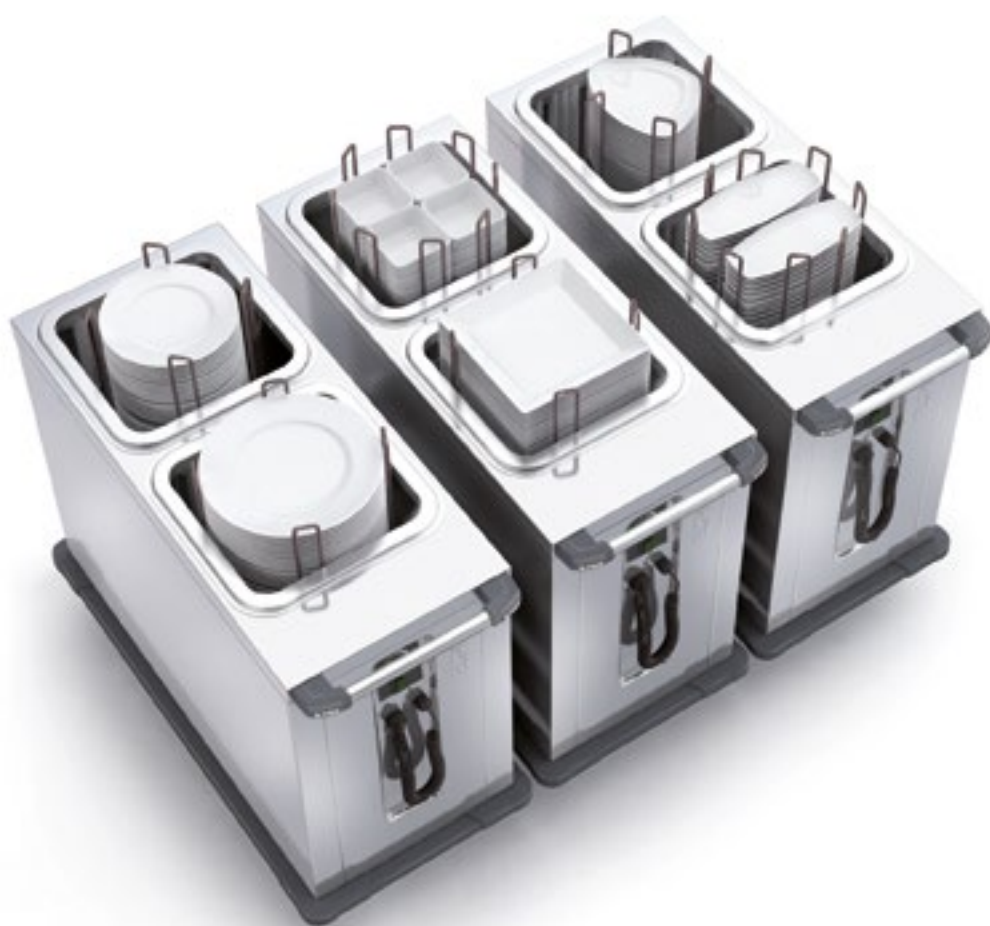
Distributore di vassoi CEB 53/37

Distributori da incasso

I distributori di vassoi, di piatti, di cestelli e universali nell'affermata qualità di B.PRO sono disponibili anche da incasso per il vostro arredamento personalizzato.

DISTRIBUTORI PIATTI CON FORMATO

Con i versatili distributori di piatti di B.PRO potete immagazzinare, trasportare, preparare e mantenere in caldo una gran quantità di stoviglie. E anche risparmiare una porzione extra di energia.



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

Consumo di energia ridotto fino al 20 percento.

E capacità aumentata fino al 20 percento.



Utilizzo mirato dell'energia.

Tutti i distributori di piatti riscaldabili vi offrono le modalità ECO e Boost. Nella modalità Boost le stoviglie possono essere riscaldate velocemente fino ad alte temperature. La modalità ECO vi offre la massima efficienza energetica per mantenere temperature medie per lunghi periodi.

Utilizzo efficiente dell'energia.

Un buon isolamento fa risparmiare una gran quantità di energia. Per questo abbiamo sviluppato una cappa in EPP (polipropilene espanso) ad alto isolamento termico per i distributori di piatti B.PRO. Il calore generato resta molto più a lungo nel distributore – e i distributori di piatti consumano fino al 20 percento di energia in meno.*



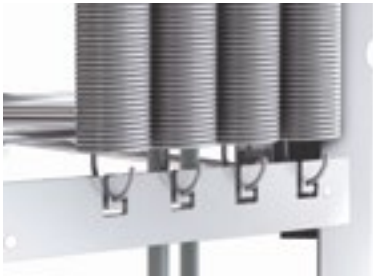
Aumento della capacità, riduzione dei costi.

I distributori di piatti sono muniti di una straordinaria piattaforma di impilamento particolarmente piatta che consente di accatastare fino al 20 percento in più di piatti standard. In questo modo risparmiate spazio in cucina e nel raffreddamento e potrete ridurre le spese di immagazzinamento. Le aste di guida più lunghe e le cappe assicurano inoltre stabilità e sicurezza.

* Rispetto alle cappe in policarbonato.

DETTAGLI DISTRIBUTORI DI PIATTI

Piccoli accessori che semplificano la vita: spesso sono proprio i piccoli accessori a destare grande entusiasmo – quel comfort in più per velocizzare il lavoro.



La facilità del peso forma

Tutti i distributori di piatti possono essere adattati in modo rapido e semplice e senza attrezzi al peso delle stoviglie – grazie all'Easy Setting System (ESS).



Cilindri dei piatti amovibili

I cilindri dei piatti possono essere tolti completamente dal corpo dell'apparecchio. Ciò è estremamente pratico per adattare le molle al peso delle stoviglie e facilita la pulizia e la manutenzione dei distributori.



Per sapere quando basta

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



Ben custodito

"Dove appoggio il coperchio?" – nessun problema grazie al fermaglio. Il pratico fermaglio viene fissato semplicemente alla maniglia di spinta per riporre le cappe in tutta sicurezza.



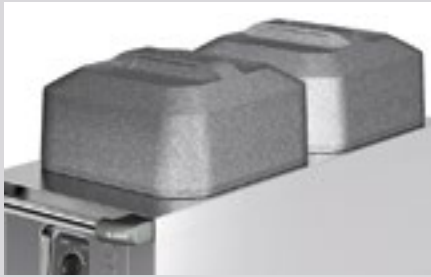
Soluzione igienica

Tutti i distributori carrellati sono disponibili con un cassetto di pulizia. Perfetto per una pulizia accurata e veloce dei distributori.



Si addice perfettamente a voi

Il rivestimento su 3 lati opzionale viene fissato mediante magneti. L'amovibilità facilita la pulizia dei distributori che possono essere usati anche senza rivestimento.



Il coperchio adatto per ogni uso

Tutti i distributori di piatti con riscaldamento attivo ventilato sono muniti della cappa in EPP a basso consumo energetico – ideale per mantenere l'elevata temperatura dei piatti nella distribuzione di pasti. Le cappe in EPP sono particolarmente leggere e robuste, sono lavabili in lavastoviglie e non diventano fragili. Possono essere ordinate come accessori per tutti i modelli di distributore di piatti. Per la presentazione delle stoviglie nella distribuzione di pasti sono disponibili i distributori di piatti con riscaldamento statico e l'affermata cappa trasparente in policarbonato.



Più spazio per contenitori gastronorm

Il telaio di aggancio per contenitori gastronorm è molto pratico per la distribuzione dei pasti e anche per il porzionamento. Perfetto per la messa a disposizione a basso ingombro ad esempio di posate o tovaglioli.

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

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



L'intera gamma
di colori si trova a
pagina 20.

DISTRIBUTORI CON ECCELLENZE

Estremamente robusti e di ottima lavorazione: tutti i distributori B.PRO convincono con dettagli eccellenti.

Da noi le massime prestazioni sono di famiglia. Perché in ogni singolo distributore che esce dal nostro stabilimento si trovano oltre 65 anni di esperienza nell'equipaggiamento di grandi cucine. Sappiamo ciò che è importante per i nostri clienti. Per questo tutti i nostri prodotti sono sviluppati in modo particolarmente ergonomico, sono costruiti in modo robusto e sono facili da usare. La qualità di B.PRO Catering Solutions è qualità su cui potete fare affidamento a lungo.



Semplicità d'uso

Ordinati pannelli di comando vi facilitano l'uso quotidiano degli apparecchi elettrici di B.PRO Catering Solutions.



Di qualità e igienici

La superficie microfinita in acciaio inox CNS 18/10 è particolarmente resistente allo sporco e assicura la massima igiene.

Assolutamente convincente: qualità B.PRO Catering Solutions.



Ruote in materiale sintetico secondo DIN

Le robuste ruote in materiale sintetico della versione di base soddisfano tutti i requisiti della DIN 18867, parte 8. Volete ancora di più? Altri modelli delle ruote a pagina 23.



Maniglie di spinta ergonomiche

La maniglia di spinta di sicurezza continua con paraurti integrato si afferra comodamente e consente di effettuare manovre sicure.



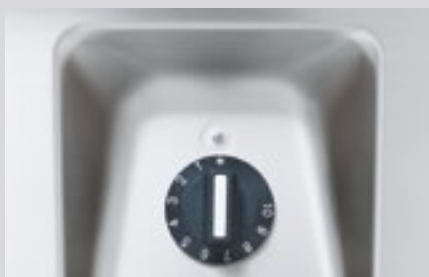
Tecnica con facile accesso

Per la pulizia, l'assistenza e la manutenzione, i rivestimenti laterali del modello con raffreddamento attivo ventilato possono essere tolti facilmente senza attrezzi.



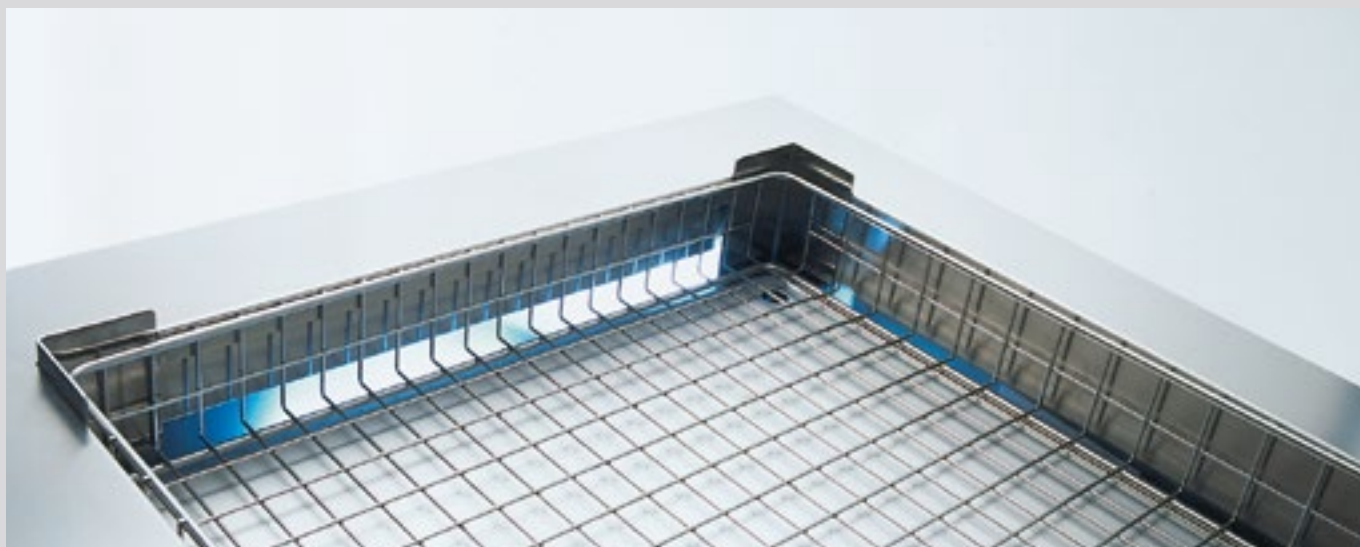
Robusti spigoli antiurto

Non preoccupatevi se talvolta lo spazio è ristretto: i larghi spigoli antiurto in poliammide proteggono mobilia e apparecchi.



Protezione contro gli spruzzi e i getti d'acqua

Quasi tutti i carrelli sono protetti contro gli spruzzi e i getti d'acqua (classe di protezione IP X5, eccezione: CE-UK 53/53 con IP X4).



DISTRIBUTORI DI PIATTI B.PRO

Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzo: vedere a tergo).



Modello	TS-1 18-33 non riscaldato	TS-2 18-33 non riscaldato	TS-K2 18-33 con fessure di raffreddamento
Versione di base	<ul style="list-style-type: none"> - Easy Setting System (ESS) per una facile regolazione delle molle, per l'adattamento al peso delle parti in porcellana e/o del sistema - Cilindri dei piatti a sezione quadrata, facilmente smontabili - Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori - Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni - Ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8 		
Particolarità	—		Con fessure di raffreddamento per raffreddare stoviglie in ambienti di raffreddamento
Dimensioni L x P x H (mm)	554 x 520 x 1030 mm	990 x 520 x 1030 mm	990 x 520 x 1030 mm
Altezza, cappe incluse (mm)	—	—	—
Capacità	circa 80 piatti, rotondi: ø 18-33 cm, rettangolari: max. 28 x 28 cm	circa 160 piatti, rotondi: ø 18-33 cm, rettangolari: max. 28 x 28 cm	circa 160 piatti, rotondi: ø 18-33 cm, rettangolari: max. 28 x 28 cm
Altezza di impilamento	Con cappa: 800 mm, senza cappa: 785 mm		
Cappa	Opzionale, in policarbonato (420 x 420 mm)		
Peso (kg)	37 kg	56 kg	54 kg
Potenza allacciata*	—		
Classe di protezione	—		
Materiale	Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita		
Accessori/opzioni	Vedi pagine 21-23		
Cod. art.	573 774	573 776	573 777

DISTRIBUTORI DI PIATTI B.PRO INMOTION



TS-H1 18-33 riscaldabile	TS-H2 18-33 riscaldabile	TS-UH2 18-33 riscaldabile (riscaldamento attivo ventilato)	2 SHE 21-26 riscaldabile	2 SHE 26-31 riscaldabile
<ul style="list-style-type: none"> - Easy Setting System (ESS) per una facile regolazione delle molle, per l'adattamento al peso delle parti in porcellana e/o del sistema - Cilindri dei piatti a sezione quadrata, facilmente smontabili - Temperatura interna dell'apparecchio regolabile da +30 °C a +110 °C - con fermaglio per cappe - Pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca - Tensione di rete 220-240 V, 50-60 Hz, conforme a CE - Regolatore della temperatura sul lato corto al di sotto della maniglia di spinta - Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori - Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni - Ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8 - Adatti per sistemi di ottimizzazione - Secondo DIN 18865, parte 6 			<ul style="list-style-type: none"> - Senza Easy Setting System - Riscaldabile staticamente, con coperchio, - Classe di protezione: IP X5, - Campo di temperatura da +30 °C a +110 °C 	
Con cappa in policarbonato (420 x 420 mm), da applicare sempre per evitare dispersioni termiche nel funzionamento riscaldato		<ul style="list-style-type: none"> - Con riscaldamento a circolazione d'aria con ventilatore - Con cappa in EPP (426 x 426 mm), da applicare sempre per evitare dispersioni termiche nel funzionamento riscaldato 	- Carico massimo: 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
circa 80 piatti, rotondi: ø 18-33 cm, rettangolari: max. 28 x 28 cm	circa 160 piatti, rotondi: ø 18-33 cm, rettangolari: max. 28 x 28 cm	circa 160 piatti, rotondi: ø 18-33 cm, rettangolari: max. 28 x 28 cm	circa 120 piatti, rotondi: ø 21-26 cm	circa 120 piatti, rotondi: ø 26-31 cm
Con cappa: 800 mm, senza cappa: 785 mm			Con cappa: 670 mm, senza cappa: 620 mm	
In policarbonato (420 x 420 mm)		In 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				
Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita				
Vedi pagine 21-23				
573 775	573 778	573 779	574 836	574 837

* Il livello di pressione acustica dell'apparecchio riferito al posto di lavoro è minore di 70 dB(A).

DISTRIBUTORI DI VASSOI B.PRO



Figura con accessori

Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzo: vedere a tergo).

Modello	CCE 54/38 aperto	CCE-V 54/33 aperto	CCE-A aperto	CE 54/38 chiuso	
Versione di base	<ul style="list-style-type: none"> - La tensione della molla può essere adattata al peso del vassoio - Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali - Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni - Ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8 				
Particolarità	—	—	Modello con guide laterali dei vassoi su nastri di riconsegna delle stoviglie	Modello senza guide laterali dei vassoi su nastri di riconsegna delle stoviglie	Corpo chiuso
Dimensioni L x P x H (mm)	810 x 555 x 900 mm				775 x 520 x 911 mm
Distanza libera L x P x H (mm)	—				
Altezza di lavoro (mm)	900 mm				
Capacità	Circa 100 vassoi, 530 x 370 mm				Circa 80 vassoi, 530 x 370 mm
Altezza di impilamento	700 mm				540 mm
Peso (kg)	38,2 kg		40,2 kg	38,5 kg	40 kg
Potenza allacciata*	—				
Classe di protezione	—				
Materiale	Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita				
Accessori/opzioni	Vedi pagine 21-23				
Cod. art.	574 927	574 928	574 929	574 930	574 908

DISTRIBUTORI A PIANALE B.PRO



CHV 58/58 riscaldabile (riscaldamento attivo ventilato)	CE 58/58 non riscaldato	CE 88/61 non riscaldato	CEK 58/58 con fessure di raffreddamento
<ul style="list-style-type: none"> - La tensione delle molle può essere adattata al peso delle parti in porcellana e/o del sistema - Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori - Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni - Ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8 			
<ul style="list-style-type: none"> - Con riscaldamento a circolazione d'aria con ventilatore - Temperatura interna dell'apparecchio regolabile da +30 °C a +110 °C - Con coperchio in policarbonato (617 x 617 mm), da applicare sempre per evitare dispersioni termiche nel funzionamento riscaldato - Pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca - Regolatore della temperatura sul lato corto al di sotto della maniglia di spinta - Tensione di rete 220–240 V, 50–60 Hz, conforme a CE - Adatti per sistemi di ottimizzazione - Secondo DIN 18665, parte 6 	—	—	Con fessure di raffreddamento per introdurre e raffreddare stoviglie in ambienti di raffreddamento
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			
In funzione delle parti in porcellana/del sistema			
Senza coperchio: 540 mm, con coperchio: 680 mm			
85 kg	58 kg	77 kg	58 kg
230 V / 1,8 kW	—		
IP X5	—		
Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita			
Vedi pagine 21–23			
574 890	574 891	574 892	574 890

* Il livello di pressione acustica dell'apparecchio riferito al posto di lavoro è minore di 70 dB(A).

DISTRIBUTORI DI CESTELLI B.PRO

Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzo: vedere a tergo).



Modello	CHV 53/53 riscaldabile (riscaldamento attivo ventilato)	CHV 66/54 riscaldabile (riscaldamento attivo ventilato)	CE-UK 53/53 raffreddabile (raffreddamento attivo ventilato)
Versione di base	<ul style="list-style-type: none"> - La tensione delle molle può essere adattata al peso delle parti in porcellana e/o del sistema - Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori - Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni - Pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo - Ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, \varnothing 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8 - Adatti per sistemi di ottimizzazione - Secondo DIN 18665, parte 6 		
Particolarità	<ul style="list-style-type: none"> - Con riscaldamento a circolazione d'aria con ventilatore - Con coperchio per evitare dispersioni termiche nel funzionamento riscaldato - Temperatura interna dell'apparecchio regolabile da +30 °C a +110 °C - Regolatore della temperatura al di sotto della maniglia di spinta - Connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca sul lato corto - 220-240 V, 50-60 Hz, conforme a CE 		<ul style="list-style-type: none"> - Raffreddamento ventilato, potenza frigorifera: 0,37 kW a $t_0 = -10$ °C (temperatura di evaporazione) e $t_a = +32$ °C (temperatura ambiente) - Refrigerante privo di FCC (R 134a) - Applicare sempre il coperchio per evitare dispersioni termiche nel funzionamento raffreddato - Temperatura interna dell'apparecchio regolabile da +2 °C a +15 °C con temperatura ambiente di +32 °C - Regolatore digitale della temperatura al di sotto della maniglia di spinta - Connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca sul lato lungo dell'apparecchio - 220-240 V, 50 Hz, conforme a CE
Dimensioni L x P x H (mm)	885 x 700 x 911 mm	1025 x 700 x 911 mm	in funzione dell'equipaggiamento
Altezza di lavoro (mm)	900 mm		
Capacità	6 cestelli di altezza 115 mm o 9 cestelli di altezza 75 mm		5 cestelli di altezza 115 mm o 8 cestelli di altezza 75 mm
Dimensioni dei cestelli	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
Altezza di impilamento	Senza coperchio: 540 mm, con coperchio: 680 mm (coperchio incluso)		
Coperchio	In policarbonato (557 x 557 mm)	In policarbonato (697 x 697 mm)	In policarbonato (557 x 557 mm)
Peso (kg)	70 kg	75 kg	in funzione dell'equipaggiamento
Potenza allacciata*	1,8 kW	1,8 kW	0,4 kW
Classe di protezione	IP X5		IP X4
Materiale	Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita		
Accessori/opzioni	Vedi pagine 21-23		
Cod. art.	574 903	574 904	383 386

* Il livello di pressione acustica dell'apparecchio riferito al posto di lavoro è minore di 70 dB(A).



Figura con accessori

CCE 53/53 non riscaldato	CCE 66/54 non riscaldato	CE 53/53 non riscaldato	CE 66/54 non riscaldato	CEK 53/53 con fessure di raffreddamento
<ul style="list-style-type: none"> - La tensione delle molle può essere adattata al peso delle parti in porcellana e/o del sistema - Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori - Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni - Ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8 				
—				Corpo con feritoie di raffreddamento, per raffreddare stoviglie in ambienti di raffreddamento
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 cestelli di altezza 115 mm o 9 cestelli di altezza 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		Senza coperchio: 540 mm, con coperchio: 680 mm (coperchio escluso)		
—		Opzionale, in policarbonato (557 x 557 mm)	Opzionale, in policarbonato (697 x 557 mm)	Opzionale, in policarbonato (557 x 557 mm)
33 kg	37 kg	43 kg	48 kg	42 kg
—				
—				
Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita				
Vedi pagine 21–23				
574 917	574 918	574 905	574 906	574 907

DISTRIBUTORI UNIVERSALI B.PRO

Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzo: vedere a tergo).



Figura con accessori

Figura con accessori

Modello	UNI-H 59/29 riscaldabile (riscaldamento attivo ventilato)	UNI-H 58/58 riscaldabile (riscaldamento attivo ventilato)	UNI 59/29 non riscaldato	UNI 58/58 non riscaldato
Versione di base	<ul style="list-style-type: none"> - Le aste di guida in materiale sintetico impediscono l'abrasione della porcellana - Mediante le aste di guida in materiale sintetico a posizionamento variabile si possono accatastare i più diversi tipi di parti in porcellana e/o del sistema - La tensione delle molle può essere adattata al peso delle parti in porcellana e/o del sistema - Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori - Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni - Ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8 			
Particolarità	<ul style="list-style-type: none"> - Con riscaldamento a circolazione d'aria con ventilatore - Con coperchio per evitare dispersioni termiche nel funzionamento riscaldato - Temperatura interna dell'apparecchio regolabile da +30 °C a +110 °C - Pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo - Regolatore della temperatura, connettore per cavo spiralizzato con spina cieca sul lato corto al di sotto della maniglia di spinta - 220–240 V, 50–60 Hz, conforme a CE - Adatti per sistemi di ottimizzazione - Secondo DIN 18665, parte 6 		<ul style="list-style-type: none"> - Adatti per sistemi di ottimizzazione - Secondo DIN 18665, parte 6 	
Dimensioni L x P 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
Distanza libera (mm)	590 x 290 mm	581 x 581 mm	590 x 290 mm	581 x 581 mm
Altezza di lavoro (mm)	900 mm			
Capacità	In funzione delle parti in porcellana/del sistema			
Aste di guida	6 aste di guida in materiale sintetico a posizionamento variabile	8 aste di guida in materiale sintetico a posizionamento variabile	6 aste di guida in materiale sintetico a posizionamento variabile	8 aste di guida in materiale sintetico a posizionamento variabile
Altezza di impilamento	Senza coperchio: 540 mm, con coperchio: 680 mm (coperchio incluso)		Senza coperchio: 540 mm, con coperchio: 680 mm (coperchio escluso)	
Coperchio	In policarbonato (640 x 340 mm)	In policarbonato (617 x 617 mm)	Opzionale, in policarbonato (640 x 340 mm)	Opzionale, in policarbonato (617 x 617 mm)
Peso (kg)	68,5 kg	91 kg	48,5 kg	66 kg
Potenza allacciata*	1,8 kW		—	
Classe di protezione	IP X5		—	
Materiale	Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita			
Accessori/opzioni	Vedi pagine 21–23			
Cod. art.	574 909	574 910	574 911	574 912

* Il livello di pressione acustica dell'apparecchio riferito al posto di lavoro è minore di 70 dB(A).

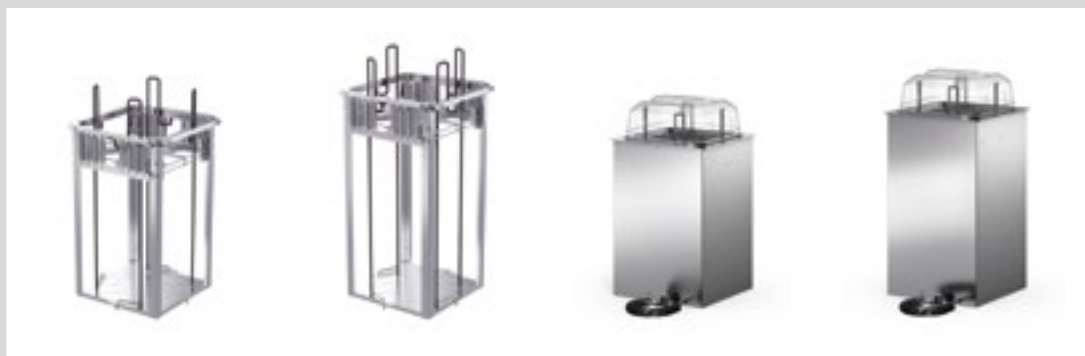
DISTRIBUTORI PER PARTI INFERIORI DI MANTENIMENTO IN CALDO B.PRO



UNI-K 59/29 con fessure di raffreddamento	UNI-K 58/58 con fessure di raffreddamento	2 SHVS 26 riscaldabile (riscaldamento attivo ventilato)
- Vedere a sinistra		<ul style="list-style-type: none"> - Speciale per parti inferiori di mantenimento in caldo in acciaio inox piene di cera - La tensione delle molle può essere adattata al peso dei piatti - Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori - Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni - Ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8
- Corpo con feritoie di raffreddamento, per raffreddare stoviglie in ambienti di raffreddamento		<ul style="list-style-type: none"> - Con potente riscaldamento a circolazione d'aria con ventilatore - Temperatura interna dell'apparecchio di circa +135 °C, non regolabile - Pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca sul lato corto al di sotto della maniglia di spinta - 220-240 V, 50-60 Hz, conforme a CE - Adatti per sistemi di ottimizzazione - Secondo DIN 18665, parte 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
In funzione delle parti in porcellana/del sistema		2 cilindri per 98 parti inferiori di mantenimento in caldo, ø 260 mm
6 aste di guida in materiale sintetico a posizionamento variabile	8 aste di guida in materiale sintetico a posizionamento variabile	—
Senza coperchio: 540 mm, con coperchio: 680 mm (coperchio escluso)		Altezza di impilamento: 664 mm, i coperchi a cerniera in acciaio inox sono fissi sull'apparecchio
Opzionale, in policarbonato (640 x 340 mm)	Opzionale, in policarbonato (617 x 617 mm)	—
46 kg	60 kg	82 kg
—		3,0 kW
—		IP X5
Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita		
Vedi pagine 21-23		
574 913	574 914	574 902

DISTRIBUTORI DI PIATTI DA INCASSO B.PRO

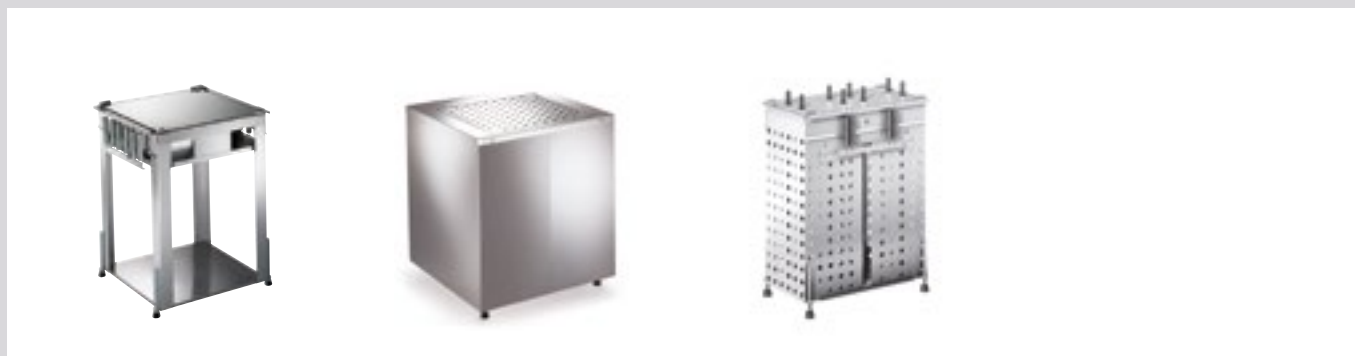
Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzo: vedere a tergo).



Modello	TSE-1 18-33 ET: 630 Distributori di piatti, non riscaldato	TSE-1 18-33 ET: 750 Distributori di piatti, non riscaldato	TSE-H1 18-33 ET: 684 Distributori di piatti, riscaldabile staticamente	TSE-H1 18-33 ET: 800 Distributori di piatti, riscaldabile staticamente
Versione di base	- Easy Setting System (ESS) per una facile regolazione delle molle, per l'adattamento al peso delle parti in porcellana e/o del sistema			
Particolarità	—		<ul style="list-style-type: none"> - Con cappa in polycarbonato (420 x 420 mm), da applicare sempre per evitare dispersioni termiche nel funzionamento riscaldato - Temperatura interna dell'apparecchio regolabile da +30 °C a +110 °C - Pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca - Tensione di rete 220–240 V, 50–60 Hz, conforme a CE 	
Dimensioni L x P 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
Profondità di montaggio (mm)	630 mm	750 mm	684 mm	800 mm
Capacità	circa 70 piatti rotondi: ø 18–33 cm rettangolari: max. 28 x 28 cm	circa 80 piatti rotondi: ø 18–33 cm rettangolari: max. 28 x 28 cm	circa 70 piatti rotondi: ø 18–33 cm rettangolari: max. 28 x 28 cm	circa 80 piatti rotondi: ø 18–33 cm rettangolari: max. 28 x 28 cm
Aste di guida	—			
Altezza di impilamento	Con cappa: 685 mm, senza cappa: 670 mm	Con cappa: 800 mm, senza cappa: 785 mm	Con cappa: 685 mm, senza cappa: 670 mm	Con cappa: 800 mm, senza cappa: 785 mm
Cappa	Opzionale, in polycarbonato (420 x 420 mm)		In polycarbonato (420 x 420 mm)	
Peso (kg)	13 kg	14 kg	29 kg	31 kg
Potenza allacciata*	—		0,825 kW	
Classe di protezione	—		IP X4	
Materiale	Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita			
Accessori/opzioni	Vedi pagine 21–23			
Cod. art.	573 780	573 781	573 782	573 783

* Il livello di pressione acustica dell'apparecchio riferito al posto di lavoro è minore di 70 dB(A).

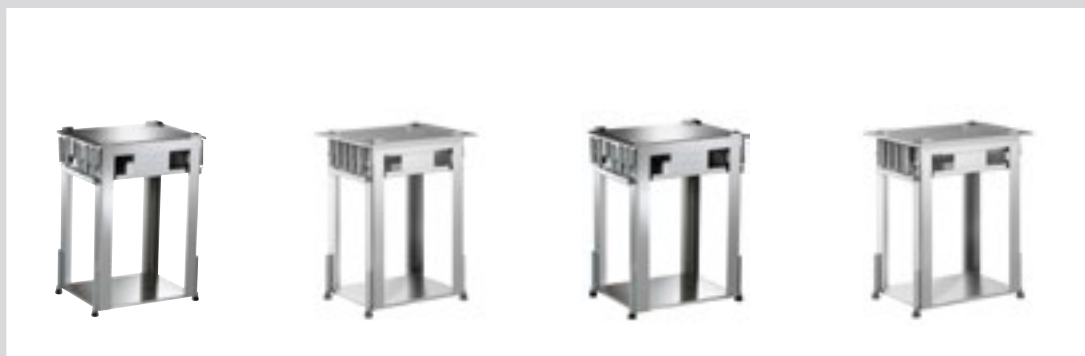
DISTRIBUTORI DI CESTELLI E UNIVERSALI E DA INCASSO B.PRO



CEB 50/50 distributore di cestelli, non riscaldato	CEBH 50/50 distributore di cestelli, riscaldabile	UNI-B 59/29 Distributore universale, non riscaldato
<ul style="list-style-type: none"> - La tensione delle molle può essere adattata al peso delle parti in porcellana e/o del sistema - Per il montaggio dal basso 		<ul style="list-style-type: none"> - Le aste di guida in materiale sintetico impediscono l'abrasione della porcellana - Mediante le aste di guida in materiale sintetico a posizionamento variabile si possono accatastare i più diversi tipi di parti in porcellana e/o del sistema - La tensione delle molle può essere adattata al peso delle parti in porcellana e/o del sistema - Per il montaggio dal basso
Modello aperto	<ul style="list-style-type: none"> - Modello chiuso - Con riscaldamento a circolazione d'aria con ventilatore - Temperatura interna dell'apparecchio regolabile da +30 °C a +110 °C - 220-240 V, 50-60 Hz, conforme a CE - Adatti per sistemi di ottimizzazione - Secondo DIN 18665, parte 6 	—
600 x 545 x min. 765 ... max. 865 mm (regolabile in altezza)	700 x 691 x min. 785 ... max. 870 mm (regolabile in altezza)	613 x 375 x min. 765 ... max. 865 mm (regolabile in altezza)
—		
6 cestelli di altezza 115 mm o 10 cestelli di altezza 75 mm	6 cestelli di altezza 115 mm o 10 cestelli di altezza 75 mm	In funzione delle parti in porcellana/del sistema
—		8 aste di guida in materiale sintetico a posizionamento variabile
—		Senza coperchio: 540 mm, con coperchio: 680 mm (coperchio escluso)
Opzionale, in policarbonato (coperchio escluso) (557 x 557 x 163 mm)	Opzionale, in policarbonato (coperchio non disponibile) (557 x 557 x 163 mm)	Opzionale, in policarbonato (640 x 340 mm)
19 kg	64,5 kg	32 kg
—	1,8 kW	—
—		—
Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita		
Vedi pagine 21-23		
590 025	572 206	572 470

DISTRIBUTORI DI VASSOI DA INCASSO B.PRO

Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzo: vedere a tergo).



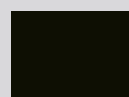
Modello	CEB 47/36 Distributore di vassoi per il montaggio dal basso	CEB 47/36 Distributore di vassoi per il montaggio dall'alto	CEB 53/37 Distributore di vassoi per il montaggio dal basso	CEB 53/37 Distributore di vassoi per il montaggio dall'alto
Versione di base	- La tensione delle molle può essere adattata al peso delle parti in porcellana e/o del sistema - Modello aperto			
Particolarità	—	con flangia perimetrale	—	con flangia perimetrale
Dimensioni L x P x H (mm) (regolabile in altezza)	569 x 391 x min. 765 ... max. 878 mm	621 x 456 x min. 765 ... max. 878 mm	619 x 391 x min. 758 ... max. 858 mm	671 x 456 x min. 758 ... max. 858 mm
Misure dell'apertura (mm)	500 x 390 mm	585 x 400 mm	550 x 390 mm	635 x 400 mm
Capacità	circa 100 vassoi, 470 x 360 mm		circa 100 vassoi, 530 x 370 mm	
Peso (kg)	16,5 kg	19 kg	17 kg	19,5 kg
Materiale	Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita			
Accessori/opzioni	Vedi pagine 21–23			
Cod. art.	590 023	564 021	590 024	564 022

NEUTRAL COLOURS

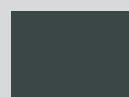
LIVING COLOURS

FRESH COLOURS

B.PRO vi offre il mondo dei colori adatto per il vostro progetto gastronomico: con distributori di piatti e rivestimenti colorati per la stazione frontcooking B.PRO COOK, il sistema di distribuzione di pasti B.PRO BASIC LINE, i carrelli di sbarazzo vassoi e gli affermati carrelli di servizio.



nero grafite



grigio traffico B



grigio pietra



bianco segnale



giallo ginestra



rosso merlot



verde petrolio



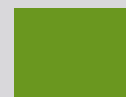
blu marino



rosso candy



neo mint



granny



limetta



OPZIONI/ACCESSORI PER **DISTRIBUTORI**

Figura	Descrizione	Dimensioni	per modelli	Cod. art.
	Cappa, quadrata, trasparente, in policarbonato	420 x 420 x 175 mm	tutti i distributori di piatti	573 771
	Cappa, quadrata, grigio argento, in EPP	426 x 426 x 217 mm	tutti i distributori di piatti	573 767
	Corpo verniciato a polveri in diversi colori (vedere pagina 20)	—	tutti i distributori di piatti carrellati eccetto TS-K2 18-33	—
	Segnale di rabbocco, rosso (1 unità)	—	tutti i distributori di piatti	573 838
	4 aste di guida dei piatti supplementari, acciaio, rivestimento in rilsan	—	tutti i distributori di piatti	—
	Aste di guida dei piatti basse, cilindro dei piatti fino a bordo superiore flangia, acciaio, rivestimento in rilsan	—	tutti i distributori di piatti	—
	Paraurti perimetrale	—	tutti i distributori di piatti carrellati	—
	Telaio di aggancio GN, lato corto, acciaio inox, per agganciare 3 GN 1/6	476,5 x 165 x 42,5 mm	tutti i distributori di piatti carrellati	—

OPZIONI/ACCESSORI PER **DISTRIBUTORI**

Figura	Descrizione	Dimensioni	per modelli	Cod. art.
	Cassetto di pulizia	—	tutti i distributori di piatti carrellati	—
	Fermaglio per cappe, in materiale sintetico	—	tutti i distributori di piatti carrellati	573 814
	Aste di guida in materiale sintetico (1 unità)	—	UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B, CE-UK 53/53	379 653
	Coperchio tubolare quadrangolare, trasparente, in policarbonato	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
	Cappa 88/61 in EPP	983 x 710 x 178 mm	CE 88/61	367 558
	Componente porta-posate senza distributore di tovaglioli	525 x 280 x 210 mm	CCE 53/53, CCE 54/38 circa 260 posate	—
non in figura	Componente porta-posate con distributore di tovaglioli	525 x 280 x 335 mm	CCE 53/53, CCE 54/38 circa 260 posate	—
	Coperchio tubolare rotondo, trasparente, in 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	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

OPZIONI/ACCESSORI PER **DISTRIBUTORI**

Figura	Descrizione	Dimensioni	per modelli	Cod. art.
	Cestello in filo di acciaio rivestito in materiale sintetico, larghezza della maglia: 35 x 25 mm, rete metallica ø 2,5 mm, rete a barrette 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
	Cestello in acciaio inox 18/10 lucidato elettroliticamente, larghezza della maglia: 35 x 25 mm, rete metallica ø 2,5 mm, rete a barrette 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

MODELLI CON AVVOLGIBILE

Descrizione	Diametro ruote	Versione	per modelli
Ruote antistatiche	ø 125 mm	2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno, inossidabili a norma DIN 18867-8, in materiale sintetico,	CE-UK 53/53
Ruote in acciaio inox	ø 125 mm	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno	tutti i distributori mobili
	ø 125 mm	2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno	CE-UK 53/53
	ø 160 mm	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno	CE-UK 53/53
	ø 160 mm	2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno	CE-UK 53/53
Ruote in acciaio zincato	ø 125 mm	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno	tutti i modelli carrellati tranne CE-UK 53/53
	ø 160 mm	2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno	CE-UK 53/53
	ø 200 mm	2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno	CE-UK 53/53

IL GRUPPO B.PRO

I nostri clienti sono tanto diversi e svariati quanto la nostra gamma di servizi. Per offrire a ognuno di essi i servizi migliori, concentriamo le nostre competenze e capacità in due divisioni commerciali altamente specializzate: B.PRO Catering Solutions – prodotti e sistemi per grandi cucine professionali. ENOXX Engineering – parti di precisione prodotte in modo individuale in acciaio inox, alluminio o materiali sintetici per l'industria.

Tutti i settori di attività di B.PRO sono stati certificati a norma DIN EN ISO 9001:2015, garantendo così la massima affidabilità ed orientamento ai clienti.

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