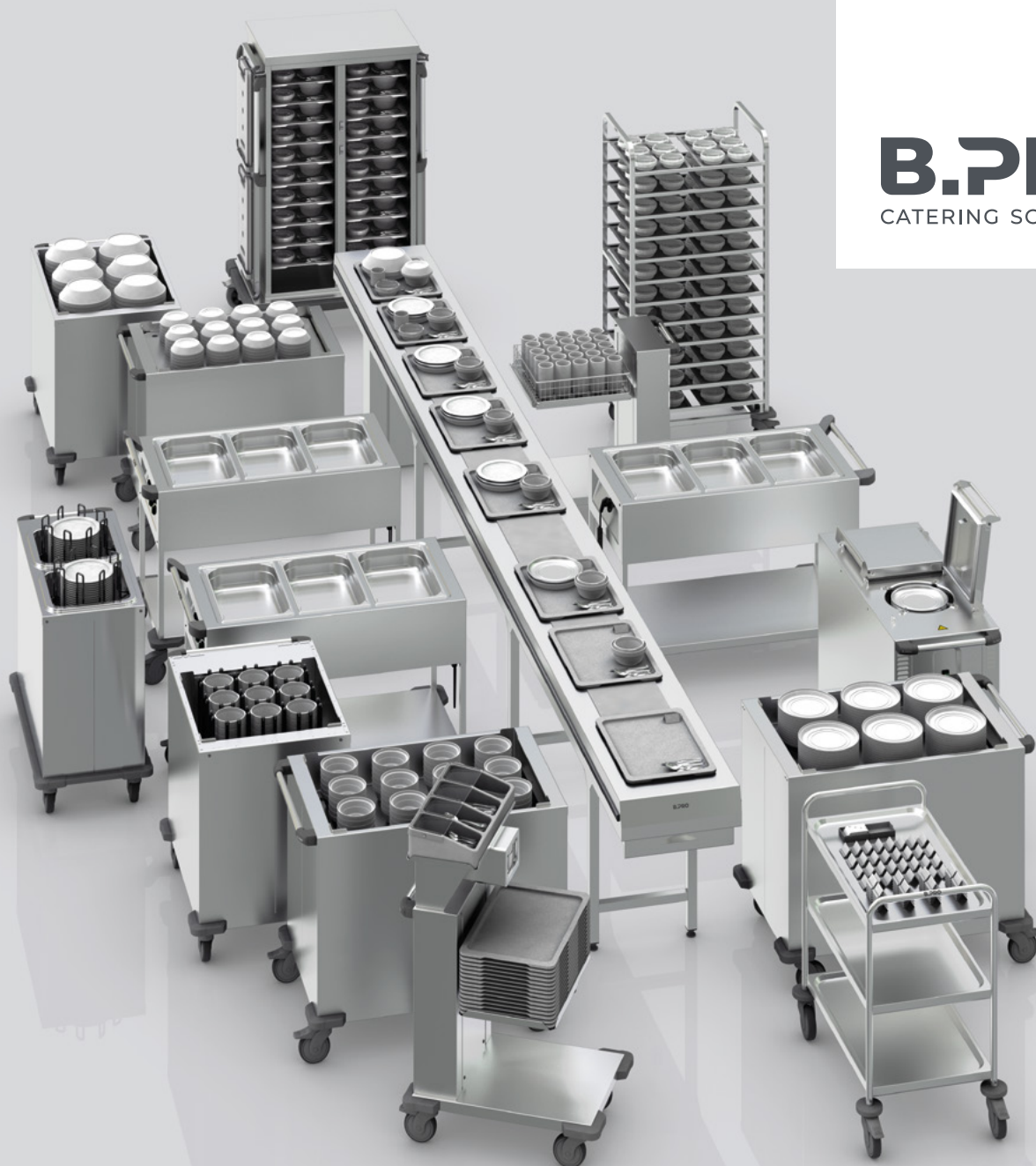


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



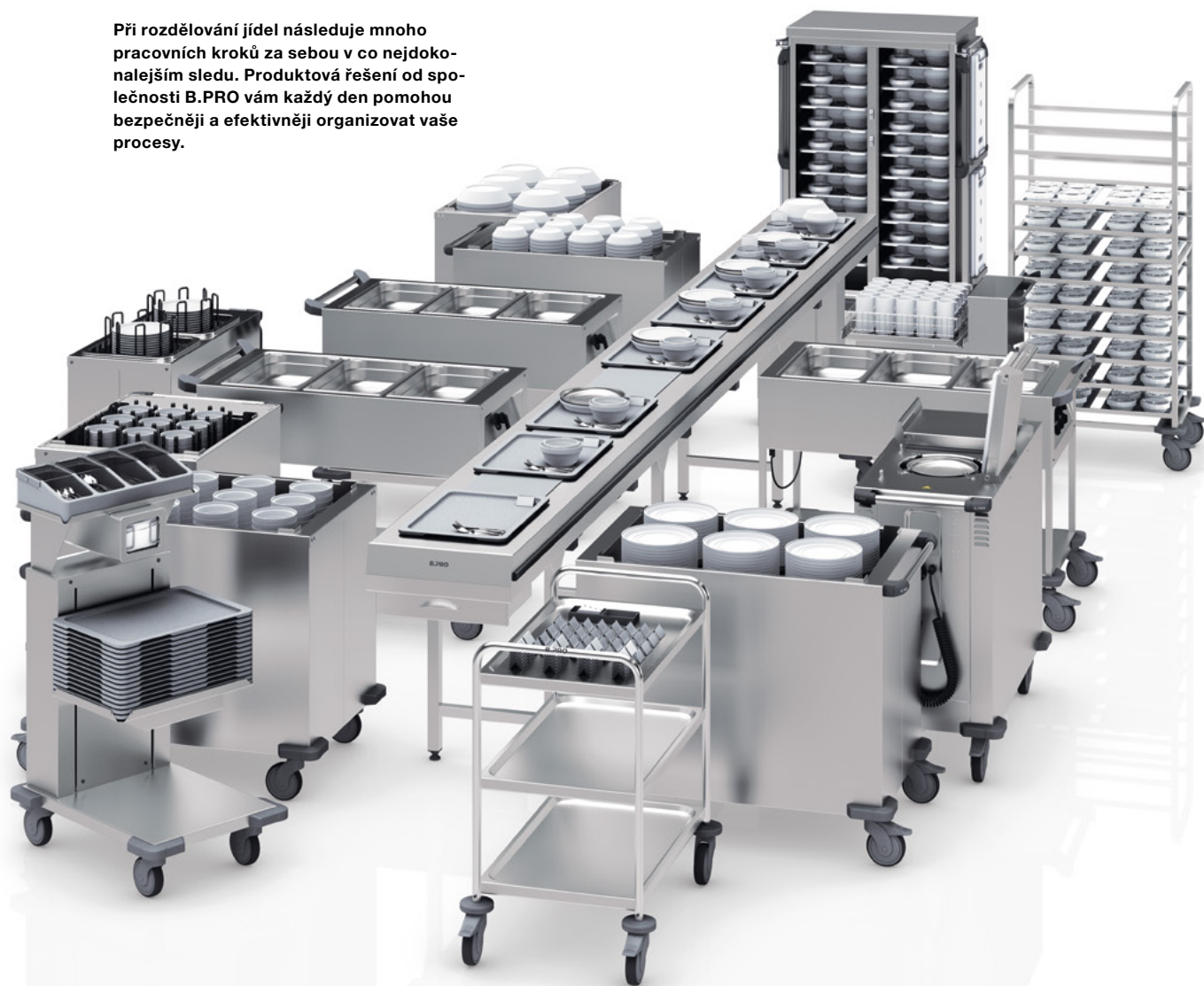
NA BĚŽÍCÍM PÁSU

Smysluplná řešení pro vaše rozdělování jídel při dočasném uskladnění, porcování, přepravě a výdeji u Cook & Chill a Cook & Serve.

DOBROU CHUŤ

Prvotřídní řešení pro Cook & Chill a Cook & Serve: Jídlo, které bylo dobré v kuchyni, má být chutné i v okamžiku, kdy se dostane ke strážníkovi. Spolehlivou podporu vám přitom poskytnou kvalitní pomocníci pro skladování, porcování, přepravu a výdej B.PRO.

Při rozdělování jídel následuje mnoho pracovních kroků za sebou v co nejdokonalším sledu. Produktová řešení od společnosti B.PRO vám každý den pomohou bezpečněji a efektivněji organizovat vaše procesy.



Obsah

Rozdělování jídel s B.PRO Catering Solutions
Cook & Serve
Cook & Chill, porcování v chlazeném prostoru
Cook & Chill, porcování při pokojové teplotě
Cook & Chill, porcování při pokojové teplotě
s chlazeným dopravníkem na rozdělování jídel

2 Chladicí stanice
6 Automatizace
4 Dopravníky na rozdělování jídel
6 Výdejní vozíky a vozíky pro přepravu jídel
8 Zásobníky
10 Transportní vozíky na podnosy
10 Servírovací vozíky

12
16
20
23
24
26
27

Rozhodující je, jak chutná strážníkům.

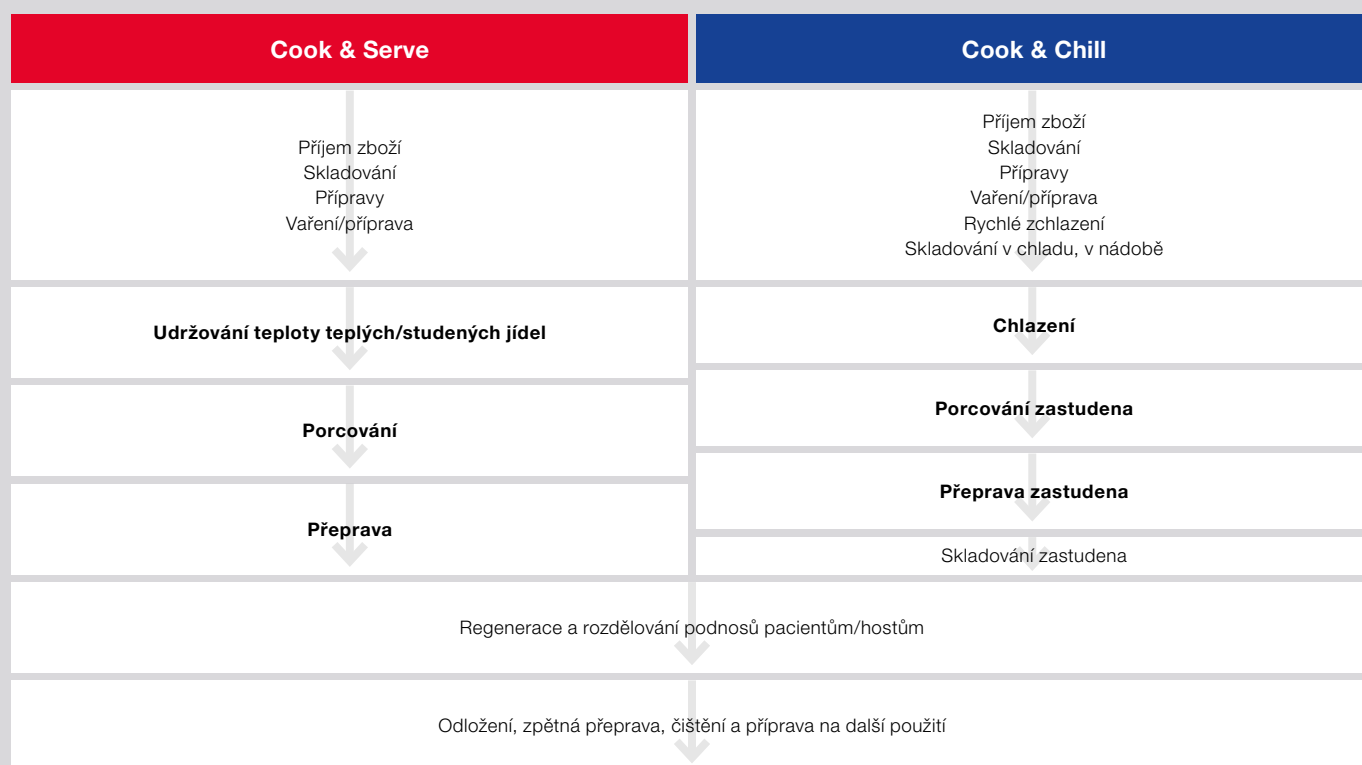
V nemocnicích, domovech důchodců a domech s pečovatelskou službou, ale také ve školách a školkách rostou nároky na zdravou a chutnou stravu bohatou na živiny.

Cook & Serve, Cook & Chill, podnosový nebo nabírací systém: S výrobky a systémy na míru od společnosti B.PRO můžete svým hostům nabídnout tu nejlepší možnou kvalitu jídla.

Zlepšení procesů a zvýšení efektivity.

Na vyžádání vám jako součást dodávky poskytneme analýzu vašich požadavků a svědomité poradenství. Ergonomický design a prvotřídní zpracování našich výrobků z vysoce kvalitních a hygienických materiálů usnadňují personálu každodenní práci. Navíc: Z dlouhodobého hlediska napomáhají zdravému hospodaření.

Rozhodnutí pro B.PRO je rozhodnutí pro výrobky, které jsou vzájemně perfektně sladěny a které vám umožní docílit optimalizaci vašich procesů. Díky tomu je mnohem snazší přinést jídlo hostům atraktivním a chutným způsobem – s ohledem na náklady, kvalitu a efektivitu.



Umění rozdělování jídel s ohledem na kvalitu: Poskytnout dobré jídlo mnoha lidem najednou je vždycky výzva. Produktový systém B.PRO Catering Solutions vám pomůže nastavit efektivní a účinný pracovní postup a dodržet teploty vyžadované systémem HACCP. U Cook & Serve a Cook & Chill. Od základního řešení až po špičkový scénář.

COOK & SERVE

Čerstvé potraviny je třeba připravit rychle: Dokonale sehraný tým společnosti B.PRO zajišťuje hladké pracovní postupy a jídlo v nejlepší kvalitě.



Transportní vozíky na podnosy

TTW-PK 20-115 DZE, vybavený eutektickými deskami

Udržování teploty jídel, chlazení, porcování a přeprava – pro zachování kvality a čerstvosti jídel u Cook & Serve je důležité, aby bylo možné zajistit požadovanou teplotu v každém kroku procesu rozdělávání. Rozhodujícím faktorem pro kvalitu potravin je zde rychlost – jinými slovy hladký průběh přepravy a porcování. Smysluplně sladěné produkty a nejmodernější technologie společnosti B.PRO zajišťují optimalizovaný pracovní postup.

Nejlepší izolační vlastnosti a dobrá manipulace jsou důležité zejména při přepravě a výdeji jídel: S transportními vozíky na podnosy B.PRO můžete hostům bezpečně a rychle přinést porcované jídlo. Pokud servírujete v nabíracím systému, všestranné výdejní vozíky vám spolehlivě pomohou s přepravou a výdejem.



Zásobníky-podavače nádobí plošinné

CE 88/61 pro izolované horní a spodní díly pro talíře a polévkové misky



Zásobník-podavač nádobí plošinný

CE 88/61

SAW 3



Zásobníky na talíře

TS-UH2 18-33 pro udržování tepla a stohování talířů na hlavní jídlo



Regálové vozíky

RWR 161 pro předem naporcované studené komponenty, jako jsou dezerty nebo saláty



Zásobník-podavač nádobí s koši

CCE 53/53 pro hrnky



nevyhříváný ani chlazený

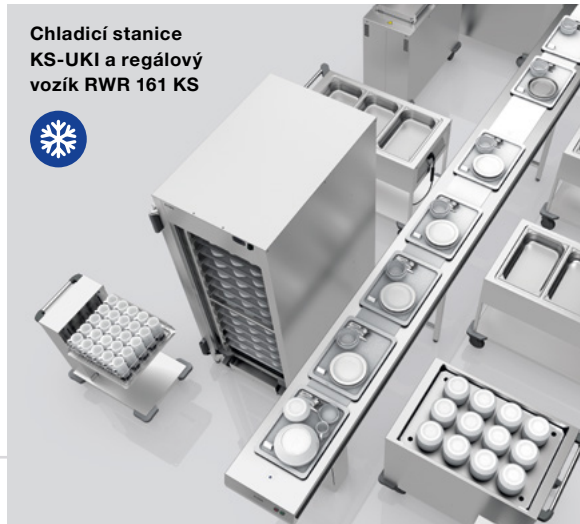


vyhříváný



chlazený

Chladicí stanice
KS-UKI a regálový
vozík RWR 161 KS



Pro extra porci teplotní bezpečnosti

Výkonná alternativa při chlazení předem porcovaných studených jídel, jako jsou dezerty a saláty, při pokojové teplotě v souladu s HACCP: Chladicí stanice KS-UKI RWR 161 s integrovaným aktivním chlazením cirkulujícím vzduchem v kombinaci s regálovým vozíkem RWR 161 KS.

Výdejní vozík SAW 3

se třemi suchými a mokřými samostatnými vyhřívacími vanami v gastronádobách



Speciální zásobník pro spodní díly udržování teploty

2 SHVS 26 pro spodní díly udržování teploty pro talíře na hlavní jídlo



Zásobníky-podavače nádobí plošinné

CE 88/61



Servírovací vozík

SW 8x5-3, mobilní odkládací plocha, např. na karty pacientů



Pásový dopravník na rozdělávání jídel GSPV



Zásobníky na podnosy

CCE 54/38 pro podnosy, včetně volitelného nástavce na příbory se zásobníkem ubrousků



Zásobníky-podavače nádobí plošinné

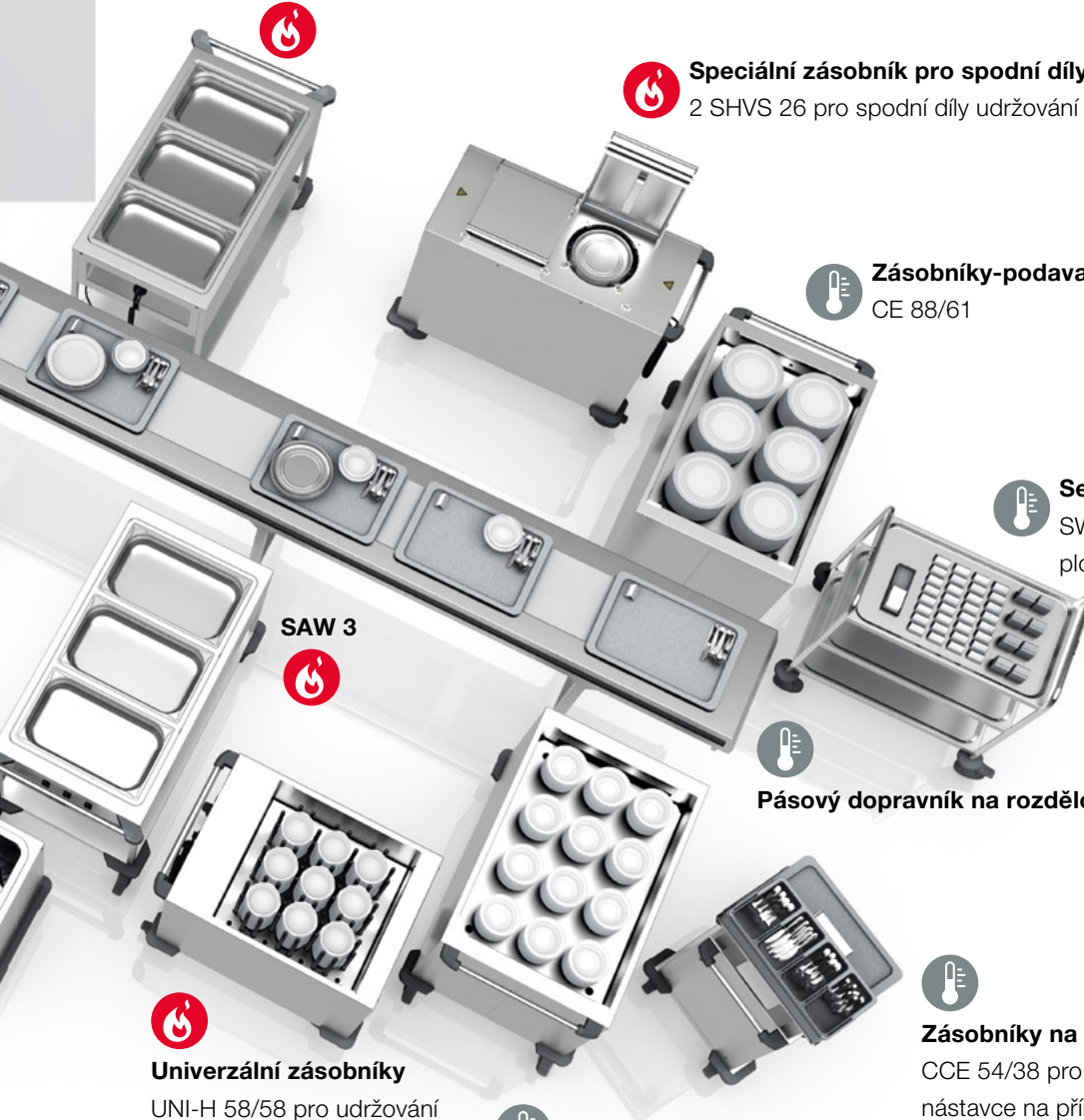
CE 88/61 pro izolované horní a spodní díly pro talíře a polévkové misky



Univerzální zásobníky

UNI-H 58/58 pro udržování tepla a stohování polévkových misek

SAW 3



COOK & CHILL

Porcování v chlazeném prostoru: Robustní vybavení od B.PRO pro klasický způsob porcování za studena.

Při porcování v chlazeném prostoru postačují k zajištění pracovního postupu v souladu s HACCP zásobníky a dopravníky bez další chladicí technologie.

B.PRO nabízí praktický výběr pásových dopravníků na rozdělování jídel, robustních zásobníků a mobilních pomocníků, jako jsou servírovací a regálové vozíky pro dočasné skladování, přepravu, přípravu a porcování v chlazeném prostoru.

Ergonomické detaily pomáhají pracovníkům pracovat efektivně. Nejlepší zpracování a kvalitní ušlechtilá ocel zajišťují dlouhou životnost a optimální hygienu.

Chlazené nádobí je k dispozici v plošinových zásobnících-podavačích nádobí, zásobnících-podavačích nádobí s koši a zásobnících na talíře s chladicími štěrbinami. Předem naporcované komponenty jídel, jako jsou dezerty nebo saláty, lze dočasně uložit do manévrovatelných regálových vozíků a přepravovat je přímo z chladicího prostoru na pásový dopravník.

Pás nebo dopravník s řemeny kruhového průřezu prokluzují: Rychlost pásu si můžete libovolně zvolit od 2,5 do 12 metrů za minutu. A optimalizujte ji tak přesně pro postup rozdělování na porce.

Ve společnosti Cook & Chill je největší výzvou udržení požadovaných teplot chlazení. S výrobky od společnosti B.PRO Catering Solutions si můžete vybrat z mnoha variant porcování – přizpůsobené vašemu prostoru, rozpočtu a množství jídla. Například:

1. Porcování v chlazeném prostoru
2. Porcování při pokojové teplotě
3. Porcování při pokojové teplotě jako špičkové řešení



**Chlazený prostor v souladu se
směrnicemi HACCP**

Zásobník-podavač nádobí s koši

CE 53/53 pro víka, poklapy pro polévkové
misky a misky na hustou polévku



Regálové vozíky

RWR 161 pro předem
naporcované studené
komponenty, jako jsou dezerty
nebo saláty



**Zásobník-podavač
nádobí plošinový**

CE 88/61 pro poklapy na
talířích na hlavní jídlo



Regálové vozíky

RWR 3-A



**Zásobníky-podavače
nádobí plošinové**

CEK 58/58 pro polévkové misky a
misky na hustou polévku,
s chladicími štěrbinami
pro předchozí chlazení
nádobí v chladicím
prostoru



Zásobník na talíře

TS-K2 18-33 pro
talíře na hlavní jídlo,
s chladicími štěrbinami
pro předchozí chlazení
nádobí v chladicím
prostoru



**Zásobník-podavač
nádobí s koši**

CCE 53/53 pro hrnky



Regálové vozíky

RWR 3-A s nástavcem, k
zavěšení gastronádob



**Pásový dopravník na
rozdělování jídel RSPV**



Zásobníky na podnosy

CCE 54/38 pro podnosy, včetně volitelného
nástavce na příbory se zásobníkem ubrousků



Servírovací vozík

SW 8x5-3, mobilní odkládací
plocha, např. na karty pacientů



nevyhříváný ani chlazený



vyhříváný



chlazený

COOK & CHILL

Porcování při příjemné pokojové teplotě: Řešení proplnění za studena na dopravníkovém pásu.

Pokud není k dispozici chlazený prostor pro porcování nebo pokud se má porcování provádět při příjemné pokojové teplotě s ohledem na zaměstnance, mohou zásobníky a výdejní vozíky chlazené cirkulujícím vzduchem od společnosti B.PRO plně využít své přednosti. Ať už předem naporcované, nebo zabalené: Díky chlazení cirkulujícím vzduchem, které lze regulovat s přesností na stupeň, zůstává jídlo v rozsahu teplot odpovídajícím HACCP až do jejich rozdělení na dopravníkovém pásu.

Nádobí, jako jsou talíře nebo polévkové misky a misky na hustou polévku, lze v praktických zásobnících s chladicími štěrbinami skladovat až do doby krátce před použitím v chladicím prostoru – předem vychlazené nádoby vám pomůžou udržet požadovanou teplotu jídla i během porcování.

Rychlost běhu dopravníkového pásu nebo dopravníku s řemeny kruhového průřezu od společnosti B.PRO můžete přesně přizpůsobit svému pracovnímu postupu (2,5–12 m/min). Vysoc kvalitní ušlechtilá ocel a kvalitní zpracování zajišťují i zde snadné čištění a nejlepší hygienické podmínky.

Zásobník-podavač nádobí s koši CE-UK 53/53

s aktivním chlazením cirkulujícím vzduchem, pro předem naporcované saláty a dezerty



Zásobník-podavač nádobí s koši

CE 53/53 pro víka i poklopy pro polévkové misky a misky na hustou polévku



Zásobník-podavač nádobí plošinový

CE 88/61 pro poklopy na talířích na hlavní jídlo



Výdejní vozík SAW 3-UK

s aktivním chlazením cirkulujícím vzduchem, chladicí vanou pro chlazená jídla v nádobě



nevyhřívavý ani chlazený



vyhřívavý



chlazený



Výdejní vozík SAW 3-UK

s aktivním chlazením cirkulujícím vzduchem,
chladičí vanou pro chlazená jídla v nádobě



Výdejní vozík SAW 3-UK

s aktivním chlazením cirkulujícím vzduchem,
chladičí vanou pro chlazená jídla v nádobě



Servírovací vozík

SW 8x5-3, mobilní odkládací
plocha, např. na karty pacientů



Pásový dopravník na rozdělování jídel RSPV



Zásobníky na podnosy

CCE 54/38 pro podnosy, včetně
volitelného nástavce na příbory se
zásobníkem ubrousků



Zásobník-podavač nádobí plošinový

CEK 58/58 pro polévkové
misky a misky na hustou
polévku, s chladičími štěrbi-
nicami pro předchozí chlazení
nádobí v chladičím prostoru



Zásobník na talíře

TS-K2 18-33 pro talíře na hlavní jídlo,
s chladičími štěrbinami pro předchozí
chlazení nádobí v chladičím prostoru

COOK & CHILL

Špička pro HACCP: Porcování při příjemné pokojové teplotě s dopravníkem na rozdělování jídel chlazeným cirkulujícím vzduchem RSPV-UK.

Porcování při příjemné pokojové teplotě vám dává maximální volnost při výběru prostoru pro porcování. Dopravník na rozdělování jídel B.PRO chlazený cirkulujícím vzduchem zajišťuje maximální teplotní bezpečnost a dokonalý chladicí řetězec – nejvyšší třída pro porcování při běžné pokojové teplotě. Chlazený

vzduchový závoj udržuje jídla na dopravníkovém pásu i během porcování na ideální teplotě, čímž zajišťuje důsledné dodržování směrnic HACCP.

Výkonným doplňkem jsou chladicí stanice pro regálové vozíky nebo univerzální zásobníky – i pro velké množství jídel a nádobí.

U společnosti B.PRO najdete vždy promyšlená řešení pro kompletní chladicí řetězec a maximální hygienu u Cook & Chill.



Servírovací vozík

SW 8x5-3, mobilní odkládací plocha, např. na karty pacientů

**Zásobníky na podnosy**

CCE 54/38 pro podnosy, včetně volitelného nástavce na příbory se zásobníkem ubrousků

**Zásobník na talíře**

TS-K2 18-33 pro talíře na hlavní jídlo, s chladicími štěrbinami pro předchozí chlazení nádobí v chladicím prostoru

**Zásobník-podavač nádobí plošinový**

CEK 58/58 pro polévkové misky a misky na hustou polévku, s chladicími štěrbinami pro předchozí chlazení nádobí v chladicím prostoru

Chladicí stanice
KS-UK RWR 3-A s **regálovým vozíkem** RWR 3-A KS pro chlazení jídel v nádobách



Chladicí stanice
KS-UK RWR 161 s **regálovým vozíkem** RWR 161 KS pro chlazení předem naporcovaných salátů a dezertů



Chladicí stanice KS-UK RWR 3-A s **regálovým vozíkem** RWR 3-A KS

**Zásobník-podavač nádobí s koši**

CCE 53/53 pro hrnky

**Zásobník-podavač nádobí plošinový**

CE 88/61 pro poklpy na talířích na hlavní jídlo



Dopravník na rozdělování jídel chlazený cirkulujícím vzduchem
RSPV UK

**Zásobník-podavač nádobí s koši**

CE 53/53 pro víka i poklpy pro polévkové misky a misky na hustou polévku



Teplota prostoru asi 22 °C



nevyhříváný ani chlazený



vyhříváný



chlazený

CHLADICÍ STANICE

Jednoduše zůstaňte v pohodě díky výkonným chladicím stanicím ke zchlazování a udržování nízké teploty nádobí a k udržování nízké teploty jídel – před a během porcování.

Perfektní partneři při porcování: Chladicí stanice B.PRO s přesně přizpůsobenými regálovými vozíky zajistí teploty jídel a nádobí odpovídající HACCP, i bez chlazeného prostoru.

Chladicí stanice KS-UK pro regálové vozíky RWR 3 KS a 3-/4-A KS

Udržování nízké teploty jídel v nádobě připravených k porcování na dopravníkovém pásu.

- Aktivní chlazení cirkulujícím vzduchem
- Všechny gastronádoby jsou jemně a efektivně chlazeny studeným vzduchem, dokonce i gastronádoby zavěšené v horní části regálového vozíku
- Se 2 izolovanými dveřmi k zamezení úbytku chladu
- Regulace chladicí teploty s přesností na stupeň
- Snadné a bezpečné zasouvání a vysouvání z regálových vozíků díky zasouvacím pomůckám

Chladicí stanice KS-UK pro regálový vozík RWR 161 KS

K udržování nízké teploty předem porcovaných jídel připravených k porcování na dopravníku (např. salátů, dezertů v miskách nebo na tácech).

- Aktivní chlazení cirkulujícím vzduchem
- Se vzduchovým závojem chlazeným na čelní straně, aby se zabránilo výměně studeného vzduchu v chladicí stanici s teplým vzduchem v prostoru
- Regulace chladicí teploty s přesností na stupeň
- Bezpečné zasouvání a vysouvání regálového vozíky díky zasouvacím pomůckám



Chladicí stanice KS-UK RWR 3-A

se zasunutým regálovým vozíkem RWR 3-A KS

Dynamické duo k udržování nízké teploty jídel v nádobě připravených na dopravníkovém pásu.

Další informace o těchto výrobcích a komplexním programu B.PRO vám rádi zašleme, samozřejmě bezplatně (adresu najdete na zadní straně).



Na přání: Optimálně využitý prostor

Chladicí stanice 3-A a 4-A mohou být volitelně vybaveny spouštěcími dveřmi.



Odpařování kondenzátu

Elektricky vyhříváný odpařovač kondenzátu vylučuje nutné odvádění kondenzátu.



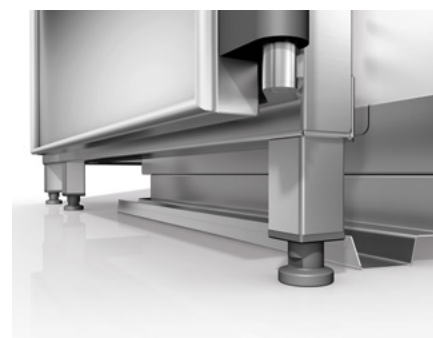
Rychlé připojení

Rychlospojky umožňují rychlé a snadné připojení potrubí chladiva k chladicímu okruhu na místě. Pouze ve spojení s chladivý (glykol, chladicí solanka) – není k dispozici ve spojení s klasickými chladivý.



Mobilní díky kolečkům

Chladicí stanice lze přemístit například za účelem čištění. Pouze ve spojení s rychlospojkami – není k dispozici ve spojení s klasickými chladivý.



Pevný stojan a nastavitelná úroveň podlahy

Výškově nastavitelné nohy umožňují optimální přizpůsobení úrovni podlahy a pevné postavení.



Chladicí stanice KS-UK RWR 3-A

- Pro regálový vozík RWR 3 KS a RWR 3-A KS
- K udržování nízké teploty jídel v regálovém vozíku připravených k porcování na dopravníkovém pásu.
- Chladicí stanice se připojí k chladicímu zařízení na místě
- Chladivo R134a, R404A, R449A, R513A nebo chladicí solanka (vodní glykol)
- Na straně obsluhy jsou umístěny 2 dvoupřístřkové a izolované dveře dělené v poměru 2:1
- Aktivní chlazení cirkulujícím vzduchem
- Teplota regulovatelná s přesností na stupeň od +4 °C do +12 °C (při teplotě prostředí +32 °C)
- Hodnota pro připojení: 220–240 V/50–60 Hz/1N PE
- Instalovaný chladicí výkon: 2,4 kW (při $t_0 = -10$ °C)
- Rozměry: asi 1 290 x 1 110 x 1 375 mm
- Hmotnost: asi 210 kg

Obj. č. 389 048

Regálový vozík RWR 3 KS

- K přípravě jídel pro porcování na dopravníkovém pásu
- Regálový vozík se zasune do chladicí stanice
- Nepřímé chlazení jídel chladicí stanicí
- Regálový vozík je vybaven průběžnou základní deskou, která zabraňuje úbytku chladu
- Svislá rozteč úložných lišt: 82 mm

- Počet párů lišt: 3 x 7 kusů ve spodní části + 3 závěsná místa nahoře
- Kapacita: 24 x GN 1/1 nebo 48 x GN 1/2
- Rozměry asi 1 171 x 614 x 909 mm
- Hmotnost: asi 30 kg

Obj. č. 573 384 (plastová kolečka)

Regálový vozík RWR 3-A KS

- Počet párů lišt: 3 x 7 kusů ve spodní části + vždy 3 závěsná místa nahoře a 3 v nástavci
- Kapacita: 27 x GN 1/1 nebo 54 x GN 1/2
- Rozměry: asi 1 171 x 818 x 1 206 mm
- Hmotnost: asi 38 kg

Obj. č. 573 386 (plastová kolečka)



Chladicí stanice KS-UK RWR 161

- Pro regálový vozík RWR 161 KS
- K udržování nízké teploty předem naporcovaných jídel na dopravníku připravených v regálovém vozíku
- Aktivní chlazení cirkulujícím vzduchem
- Teplota regulovatelná s přesností na stupeň od +4 °C do +12 °C (při teplotě prostředí +32 °C)
- Volitelné vybavení: dvoupřístřkové, izolované dveře k používání chladicí stanice podobně jako vstupní chladicí skříň
- Chladicí stanice se připojí k chladicímu zařízení na místě
- Chladivo R134a, R404A, R449A, R513A nebo chladicí solanka (vodní glykol)
- Hodnota pro připojení: 220–240 V/50–60 Hz/1N PE
- Instalovaný chladicí výkon: 2,8 kW (při $t_0 = -10$ °C)
- Rozměry: asi 780 x 1 095 x 1 940 mm
- Hmotnost: asi 255 kg

Obj. č. 389 047

Regálový vozík RWR 161 KS

- K přípravě předem naporcovaných jídel na podnosech na dopravníkovém pásu
- Regálový vozík se zasune do chladicí stanice
- Nepřímé chlazení jídel chladicí stanicí
- Regálový vozík je vybaven průběžnou základní deskou, která zabraňuje úbytku chladu
- Počet párů lišt: 18
- Svislá rozteč úložných lišt: 73 mm
- Kapacita: 18 x GN 2/1 nebo 36 x GN 1/1
- Nosnost: 200 kg
- Rozměry: asi 663 x 734 x 1 647 mm
- Plastová kolečka, nerezavějící podle DIN 18867-8, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou

Obj. č. 575 379



Chladicí stanice KS-UK RWR 4-A	Regálový vozík RWR 4 KS	Regálový vozík RWR 4-A KS
<ul style="list-style-type: none"> - Pro regálový vozík RWR 4 KS a RWR 4-A KS - K udržování nízké teploty jídel v regálovém vozíku připravených k porcování na dopravníkovém pásu - Chladicí stanice se připojí k chladicímu zařízení na místě - Chladivo R134a, R404A, R449A, R513A nebo chladicí solanka (vodní glykol) - Na straně obsluhy jsou umístěny 2 dvouplášťové a izolované dveře dělené v poměru 2:1 - Aktivní chlazení cirkulujícím vzduchem - Teplota regulovatelná s přesností na stupeň od +4 °C do +12 °C (při teplotě prostředí +32 °C) - Hodnota pro připojení: 220–240 V/50–60 Hz/1N PE - Instalovaný chladicí výkon: 3,2 kW (při $t_0 = -10\text{ °C}$) - Rozměry: asi 1 647 x 1 110 x 1 375 mm - Hmotnost: asi 225 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - K přípravě jídel pro porcování na dopravníkovém pásu - Regálový vozík se zasune do chladicí stanice - Nepřímé chlazení jídel chladicí stanicí - Regálový vozík je vybaven průběžnou základní deskou, která zabraňuje úbytku chladu - Svislá rozteč úložných lišt: 82 mm <ul style="list-style-type: none"> - Počet párů lišt: 4 x 7 kusů ve spodní části + 4 závěsná místa nahoře - Kapacita: 32 x GN 1/1 nebo 64 x GN 1/2 - Nosnost: 200 kg - Rozměry asi 1 527 x 614 x 909 mm - Hmotnost: asi 30 kg - Plastová kolečka, nerezavějící podle DIN 18867-8, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou 	<ul style="list-style-type: none"> - Počet párů lišt: 4 x 7 kusů ve spodní části + vždy 4 závěsná místa nahoře a 4 v nástavci - Kapacita: 36 x GN 1/1 nebo 72 x GN 1/2 - Nosnost: 200 kg - Rozměry: asi 1 527 x 818 x 1 206 mm - Hmotnost: asi 38 kg - Plastová kolečka, nerezavějící podle DIN 18867-8, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou
Obj. č. 389 049	Obj. č. 575 377	Obj. č. 575 378



**Používá se na dopravníku na rozdělávání jídel:
Chladicí stanice KS-UK RWR 161 a
regálový vozík RWR 161 KS**

AUTOMATIZACE

Optimalizované procesy na dopravníku na rozdělávání jídel: Chytrá řešení zajišťují konzistentní kvalitu, snižují pracovní zátěž a zvyšují efektivitu.

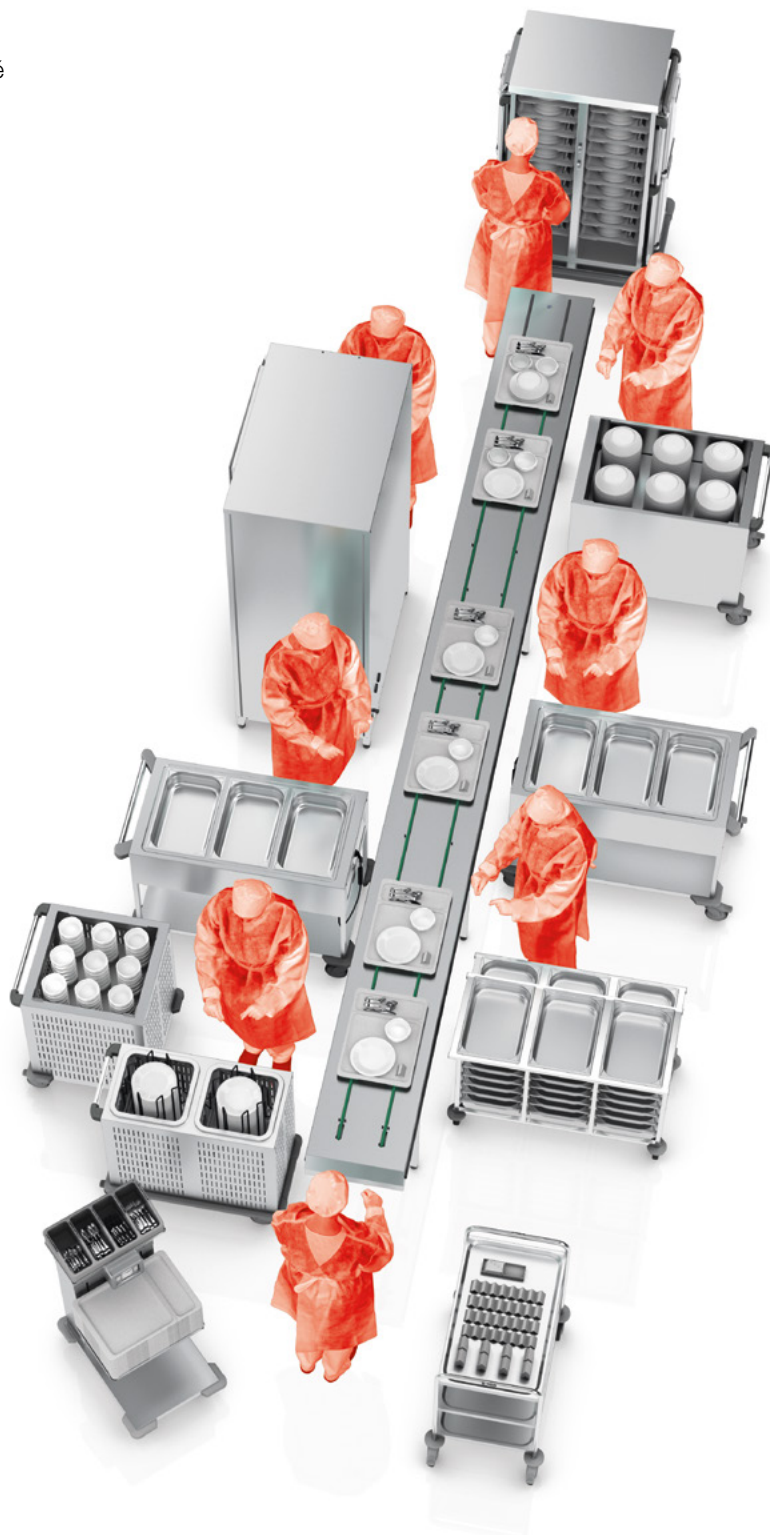
Dopravník pro rozdělávání jídel je ústředním prvkem vaší porcovací logistiky – je místem pro složité procesy, které musí vždy perfektně fungovat.

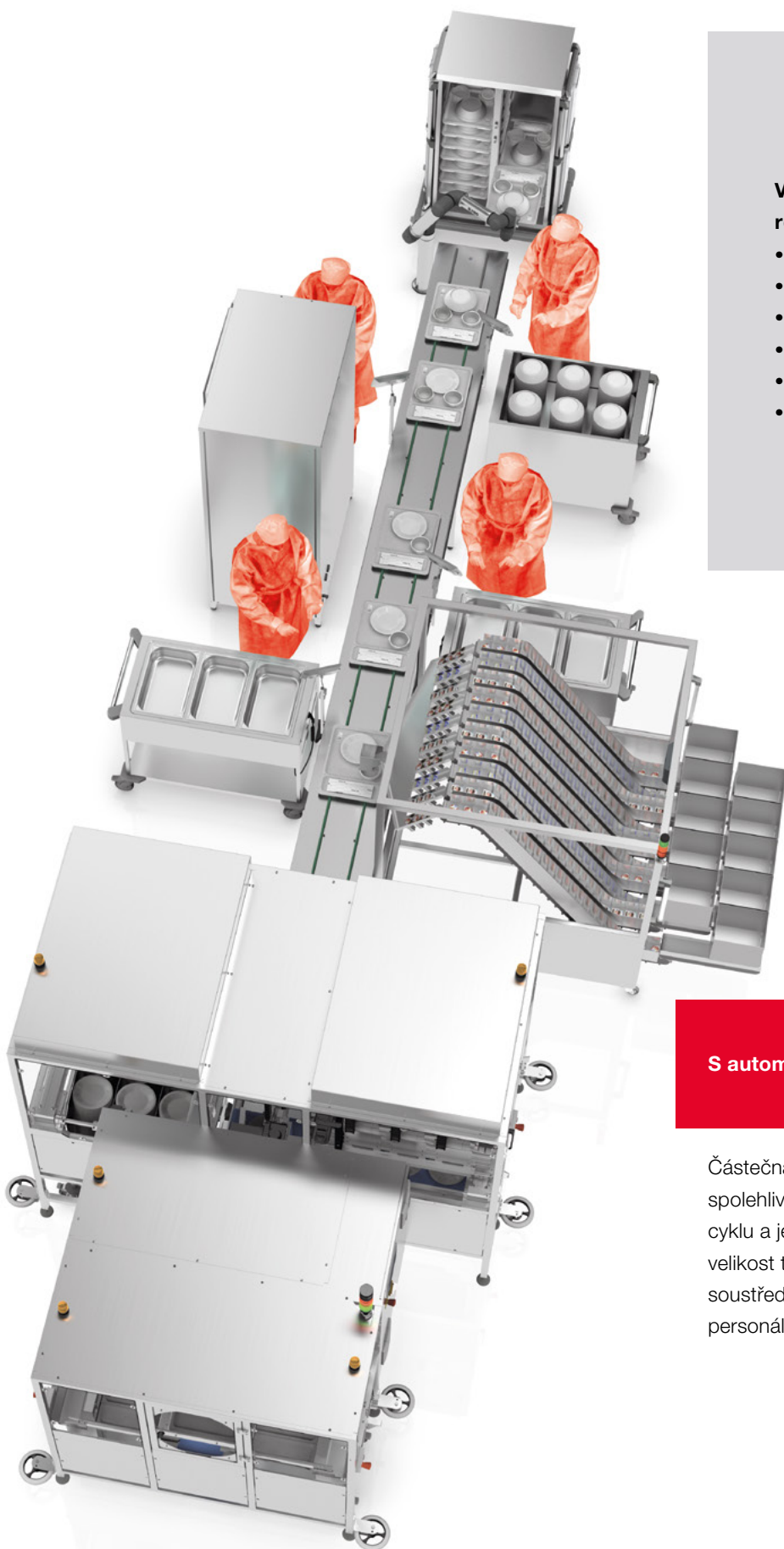
Modulární procesní řešení od společnosti B.PRO vám pomohou tuto výzvu spolehlivě zvládnout. Automatizují jednotlivé pracovní, fyzicky náročné a k chybám náchylné pracovní kroky, individuálně přizpůsobené vašim požadavkům a místním podmínkám.

To znamená nejen efektivnější plnění hygienických a kvalitativních norem. Můžete také pracovat hospodárněji, protože získáte novou svobodu při výpočtu a rozmístování lidských zdrojů.

BEZ automatizace – více lidské práce

Při porcování je třeba přidělit personál každému z mnoha procesních kroků, což se odráží v provozních nákladech. V případě krátkodobé nepřítomnosti zaměstnanců u dopravníku na rozdělávání jídel lze stabilní provoz často udržet jen s velkým organizačním úsilím.





Výhody automatizace na dopravníku na rozdělování jídel:

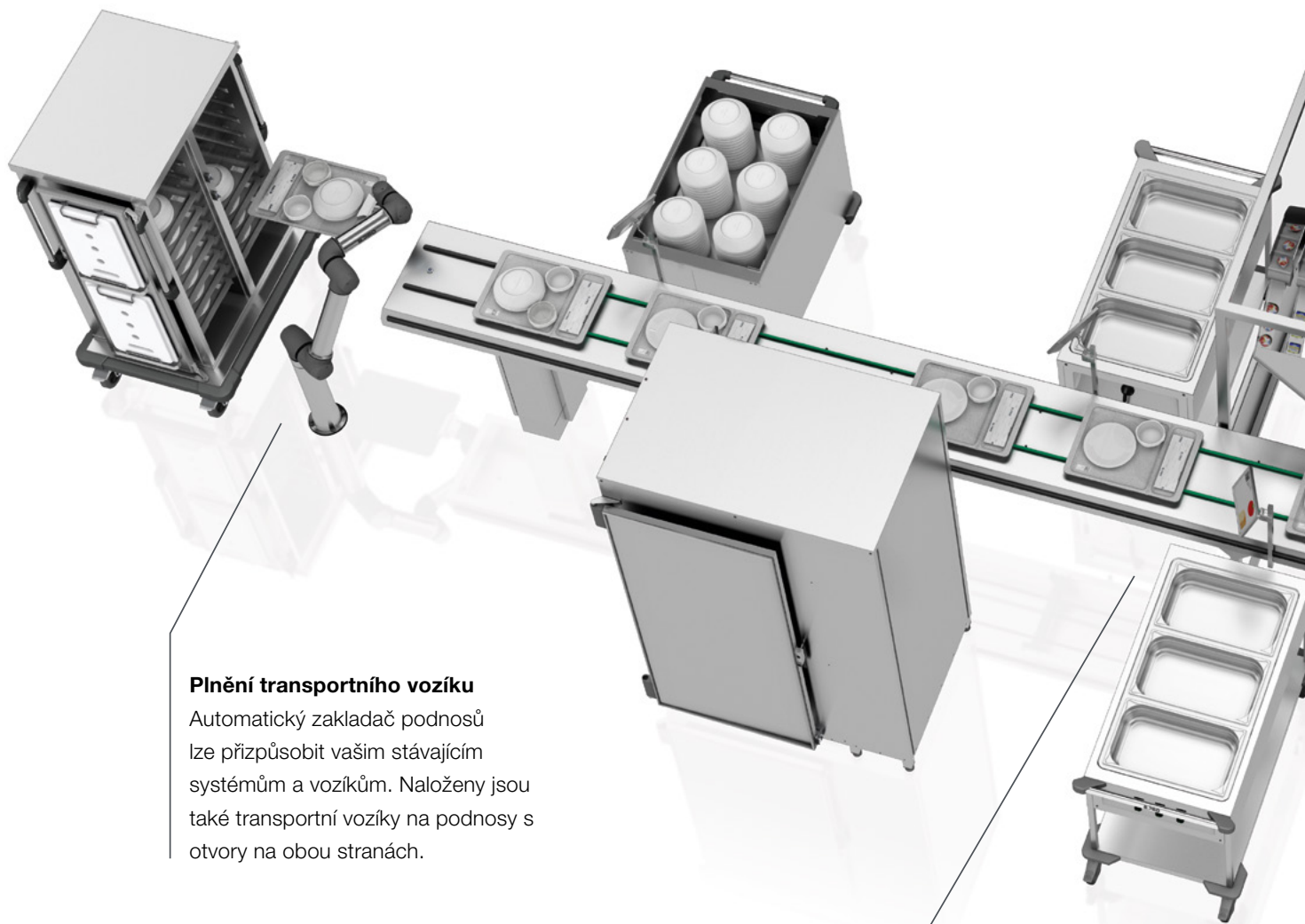
- Ulevit zaměstnancům
- Zjednodušit procesy
- Zvýšit efektivitu
- Hospodárnější provoz
- Zabránit nedostatku personálu
- Efektivnější plnění hygienických norem

S automatizací – menší počet personálu

Částečná nebo úplná automatizace zaručuje spolehlivé a přesné procesy s konstantní dobou cyklu a je k dispozici nepřetržitě. Optimalizovaná velikost týmu chrání váš rozpočet a může se soustředit na hlavní činnosti; nedostatky v personálu jsou menším problémem.

AUTOMATIZACE

Příklad automatizace pro Cook & Chill na dopravníku na rozdělování jídel.



Plnění transportního vozíku

Automatický zakladač podnosů lze přizpůsobit vašim stávajícím systémům a vozíkům. Naloženy jsou také transportní vozíky na podnosy s otvory na obou stranách.



Podpora obrazovek

Obrazovky na jednotlivých pásových stanicích umožňují vizuální zobrazení komponent jídel vybraných účastníkem stravování. To znamená, že personál již nemusí číst informace z pohyblivé karty pacienta. To pomáhá překonat jazykové bariéry a snížit chybovost.

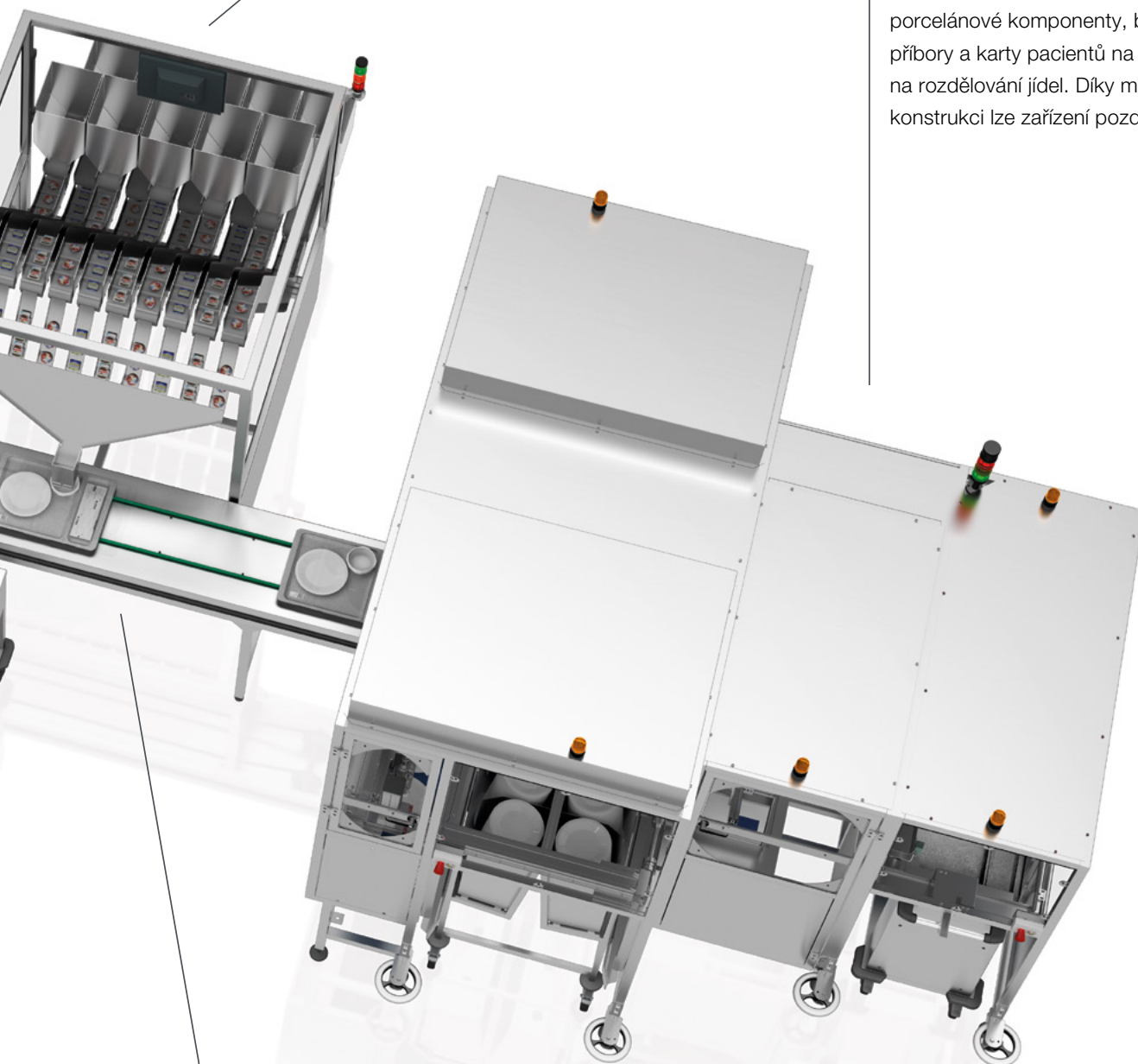
Podávací stanice

Na podávací stanici lze umístit až deset různých balených potravin, jako je máslo nebo džem, a až šest z nich lze najednou porcovat na podnos. Pokud není automat zapotřebí, vytvoří díky kolečkům prostor pro ruční pásové stanice.

Další informace o těchto výrobcích a komplexním programu B.PRO vám rádi zašleme, samozřejmě bezplatně (adresu najdete na zadní straně).

Pokládací moduly

Pomocí pokládacích modulů lze automaticky vkládat podnosy, porcelánové komponenty, balené příbory a karty pacientů na dopravník na rozdělování jídel. Díky modulární konstrukci lze zařízení později rozšířit.



Karty pacientů

Karta pacienta se tiskne přímo na dopravníkovém pásu na speciální redispergovatelný etiketovací papír. Tento papír je opatřen tlakově citlivým lepidlem, které je zcela rozpustné ve vodě a umožňuje oddělit etikety od podnosu, na kterém jsou připevněny, aniž by zanechávalo zbytky při mytí. Velikost etiket i tiskovou šablonu lze individuálně přizpůsobit.



DOPRAVNÍKOVÉ PÁSY PRO PORCOVÁNÍ

Jedem! Naše dopravníky na rozdělování jídel představují třešničku na dortu pro váš pracovní postup.

Rozdělovací pás představuje srdce vašeho pracovního postupu při porcování. Pokud všechno běží hladce, získáte rozhodující časovou a nákladovou výhodu.

Pásové dopravníky nebo dopravníky s řemeny s délkou 3 nebo 13 metrů anebo s aktivním chlazením cirkulujícím vzduchem: Všechny dopravníkové pásy B.PRO jsou vyrobeny z vysoce kvalitní a robustní ušlechtilé oceli a poskytují nejlepší podmínky pro snadné čištění a optimální hygienu.

Konec rušivým zastavením: Rychlost dopravníkových pásů B.PRO lze zcela jednoduše přizpůsobit personálu i průběhu porcování. Můžete tedy proces porcování optimalizovat a omezit obtěžující prodlevy a zastavení na nejnižší možnou míru.

Praktické příslušenství, jako např. přídavné zásuvky, nožní spínače nebo otočné či sklopné stolky pomáhají přizpůsobit pás potřebám konkrétního provozu.



Porcování při příjemné pokojové teplotě

Dopravník na rozdělování jídel RSPV-UK s aktivním chlazením cirkulujícím vzduchem. Pro optimální teplotní bezpečnost při porcování bez chladicího prostoru.



Máte na výběr

Zda chcete raději pásový dopravník nebo dopravník s řemeny kruhového průřezu: Konecový vypínač se senzorem na konci dopravníku a tlačítka pro nouzové vypnutí na začátku a na konci dopravníku zajišťují bezpečný provoz. Další spínače je možné dodatečně instalovat podle potřeby.



Praktické příslušenství

Na začátek nebo konec dopravníku lze volitelně namontovat otočný stolek pro karty pacientů nebo praktický sklopný stolek.



**Výhody na běžícím pásu:
Dopravník na rozdělávání jídel
RSPV-UK s chlazením cirkulujícím
vzduchem.**

Dopravník na rozdělávání jídel RSPV-UK s chlazením cirkulujícím vzduchem umožňuje udržovat chladicí řetězec bez přerušení během porcování za studena při příjemné pokojové teplotě. Chla-

zený vzduchový závoj udržuje jídla na dopravníkovém pásu na ideální teplotě a zajišťuje snadné porcování zastudena při dodržování směrnic HACCP. Stejně praktické je čištění: Boční opláštění a ventilační mřížky lze snadno a bez použití nářadí odstranit.



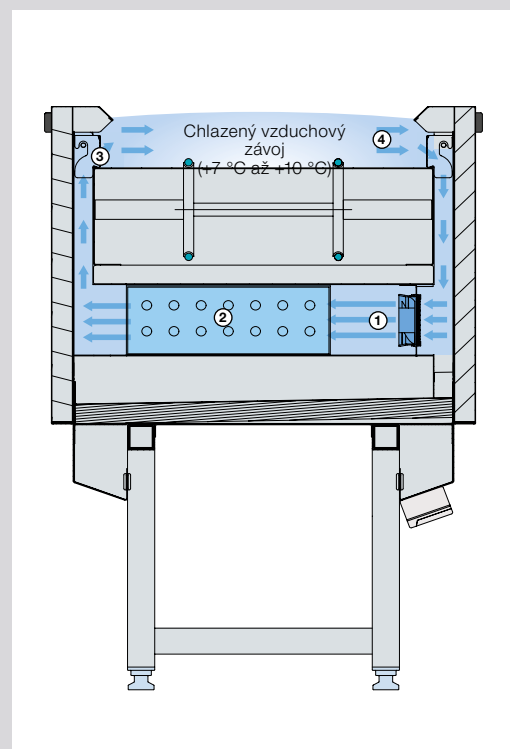
Vždy připraven, i bez chlazení

U rozdělovacího pásu RSPV-UK chlazeného cirkulujícím vzduchem lze provoz pásu a chlazení přepínat nezávisle na sobě. To také umožňuje energeticky úsporné použití bez chlazení, například pro porcování snídaně.



Chlazení cirkulujícím vzduchem pro maximální bezpečnost

Chlazený vzduchový závoj u dopravníkového pásu chlazeného cirkulujícím vzduchem RSPV-UK zajišťuje, že se jídla na dopravníkovém pásu udržují na teplotě požadované systémem HACCP.



Funkční princip

Ventilátor (1) nasává vzduch a nechává jej proudit skrz chladič (2), který vzduch ochlazuje na požadovanou teplotu. Ochlazený vzduch je na druhé straně vyváděn nahoru skrz ventilační mřížku (3). Vzniká tak permanentně chlazený vzduchový závoj, který dokáže jídlo na dopravníku s řemeny kruhového průřezu (4) udržovat chladné podle požadavků HACCP.

DOPRAVNÍKOVÉ PÁSY B.PRO PRO ROZDĚLOVÁNÍ JÍDEL



Pásový dopravník GSPV	Dopravník s řemeny kruhového průřezu RSPV	RSPV-UK
<ul style="list-style-type: none"> - Pásový dopravník, pevný - Materiál chromniklová ocel 18/10 - Vypínač, koncový vypínač se senzorem na konci dopravníku, tlačítka pro nouzové vypnutí na začátku a konci dopravníku - Hlavní vypínač na skříňovém rozvaděči - Nastavitelná rychlost 2,5–12 m/min - Bezúdržbový hnací motor zabudovaný v bubnu - Šířka: 500 mm - Výška: 900 mm - Délky od 3 do 9 m s jedním pohonem, od 9,5 m se 2 pohony - Jednodílný až max. délka 3,5 m, na přání až 6 m - Stíradlo se sběrnou nádobou, kterou lze vyprázdnit 	<ul style="list-style-type: none"> - Dopravník s řemeny kruhového průřezu, pevný - Materiál chromniklová ocel 18/10 - Vypínač, koncový vypínač se senzorem na konci dopravníku, tlačítka pro nouzové vypnutí na začátku a konci dopravníku - Hlavní vypínač na skříňovém rozvaděči - Nastavitelná rychlost 2,5–12 m/min - Bezúdržbový hnací motor zabudovaný v bubnu - Šířka: 500 mm - Výška: 900 mm - Délky od 3 do 9 m s jedním pohonem, od 9,5 m se 2 pohony - Jednodílný až max. délka 3,5 m, na přání až 6 m 	<ul style="list-style-type: none"> - Dopravník na rozdělování jídel chlazený cirkulujícím vzduchem, pevný - Rozsah teplot od +7 °C do +15 °C - Místo připojení k centrálnímu chlazení na místě, - Elektrické připojení: 400 V, 3N PE - Materiál: chromniklová ocel 18/10 - Vypínač, koncový vypínač se senzorem na konci dopravníku, tlačítka pro nouzové vypnutí na začátku dopravníku - Hlavní vypínač na skříňovém rozvaděči - Nastavitelná rychlost 2,5 12 m/min - Bezúdržbový hnací motor zabudovaný v bubnu - Šířka: 630 mm - Výška: 900 mm - Délky od 3 do 9 m s jedním pohonem, od 9,5 m se 2 pohony

VOLITELNÉ VYBAVENÍ

Název	Rozměry	pro modely
Pojízdný dopravník (délka pásu až max. 6 m)	–	GSPV, RSPV
Zásuvky s ochranným kolíkem 230 V (počet a umístění flexibilní)	–	Všechno
Zásuvky CEE 230 V/400 V (počet a umístění flexibilní)	–	Všechno
Nožní spínač pro běh dopravníku (na konci dopravníku)	–	Všechno
Nárazníkový profil, oboustranně	–	Všechno
Kabelový kanál, oboustranně, plast	–	Všechno
Dodatečný tlačítkový vypínač (na začátku dopravníku)	–	GSPV, RSPV, RSPV-UK
Otočný stůl pro karty pacientů (vpravo nebo vlevo na začátku nebo konci dopravníku)	350 x 325 mm	Všechno
Sklopný stůl (vpravo nebo vlevo na začátku nebo konci dopravníku)	600 x 400 mm	Všechno

SAW, SAG, STW

Vyhřívané nebo chlazené: Výdejní vozíky a vozíky pro přepravu jídel B.PRO, které vás rychle dostanou na cestu.

Dobře sebraný tým vám usnadní práci.

Všechny výdejní vozíky a vozíky pro přepravu jídel jsou součástí B.PRO Systems pro efektivní rozdělování jídel s ohledem na kvalitu.

Další informace získáte na adrese www.bpro-solutions.com nebo u svého specializovaného prodejního partnera.

MODEL

SAW
SAW-L
SAW-UK
SAG
STW

PROVEDENÍ

výdejní vozík, otevřený
výdejní vozík, otevřený, ovládací prvky podélně
výdejní vozík, chlazený (cirkulujícím vzduchem)
výdejní vozík, zavřený
vozík pro přepravu jídel



Výdejní vozík SAW 3
s příslušenstvím, gastronádobami



Výdejní vozík chlazený cirkulujícím vzduchem SAW 2-UK

Výdejní vozík s otevřenou spodní částí SAW

K dispozici s jednou až čtyřmi vanami pro udržování teploty (vodní lázeň). Přivařené a hlubokotažené vany nabízejí prostor pro GN 1/1-200 nebo ekvivalent menších gastronádob. Všechny vany mají stupňovou regulaci teploty od +30 °C do +95 °C a lze je vyhřívát a regulovat individuálně.

Výdejní vozíky s chlazením cirkulujícím vzduchem SAW-UK

Výdejní vozíky s chlazením cirkulujícím vzduchem (SAW-UK) jsou vybaveny vanou chlazenou cirkulujícím vzduchem integrovanou do krytu. Nabízí prostor pro GN 1/1-200 nebo ekvivalent menších gastronádob. Vana je vyjímatelná a výparník lze vyklopit pro snadné čištění. Vana chlazená cirkulujícím vzduchem má stupňovou regulaci teploty.

ZÁSOBNÍKY

Robustní zásobníky od společnosti B.PRO vám nabízejí perfektní podporu pro váš procesní řetězec.



Zásobník na talíře TS-K2 18-33 s chladicími štěrbinami



Zásobník na podnosy CCE 54/38 otevřený (s příslušenstvím, s podnosy)



Zásobník-podavač nádobí plošinový CHV 58/58 s vyhříváním cirkulujícím vzduchem

Zásobníky na talíře B.PRO

Zásobníky na talíře s řadou chytrých detailů jsou úsporné a mají vysokou kapacitu. Zásobníky na talíře jsou k dispozici s 1 nebo 2 šachtami na talíře, nevyhříváné, vyhříváné (také s vyhříváním cirkulujícím vzduchem) nebo s chladicími štěrbinami.

Zásobníky na podnosy B.PRO

Zásobníky na podnosy pojmu až 100 podnosů ve formátu 530 x 370 mm. Pro rozdělování a výdej jídel je volitelně k dispozici praktický nástavec na příbory (se zásobníkem ubrousků nebo bez něj). Pro automatické odebírání v poloautomatických nebo plně automatických myčkách nádobí jsou k dispozici speciální zásobníky na podnosy.

Zásobníky-podavače nádobí plošinové B.PRO

Univerzální zásobníky-podavače nádobí plošinové jsou k dispozici nevyhříváné, s vyhříváním cirkulujícím vzduchem nebo s chladicími štěrbinami. Polykarbonátový poklop je již součástí sériového vybavení varianty vyhříváné cirkulujícím vzduchem.



Zásobník na talíře pro všechno

Kulaté nebo hranaté, velké nebo malé – šachta na talíře čtvercového průřezu je vhodná pro všechny. Praktický rastr s otvory umožňuje přizpůsobit zásobník na talíře rychle a jednoduše téměř jakémukoli tvaru nádobí. Příkladná vedení talířů dále umožňují do jediné šachty vložit až čtyři stohy malých misek, šálků nebo talířů.

MODEL PROVEDENÍ ZÁSObNÍKŮ

CCE	zásobník na podnosy a zásobník-podavač nádobí s koši, otevřený
CE	zásobník na podnosy, zásobník-podavač nádobí s koši a zásobník-podavač nádobí plošinový, zavřený
CEH	zásobník-podavač nádobí plošinový s vyhříváním cirkulujícím vzduchem
CEB	zásobník-podavač nádobí s koši, zásobník na podnosy k vestavbě
CEBH	zásobník-podavač nádobí s koši k vestavbě, vyhříváný
CEK	zásobník-podavač nádobí s koši a zásobník-podavač nádobí plošinový, s chladicími štěrbinami
CE-UK	zásobník-podavač nádobí s koši, chlazený (cirkulujícím vzduchem)

CHV zásobník-podavač nádobí plošinový a zásobník-podavač nádobí s koši, vyhříváný cirkulujícím vzduchem

MODEL PROVEDENÍ ZÁSObNÍKŮ

SHVS	zásobník pro spodní díly udržování teploty
TS	zásobník na talíře
TS-H	zásobník na talíře, pojízdný, vyhříváný
TS-K	zásobník na talíře, pojízdný, s chladicími štěrbinami
TS-UH2	zásobník na talíře, pojízdný, s vyhříváním cirkulujícím vzduchem
UNI	univerzální zásobník
UNI-H	univerzální zásobník, vyhříváný (cirkulujícím vzduchem)
UNI-K	univerzální zásobník, s chladicími štěrbinami



**Zásobník-podavač nádobí s koši
CE-UK 53/53 s chlazením cirkulujícím
vzduchem**



**Univerzální zásobník UNI-H 58/58
s vyhříváním cirkulujícím vzduchem**



**Zásobník-podavač nádobí plošinový
CEK 65/45, CE 65/45 a CEH 65/45**

Zásobník-podavač nádobí s koši

Perfektní pro použití při rozdělávání jídel: Zásobník-podavač nádobí s koši B.PRO s výkonným vyhříváním nebo chlazením cirkulujícím vzduchem. Vysoce kvalitní zásobníky-podavače nádobí s koši jsou samozřejmě k dispozici také nevyhřívané nebo s chladicími štěrbinami. Stejně jako u všech zásobníků B.PRO lze tah pružin přizpůsobit hmotnosti nádobí anebo součástí systému.

Univerzální zásobník

Variabilní zásobníky jsou k dispozici s vyhříváním cirkulujícím vzduchem, nevyhřívané nebo s chladicími štěrbinami. Univerzální zásobníky jsou vybaveny vodicími tyčemi z plastu pro šetrné stohování nejrůznějších druhů nádobí – to účinně zabraňuje oděru porcelánu.

Univerzální zásobníky-podavače nádobí plošinové

Speciální zásobníky pro prostorově úsporné stohování různých druhů nádobí. Představují ideální řešení, jestliže se při rozdělávání jídel současně používají různorodé komponenty systémového nádobí. Optimálně přizpůsobené a použitelné pro (téměř)* všechny stohovatelné standardní porcelánové a plastové výrobky.

* Pro více než 50 různých standardních výrobků různých výrobců.

Dobře sešraný tým vám usnadní práci.

Všechny zásobníky jsou součástí B.PRO Systems pro efektivní rozdělávání jídel s ohledem na kvalitu. Další informace získáte na adrese www.bpro-solutions.de nebo u svého specializovaného prodejního partnera.

ÚČINNÁ PODPORA

Transportní vozíky na podnosy B.PRO – pro bezpečné ahygienické rozdělování jídel v podnosovém systému.

Transportní vozíky na podnosy B.PRO (TTW) umožňují všechno přehledně uložit: Hlubokotažené úložné lišty bez spár umožňují plynulé ukládání a vyprazdňování podnosů. Čtyři extra dlouhá manipulační madla umožňují každému členu týmu nastavit ergonomickou výšku, a tedy usnadňují posouvání, tah a manévrování bez ohledu na tělesnou výšku, a to i při otevřených dveřích. Kvalitní konstrukce zajišťuje nejvyšší hygienickou úroveň s minimálními náklady na čištění. To šetří drahocenný čas.



Čtyři ergonomická manipulační madla

Velký průměr madla usnadňuje přepravu – ať už se vydáte jakýmkoli směrem.

Velmi široký celoobvodový nárazník zajišťuje

ochranu vozíku, zařízení i rukou při projíždění úzkými chodbami a dveřmi.

Servírovací vozíky B.PRO: V rychlém pruhu, pokud jde o kvalitu a stabilitu.

Prvotřídní zpracování pro dlouhou životnost. Servírovací vozíky B.PRO jsou velmi kvalitně vyrobené a zaručují při maximální stabilitě a nosnosti také snadnou ovladatelnost, která je ve špičkách potřeba.

Servírovací a odklízeční vozíky nabízíme ve všech velikostech, také se 2 nebo 3 policemi pro velké úložné kapacity. Ať se jedná o přepravu, meziskladování nebo uchovávání – B.PRO nabízí ideální model pro každý požadavek.



Pevně spojeno.

Trubkový rám a police spojují a stabilizují dokonale svařené průběžné švy. To vydrží.



Stabilní a bezpečné.

Díky zakružovaným hranám a velkému, hlubokotaženému tvarovanému okraji jsou police nejen mimořádně stabilní a odolné. Chrání také před úrazy při práci.



Servírovací vozík SW 6 x 4-2



Servírovací vozík SW 8 x 5-3



Servírovací vozík SW 10 x 6-3 BASIC

Další informace o těchto výrobcích a komplexním programu B.PRO vám rádi zašleme, samozřejmě bezplatně (adresu najdete na zadní straně).

SKUPINA B.PRO

Naši zákazníci jsou stejně rozmanití a různorodí jako naše nabídka. Abychom pro každého mohli podat co nejlepší výkon, rozčlenili jsme naše obory působnosti a kapacity na dvě vysoce specializované obchodní jednotky: B.PRO Catering Solutions – výrobky a systémy pro profesionální velkokuchyně. ENOXX Engineering – přesné díly z ušlechtilé oceli, hliníku nebo plastu pro průmysl na zakázku.

Firma B.PRO byla ve všech provozních oblastech certifikována podle DIN EN ISO 9001:2015 a zaručuje vám nejvyšší míru spolehlivosti a orientace na zákazníka.

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