

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



Nové
modely

VŠE V JEDNOM

Nové zásobníky-podavače nádobí plošinové od B.PRO: univerzální speciální zásobníky pro prostorově úsporné stohování různých druhů nádobí.

OPTIMÁLNĚ PŘIZPŮSOBENÉ

Zásobníky-podavače nádobí plošinové představují ideální řešení, jestliže se při rozdávání jídel současně používají různorodé komponenty systémového nádobí. Optimálně přizpůsobené a použitelné pro (téměř)* všechny stohovatelné standardní porcelánové a plastové výrobky.

PLOŠINA NABÍZÍ MÍSTO PRO EURO
NÁDOBY (600 X 400 MM)

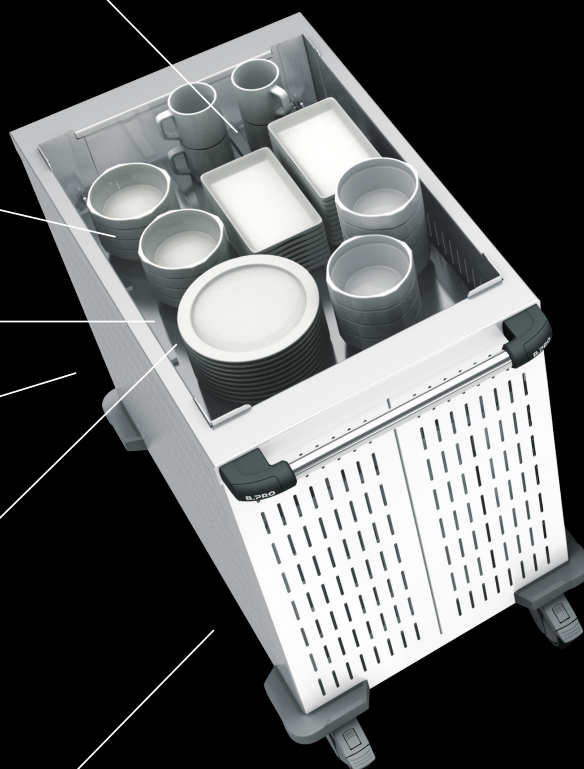
ENORMNÍ OBSAH
(NAPŘ. PRO 600 POLÉVKOVÝCH
MISEK), TÍM SE SNÍŽÍ POČET
ZÁSOBNÍKŮ NA NÁDOBY AŽ O 30 %

MOŽNÉ STOHOVÁNÍ
BEZ KOŠŮ NA NÁDOBY

KOMPAKTNÍ ROZMĚRY UMOŽŇUJÍ
LEPŠÍ MANIPULACI V KUCHYŇSKÝCH
UMÝVÁRNÁCH A NA PORCOVACÍM PÁSU

PROMYŠLENÁ PLOŠINA NABÍZÍ
BEZPEČNOST PROTI PŘEVŘZENÍ I PŘI
VYSOKÉM HMOTNOSTNÍM ZATÍŽENÍ

BEZPEČNÁ A LEHKÁ MANIPULACE
DÍKY SPOLEHLIVÝM OTOČNÝM
KOLEČKŮM A MANIPULAČNÍMU
MADLU



* Pro více než 50 různých standardních výrobků různých výrobců

VARIANTY/ŘADA ZÁSOBNÍKŮ



CEH 65/45 S VYHŘÍVÁNÍM CIRKULUJÍCÍM VZDUCHEM

k udržování teplých komponent nádobí, ale také se perfektně hodí pro podložní talíře s voskovým nebo topným a voskovým jádrem pro udržování teploty. Inovativní vedení vzduchu zajistí rovnoměrné a efektivní rozložení tepla. Dvouplášťový korpus s vnitřním opláštěním šachty perfektně izoluje. Vybaveny konvekčním vyhříváním cirkulujícím vzduchem se zvláště vysokým výkonem vyhřívání.

- Poklop z ušlechtilé oceli k zamezení úbytku tepla v rámci provozu vyhřívání
- Regulovatelná teplota vnitřku přístroje do +135 °C
- Ovládací panel s vypínačem, kontrolkou
- Ovládání teploty, místo připojení spirálovým kabelem se zaslepovací svírkou na čelní straně pod manipulačním madlem
- Regulační rozmezí ECO pro energeticky efektivní teploty nádobí



CE 65/45 NEVYHŘÍVANÝ

k plnění a vyjímání nádobí a komponent různých tvarů a velikostí.

- Průběžné vnitřní opláštění opatřené práškovým nástřikem k zabránění klouzáni nádobí a poškození vnitřní strany korpusu



CEK 65/45 S CHLADICÍMI ŠTĚRBINAMI

k rychlejšímu ochlazování po umývání a při předběžném vychlazení v chladárně jsou korpus a vnitřní opláštění šachty opatřeny otvorem.

- Korpus s chladicími štěrbinami, pro chlazení nádobí v chladárnách
- Průběžné vnitřní opláštění opatřené práškovým nástřikem k zabránění klouzáni nádobí a poškození vnitřní strany korpusu

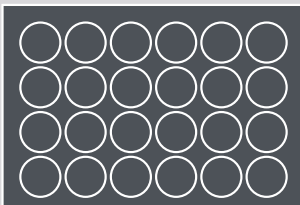
ZÁSOBNÍK-PODAVAČ NÁDOBÍ PLOŠINOVÝ B.PRO

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



Model	CEH 65/45 vyhříváný (cirkulujícím vzduchem)*	CE 65/45 nevyhříváný	CEK 65/45 s chladicími štěrbinami
Základní vybavení	<ul style="list-style-type: none"> - Plošina k uchycení různých druhů nádobí (rozměry plošiny: 650 x 450 mm) - Tah pružin lze přizpůsobit hmotnosti jednotlivých kusů porcelánového nádobí anebo součástí systému - Bezpečnostní manipulační madlo z chromniklové oceli s bočními nárazníky, slouží také k ochraně spínacích prvků - Masivní rohové plastové nárazníky (polyamid) chrání proti poškození - Plastová kolečka, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm, nerezavějící podle DIN18867, část 8 		
Rozměry d x š x v (mm) výška s poklopem (mm)	1184 x 619 x 915 mm 1020 mm	893 x 579 x 912 mm	893 x 579 x 912 mm
Světlý rozměr (v mm)	asi 656 x 456 mm		
Pracovní výška (mm)	900 mm		
Kapacita	v závislosti na použitém porcelánovém nádobí/součástech systému		
Max. hmotnost náplně (v kg)	220 kg	240 kg	240 kg
Výška stohu bez/ s poklopem	asi 570 mm/ asi 610 mm	asi 600 mm	asi 600 mm
Hmotnost (v kg)	asi 110 kg	asi 60 kg	asi 58 kg
Jmenovitá elektrická hodnota*	220–240 V, 50 Hz, 3,0 kW	—	—
Krytí	IP X5	—	—
Materiál	ušlechtilá ocel 1,4301/1,4016 s mikrofinišovaným povrchem		
Příslušenství/volitelná vybavení	Viz následující stranu		
Obj. č. (základní model)	575 291 (388 123)	575 289 (388 121)	575 290 (388 122)

* Hladina hluku přístroje vztažená na pracoviště je nižší než 70 dB(A).



PŘÍKLAD PLNĚNÍ

např. 600 kusů polévkových misek a 0,35l:
24 šáleků ve stozích po 25 ks na sobě

VOLITELNÉ VYBAVENÍ/ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Obrázek	Název	pro modely
	Nelze regulovat teplotu ve vnitřku přístroje (asi 135 °C)	CEH 65/45
	Manipulační madlo jako trubkové rameno celé z ušlechtilé oceli	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
	Obvodové nárazníkové lišty z PE	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
	Obvodové nárazníkové lišty zesílené (frézované)	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45

PROVEDENÍ KOLEČEK

Název	Průměr koleček	Provedení	pro modely
Kolečka z ušlechtilé oceli	ø 125 mm	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45
Kolečka s krytem z pozinkované oceli	ø 125 mm	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	CEH 65/45, CE 65/45, CEK 65/45

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

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