

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO BANKETTWAGEN

Perfekt parken, punktgenau servieren.

INHALT

B.PRO Bankettwagen	4
Für warme und kalte Speisen	6
Bestückungsbeispiele	8
Maximal-Bestückung	9
Qualität im Detail	10

Produktübersicht

B.PRO Bankettwagen,	
– beheizt	12
– gekühlt	14
Zubehör und Optionen	15



IMMER WILLKOMMEN

Die B.PRO Bankettwagen – zur richtigen Zeit am richtigen Ort.

Auf dem Weg von der Küche bis zum Gast vergeht oft eine Menge Zeit. Die größte Herausforderung ist dabei das Beibehalten der Speisenqualität.

Gut, wenn Ihnen dann die ausgereifte Technik der Bankettwagen von B.PRO zur Seite steht.

B.PRO Bankettwagen verfügen über zuverlässige Umlufttechnik zum Warm und Kalthalten, die auch im Dauereinsatz Höchstleistungen bringt.

Heiß oder kalt: Mit B.PRO Bankettwagen kommt's an wie frisch aus der Küche.



ZUVERLÄSSIG, ROBUST,

Qualität von B.PRO Catering Solutions ist unverwechselbar und die praxisorientierte Technik in jeder Hinsicht auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.



SCHÖN

Die Bankettwagen-Familie von B.PRO Catering Solutions erfüllt höchste Ansprüche an Design, Funktionalität und Ergonomie.

Schon der Anblick macht Appetit: Mit ihrem klaren Design und dem souveränen Erscheinungsbild machen die B.PRO Bankettwagen in jedem Ambiente eine gute Figur.

B.PRO Bankettwagen sehen nicht nur unerschämmt gut aus: Gradgenaue Temperatur-Regulierung und hervorragende Isoliereigenschaften halten die Qualität von Speisen auf höchstem Niveau – selbst bei längeren Standzeiten. Egal, ob beim festlichen Tellerbankett oder beim Einsatz von GN-Behältern im Kantinen- und Bufettbetrieb.

Hat alles, was die Arbeit leichter macht.

- Die Schiebegriffe machen ihn leicht manövrierbar. Mit ihrem großzügigen Griffdurchmesser liegen sie besonders gut in der Hand.
- Einfaches Einstellen und Überwachen der Temperatur durch das benutzerfreundliche Design des digitalen Reglers.
- Breite Stoßleisten an den Stirnseiten des Wagens schützen die Hände beim Durchfahren von Türen und schmalen Gängen.

Alles lecker. Auch bei großen Mengen.

- Zuverlässige Kontrolle durch leistungsstarke, gradgenau regulierbare Umluft-Kühlung bzw. -Heizung.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung: Abstandhalter an der Rückwand sorgen dafür, dass die Umluft im Innenraum rundum zirkulieren kann.
- Die umluftbeheizbaren Bankettwagen können mit Feuchtluft oder trocken beheizt werden – ganz wie es den Speisen am besten bekommt.



**reddot design award
winner 2011**

**Funktion und Form,
die überzeugen:
Die B.PRO Bankett-
wagen wurden mit
dem begehrten
„red dot design award“
ausgezeichnet.**

KÜHL-WAGEN

Im B.PRO Bankettwagen mit Umluft-Kühlung bleibt Kaltes schön frisch.

Ob Salat oder Pudding, Sorbet oder Parfait: im großen, gradgenau regelbaren Kühltemperatur-Bereich lässt sich von +8 °C bis -10 °C jede Anforderung genauestens regeln. Gleichmäßige, leistungsstarke Umluftkühlung sorgt für die Einhaltung der nach HACCP geforderten Temperaturen.



Intelligente Technik, clever verpackt: Die kleine, hocheffiziente Kühlmaschine ist sicher im Wageninneren integriert. So haben Sie beim Transport maximale Bodenfreiheit und die Technik ist sicher geschützt – sogar beim Überfahren von Schwellen und Bodenunebenheiten.

WÄRME-SPEICHER

Und im B.PRO Bankettwagen mit Umluft-Heizung bleibt Warmes lecker.



Suppe muss heiß sein – Gemüse nur warm, sonst zerfällt es. Warme Gerichte brauchen unterschiedliche Temperaturen um appetitlich auf den Tisch zu kommen. Das geschlossene Umluft-Heizsystem lässt sich exakt aufs Grad von +30 °C bis +90 °C einstellen.

Leistungsstark erreicht die Umluftheizung die Maximaltemperatur in nur 15 Minuten. Beheizt werden können die Wagen wahlweise trocken oder feucht.

Die Feuchtluftbeheizung schafft ein thermostatisch geregeltes Innenraumklima und optimiert die Wärmeübertragung auf die Speisen. Das Austrocknen kann verhindert werden. Der Wassertank hält für ca. 5 bis 6 Stunden. Er lässt sich schnell und einfach nachfüllen. Die umluftbeheizten Modelle BW 22 und BW 36 können ganz nach Wunsch mit oder ohne Mittelwand verwendet werden.

**Maximal
flexible
Bestückung**

Die einzigartige, halbhohe Mittelwand ermöglicht Ihnen den gleichzeitigen Einsatz von durchgehenden Rosten (1084 x 650 mm) und GN-Behältern oder kleineren Gastronorm-Rosten.

FREIE MENÜWAHL

Bestückung der Bankettwagen – ganz variabel.

Zum Einstellen von Tellern oder Schüsseln wird er mit Rosten verwendet. Speisen, die in GN-Behältern zwischengelagert sind werden direkt eingeschoben.

B.PRO Bankettwagen gibt es wahlweise mit 75 mm oder 115 mm Sickenabstand – so stehen bei gleicher Gerätegröße unterschiedliche Kapazitäten zur Wahl.



Beispiel für Bestückung mit GN-Behältern und durchgehenden Rosten im umluftbeheizten Bankettwagen BW 36.

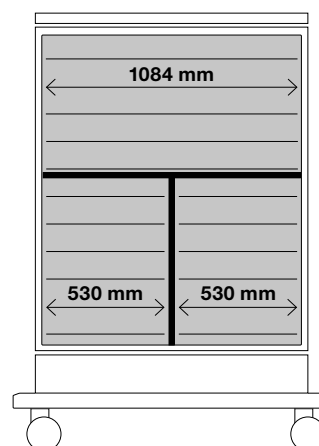


Beispiel für Maximalbestückung mit Tellern inklusive Clochen im umluftbeheizten Bankettwagen BW 18.

MAXIMALBESTÜCKUNG

a: ohne Mittelwand • b: mit halbohoher Mittelwand • c: mit hoher Mittelwand

Modell	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15	
Anordnung der Schrankfächer											
Sickenabstand in mm	115	75	115			75			115	75	
Mit GN-Behältern											
	GN 2/1-100	11	9	–	12	22	–	8	18	10	7
	GN 2/1-65	11	18	–	12	22	–	18	36	10	15
	GN 1/1-100	22	18	–	24	44	–	16	36	20	14
	GN 1/1-65	22	36	–	24	44	–	36	72	20	30
Mit GN-Rosten GR 2/1 (650 x 530 mm) und nicht gestapelten Tellern											
GN-Roste GR 2/1		11	17	–	12	22	–	16	34	9	14
	Teller ø 24 cm	44	68	–	48	88	–	64	136	36	56
	Teller ø 26 cm	44	68	–	48	88	–	64	136	36	56
	Teller ø 28 cm	22	34	–	24	44	–	32	68	18	28
	Teller ø 30 cm	22	34	–	24	44	–	32	68	18	28
	Teller ø 31 cm	22	34	–	24	44	–	32	68	18	28
Mit Rosten (1084 x 650 mm) und nicht gestapelten Tellern											
Roste 1084 x 650 mm		–	–	11	5	–	17	8	–	–	–
	Teller ø 24 cm	–	–	88	40	–	136	64	–	–	–
	Teller ø 26 cm	–	–	88	40	–	136	64	–	–	–
	Teller ø 28 cm	–	–	66	30	–	102	48	–	–	–
	Teller ø 30 cm	–	–	66	30	–	102	48	–	–	–
	Teller ø 31 cm	–	–	66	30	–	102	48	–	–	–
Mit Rosten und gestapelten Tellern mit Clochen abgedeckt Max. 3 Teller mit Clochen übereinander (Höhe je Teller mit Cloche: ca. 65 mm)											
GN-Roste GR 2/1		6	6	–	6	12	–	4	12	5	5
Roste 1084 x 650 mm		–	–	6	3	–	6	3	–	–	–
Teller ø 26 cm		64	68	128	128	128	136	112	136	56	60



**BW 22
mit halbohoher
Mittelwand**

FEINARBEIT

Qualität von B.PRO Catering Solutions zeigt sich im Detail.



Hochwertige Materialien.

B.PRO Bankettwagen werden aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die superglatte, mikrolierte Oberfläche ist besonders hygienisch. Die Kunststoffteile bestehen aus strapazierfähigem Polyethylen und Polyamid.



Tiefgezogen Auflagesicken.

Fertigungs-Knowhow von B.PRO Catering Solutions für eine perfekte Innenausstattung – ohne Schmutzfugen, ohne scharfe Ecken und Kanten. Das erleichtert die Reinigung und schafft zusätzliche Arbeitssicherheit für das Personal.



Robuster Stoßschutz.

Hält mehr aus und hält länger: Der umlaufend geschlossene und extrabreite Stoßschutz schont Wagen, Wände und Mobiliar.



Mit Sicherheit gut untergebracht.

Die praktische Kabelführung sorgt dafür, dass Ihnen das Kabel auch im eingesteckten Zustand nicht im Weg ist. Das Kabel wird sicher unterhalb des Scharniers geführt und ist damit vor dem Einklemmen beim Öffnen der Türen geschützt.



Umlaufende Dichtungsrahmen.

Die umlaufenden Dichtungsrahmen stellen sicher, dass die beheizte oder gekühlte Luft dort bleibt, wo sie hingehört: im Inneren der Wagen. Sie können einfach ohne Werkzeug herausgenommen werden – servicefreundlich und hygienisch.

Energie effizient nutzen.

Der doppelwandig konstruierte Korpus ist durchgehend isoliert. In Verbindung mit dem Dichtungsrahmen in der Tür kann so keine Kalt- oder Warmluft entweichen – und wird keine Energie umsonst verbraucht.

Sowohl bei Korpus als auch Türen sind äußere und innere Edelstahlhülle thermisch vollständig voneinander getrennt.

Die eingesetzte Energie kann optimal zum Warm- bzw. Kalthalten der Speisen genutzt werden. Bei den umluftgekühlten Modellen sorgt ein Türkontaktschalter zusätzlich für das automatische Abschalten der Kühlung bei länger offener Tür. Das spart Strom. Und schützt vor Vereisung.

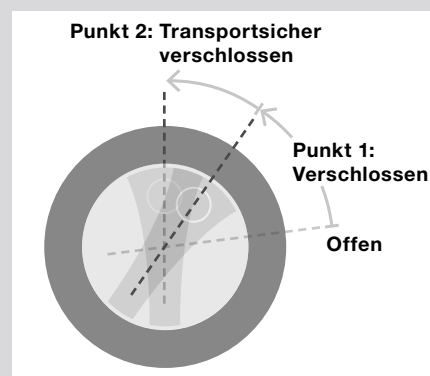
Mehr Bewegungsfreiheit.

Allzeit manövrierbereit: Die Türen sind so angebracht, dass die Schiebegriffe auch bei geöffneter Tür leicht zugänglich sind. Die robusten Scharniere ermöglichen eine Türöffnung bis zu 268°, die Türen lassen sich mittels Magneten schnell und einfach arretieren.



Sichere Türen.

Alle B.PRO Bankettwagen haben Türen mit einer 2-Punkt-Verriegelung. Bei zweifacher Verriegelung sind die Türen damit absolut transportsicher verschlossen. Beim einfachen Schließen können die Türen im Notfall auch von innen ganz leicht geöffnet werden. Sie erfüllen damit alle Sicherheitsanforderungen nach DIN EN 60335-2-89.



Intelligente Lösungen für bestes Handling: Die beheizbaren B.PRO Bankettwagen.



Heizmodul herausnehmbar.

Mit seinem ergonomischen Griff ist das Umluftheizmodul besonders leicht herausnehmbar. Und auch der Wassertank für die Feuchtluftbeheizung lässt sich bequem entnehmen. Beste Voraussetzungen für schnelle Reinigung und optimale Sauberkeit und Hygiene.



Nichts im Weg und trotzdem dicht.

Durch clever angebrachte Dichtungen dichten sich die beiden Türen gegenseitig ab – auch ohne Mittelwand, die Ihnen beim Hantieren mit großen Rosten oder Platten im Weg ist. Praktisch: Die Türen können unabhängig voneinander geöffnet werden. Das erleichtert die Arbeit, schützt vor unnötigem Temperaturverlust und hilft, Energie zu sparen.



Mit oder ohne Mittelwand.

Die umluftbeheizten Modelle BW 22 und BW 36 können Sie mit oder ohne Mittelwand verwenden – je nachdem, ob Sie mit GN-Behältern oder mit Rosten arbeiten. Eine Innovation von B.PRO Catering Solutions ist die halbohohe Mittelwand für den kombinierten Einsatz von Rosten und GN-Behältern in einem Wagen.

B.PRO BANKETTWAGEN, BEHEIZT

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	BW 11 Bankettwagen, beheizt	BW 18 Bankettwagen, beheizt
Korpus-Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> - Doppelwandig und isoliert - Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung 	
Heizung	<ul style="list-style-type: none"> - Umluftbeheizt - Gradgenau regelbar von +30 °C bis +90 °C - Anzeige mit LED-Display - Mit oder ohne Feuchtluft beheizbar - Abstandhalter an der Rückwand zur optimalen Warmluftverteilung - Heizeinschub herausnehmbar 	
Aufheizzeit	ca. 15 Minuten	
Elektr. Anschluss	220–240 V AC/50–60 Hz/2,2 kW	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> - Schiebegriffe auch bei geöffneten Türen zugänglich - Tür doppelwandig, isoliert und thermisch getrennt, mit umlaufendem, herausnehmbarem Dichtungsprofil - Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar - Vollständig geöffnete Tür arretierbar - Innenraum: Hygieneausführung HS - Schutzart: IP X4 	
Tür	1 Flügeltür	
Schrank-Innenraum	<ul style="list-style-type: none"> - 11 Paar tiefgezogene Auflagesicken - Sickenabstand: 115 mm - 1 Schrankfach 	<ul style="list-style-type: none"> - 18 Paar tiefgezogene Auflagesicken - Sickenabstand: 75 mm - 1 Schrankfach
Max. Anzahl GN-Behälter*	11 GN 2/1-100	18 GN 2/1-65
Max. Anzahl Roste* - Teller ø 24–26 cm - Teller ø 28–32 cm (nicht gestapelt)	11 Roste GR 2/1 - 44 Teller - 22 Teller	17 Roste GR 2/1 - 68 Teller - 34 Teller
Rollenausführung	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt, ø 160 mm	
Maße (L x B x H)	840 x 945 x 1920 mm	
Gewicht	146 kg	
Max. Tragfähigkeit	200 kg	
Material	CNS 18/10, Polyethylen, Polyamid	
Best.-Nr.	573 574	573 575

* Maximalbestückung: Siehe Seite 9

B.PRO BANKETTWAGEN, BEHEIZT



Modell	BW 22 Bankettwagen, beheizt	BW 36 Bankettwagen, beheizt
Korpus-Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> - Doppelwandig und isoliert - Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung 	
Heizung	<ul style="list-style-type: none"> - Umluftbeheizt - Gradgenau regelbar von +30 °C bis +90 °C - Anzeige mit LED-Display - Mit oder ohne Feuchtluft beheizbar - Abstandhalter an der Rückwand zur optimalen Warmluftverteilung - Heizeinschub herausnehmbar 	
Aufheizzeit	ca. 15 Minuten	
Elektr. Anschluss	220–240 V AC/50–60 Hz/2,2 kW	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> - Schiebegriffe auch bei geöffneten Türen zugänglich - Tür doppelwandig, isoliert und thermisch getrennt, mit umlaufendem, herausnehmbarem Dichtungsprofil - Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar - Vollständig geöffnete Tür arretierbar - Innenraum: Hygieneausführung HS - Schutzart: IP X4 	
Tür	2 Flügeltüren	
Schrank-Innenraum	<ul style="list-style-type: none"> - 11 Paar tiefgezogene Auflagesicken ohne Mittelwand - Sickenabstand: 115 mm - Je nach Mittelwand 1–2 Schrankfächer 	<ul style="list-style-type: none"> - 18 Paar tiefgezogene Auflagesicken ohne Mittelwand - Sickenabstand: 75 mm - Je nach Mittelwand 1–2 Schrankfächer
Max. Anzahl GN-Behälter*	Ohne Mittelwand keine GN	
Max. Anzahl Roste* - Teller ø 24–26 cm - Teller ø 28–32 cm (nicht gestapelt)	Ohne Mittelwand 11 Roste (1084 x 650) - 88 Teller - 66 Teller	Ohne Mittelwand 17 Roste (1084 x 650) - 136 Teller - 102 Teller
Rollenausführung	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt, ø 160 mm	
Maße (L x B x H)	1390 x 945 x 1920 mm	
Gewicht	225 kg	
Max. Tragfähigkeit	200 kg	
Material	CNS 18/10, Polyethylen, Polyamid	
Best.-Nr.	573 576	573 577

* Maximalbestückung: Siehe Seite 9

B.PRO BANKETTWAGEN, UMLUFTGEKÜHLT

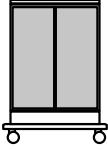
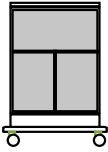
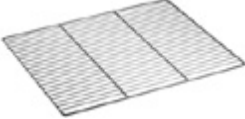
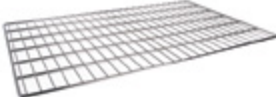
Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	BW-UK 10 Bankettwagen, umluftgekühlt	BW-UK 15 Bankettwagen, umluftgekühlt
Korpus-Ausführung	- Doppelwandig und isoliert - Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung	
Kühlung	- Aktiv umluftgekühlt - Gradgenau regelbar von -10 °C bis +8 °C - Anzeige mit LED-Display - Abstandhalter an der Rückwand zur optimalen Kaltluftverteilung - Revisionsblende an der Geräterückseite	
Vorkühlzeit	Von +25 °C auf +2 °C: ca. 15 Minuten	
Kältemittel	R 404A	
Elektr. Anschluss	220–240 V AC/50 Hz oder 60 Hz/0,5 kW	
Besonderheit	- Schiebegriffe auch bei geöffneten Türen zugänglich - Tür doppelwandig, isoliert und thermisch getrennt, mit umlaufendem, herausnehmbarem Dichtungsprofil - Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar - Vollständig geöffnete Tür arretierbar - Innenraum: Hygieneausführung HS - Schutzart: IP X4	
Rollenausführung	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt, ø 160 mm	
Tür	1 Flügeltür	
Schrank-Innenraum	- 10 Paar tiefgezogene Auflagesicken - Sickenabstand: 115 mm - 1 Schrankfach	- 15 Paar tiefgezogene Auflagesicken - Sickenabstand: 75 mm - 1 Schrankfach
Max. Anzahl GN-Behälter*	10 GN 2/1-100	15 GN 2/1-65
Max. Anzahl Roste* - Teller ø 24–26 cm - Teller ø 28–32 cm (nicht gestapelt)	9 GR 2/1 - 36 Teller - 18 Teller	14 GR 2/1 - 56 Teller - 28 Teller
Maße (L x B x H)	840 x 945 x 1920 mm	
Gewicht	180 kg	
Max. Tragfähigkeit	200 kg	
Material	CNS 18/10, Polyethylen, Polyamid	
Best.-Nr.	573 578	573 579

* Maximalbestückung: Siehe Seite 9

ZUBEHÖR UND OPTIONEN

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße Kapazität	Best.-Nr.
	Hohe Mittelwand herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22	–	573 580
		BW 36		573 581
	Halbhohe Mittelwand herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22	–	573 582
		BW 36		573 583
	Gastronorm-Roste GR 2/1	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * nur in Verbindung mit einer Mittelwand	650 x 530 mm	550 266
	Rost aus CNS	BW 22, BW 36 (nur ohne hohe Mittelwand)	1084 x 650 mm	146 646

Rollenanordnung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Rollendurchmesser
Anordnung A 	Stahlverzinkte Rollen wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle Modelle	ø 160 mm
		alle Modelle	ø 200 mm
Anordnung A 	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle Modelle	ø 160 mm
		alle Modelle	ø 200 mm
Anordnung D 	Rollen in Anordnungen D für BW 22 und BW 36 auf Anfrage möglich	BW 22, BW 36	–

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81276
Telefax +49 7045 44-81212
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS