



**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS

# COMMERCIAL CATERING EQUIPMENT

**B.PRO Catering Solutions**

# OD PROFESIONÁLŮ PRO PROFESIONÁLY

**Vybavení** pro velkokuchyně, catering a společná stravování



## B.PRO – přesvědčivá technologie a design

Skupina B.PRO vyrábí vysoce kvalitní investiční prostředky pro velkokuchyně a dodává výrobky pro průmysl. Skupina B.PRO, kterou založil Heinrich Blanc v roce 1925 v Oberderdingenu (Německo) pod názvem „Blanc & Co.“, působí v současnosti na celém světě.

Obchodní jednotka B.PRO Caterings Solutions nabízí hospodárná a zákaznický orientovaná řešení pro logistiku stravování, distribuci potravin a výdej jídel - od skladování, porcování a přepravy až po prezentaci a přípravu pokrmů přímo před hosty. Další oblast specializace představuje automatizace procesů ve velkokuchyních a stravovacích provozech.

B.PRO znamená prvotřídní kvalitu, speciální kompetence a spolehlivost od první konzultace až po poprodejní servis. Zákazníkům nabízíme řešení dokonale přizpůsobená jejich potřebám.

Skupina společností je součástí rodinného holdingu BLANC & FISCHER. Společnost B.PRO se řídí firemní kulturou orientovanou na hodnoty.

[www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

- 4 Přepravky na jídlo z plastu B.PROTHERM K
- 10 Přepravky na jídlo z ušlechtilé oceli B.PROTHERM E
- 16 SYSTÉM STOHOVÁNÍ TALÍŘŮ B.PRO SERVISTAR
- 18 **Varný systém B.PRO COOK**
- 24 Systémy pro výdej jídel B.PRO BASIC LINE
- 28 Zásobníky na talíře
- 34 Výdejní vozíky
- 37 Zásobník-podavač nádobí s koši a zásobník na podnosy
- 38 **Dopravníky na rozdělávání jídel**
- 42 **Transportní vozíky na podnosy**
- 44 Servírovací vozíky, opláštění pro servírovací vozíky
- 48 Vozíky na odklizení podnosů
- 50 Regálové vozíky
- 52 Přepravní vozíky
- 54 Gastronádoby
- 58 Gastronádoby B.PRO Buffet Line

# B.PROTHERM K

**Chutně přepravovat, chutně zabalit – přepravky na jídlo**

**B.PROTHERM K z plastu.**

Teplá a studená jídla jsou v B.PROTHERM K udržována v teple nebo v chladu v pětihvězdičkové kvalitě. Vnější i vnitřní provedení B.PROTHERM K přesvědčí svou technikou, konstrukcí, funkcí a příslušenstvím.



## **B.PROTHERM 620 KUF**

Model s největším obsahem. Jednokřídlová dvířka otočná o 270° a odnímatelná.



## **B.PROTHERM 420 K**

Čelní plnění s jednokřídlovými dvířky, nevyhřívána.



## **B.PROTHERM 320 KB**

S plněním shora, vyhřívána, s ukazatelem provozního stavu a vložkou z ušlechtilé oceli.



#### Nezaměnitelná

B.PROTHERM K s logem nebo firemním názvem – jedinečná, nezaměnitelná a dostupná už od jednoho kusu. Výrobek je trvanlivý a odolný vůči mytí v myčce.



#### Pro pestřejší život

B.PROTHERM K s barevnými díly kování. Skoro všechny modely jsou nabízeny s díly kování v modré, červené a šedé barvě.



#### Jídlo v nejlepší kvalitě

Vyhřívání přepravky B.PROTHERM s regulací vnitřní teploty s přesností na jeden stupeň v rozmezí +40 °C až +85 °C nebo +95 °C.



#### Vnitřek z ušlechtilé oceli

BPT 320 KB a 320 KBR s vložkou z ušlechtilé oceli pro přímé osazování.



#### Ergonomický úchop

Madla z ušlechtilé oceli s neklouzavými plastovými úchyty.



#### Rychlá informace

Praktické držáky popisovacích karet ukazují, co přepravka obsahuje.



#### Spolehlivé upevnění

Výklenek pro dělicí lišty umožňuje spolehlivě přepravovat i menší gastronádoby.



#### Dokonalé uzavření

Uzávěr na horní straně umožňuje snadné otvírání i v případech, že jsou gastronádoby umístěny vedle sebe.



#### Žlábek na kondenzát

Čtyři modely BPT pro ještě vyšší bezpečnost: Žlábek zachycuje vytékající kondenzační vodu, tím se minimalizuje nebezpečí uklouznutí a úrazu.



#### Dokonalá hygiena

Všechny B.PROTHERM K jsou vhodné pro mytí v myčce (vyhřívané modely BPT 320 s uzavřenou zdířkou pro připojení k síti, modely BPT 420 vyhřívané cirkulujícím vzduchem a BPT 620 bez dveří).



#### Ekologické

Plast neobsahuje chlorfluoruhlodivky, je recyklovatelný a odolný proti působení potravin.

## Příklady osazování

### B.PROTHERM 160 K B.PROTHERM 320 K



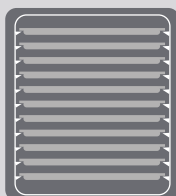
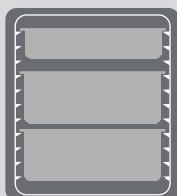
Pro tříšložkové menu:  
2 x GN 1/4 hloubka 100 mm  
1 x GN 1/2 hloubka 100 mm  
1 dělicí lišta ST 3  
(cca 14 menu)



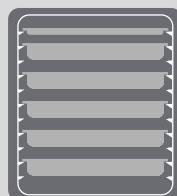
Pro čtyřšložkové menu:  
2 x GN 1/6 hloubka 100 mm  
2 x GN 1/3 hloubka 100 mm  
2 dělicí lišta ST 3  
(cca 10 menu)

### B.PROTHERM 420 K

Pro tříšložkové menu:  
1 x GN 1/1-65,  
2 x GN 1/1-100  
(cca 40 menu)



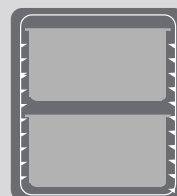
11 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,  
5 x GN 1/1-40

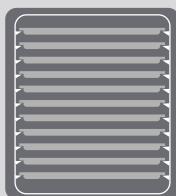
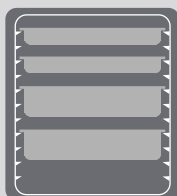


2 x GN 1/1-20,  
3 x GN 1/1-65

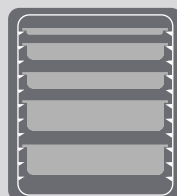


2 x GN 1/1-150

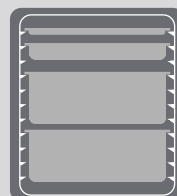
Pro čtyřšložkové menu:  
2 x GN 1/1-40,  
2 x GN 1/1-65  
(cca 30 menu)



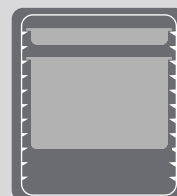
1 chladicí deska,  
10 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,  
2 x GN 1/1-40,  
2 x GN 1/1-65



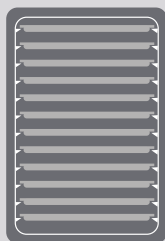
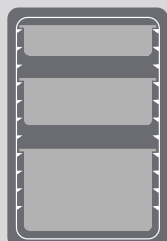
1 x GN 1/1-20,  
1 x GN 1/1-40,  
2 x GN 1/1-100



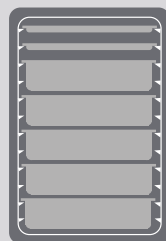
1 x GN 1/1-40,  
1 x GN 1/1-100

### B.PROTHERM 620 K

Pro tříšložkové menu:  
1 x GN 1/1-65,  
1 x GN 1/1-100,  
1 x GN 1/1-200  
(cca 60 menu)



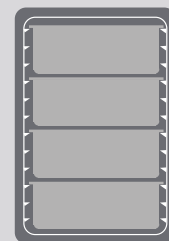
12 x GN 1/1-20



2 x GN 1/1-20,  
5 x GN 1/1-65

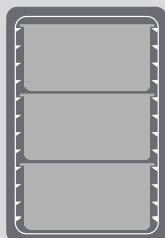
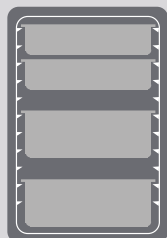


6 x GN 1/1-65

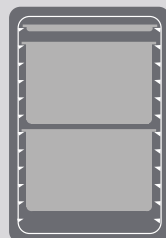


4 x GN 1/1-100

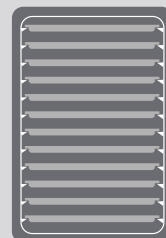
Pro čtyřšložkové menu:  
2 x GN 1/1-65,  
2 x GN 1/1-100  
(cca 40 menu)



3 x GN 1/1-150



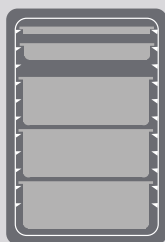
1 x GN 1/1-20,  
2 x GN 1/1-200



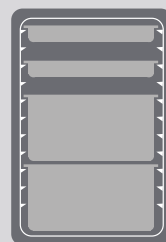
1 chladicí deska,  
11 x GN 1/1-20



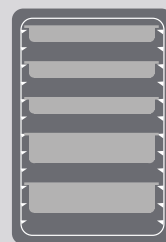
1 x GN 1/1-40,  
5 x GN 1/1-65



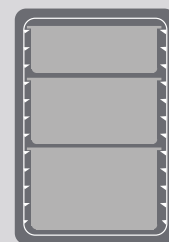
1 x GN 1/1-20,  
1 x GN 1/1-40,  
3 x GN 1/1-100



2 x GN 1/1-40,  
2 x GN 1/1-150



3 x GN 1/1-40,  
2 x GN 1/1-65



1 x GN 1/1-100,  
1 x GN 1/1-150,  
1 x GN 1/1-200

## Prvotřídní catering: Vyhřívané a regulovatelné

### B.PROTHERM KBR s regulace teploty s přesností na stupeň.



#### Ryba si žádá 65 °C, brokolice 70 °C

Pro dokonale připravená jídla potřebujete optimální kontrolu teploty. Pouze tak lze přepravovat, skladovat a udržovat v teple i vysoce citlivá jídla.

S digitálně regulovatelnou vnitřní teplotou B.PROTHERM KBRUH lze nastavit s přesností na jeden stupeň. Maso zůstává měkké, zelenina křupavá a párky neprasknou.

Modely B.PROTHERM KBRUH dokonale splňují ty nejvyšší nároky na kvalitu jídel. V případě potřeby je lze použít i pro nízkoteplotní, resp. vakuované potraviny.



#### Vaření při nízkých teplotách

Regulovatelný ohřev cirkulujícím vzduchem zajišťuje při teplotách od +60 °C do +80 °C, že maso zůstane křehké – a spoří energii i přes noc (modely BPT 420 KBRUH a 620 KBRUH).

#### Vaření vakuovaných potravin

Vakuovanou stravu lze jednoduše vařit při teplotách od +55 °C do +85 °C ve vodní lázni. Tento způsob je zvláště šetrný k aromatu, vitamínům a živinám (model BPT 320 KBR).



#### B.PROTHERM 620 KBRUH

Přepavka s čelním plněním vyhřívána cirkulujícím vzduchem s regulací a ukazatelem teploty

- Kapacita max. 2x GN 1/1-200 nebo 3x GN 1/1-150
- Regulovatelné od +40 °C do +85 °C s přesností na jeden stupeň
- Vhodné také pro vaření při nízkých teplotách
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Rozměry (d x š x v): 692 x 440 x 660 mm

#### B.PROTHERM 320 KBR

Přepavka s plněním shora vyhřívána cirkulujícím vzduchem s regulací, se silikonovým vytápěním a ukazatelem teploty

- Kapacita 1x GN 1/1-200 nebo ekvivalent menších GN
- Regulovatelné od +40 °C do +95 °C s přesností na jeden stupeň
- Vlhké a suché vyhřívání
- Vhodné také pro vaření vakuovaných potravin
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Rozměry (d x š x v): 643 x 430 x 375 mm

## B.PROTHERM K Z PLASTU

- Z polypropylénu odolného proti působení potravin

- Vhodné pro mytí v myčkách (modely vyhřívané cirkulujícím vzduchem pouze bez dveří)

Model	Popis	Vyhřívání	Rozměry (mm) d x š x v	Hmotnost v kg	Barva Díly kování	Obj. č.
<b>BPT 160 K</b>	<b>S plněním shora</b> Kapacita: 1 x GN 1/1-100 nebo ekvivalent menších GN	nevyhřívané	634 x 430 x 230 mm	7 kg	šedá	<b>566 240</b>
					modrá	<b>574 526</b>
					červená	<b>574 527</b>
					zelená	<b>574 528</b>
					žlutá	<b>574 529</b>
<b>BPT 320 K</b>	<b>S plněním shora</b> Kapacita: 1 x GN 1/1-200 nebo ekvivalent menších GN	nevyhřívané	643 x 430 x 340 mm	8 kg	šedá	<b>566 241</b>
					modrá	<b>574 530</b>
					červená	<b>574 531</b>
					zelená	<b>574 532</b>
					žlutá	<b>574 533</b>
<b>BPT 320 KB*</b>	<b>S plněním shora, silikonové vyhřívání</b> Kapacita: 1 x GN 1/1-200 nebo ekvivalent menších GN	vyhřívané	643 x 430 x 375 mm	13,5 kg	šedá	<b>566 242</b>
					modrá	<b>574 563</b>
					červená	<b>574 564</b>
					zelená	<b>574 565</b>
					žlutá	<b>574 566</b>
<b>BPT 420 K</b>	<b>S čelním plněním</b> s křídlovými dveřmi Kapacita: 2 x GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN	nevyhřívané	663 x 445 x 470 mm	12 kg	šedá	<b>573 514</b>
					modrá	<b>574 534</b>
					červená	<b>574 535</b>
					zelená	<b>574 536</b>
					žlutá	<b>574 537</b>
<b>BPT 420 KBUH*</b>	<b>S čelním plněním, vyhřívání cirkulujícím vzduchem</b> s křídlovými dveřmi Kapacita: 2 x GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN	vyhřívané	692 x 445 x 470 mm	16 kg	šedá	<b>573 515</b>
					modrá	<b>574 571</b>
					červená	<b>574 572</b>
					zelená	<b>574 573</b>
					žlutá	<b>574 574</b>
<b>BPT 420 KBRUH*</b>	<b>S čelním plněním, vyhřívání cirkulujícím vzduchem</b> s digitálním ovládním teploty, které umožňuje regulaci teploty uvnitř přepravky od +40 °C do +85 °C, s křídlovými dveřmi Kapacita: 2 x GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN	vyhřívané	692 x 445 x 470 mm	16 kg	šedá	<b>573 516</b>
					modrá	<b>574 575</b>
					červená	<b>574 576</b>
					zelená	<b>574 577</b>
					žlutá	<b>574 578</b>
<b>BPT 620 KUF</b>	<b>S čelním plněním</b> s křídlovými dveřmi Kapacita: 3 x GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN	nevyhřívané	660 x 440 x 660 mm	15,5 kg	šedá	<b>564 365</b>
					modrá	<b>574 542</b>
					červená	<b>574 543</b>
					zelená	<b>574 544</b>
					žlutá	<b>574 545</b>
<b>BPT 620 KBUH*</b>	<b>S čelním plněním, vyhřívání cirkulujícím vzduchem</b> s křídlovými dveřmi Kapacita: 3 x GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN	vyhřívané	692 x 440 x 660 mm	19,5 kg	šedá	<b>572 536</b>
					modrá	<b>574 579</b>
					červená	<b>574 580</b>
					zelená	<b>574 581</b>
					žlutá	<b>574 582</b>
<b>BPT 620 KBRUH*</b>	<b>S čelním plněním, vyhřívání cirkulujícím vzduchem</b> s digitálním ovládním teploty, které umožňuje regulaci teploty uvnitř přepravky od +40 °C do +85 °C, s křídlovými dveřmi Kapacita: 3 x GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN	vyhřívané	692 x 440 x 660 mm	19,5 kg	šedá	<b>572 537</b>
					modrá	<b>574 591</b>
					červená	<b>574 592</b>
					zelená	<b>574 593</b>
					žlutá	<b>574 594</b>

\* Informujte se u specializovaného prodejce na vidlice připojovacího kabelu specifické pro konkrétní zemi.



## PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO B.PROTHERM K Z PLASTU

Model	Popis	Pro modely	Rozměry (mm) d x š x v	Hmotnost v kg	Obj. č.
<b>ROLA 13</b>	<b>Servírovací vozík</b> s poličkou na víka, z nerezavějící ušlechtilé oceli 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, pozinkovaná ocel, ø 125 mm	BPT 160 K nebo BPT 320 K	592 x 425 x 535 mm	10 kg	<b>572 342</b>
<b>ROLLI-125</b>	<b>Transportní vozík</b> z polypropylénu, kolečka z plastu, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm	4 x BPT 160 K nebo 3 x BPT 320 K nebo 2 x BPT 420 K nebo 2 x BPT 620 K	643 x 446 x 187 mm	4,5 kg	<b>568 237</b>
<b>Eutektická deska (-3 °C)</b>	<b>Eutektická deska z plastu,</b> podle gastronormy	BPT 420 K / BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	<b>575 306</b>
<b>Eutektická deska (-12 °C)</b>	<b>Eutektická deska z plastu,</b> podle gastronormy	BPT 420 K / BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	<b>575 307</b>

Vhodné pro mytí  
v myčce až do max.  
+90 °C  
(nikoli v granulátové  
myčce)



**ROLA 13**



**ROLLI-125**



**Eutektická deska**

# B.PROTHERM E

**Teplé, studené, neutrální, kombinované – od malých až po velké: přepravky na jídlo B.PROTHERM z ušlechtilé oceli posunou vaši logistiku stravování dopředu.**

**Jedno oddělení, jedna teplota – pro přepravu, předzásobení, výdej i jako podstavec**

- 12 různých modelů s vyhříváním cirkulujícím vzduchem, chlazením cirkulujícím vzduchem nebo v neutrálním provedení
- Jako modely GN 1/1 nebo modely Banquet GN 2/1
- Podstavné modely (vyhřívané cirkulujícím vzduchem nebo neutrální) k zasunutí pod stoly a pulty



**Dvě přihrádky, dvě teplotní zóny – pro ještě větší flexibilitu při přepravě a dočasném uskladnění**

- Dvě samostatně regulovatelné přihrádky s vyhříváním cirkulujícím vzduchem nebo jako kombinace vyhřívání/chlazení cirkulujícím vzduchem nebo vyhřívání cirkulujícím vzduchem/neutrální
- Prostorově úsporné modely Combi se dvěma přihrádkami nad sebou
- Modely Duo pro velká množství se dvěma přihrádkami vedle sebe
- Jako modely GN 1/1 nebo modely Banquet GN 2/1



**Individualizace:** práškový nástřik korpusu a dveří ve 12 různých barvách.



**Koncepce dveří:** otevírání dveří 270° s aretací uvnitř základní desky chrání před poškozením. Dvoupolohový uzávěr zajistí bezpečné zavření.



**Manipulační madla:** 4 ergonomická a robustní manipulační madla z ušlechtilé oceli ve vertikálním uspořádání zajistí nejlepší manipulaci ze všech stran.



**Průzor:** Volitelně s průzorovou vložkou pro modely GN 2/1 Banquet. Brání častému otevírání a zavírání díky optimální viditelnosti a kontrole naplnění.



**Komfortní otevírání dveří:** dveře s ovládáním nohou umožňují pohodlné otevírání i s plnými rukama.



**3 nebo 4stranné vyvýšené zábradlí:** přídavná užitečná plocha na střeše umožňuje bezpečnou přepravu např. z BPT K 160/320 nebo euro beden.



**Doplňkový nárazník na střeše:** robustní řešení pro venkovní přepravu chrání před poškozením.



**Koncepce vlhčení** pro modely banquet s plnitelnou nádrží na vodu na zadní stěně. Vlhčení vnitřního prostoru lze podle potřeby regulovat ve třech stupních.



**Přístrojová přípojka:** na zadní stěně pro optimální manipulaci a krátké dráhy. Rafinované: Volitelná doplňková zásuvka umožňuje zapojení dalších přístrojů.



### Konektivita pro vaše pracovní postupy

- Díky volitelně zabudované senzorové technologii IoT se permanentně a rozsáhle zaznamenávají údaje, mezi jiným i teplota. Senzorová technologie může být vybavena buď prostřednictvím sítě WLAN nebo technologie LTE nezávisle na místě.
- Digitální dokumentace HACCP: Inteligentní řešení k zajištění kvality a hygieny pro vaši logistiku stravování: K centrálnímu, digitálnímu provádění, monitorování, optimalizaci, analýze i archivování provozních procesů a kritických kontrolních bodů.
- Lze je také pohodlně ovládat pomocí aplikace v chytrém telefonu nebo tabletu.



## B.PROTHERM E

### NEUTRÁLNÍ



BPT E 12 N



BPT E 18 N



BPT E 24 N



BPT E 30 N

### VYHŘÍVANÁ CIRKULUJÍCÍM VZDUCHEM



BPT E 12 H



BPT E 18 H



BPT E 24 H



BPT E 30 H

BPT E 36 H  
banquet

### CHLAZENÉ CIRKULUJÍCÍM VZDUCHEM



BPT E 30 (24) C



BPT E 36 (30) C

BPT E 36 (30) C  
banquet

## B.PROTHERM E

### NEUTRÁLNÍ

- Korpus přístroje a dveře dvouplášťové, izolované, vnitřní prostor s hygienickými, hlubokotaženými nosnými drážkami, hygienické provedení HS
- S křídlovými dveřmi, s otevíráním dveří 270°
- Robustní plastová základní deska jako podvozek a nárazník

Model	Provedení koleček	Počet drážek	Svislá rozteč drážek	Obj. č.
<b>BPT E 12 N</b>	kolečka, ø 75 mm, 4 otočná dvojitá kolečka, z toho 2 s brzdou, ocel, pozinkovaná	12 x 1/1 GN	38,3 mm	<b>575 195</b>
<b>BPT E 18 N</b>	plastová kolečka, nerezová dle DIN 18867-8, kolečka ø 125 mm, 2 pevná a 2 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	18 x 1/1 GN		<b>575 196</b>
<b>BPT E 24 N</b>	plastová kolečka, nerezová dle DIN 18867-8, kolečka ø 125 mm, 2 pevná a 2 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	24 x 1/1 GN		<b>575 197</b>
<b>BPT E 30 N</b>	plastová kolečka, nerezová dle DIN 18867-8, kolečka ø 125 mm, 2 pevná a 2 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	30 x 1/1 GN		<b>575 198</b>

### VYHŘÍVANÁ CIRKULUJÍCÍM VZDUCHEM (ROZSAH TEPLŮT: +30 °C TO +95 °C)

- Korpus přístroje a dveře dvouplášťové, izolované, vnitřní prostor s hygienickými, hlubokotaženými nosnými drážkami, hygienické provedení HS
- S křídlovými dveřmi, s otevíráním dveří 270°
- Robustní plastová základní deska jako podvozek a nárazník
- Spirálový kabel s vidlicí a kabelovým držákem v zadní stěně

Model	Provedení koleček	Počet drážek	Svislá rozteč drážek	Obj. č.
<b>BPT E 12 H</b>	kolečka, ø 75 mm, 4 otočná dvojitá kolečka, z toho 2 s brzdou, ocel, pozinkovaná	12 x 1/1 GN	38,3 mm	<b>575 199</b>
<b>BPT E 18 H</b>	plastová kolečka, nerezová dle DIN 18867-8, kolečka ø 125 mm, 2 pevná a 2 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	18 x 1/1 GN		<b>575 200</b>
<b>BPT E 24 H</b>	plastová kolečka, nerezová dle DIN 18867-8, kolečka ø 125 mm, 2 pevná a 2 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	24 x 1/1 GN		<b>575 201</b>
<b>BPT E 30 H</b>	plastová kolečka, nerezová dle DIN 18867-8, kolečka ø 125 mm, 2 pevná a 2 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	30 x 1/1 GN		<b>575 202</b>
<b>BPT E 36 H banquet</b>	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, kolečka, ø 160 mm, ocel, pozinkovaná	36 x 2/1 GN		<b>575 212</b>

### CHLAZENÉ CIRKULUJÍCÍM VZDUCHEM (ROZSAH TEPLŮT: +2 °C TO +10 °C)

- Korpus přístroje a dveře dvouplášťové, izolované, vnitřní prostor s hygienickými, hlubokotaženými nosnými drážkami, hygienické provedení HS
- S křídlovými dveřmi, s otevíráním dveří 270°
- Robustní plastová základní deska jako podvozek a nárazník
- Chladicí modul v zadní stěně, chladivo: propan R290
- Spirálový kabel s vidlicí a kabelovým držákem v zadní stěně

Model	Provedení koleček	Počet drážek	Svislá rozteč drážek	Obj. č.
<b>BPT E 30 (24) C</b>	plastová kolečka, nerezová dle DIN 18867-8, kolečka ø 125 mm, 2 pevná a 2 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	24 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN	38,3 mm	<b>575 203</b>
<b>BPT E 36 (30) C</b>	plastová kolečka, nerezová dle DIN 18867-8, kolečka ø 125 mm, 2 pevná a 2 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	30 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN		<b>575 204</b>
<b>BPT E 36 (30) C banquet</b>	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, kolečka, ø 160 mm, ocel, pozinkovaná	30 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		<b>575 216</b>

## B.PROTHERM E, COMBI AND DUO MODELS, VYHŘÍVANÁ CIRKULUJÍCÍM VZDUCHEM/VYHŘÍVANÁ CIRKULUJÍCÍM VZDUCHEM



## VYHŘÍVANÁ CIRKULUJÍCÍM VZDUCHEM/NEUTRÁLNÍ



## VYHŘÍVANÁ CIRKULUJÍCÍM VZDUCHEM/CHLAZENÉ CIRKULUJÍCÍM VZDUCHEM



## B.PROTHERM E, COMBI AND DUO MODELS, VYHŘÍVANÁ CIRKULUJÍCÍM VZDUCEM/VYHŘÍVANÁ CIRKULUJÍCÍM VZDUCEM (ROZSAH TEPLIT: +30 °C TO +95 °C)

- Korpus přístroje a dveře dvouplášťové, izolované, vnitřní prostor s hygienickými, hlubokotaženými nosnými drážkami, hygienické provedení HS
- S křídlovými dveřmi, s otevíráním dveří 270°
- Robustní plastová základní deska jako podvozek a nárazník
- Spirálový kabel s vidlicí a kabelovým držákem v zadní stěně

Model	Provedení koleček	Počet drážek	Svislá rozteč drážek	Obj. č.
<b>BPT E 2 x 18 duo H/H</b>	plastová kolečka, nerezová dle DIN 18867-8, kolečka ø 125 mm, 2 pevná a 2 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	2 x 18 x 1/1 GN	38,3 mm	<b>575 206</b>
<b>BPT E 2 x 30 duo H/H</b>	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, kolečka, ø 160 mm, ocel, pozinkovaná	2 x 30 x 1/1 GN		<b>575 207</b>
<b>BPT E 2 x 12 combi H/H</b>	plastová kolečka, nerezová dle DIN 18867-8, kolečka ø 125 mm, 2 pevná a 2 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	2 x 12 x 1/1 GN		<b>575 208</b>
<b>BPT E 2 x 36 duo H/H banquet</b>	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, kolečka, ø 160 mm, ocel, pozinkovaná	2 x 36 x 2/1 GN		<b>575 214</b>
<b>BPT E 2 x 16 combi H/H banquet</b>	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, kolečka, ø 160 mm, ocel, pozinkovaná	2 x 16 x 2/1 GN		<b>575 213</b>

## VYHŘÍVANÁ CIRKULUJÍCÍM VZDUCEM/NEUTRÁLNÍ (ROZSAH TEPLIT: +30 °C TO +95 °C)

- Korpus přístroje a dveře dvouplášťové, izolované, vnitřní prostor s hygienickými, hlubokotaženými nosnými drážkami, hygienické provedení HS
- S křídlovými dveřmi, s otevíráním dveří 270°
- Robustní plastová základní deska jako podvozek a nárazník
- Spirálový kabel s vidlicí a kabelovým držákem v zadní stěně

Model	Provedení koleček	Počet drážek	Svislá rozteč drážek	Obj. č.
<b>BPT E 2 x 18 duo H/N</b>	plastová kolečka, nerezová dle DIN 18867-8, kolečka ø 125 mm, 2 pevná a 2 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	2 x 18 x 1/1 GN	38,3 mm	<b>575 209</b>
<b>BPT E 2 x 12 combi H/N</b>	plastová kolečka, nerezová dle DIN 18867-8, kolečka ø 125 mm, 2 pevná a 2 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	2 x 12 x 1/1 GN		<b>575 210</b>
<b>BPT E 2 x 16 combi H/N banquet</b>	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, kolečka, ø 160 mm, ocel, pozinkovaná	2 x 16 x 2/1 GN		<b>575 215</b>

## VYHŘÍVANÁ CIRKULUJÍCÍM VZDUCEM/CHLAZENÉ CIRKULUJÍCÍM VZDUCEM

(ROZSAH TEPLIT:  
 VYHŘÍVANÁ CIRKULUJÍCÍM VZDUCEM: +30 °C TO +95 °C,  
 CHLAZENÉ CIRKULUJÍCÍM VZDUCEM: +2 °C TO +10 °C)

- Korpus přístroje a dveře dvouplášťové, izolované, vnitřní prostor s hygienickými, hlubokotaženými nosnými drážkami, hygienické provedení HS
- S křídlovými dveřmi, s otevíráním dveří 270°
- Robustní plastová základní deska jako podvozek a nárazník
- Chladicí modul zabudovaný v zadní stěně, chladivo: propan R290
- Spirálový kabel s vidlicí a kabelovým držákem v zadní stěně

Model	Provedení koleček	Počet drážek	Svislá rozteč drážek	Obj. č.
<b>BPT E 2 x 30 (24) duo H/C</b>	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, kolečka, ø 160 mm, ocel, pozinkovaná	vlevo příhrádka (vyhřívání cirkulujícím vzduchem): 30 x 1/1 GN vpravo příhrádkat (chlazené cirkulujícím vzduchem): 24 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN	38,3 mm	<b>575 211</b>
<b>BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet</b>	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, kolečka, ø 160 mm, ocel, pozinkovaná	vlevo příhrádka (vyhřívání cirkulujícím vzduchem): 36 x 2/1 GN vpravo příhrádka (chlazené cirkulujícím vzduchem): 30 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		<b>575 218</b>
<b>BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet</b>	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, kolečka, ø 160 mm, ocel, pozinkovaná	horní příhrádka (vyhřívání cirkulujícím vzduchem): 16 x 2/1 GN spodní příhrádka (chlazené cirkulujícím vzduchem): 10 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		<b>575 217</b>

# SERVISTAR

## Udělá místo v kuchyni: Systém stohování talířů B.PRO SERVISTAR.

Inovativní systém stohování talířů B.PRO SERVISTAR vytváří prostor pro gastronomickou kreativitu, umožňuje efektivní práci a vnáší klid do jinak hektického putování jídel na cestě od kuchaře ke strážníkovi.

Díky držákům talířů nabízí B.PRO SERVISTAR vašemu porcelánu šetrné a současně bezpečné uchycení ve všech polohách. B.PRO SERVISTAR se snadno plní a rychlé je i vyjímání talířů.

Na všechny modely s elegantním designem je hezký pohled i zepředu.

B.PRO SERVISTAR je skvělý pro manipulaci s hotovými jídlý na minimálním prostoru. Např. B.PRO SERVISTAR GASTRO 80 – na 80 talířů mu stačí plocha pouhých 0,5 m<sup>2</sup>.



### Větší stabilita při běžném provozu

Špičkové zpracování zajišťuje nejvyšší stabilitu zásobníku B.PRO SERVISTAR – a to i plně naloženého a na nerovné podlaze. Díky tomu s ním můžete bezpečně manévrovat v každé situaci.



### Více prostoru pro tvořivé nápady

Se svislou vzdáleností mezi talíři 80 mm vám B.PRO SERVISTAR ponechává dostatek prostoru pro všechny vaše nápady při lákavé úpravě jídel na talíři.



### Větší flexibilita při servírování

Svislé řady držáků lze plynule nastavovat pro talíře všech průměrů do 30 cm i tvarů – talíře mohou být i hranaté.





### Inovativní držák talířů

Předlohou pro konstrukci držáku talířů B.PRO SERVISTAR se stala lidská ruka: silná a současně jemná. Malý "palec" zaručuje vyšší stabilitu talíře v každé poloze. Elastický měkčený plast zajišťuje dokonalé a neklouzavé dosednutí na držáky. Bez rachocení, řinčení a dalších problémů.

## B.PRO SERVISTAR

- Svislá vzdálenost talířů 80 mm, průměr talířů až 30 mm

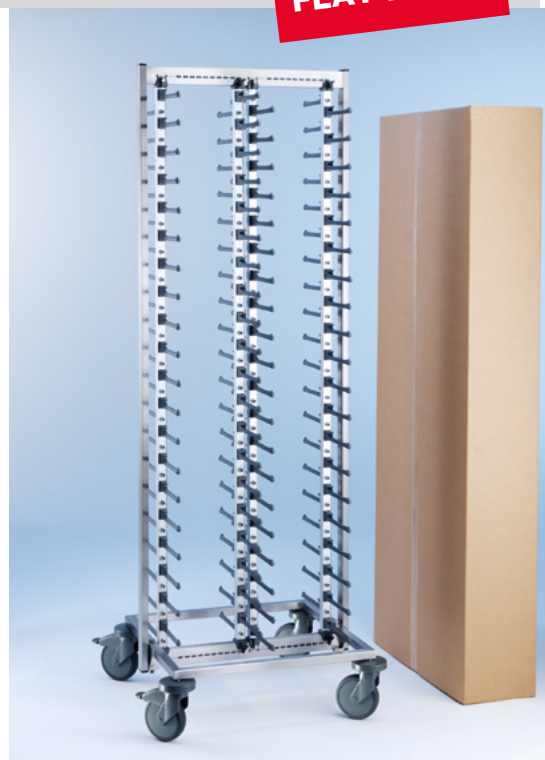
Model	Popis	Rozměry (mm) d x š x v	Kapacita	Dodání	Obj. č.
<b>B.PRO SERVISTAR Gastro 80</b>	<b>Systém stohování talířů</b> pojízdná, plastová kolečka, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm, nerezavějící podle DIN18867, část 8	653 x 663 x 1856 mm	80 talířů	dodává se ve smontovaném stavu	<b>573 695</b>
				v balení Flat Pack pro vlastní montáž Rozměry balení: 1753 x 683 x 247 mm	<b>573 697</b>
<b>B.PRO SERVISTAR Gastro 120</b>	<b>Systém stohování talířů</b> pojízdná, plastová kolečka, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm, nerezavějící podle DIN18867, část 8	653 x 933 x 1856 mm	120 talířů	dodává se ve smontovaném stavu	<b>573 699</b>
				v balení Flat Pack pro vlastní montáž Rozměry balení: 1753 x 943 x 233 mm	<b>573 701</b>

**FLAT PACK!**



B.PRO SERVISTAR GASTRO 80

B.PRO SERVISTAR GASTRO 120



B.PRO SERVISTAR GASTRO 80 (Flat Pack)

# B.PRO COOK

**Seznamte se s flexilencí.** Inteligentní varný systém splní Vaše nároky s maximální možnou flexibilitou.

## Flexilence v hlavě

Precizní řešení pro váš obchodní nápad:  
B.PRO COOK nabízí individuální konfigurace velikosti, výkonnostní třídy a vybavení.

## Flexilence v prostoru

Volný výběr místa: B.PRO COOK v sobě spojuje varnou techniku a digestoř.

## Flexilence v čase

Střídání pokrmů od rána do noci a vždy včas:  
S B.PRO COOK můžete vybavení a zařízení měnit podle potřeby a bez nákladů je vyměňovat.

## Flexilence v uspořádání

Pro harmonické prostředí: V souladu s vaším stylem vám B.PRO COOK nabízí možnosti individuálního nastavení barvy i materiálu.

## Flexilence v organizaci

Včetně usnadnění práce: S promyšlenou ergonomií, smysluplným rozdělením plochy a praktickým příslušenstvím B.PRO COOK přináší do pracovních procesů efektivnost a strukturu.

## Flexilence v čištění

Minimální náklady na čištění: B.PRO COOK vyniká hygienickými povrchy a lehce přístupnými díly vhodnými pro mytí v myčce. Díly lze vyjmout bez nástrojů.

## Flexilence v mobilitě

Dnes tady, zítra tam: B.PRO COOK vás může provázet na každé vaší cestě.



B.PRO COOK I-flex

B.PRO COOK classic

## B.PRO COOK classic

## B.PRO COOK I-flex

### Doporučení k používání

Produktivita	Vhodný pro celodenní používání ve středních a velkých provozech i pro zásobování ve špičkách	Celodenní využití v malých a středních provozech
Nabídka pokrmů	Konstantní nabídka pokrmů po celý den nebo střídavě po celý týden	Konstantní nebo střídavá nabídka pokrmů po celý den
Mobilita a nasazení	Pojízdná varná stanice, kterou lze volně umístit v prostoru. Přednostně určena k provozu na jednom místě	Mobilní varná stanice s kompaktními rozměry a nízkou hmotností. Využití najde ve stravovacích zařízeních, popř. v cateringu

### Varná technika

Varný prostor	Vyměnitelné, vysoce výkonné stolní varné přístroje	Pevně vestavěné indukční varné pole
Počet varných ploch	Pro 2, 3 nebo 4 stolní varné přístroje BC classic 2.1, 3.1, 4.1	S 1, 2 nebo 3 indukčními varnými poli BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Příslušenství pro vaření	Velký výběr: 13 různých stolních varných přístrojů rozdílného výkonu a velikosti k zasunutí a připojení k přístrojovým zásuvkám	Jednoduché umístění indukčních varných nástavců na indukční varné pole

### Provedení

Síťové připojení	400 V/16 A až 63 A	230 V/16 A a 400 V/16 A
Hmotnost	přibližně 195–225 kg (bez stolních varných přístrojů)	přibližně 130–150 kg
Možnosti instalace	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pojízdny</li> <li>• Pevně stojící na nastavitelných nohách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pojízdny</li> <li>• Mobilní (stravovací zařízení) jako varianta To-go</li> <li>• Pevně stojící na nastavitelných nohách</li> <li>• Ke vložení jako varianta Built-in</li> </ul>
Pracovní plocha	<u>Vodorovný odsávací panel:</u> mnoho místa k přípravě a pro výdej jídel <u>Varný prostor:</u> vlevo a vpravo vedle varné plochy mnoho prostoru k ukládání a odkládání	<u>Vodorovný odsávací panel:</u> mnoho místa k přípravě a pro výdej jídel
Spodní část	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jako úložný prostor a dolní police</li> <li>• pro mobilní podstavný chladič stůl</li> <li>• pro teplé předzásobení prostřednictvím B.PROTHERM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ke skladování a předzásobení varných nástavců</li> <li>• nebo zásuvkového bloku</li> </ul>
Materiál	Vodorovné odsávací panely, pracovní plochy a spodní část kompletně z ušlechtilé oceli	Vodorovné odsávací panely a pracovní plochy z ušlechtilé oceli, spodní část z pozinkovaného jemného plechu opatřeného práškovým nástřikem



B.PRO COOK classic



B.PRO COOK I-flex

## B.PRO COOK I-FLEX **DETAILY**



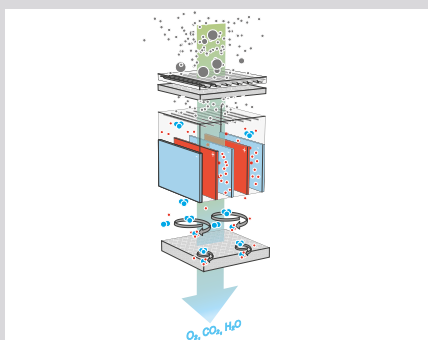
B.PRO COOK I-flex nabízí široké možnosti využití díky pevně vestavěné indukční technice až se třemi varnými poli. Varné nástavce v různých provedeních jednoduše nasadíte a můžete je rychle vyměnit.

Díky kompaktním rozměrům a integrované digestoři lze tuto varnou stanici dobře situovat i při nedostatku místa. V mobilní variantě to go se B.PRO COOK I-flex také výborně uplatní v cateringu a stravovacím zařízením.



### **Snadná obsluha**

Každé indukční varné pole se skládá ze 2 varných zón, které můžete odděleně řídit otočnými ovladači. Na přání můžete vzájemně propojit i obě varné zóny. Displej ukazuje příslušný výkonnostní stupeň.



### **Volitelný: filtrační systém ION TEC**

ION TEC filtruje nejmenější aerosoly, pachové částice a dokonce kouř z přepalovaných tuků. Tím také prodlužuje životnost filtrů s aktivním uhlím.



### **Praktický hygienický kryt**

Sériový hygienický kryt z tvrzeného bezpečnostního skla můžete pro snadnější čištění sklopit dolů.



### **Sériový úložný prostor**

Spodní část je rozdělena na přihrádky a je vybavená opěrnými úhelníky a spodní deskou. Zde můžete perfektně uložit varná zařízení, a mít k nim snadný přístup.



### **Zásuvky pro uložení**

Ve volitelném zásuvkovém bloku se dvěma výsuvy můžete skladovat nádoby s připravenými surovinami. K dispozici jsou také dodatečně zasunuté eutektické desky, které udrží potraviny v chladu.



### **Snadné čištění filtrů**

Filtrační kazety, sestávající z tukových filtrů a filtrů z mřížkového plechu, můžete vyjmout bez použití nástrojů a umýt je v myčce na nádobí. Tuk můžete vypustit prostřednictvím vypouštěcí zátky.

## B.PRO COOK I-FLEX

- Mobilní varná stanice s integrovaným indukčním varným polem a výkonným vícestupňovým filtračním systémem
- Široká nabídka příslušenství
- Volitelně s filtračním systémem ION TEC

Model	Popis	Kapacita	Vnější rozměry š x h x v (mm)	Obj. č.
<b>BC I-flex 1</b>	1 integrované indukční varné pole, pojízdná, kolečka ø 75 mm	2 varné zóny	925 x 678 x 1306 mm	<b>575 025</b>
<b>BC I-flex 1 to go</b>	1 integrované indukční varné pole, pojízdná, kolečka ø 125 mm	2 varné zóny	1020 x 746 x 1366 mm	<b>575 064</b>
<b>BC I-flex 1 built-in</b>	1 integrované indukční varné pole, s nastavitelnými nohama a soklem	2 varné zóny	925 x 678 x 1306 mm	<b>575 026</b>
<b>BC I-flex 2</b>	2 integrovaná indukční varná pole, pojízdná, kolečka ø 75 mm	4 varné zóny	925 x 678 x 1306 mm	<b>575 013</b>
<b>BC I-flex 2 to go</b>	2 integrovaná indukční varná pole, pojízdná, kolečka ø 125 mm	4 varné zóny	1020 x 746 x 1366 mm	<b>575 015</b>
<b>BC I-flex 2 built-in</b>	2 integrovaná indukční varná pole, s nastavitelnými nohama a soklem	4 varné zóny	925 x 678 x 1306 mm	<b>575 021</b>
<b>BC I-flex 3</b>	3 integrovaná indukční varná pole, pojízdná, kolečka ø 75 mm	6 varných zón	1255 x 678 x 1306 mm	<b>575 017</b>
<b>BC I-flex 3 to go</b>	3 integrovaná indukční varná pole, pojízdná, kolečka ø 125 mm	6 varných zón	1350 x 746 x 1366 mm	<b>575 019</b>
<b>BC I-flex 3 built-in</b>	3 integrovaná indukční varná pole, s nastavitelnými nohama a soklem	6 varných zón	1255 x 678 x 1306 mm	<b>575 023</b>



230 V

**B.PRO COOK I-flex 1**



**B.PRO COOK I-flex 2**



**B.PRO COOK I-flex 3 built-in**



**B.PRO COOK I-flex 2 to go**

## B.PRO COOK CLASSIC

- Mobilní varná stanice s přístrojovou nikou a výkonným vícestupňovým filtračním systémem
- Volitelně s filtračním systémem ION TEC
- Široká nabídka příslušenství

Model	Popis	Kapacita	Vnější rozměry š x h x v (mm)	Obj. č.
<b>BC classic 2.1</b>	<b>B.PRO COOK classic</b> s nosnou deskou z chromniklové oceli CNS	max. 2 stolní přístroje B.PRO COOK	1544 x 756 x 1362 mm	<b>574 400</b>
<b>BC classic 3.1</b>	<b>B.PRO COOK classic</b> s nosnou deskou z chromniklové oceli CNS	max. 3 stolní přístroje B.PRO COOK	1949 x 756 x 1362 mm	<b>574 401</b>
<b>BC classic 3.1 BHG</b>	<b>B.PRO COOK classic</b> s osvětlením, vyvýšeným zábradlím, hygienickým krytem a nosnou deskou z chromniklové oceli CNS	max. 3 stolní přístroje B.PRO COOK	1949 x 756 x 1407 mm	<b>574 405</b>
<b>BC classic 3.1 BHG-I</b>	<b>B.PRO COOK classic</b> s osvětlením, vyvýšeným zábradlím, hygienickým krytem, ION TEC a nosnou deskou z chromniklové oceli CNS	max. 3 stolní přístroje B.PRO COOK	1949 x 756 x 1407 mm	<b>574 406</b>
<b>BC classic 4.1</b>	<b>B.PRO COOK classic</b> s nosnou deskou z chromniklové oceli CNS a hygienic- kým krytem	max. 4 stolní přístroje B.PRO COOK	2354 x 756 x 1362 mm	<b>574 402</b>

### B.PRO COOK BC classic 4.1

s volitelným příslušenstvím a až čtyřmi stolními přístroji B.PRO COOK. Ve využitelném prostoru pod přístrojovou nikou: Přepravky na jídlo B.PROTHERM BPT 420 KBRUH na transportním vozíku. Alternativně sem můžete postavit podstavný chladicí stůl.



Podstavný chladicí stůl BC UCT



### Šetří čas a námahu: Pojízdny přestavovací stůl pro B.PRO COOK classic.

Jednoduché pojízdění místo obtížného přenášení – s pojízdny přestavovacím stolem je přeprava a výměna stolních varných přístrojů hračka. Pojízdny přestavovací stůl se stolními varnými přístroji, které je možné dokoupit, lze jednoduše zasunout do B.PRO COOK classic a okamžitě zahájit kuchařskou show.

Odkládací desku lze dodatečně objednat a jednoduše zavěsit bez upevňování šrouby. Pro 2, 3 nebo 4 stolní přístroje a pro všechny B.PRO COOK classic.

## STOLNÍ PŘÍSTROJE B.PRO COOK CLASSIC

- Vnější rozměry (d x š x v) 620 x 400 x 240 mm,
- Široká nabídka příslušenství

Model	Popis	Výkon/ elektrické připojení	Obj. č.
BC IH 5000 <sup>1), 2)</sup>	<b>Indukční varné pole</b> Užitečná plocha: 564 x 339 mm, 1 varná zóna: ø 220 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 198
BC IH 2Z 5000	<b>Indukční varné pole</b> Užitečná plocha: 564 x 339 mm, 2 varné zóny: ø 220 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 199
BC SIH 5000	<b>Integrované indukční varné pole</b> Užitečná plocha: 564 x 339 mm, 1 varná zóna: 447 x 220 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 200
BC IW 5000 <sup>1), 2)</sup>	<b>Indukční wok</b> Mísa: ø 300 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 201
BC DG 4200	<b>Multifunkční pánev</b> Obsah: 7 litrů	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,2 kW	574 208
BC GF 4200 <sup>1), 2)</sup>	<b>Grilovací deska, hladká</b> Vyhřívací plocha: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,2 kW	574 204
BC GF 8400	<b>Grilovací deska, hladká</b> Vyhřívací plocha: 435 x 704 mm, vnější rozměry (d x š x v) 620 x 800 x 240 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 8,4 kW	574 205
BC GR 4200 <sup>1), 2)</sup>	<b>Grilovací deska, žlábkovaná</b> Vyhřívací plocha: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,2 kW	574 207
BC CH 4200	<b>Varné pole CERAN®</b> Varná zóna: ø 170 mm a ø 230 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,3 kW	574 209
BC PC 4800	<b>Vařič těstovin</b> Obsah: 20 litrů	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,8 kW	574 210
BC DF 5000	<b>Fritéza</b> Obsah: 6,5 litrů	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 211
BC BM 700 <sup>3)</sup>	<b>Vodní lázeň</b> vhodná pro gastronádoby z ušlechtilé oceli a víko na gastronádoby	220–240 V / 16 A 50–60 Hz / 0,7 kW	574 212
BC HP 700 <sup>3)</sup>	<b>Vyhřívaná deska</b> Užitečná plocha: 565 x 340 mm	220–240 V / 16 A 50–60 Hz / 0,7 kW	574 213
BC ME	<b>Multifunkční prvek</b> Kapacita: Nahoře: max. GN 1/1-150 (v závislosti na hloubce vany dole), dole: max. GN 1/1-100 (nahore max. GN 1/1-65)	–	573 458

<sup>1)</sup> V nabídce také provedení s 220–240 V / 16 A / 50–60 Hz / 3,5 kW

<sup>2)</sup> V nabídce také provedení s 220–240 V / 13 A / 50–60 Hz / 3,0 kW a vidlicí pro Velkou Británii

<sup>3)</sup> V nabídce také provedení s 220–240 V / 13 A / 50–60 Hz / 0,7 kW a vidlicí pro Velkou Británii



Indukční varné pole a indukční wok

Vařič těstovin

Fritéza

Vodní lázeň

Grilovací desky / multifunkční pánev

Varné pole Ceran®

Vyhřívaná deska

Multifunkční prvek  
BC ME

**Dokonalá prezentace jídel pro každou chuť a každou kapsu.**



# BASIC LINE

Ještě flexibilnější a modulárnější: B.PRO BASIC LINE s variantami vybavení Smart, Emotion, Design a Kids a s nezaměnitelnou a vynikající funkčností nabízí neomezené možnosti – je vhodný k jakémukoli účelu a pro jakýkoli investiční záměr. Nabízené moduly splní každý úkol: teplý bufet, studený bufet, neutrální bufet, zajižďecí stěny a krycí pultové moduly, rohové moduly, pokladní stanoviště, polévkové stanice a různé vitríny.

**Výdejní systém B.PRO BASIC LINE.**

**Dokonalé spojení tvaru a funkce.**



### Varianta vybavení B.PRO BASIC LINE Smart:

Hlavní důraz na hospodárnost a funkci.

Sériové vybavení:

- Mobilní bufet s korpusem v barvě dopravní šedá (RAL 7043)
- Kryt z ušlechtilé oceli
- Popř. připojení 230 V
- Můstkový nástavec z ušlechtilé oceli pro teplý a studený bufet
- Hygienický kryt z bezpečnostního skla pro teplý a studený bufet na straně zákazníka
- 4 otočná dvojitá kolečka, z toho 2 s brzdou



B.PRO BASIC LINE Smart



B.PRO BASIC LINE Emotion

### Varianta vybavení B.PRO BASIC LINE Emotion –

protože pestrost podporuje chuť. Barevné kryty přinášejí změnu do všedního dne.

Sériové vybavení:

- Mobilní bufet s korpusem v barvě dopravní šedá (RAL 7043)
- Kryt z ušlechtilé oceli
- Popř. připojení 230 V
- Můstkový nástavec z ušlechtilé oceli pro teplý a studený bufet
- Hygienický kryt z bezpečnostního skla pro teplý a studený bufet na straně zákazníka
- 4 otočná dvojitá kolečka, z toho 2 s brzdou
- + Čelní panel v jedné ze 12 barev B.PRO (viz str. 31)
- + Pult na podnosy z ušlechtilé oceli na straně zákazníka, trubka kruhového průřezu

### Varianta vybavení B.PRO BASIC LINE Design:

Lepší už to být nemůže. Těšte se na maximální všestrannost a optimální prezentaci jídel.

Sériové vybavení:

- Mobilní bufet s korpusem v barvě dopravní šedá (RAL 7043)
- Kryt z ušlechtilé oceli
- Popř. připojení 230 V
- 4 otočná dvojitá kolečka, z toho 2 s brzdou
- + Přední opláštění Resopal na straně zákazníka (volba z více než 180 dekorů)
- + Pult na podnosy Resopal pro teplý a studený bufet na straně zákazníka
- + Můstkový nástavec Highline z ušlechtilé oceli s hygienickým krytem z bezpečnostního skla pro teplý a studený bufet na straně zákazníka



B.PRO BASIC LINE Design



# BASIC LINE KIDS

**Prizpůsobené zákazníkovi:** Pro stravování dětí a mladistvých je určena varianta vybavení B.PRO BASIC LINE Kids a také všechny ostatní varianty vybavení B.PRO BASIC LINE se sníženým pultem na podnosy, které jsou na výběr.

Pro školní stravování či rodinné restaurace: Pro výdej dětem je nejlepší, když jsou jídla vyložena ve výšce odpovídající jejich výšce.

Z toho důvodu nabízí nový BASIC LINE Kids nižší moduly s výdejní výškou 750 mm, které jsou vhodné pro děti v denních zařízeních i pro základní školy.

Moduly BASIC LINE Kids jsou nabízeny v provedení

- teplý bufet
- studený bufet s aktivním statickým chlazením
- studený bufet s aktivním chlazením cirkulujícím vzduchem
- neutrální bufet

## PŘEHLED MODULŮ B.PRO BASIC LINE



Teplý bufet



Studený bufet s aktivním statickým chlazením



Studený bufet s aktivním chlazením cirkulujícím vzduchem



Neutrální bufet



Polévková stanice



Pokladní stanoviště



Zajížděcí stěna



Krycí pultový modul



Vnitřní roh



Vnější roh



Vestavěná vitrina, chlazený



# ZÁSObNÍK NA TALÍŘE

**Generace zásobníků B.PRO Catering Solutions: Vysoká flexibilita, zlepšená energetická efektivita, bezpečná manipulace.**



## Pro všechny

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



**TS-1 18-33**  
Nevyhřívavý zásobník na talíře.



**TS-2 18-33**  
Nevyhřívavý zásobník na talíře.



**TS-K2 18-33**  
Zásobníky na talíře s chladicími štěrbinami pro ukládání a chlazení nádobí v chladírnách.



#### Cíleně vynaložená energie

Režim Boost umožňuje nádoby rychle ohřát na vysokou teplotu, zatímco režim ECO zaručuje dlouhodobě nejlepší energetickou efektivitu pro střední teploty.



#### Dobře chráněné

S kryty z EPP můžete ušetřit až 20 % energie\*. Jsou velmi lehké, neobyčejně robustní a vhodné i pro mytí v myčce.



#### Dobře zdvižené

"Kam s tím víkem?" – volitelný přídržný klip se jednoduše zaklesne na manipulační madlo. A poklopy jsou bezpečně zdviženy.



#### Vědět, se blíží konec

Šikvná signalizace doplnění upozorňuje, že talíře v zásobníku docházejí. Můžete tedy včas zařídit doplnění, aby vydávání jídel mohlo pokračovat bez přerušení.



#### Snadné přizpůsobení hmotnosti

Jedinečný Easy Setting System (ESS) umožňuje všechny zásobníky rychle a pohodlně přizpůsobit hmotnosti nádobí – bez náradí a obtížného upevnování pružin do malých otvorů.



#### Větší kapacita díky chytré konstrukci.

Jedinečná rovná plošina zajišťuje, že se do každého zásobníku vejde až o 20 % více talířů. Vysoké vodící tyče a vyšší poklopy přispívají ke zvýšení bezpečnosti i vysokých stohů.

\* Ve srovnání s ochrannými kryty z polykarbonátu. Kryt z EPP obdržíte jako součást dodávky modelů vyhřívaných cirkulujícím vzduchem a volitelné vybavení pro všechny ostatní modely.



#### TS-H1 18-33

Vyhřívaný zásobník na talíře.



#### TS-H2 18-33

Vyhřívaný zásobník na talíře s barevným korpusem (barvy na str. 31) – sladěný s B.PRO COOK a systémem pro výdej jídel B.PRO BASIC LINE.



#### TS-UH2 18-33

Zásobník na talíře vyhřívaný cirkulujícím vzduchem.

## ZÁSObNÍK NA TALÍŘE KIDS B.PRO

**Velmi malý:** Výdejní systém, jako např. B.PRO BASIC LINE Kids, lze přizpůsobit výšce dětí nižšími výdejními moduly. Nabídka obsahuje dva nevyhřívavé zásobníky na talíře B.PRO v osvědčeném provedení, které lze přizpůsobit výdejní výšce 750 mm:

- TS-1 18-33 Kids
- TS-2 18-33 Kids



Obr. s příslušenstvím



Optimální výdejní výška (750 mm) pro děti do cca 10 let

Model	TS-1 18-33 Kids nevyhřívavý	TS-2 18-33 Kids nevyhřívavý
Základní vybavení	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Easy Setting System (ESS) s jednoduchým nastavením pružin pro přizpůsobení hmotnosti nádobí</li> <li>- Vymatelné šachty na talíře čtvercového průřezu</li> <li>- Bezpečnostní manipulační madlo z ušlechtilé oceli s bočními nárazníky</li> <li>- Masivní rohové plastové nárazníky (polyamid) chrání proti poškození</li> <li>- Plastová kolečka, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm, nerezavějící podle DIN18867, část 8</li> </ul>	
Rozměr d x š x v (mm)	554 x 520 x 880 mm	990 x 520 x 880 mm
Kapacita	cca 60 talířů, kulaté: ø 18-33 cm, hranaté: max. 28 x 28 cm	cca 120 talířů, kulaté: ø 18-33 cm, hranaté: max. 28 x 28 cm
Výška stohu	S poklopem: 650 mm, bez poklopu: 635 mm	
Poklop	Volitelný, z polykarbonátu (420 x 420 mm)	
Hmotnost (v kg)	34 kg	52 kg
Materiál	Materiál chromniklová ocel 18/10 s mikrofinišovaným povrchem	
Obj. č.	<b>574 766</b>	<b>574 765</b>

## ZÁSObNÍKY NA TALÍŘE S OPLÁŠTĚNÍM B.PRO

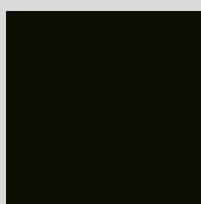
**Ideální doplněk pro dokonale sladěné prostředí:  
Barevné zásobníky na talíře B.PRO.**

Vyhřívavé a neutrální modely zásobníků na talíře B.PRO. Můžete si vybrat ze 12 pěkných barevných odstínů. Zásobníky na talíře představují ideální doplněk vašeho barevně harmonického prostoru pro strážníky. Příjemné barvy pro strážníky.

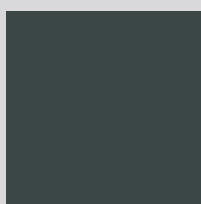


# B.PRO COLOURS

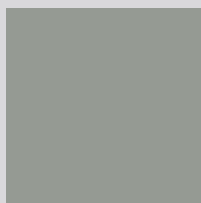
## NEUTRAL COLOURS



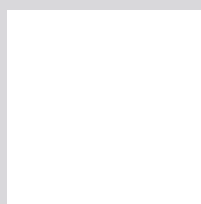
grafitová černá



dopravní šedá B



kamenná šedá

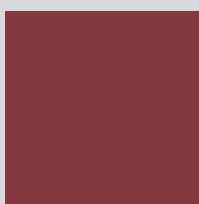


signální bílá

## LIVING COLOURS



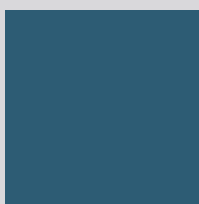
banánová žlutá



červená merlot

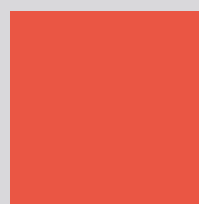


benzinová zelená

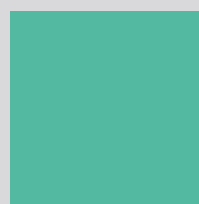


mořská modrá

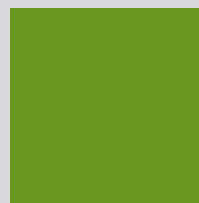
## FRESH COLOURS



bonbonová červená



neomint



tmavě zelená



limetková

B.PRO dodržuje jednoduchou zásadu. Dokonalá prezentace jídel pro každou chuť a každou peněženku: barevná opláštění pro servírovací vozíky B.PRO, B.PRO COOK, vozík na odklizení podnosů B.PRO, zásobník na talíře a systém pro výdej jídel B.PRO BASIC LINE.

## ZÁSObNÍK NA TALÍŘE B.PRO

- Z nerezavějící ušlechtilé oceli

- Plastová kolečka, nerezavějící podle DIN 18867-8, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm

Model	Popis	Rozměry (mm) d x š x v	Přípojná hodnota	Obj. č.
TS-1 18-33	<b>Zásobník na talíře, nevyhříváný,</b> s 1 šachtou na talíře, Kapacita: cca 80 talířů Kulaté: ø18-33 cm, Hranaté: max. 28 x 28 cm	554 x 520 x 1030 mm		573 774
TS-2 18-33	<b>Zásobník na talíře, nevyhříváný,</b> se 2 šachtami na talíře, Kapacita: cca 160 talířů Kulaté: ø18-33 cm, Hranaté: max. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 776
TS-H1 18-33	<b>Zásobníky na talíře, se statickým vyhříváním,</b> s 1 šachtou na talíře, včetně pokopu z polykarbonátu a přídržného klipu Kapacita: cca 80 talířů Kulaté: ø18-33 cm, Hranaté: max. 28 x 28 cm	680 x 520 x 1030 mm	0,9 kW	573 775
TS-H2 18-33	<b>Zásobníky na talíře, se statickým vyhříváním,</b> se 2 šachtami na talíře, včetně pokopu z polykarbonátu a přídržného klipu Kapacita: cca 160 talířů Kulaté: ø18-33 cm, Hranaté: max. 28 x 28 cm	1076 x 520 x 1030 mm	1,2 kW	573 778
TS-UH2 18-33	<b>Zásobníky na talíře, vyhřívané (cirkulující vzduch),</b> se 2 šachtami na talíře, včetně energeticky úsporného pokopu z EPP (expandovaný polypropylén) a přídržného klipu Kapacita: cca 160 talířů Kulaté: ø18-33 cm, Hranaté: max. 28 x 28 cm	1114 x 520 x 1030 mm	1,5 kW	573 779
TS-K2 18-33	<b>Zásobníky na talíře s chladicími štěrbinami,</b> se 2 šachtami na talíře, pro ukládání a chlazení nádobí v chladírnách Kapacita: cca 160 talířů Kulaté: ø18-33 cm, Hranaté: max. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 777



**TS-K2 18-33**

Zásobníky na talíře s chladicími štěrbinami pro ukládání a chlazení nádobí v chladírnách.



**TS-H1 18-33**

Vyhříváný zásobník na talíře.



**TS-H2 18-33**

Vyhříváný zásobník na talíře s barevným korpusem (barvy na str. 31) – sladěný s B.PRO COOK a systémem pro výdej jídel B.PRO BASIC LINE.



## ZÁSObNÍKY NA TALÍŘE PRO VKLÁDÁNÍ B.PRO

- Z nerezavějící ušlechtilé oceli

Model	Popis	Rozměry (mm) d x š x v	Přípojná hodnota	Obj. č.
<b>TSE-1 18-33 ET: 630</b>	<b>Zásobníky na talíře, nevyhřívané, pro vkládání</b> Kapacita: cca 70 talířů Kulaté: ø 18-33 cm Hranaté: max. 28 x 28 cm	425 x 425 x 760 mm Montážní hloubka: 630 mm		<b>573 780</b>
<b>TSE-1 18-33 ET: 750</b>	<b>Zásobníky na talíře, nevyhřívané, pro vkládání</b> Kapacita: cca 80 talířů Kulaté: ø 18-33 cm Hranaté: max. 28 x 28 cm	425 x 425 x 875 mm Montážní hloubka: 750 mm		<b>573 781</b>
<b>TSE-H1 18-33 ET: 684</b>	<b>Zásobníky na talíře, se statickým vyhříváním, pro vkládání</b> včetně poklopu z polykarbonátu Kapacita: cca 70 talířů Kulaté: ø 18-33 cm Hranaté: max. 28 x 28 cm	480 x 480 x 810 mm Montážní hloubka: 684 mm	0,825 kW	<b>573 782</b>
<b>TSE-H1 18-33 ET: 800</b>	<b>Zásobníky na talíře, se statickým vyhříváním, pro vkládání</b> včetně poklopu z polykarbonátu Kapacita: cca 80 talířů Kulaté: ø 18-33 cm Hranaté: max. 28 x 28 cm	480 x 480 x 930 mm Montážní hloubka: 800 mm	0,825 kW	<b>573 783</b>



**TSE-H1 18-33 ET: 684**

Zásobníky na talíře, se statickým vyhříváním, pro vkládání



**TSE-H1 18-33 ET: 800**

Zásobníky na talíře, se statickým vyhříváním, pro vkládání



**TSE-1 18-33 ET: 630**

Zásobníky na talíře, nevyhřívané pro vkládání



**TSE-1 18-33 ET: 750**

Zásobníky na talíře, nevyhřívané pro vkládání

# VÝDEJNÍ VOZÍKY

Extrémně přesvědčivé: B.PRO nastavuje standardy v oblasti rozdělování jídel. Materiál, tvar a funkce tvoří spolu s promyšlenými detaily přesvědčivý celek.

Vysoká kvalita zpracování a hospodárný poměr cena/výkon dokazují, že B.PRO patří ke skutečné špičce v oblasti profesionálního výdeje jídel.



SAW 2



SAW 3



SAW L-3



SAG 3



SAG 2



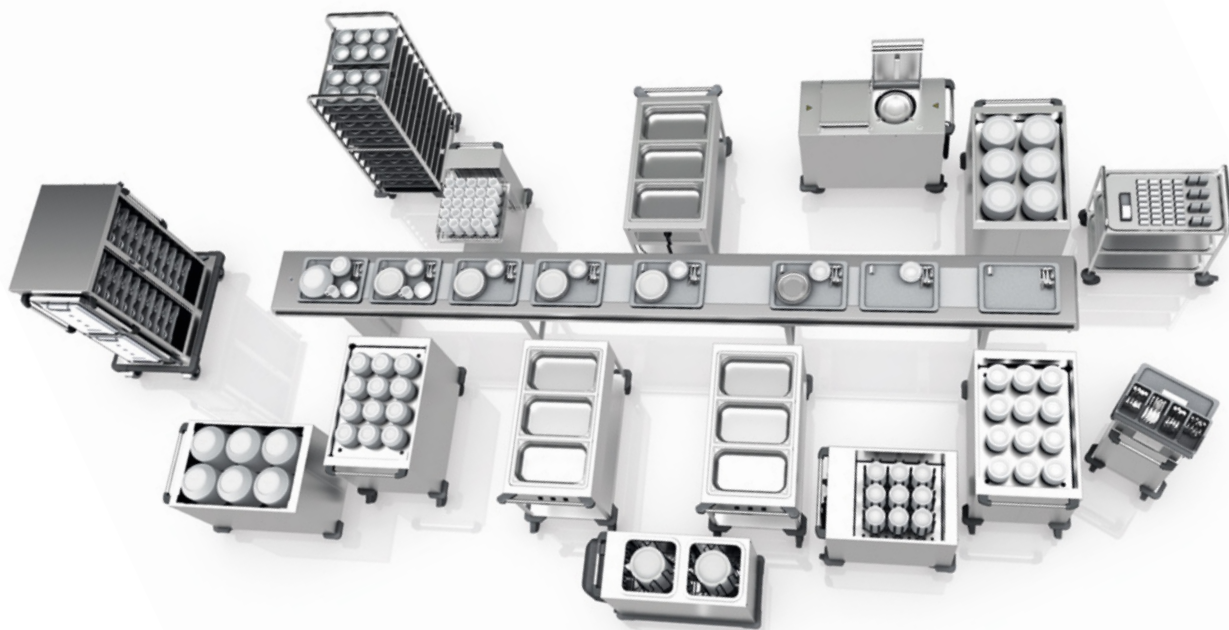
STW 2

## VÝDEJNÍ VOZÍKY B.PRO

- Z nerezavějící ušlechtilé oceli

- Plastová kolečka, nerezavějící podle DIN 18867-8, 2 pevná kolečka, 2 otočná kolečka s brzdou, ø 125 mm

Model	Popis	Rozměry (mm) d x š x v	Přípojná hodnota	Obj. č.
<b>SAW 2</b>	<b>Výdejní vozík</b> otevřený, 2 jednoduché vany s regulátorem teploty, pro vlhké a suché vyhřívání	936 x 714 x 933 mm	1,4 kW	<b>572 153</b>
<b>SAW 3</b>	<b>Výdejní vozík</b> otevřený, 3 jednoduché vany s regulátorem teploty, pro vlhké a suché vyhřívání	1276 x 714 x 933 mm	2,1 kW	<b>572 154</b>
<b>SAW 4</b>	<b>Výdejní vozík</b> otevřený, 4 jednoduché vany s regulátorem teploty, pro vlhké a suché vyhřívání	1615 x 714 x 933 mm	2,8 kW	<b>572 155</b>
<b>SAW L-3</b>	<b>Výdejní vozík</b> otevřený, 3 jednoduché vany s regulátorem teploty, pro vlhké a suché vyhřívání, manipulační madlo a ovládací prvky na podélné straně	1241 x 749 x 933 mm	2,1 kW	<b>572 157</b>
<b>SAG 2</b>	<b>Výdejní vozík</b> uzavřený, 2 jednoduché vany s regulátorem teploty, 2 přihrádky, vyhřívané, se 6 dvojicemi úložných drážek	936 x 714 x 933 mm	1,9 kW	<b>572 150</b>
<b>SAG 3</b>	<b>Výdejní vozík</b> uzavřený, 3 jednoduché vany s regulátorem teploty, 3 přihrádky, vyhřívané, se 6 dvojicemi úložných drážek	1276 x 714 x 933 mm	2,85 kW	<b>572 151</b>
<b>STW 2</b>	<b>Vozík pro přepravu jídel</b> 2 přihrádky, vyhřívané, se 9 dvojicemi úložných drážek	1009 x 714 x 915 mm	1,0 kW	<b>572 159</b>



## Pečlivé plánování představuje základ pro hladký průběh práce.

Náročnost rozdělování jídel vyžaduje dokonalou souhru všech součástí a odpovídající know-how.

**Jako specialista v oblasti rozdělování jídel je B.PRO kompetentní partner, který může díky svým rozsáhlým zkušenostem nabídnout optimální a individuální řešení.**

Přitom však bere v úvahu i potřeby a přání zákazníka. Z toho důvodu se vždy na začátku uskuteční setkání, jehož cílem je zjistit veškeré požadavky.

Je třeba zajistit stravování pro 20, 200, 500 či ještě více osob? Je kuchyně umístěna v budově nebo se nachází mimo ni? Vaří se každý den čerstvá jídla, anebo je o víkendu kuchyně zavřená?

To jsou jen čtyři z mnoha otázek, které B.PRO klade při plánování systému pro rozdělování jídel.

Díky své mnohostrannosti a flexibilitě umožňuje B.PRO určovat množství, druh a uspořádání jednotlivých komponentů, které tvoří celek. Efektivní přeprava je hlavním předpokladem fungujícího servisu jídel a nápojů.



CCE 53/53



CE 53/53



CCE 54/38

## ZÁSObNÍKY-PODAVAČE NÁDOBÍ S KOŠI A ZÁSObNÍKY NA PODNOSY B.PRO

- Z nerezavějící ušlechtilé oceli

Model	Popis	Rozměry (mm) d x š x v	Obj. č.
<b>CCE 53/53</b>	<b>Zásobník-podavač nádobí s koši, nevyhříváný,</b> otevřené provedení Plastová kolečka, nerezavějící podle DIN 18867-8, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Velikost koše: 500 x 500 mm Kapacita: 6 košů 115 mm nebo 9 košů výšky 75 mm	<b>574 917</b>
<b>CE 53/53</b>	<b>Zásobník-podavač nádobí s koši, nevyhříváný,</b> uzavřené provedení Plastová kolečka, nerezavějící podle DIN 18867-8, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm	745 x 700 x 911 mm Velikost koše: 500 x 500/525 x 525 mm Kapacita: 6 košů 115 mm nebo 9 košů výšky 75 mm	<b>574 905</b>
<b>CCE 54/38</b>	<b>Zásobník na podnosy,</b> otevřené provedení Plastová kolečka, nerezavějící podle DIN 18867-8, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Rozměry podnosů: max. 530 x 370 mm Kapacita: cca 100 podnosů	<b>574 927</b>
<b>CCE-A</b>	<b>Zásobník na podnosy,</b> otevřené provedení s bočním vedením pro podnosy Plastová kolečka, nerezavějící podle DIN 18867-8, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Rozměry podnosů: max. 530 x 370 mm Kapacita: cca 100 podnosů	<b>574 929</b>
<b>CEB 50/50</b>	<b>Zásobník-podavač nádobí s koši, nevyhříváný</b> pro vkládání zespodu otevřené provedení	600 x 545 x 765 mm – max. 865 (výškově nastavitelný) Velikost koše: 500 x 500 mm Kapacita: 6 košů 115 mm nebo 9 košů výšky 75 mm	<b>590 025</b>
<b>CEB 47/36</b>	<b>Zásobník na podnosy</b> (včetně obvodové příruby) pro vkládání shora	621 x 456 x min. 765 mm – max. 878 (výškově nastavitelný) Rozměry podnosů: max. 470 x 360 mm Kapacita: cca 100 podnosů	<b>564 021</b>



**CCE-A**  
s bočním vedením pro podnosy



**CEB 50/50**



**CEB 47/36**

# PÁSOVÉ JEDNOTKY

**Dopravníky na rozdělování jídel B.PRO představují třešničku na dortu v oblasti distribuce jídel.**

Cook & Serve, Cook & Chill, podnosový nebo nabírací systém: výrobky a systémy B.PRO navržené pro konkrétní podmínky umožňují nabídnout strážníkům jídla v nejvyšší kvalitě.

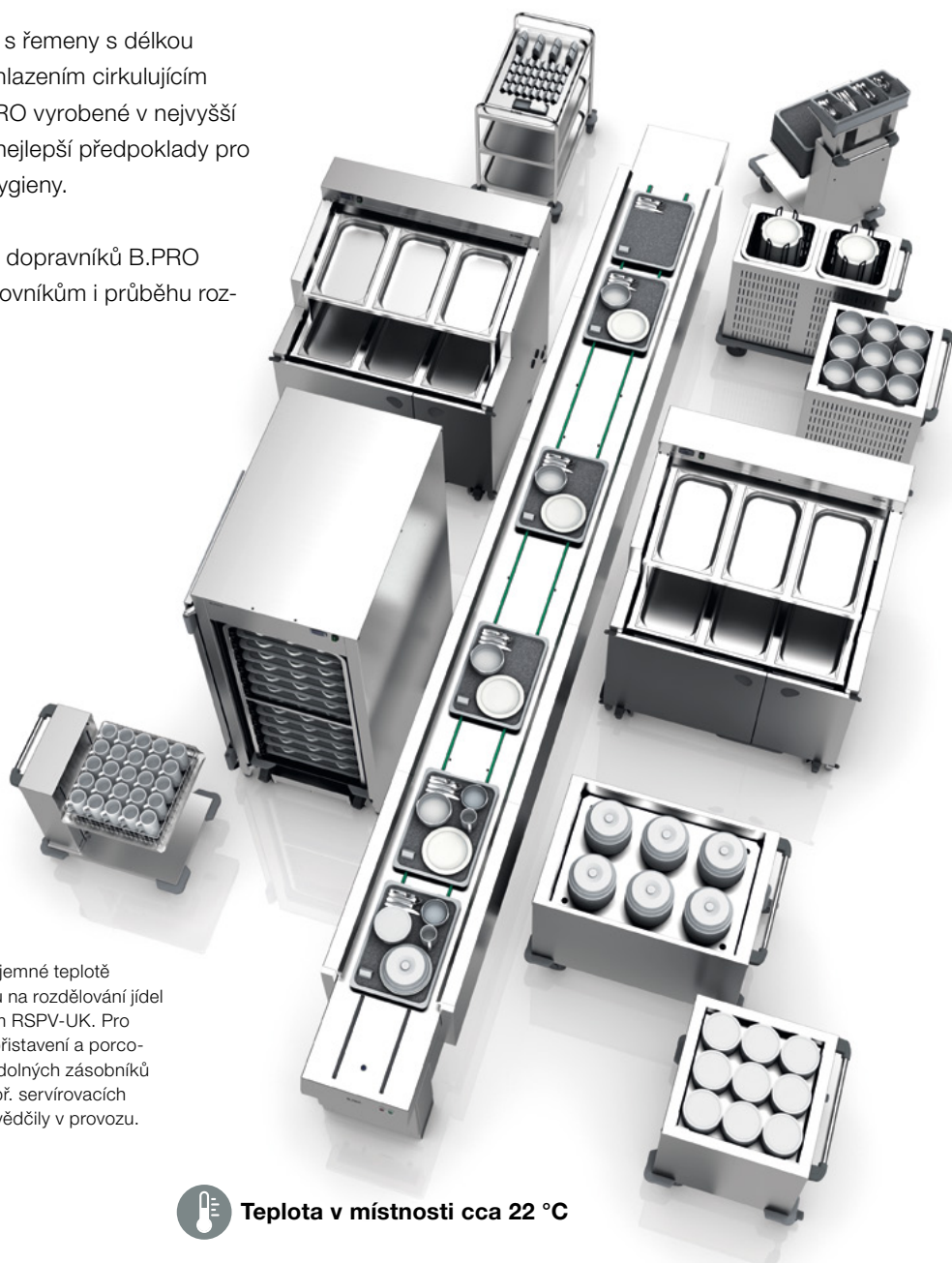
Dopravník na rozdělování jídel představuje srdce pracovních postupů při rozdělování jídel. Pokud všechno běží hladce, získáte rozhodující časovou a nákladovou výhodu.

Pásové dopravníky nebo dopravníky s řemeny s délkou 3 nebo 13 metrů anebo s aktivním chlazením cirkulujícím vzduchem: Všechny dopravníky B.PRO vyrobené v nejvyšší kvalitě z odolné ušlechtilé oceli mají nejlepší předpoklady pro snadné čištění a zajištění optimální hygieny.

Konec rušivým zastavením: Rychlost dopravníků B.PRO lze zcela jednoduše přizpůsobit pracovníkům i průběhu roz-

dělování. Můžete tedy průběh servírování optimalizovat a omezit obtěžující prodlevy a zastavení na nejnižší možnou míru.

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



**Cook & Chill:** Servírování při příjemné teplotě v místnosti s využitím dopravníku na rozdělování jídel chlazeným cirkulujícím vzduchem RSPV-UK. Pro dočasné uskladnění, přepravu, přistavení a porcování naleznete u B.PRO výběr odolných zásobníků a mobilních pomocníků, jako např. servírovacích a regálových vozíků, které se osvědčily v provozu.



Teplota v místnosti cca 22 °C



Dopravník na rozdělování jídel chlazený cirkulujícím vzduchem RSPV UK

## DOPRAVNÍK NA ROZDĚLOVÁNÍ JÍDEL CHLAZENÝ CÍRKULUJÍCÍM VZDUCHEM RSPV UK B.PRO

- Rozsah teplot od +7 °C do +15 °C
- Místo připojení na místní centrální chlazení, včetně tekutého ledu, nebo s volitelným integrovaným chlazením (do délky dopravníku 5 m)
- Elektrické připojení: 400 V, 3N PE

Název	Model	Rozměr d x š x v (mm)	Obj. č.
 <p><b>RSPV-UK 6,0</b></p>	RSPV-UK 3,0	3000 x 630 x 900 mm	<b>383 737</b>
	RSPV-UK 4,0	4000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 5,0	5000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 6,0	6000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 7,0	7000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 8,0	8000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 9,0	9000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 10	10000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 11	11000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 12	12000 x 630 x 900 mm	

## DOPRAVNÍK S ŘEMENY KRUHOVÉHO PRŮŘEZU RSPV B.PRO

- Materiál chromniklová ocel 18/10
- Vypínač, koncový vypínač se senzorem na konci dopravníku, tlačítko pro nouzové vypnutí na začátku a na konci dopravníku, hlavní vypínač na skříňovém rozvaděči
- Nastavitelná rychlost 2,5–12 m/min
- Bezúdržbový hnací motor zabudovaný v bubnu

Název	Model	Rozměr d x š x v (mm)	Obj. č.
<b>Dopravník s řemeny kruhového průřezu</b> pevný, jednodílný až max. 3500 mm, na přání až 6000 mm	<b>RSPV 3,0</b>	3000 x 500 x 900 mm	<b>383 735</b>
	<b>RSPV 3,5</b>	3500 x 500 x 900 mm	
	<b>RSPV 4,0</b>	4000 x 500 x 900 mm	
	<b>RSPV 4,5</b>	4500 x 500 x 900 mm	
	<b>RSPV 5,0</b>	5000 x 500 x 900 mm	
	<b>RSPV 5,5</b>	5500 x 500 x 900 mm	
	<b>RSPV 6,0</b>	6000 x 500 x 900 mm	
	<b>RSPV 6,5</b>	6500 x 500 x 900 mm	
	<b>RSPV 7,0</b>	7000 x 500 x 900 mm	
	<b>RSPV 7,5</b>	7500 x 500 x 900 mm	
	<b>RSPV 8,0</b>	8000 x 500 x 900 mm	
	<b>RSPV 8,5</b>	8500 x 500 x 900 mm	
	<b>RSPV 9,0</b>	9000 x 500 x 900 mm	
	<b>RSPV 9,5*</b>	9500 x 500 x 900 mm	
další délky na dotaz			
*Možný pouze s dodatečným pohonem (zahrnuto v ceně)			



**RSPV 6,0**



### Můžete si vybrat,

zda chcete raději pásový dopravník nebo dopravník s řemeny kruhového průřezu: Koncový 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.



### Příslušenství osvědčené v praxi

na začátek nebo konec dopravníku lze volitelně instalovat otočný stůlek pro karty pacientů.



## PÁSOVÝ DOPRAVNÍK GSPV B.PRO

- Materiál chromniková ocel 18/10
- Vypínač, koncový vypínač se senzorem na konci dopravníku, tlačítko pro nouzové vypnutí na začátku a na konci dopravníku, hlavní vypínač na skříňovém rozvaděči
- Nastavitelná rychlost 2,5–12 m/min
- Stíradlo se sběrnou nádobou, kterou lze vyprázdnit
- Bezúdržbový hnací motor zabudovaný v bubnu

Název	Model	Rozměr d x š x v (mm)	Obj. č.
<b>Pás</b> pevný, jednodílný až max. 3500 mm, na přání až 6000 mm	<b>GSPV 3,0</b>	3000 x 500 x 900 mm	<b>383 736</b>
	<b>GSPV 3,5</b>	3500 x 500 x 900 mm	
	<b>GSPV 4,0</b>	4000 x 500 x 900 mm	
	<b>GSPV 4,5</b>	4500 x 500 x 900 mm	
	<b>GSPV 5,0</b>	5000 x 500 x 900 mm	
	<b>GSPV 5,5</b>	5500 x 500 x 900 mm	
	<b>GSPV 6,0</b>	6000 x 500 x 900 mm	
	<b>GSPV 6,5</b>	6500 x 500 x 900 mm	
	<b>GSPV 7,0</b>	7000 x 500 x 900 mm	
	<b>GSPV 7,5</b>	7500 x 500 x 900 mm	
	<b>GSPV 8,0</b>	8000 x 500 x 900 mm	
	<b>GSPV 8,5</b>	8500 x 500 x 900 mm	
	<b>GSPV 9,0</b>	9000 x 500 x 900 mm	
	<b>GSPV 9,5</b>	9500 x 500 x 900 mm	
<b>GSPV 10,0</b>	10000 x 500 x 900 mm		
další rozměry na vyžádání			



**GSPV 6,0**



### Volitelné zásuvky

Zásuvky lze flexibilně rozmístit na obou stranách.



### Pojízdný dopravník

Volitelný pásový dopravník GSPV nebo dopravník s řemeny kruhového průřezu RSPV je vybaven kolečky.

# TRANSPORTNÍ VOZÍKY NA PODNOSY

## Transportní vozíky na podnosy B.PRO:

### Účinná podpora pro váš tým.

Transportní vozíky na podnosy (TTW) B.PRO Catering Solutions umožňují všechno přehledně uložit: Hluboké drážky bez spár umožňují plynulé ukládání a vyprazdňování podnosů. Čtyři velmi dlouhá manipulační madla umožňují každému členu týmu nastavit ergonomickou výšku, a tedy usnadňují posou-

vání, tah a manévrování bez ohledu na tělesnou výšku, a to i při otevřených dveřích.

Kvalitní konstrukce zajišťuje nejvyšší hygienickou úroveň při minimální námaze a šetří cenný čas.

**Kvalita, která přitahuje pozornost: Transportní vozíky na podnosy B.PRO – pro bezpečné a hygienické rozdělování jídel v podnosovém systému.**



Jedinečný vzhled ve vynikajícím provedení: odolný, kvalitní a s dokonalými tvary.

Čtyři ergonomická madla s pohodlným průměrem tyče usnadňují přepravu bez ohledu na směr pohybu.

Velmi široký celobvodový nárazník zajišťuje ochranu vozíku, zařízení i rukou při projíždění úzkými chodbami a dveřmi.



#### Hluboké drážky

Naše hluboké drážky s integrovanou ochranou proti převrácení se skládají z jednoho kusu – bez drážek na nečistoty, ostrých rohů a hran.

Tím je usnadněno čištění, snižuje se riziko vzniku úrazu na nejnižší míru a současně nedochází k poškození podnosů.



#### Oddělené přihrádky

Všechny dveře lze nezávisle otvírat, a to i u třídvéřových modelů. Tím je usnadněno vyjímání podnosů a udržení konstantní vnitřní teploty co nejdéle.



#### Kvalitní materiály

Transportní vozíky na podnosy B.PRO jsou vyrobeny z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli (materiál 1.403). Mikrofinišovaný povrch je vysoce odolný proti znečištění a mikroorganismům.



#### Transportní vozíky na podnosy B.PRO s pasivním chlazením.

Chladicí eutektické desky jsou v přístroji B.PRO umístěné přímo ve dvířkách. Jednoduše tak desky zasunete do držáků na vnitřních stranách dvířek – a hotovo!

Tento konstrukční princip umožňuje vybavit celý vnitřní prostor uzavřenými úložnými drážkami. Při vkládání a vyjímání podnosů lze samostatně otevřít každou přihrádku.

To pro vás znamená: Žádná nežádoucí výměna vzduchu mezi přihrádkami, lepší uchování teploty, rychlý přístup k chladicím deskám, snadnější čištění a lepší hygiena – protože B.PRO prostě myslí dál.

#### Transportní vozíky na podnosy B.PRO:

- jednoplášťové nebo dvouplášťové a izolované
- pro podnosy podle gastronormy, euronormy nebo kompaktní podnosy
- neutrální nebo pasivní chlazení s eutektickými deskami
- svislá rozteč drážek 115 mm nebo 105 mm
- s 1 až 3 přihrádkami
- kapacita pro 16, 20, 24, 30, 32 nebo 40 podnosů

# SERVÍROVACÍ VOZÍKY

**Odolný pomocník pro každý den.**



SW 10 x 6-3



SW 6 x 4-3



SW 6 x 4-2 Kids



#### Větší stabilita

Nejlepší zpracování! Police jsou s trubkovými rámy spojeny průběžnými svary, které zvyšují stabilitu.



#### Zaoblené okraje

Zaoblené okraje zajišťují stabilitu police a přispívají k její velmi vysoké nosnosti. Navíc chrání obsluhu před poraněním.



#### Nárazník ve standardním vybavení

Všechny servírovací a odklázečské vozíky jsou vybaveny silnými pevnými nárazníky. Nárazníky chrání vozík i jeho obsah před poškozením.



#### Police s profilovaným okrajem

Všechny police jsou opatřeny po obvodu zvýšeným profilovaným okrajem, který zabraňuje sklouznutí obsahu přes okraj i při prudším zacházení.



#### Integrovaný tlumič hluku

Ticho! Pod každou polici se nachází tlumivá protihluková rohož. Významně se tím redukuje rušivé zvuky během jízdy.

## SERVÍROVACÍ VOZÍKY B.PRO

- Z nerezavějící ušlechtilé oceli
- Svařované police
- Plastová kolečka, nerezavějící podle DIN 18867-8, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm

Model	Rozměry d x š x v	Počet polic	Obj. č.
SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 mm	2 police	569 767
SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 mm	2 police	574 983
SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 mm	3 police	569 768
SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 mm	2 police	569 769
SW 8 x 5-2 těžké provedení	900 x 600 x 1035 mm	2 police	575 176
SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 mm	2 police	574 985
SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 mm	3 police	569 770
SW 8 x 5-3 těžké provedení	900 x 600 x 1035 mm	3 police	575 178
SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 mm	2 police	569 773
SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 mm	3 police	569 774
SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 mm	2 police	569 778
SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 mm	3 police	569 780

## SADY OPLÁŠTĚNÍ PRO SERVÍROVACÍ VOZÍKY B.PRO

- Barvy: viz str. 31

Model	Popis	Pro modely	Obj. č.
Opláštění, chromniklová ocel CNS	Trojstranné pro zavěšení na servírovací vozík, při čištění je lze sejmout	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 449
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 451
Opláštění, s křídlovými dveřmi chromniklová ocel CNS	Trojstranné, s křídlovými dveřmi vpředu, díly opláštění lze při čištění sejmout	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 450
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 452
Opláštění, barevné	Trojstranné, opatřeno práškovým nástřikem, pro zavěšení na servírovací vozík, při čištění je lze sejmout	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 453
		SW 6x4-2 Kids	383 710
		SW 9x6-2, SW 9x6-3	383 341
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 455
		SW 8x5-2 Kids	383 712
Opláštění s křídlovými dveřmi barevné	Trojstranné, s křídlovými dveřmi vpředu, opatřené práškovým nástřikem, při čištění lze díly opláštění sejmout	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 454
		SW 6x4-2 Kids	383 713
		SW 9x6-2, SW 9x6-3	383 460
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 456
		SW 8x5-2 Kids	383 715

## Servírovací vozík s dalšími funkcemi: Mobilní servírovací vozíky s opláštěním pro výdej příborů, jako odklízení stanice nebo pracovní deska.



### Geniálně jednoduché

Opláštění lze snadno upevnit na stávající servírovací vozíky B.PRO. Jednoduše se zavěsí na okraj horní police a spolehlivě upevní ke spodní polici. Hotovo!

Trojstranné opláštění je možné doplnit křídlovými dveřmi. Opláštění z ušlechtilé oceli nebo ve 12 barevných odstínech (viz str. 31) nabízí vhodný barevný odstín pro jakékoli prostředí, a tedy servírovací vozík získá atraktivní vzhled.



### SW 8 x 5-3

s 3stranným opláštěním a dvoukřídlovými dveřmi

## Servírovací vozík s nástavcem na příbory

V kombinaci s SW 10 x 6 nabízí nový nástavec na příbory dostatečný prostor pro příbory, podnosy, nádoby a příslušenství. Lze ho kdykoli upevnit na vozík, anebo ho opět sejmout.

### Nástavec na příbory CAT 5

- Včetně 5 zásobníků na příbory velikosti GN 1/4-150
- Rozměry (š x d x v): 1031 x 318 x 361 mm
- Obj. č. **574 772**



### Nástavec na příbory CAT 5

na servírovací vozíky SW 10 x 6-3 BASIC s trojstranným opláštěním

## Mobilní pracovní plocha na přípravu a výdej

### Pracovní deska WB 8 x 5 pro nasazení na servírovací vozík

pro nasazení na servírovací vozík 8 x 5 (bez vyvýšeného zábradlí) včetně dvou gastronádob 1/3-65

- Obj. č. **574 773**

### Prkénko z plastu

opatřené žlábkem s výběhem do gastronádoby

- Plast 1/1 obj. č. **574 776**

### Rám pro zavěšení gastronádoby

umožňuje získat větší odkládací plochu, včetně třmenu na kuchyňský váleček

- Obj. č. **574 783**

### Držák na nože k nasazení na gastronádobu 1/6

pro nasazení na hlubokou gastronádobu 1/6

- z plastu
- Obj. č. **574 774**

### Hygienický kryt pro servírovací vozík SW SG

pro dodatečné upevnění na skoro všechny SW 8 x 5

- Z akrylového skla (PMMA)
- Rozměry (š x d x v): 828 x 253 x 317 mm
- Obj. č. **574 782**



### Pracovní deska WB 8 x 5

na SW 8 x 5-3 s tmavě zeleným opláštěním a dveřmi, plastovým prkénkem, rámy pro zavěšení s 1 x GN 1/6-200 a 1 x GN 1/3-200, držákem na nože a hygienickým krytem

## Mobilní odklízeč stanice

### Mobilní odklízeč stanice SW MCS 10 x 6-3

se třemi policemi (1000 x 600 mm) a výřezem pro nádobu na odpady (2x GN 1/3-200) v horní polici

- Z nerezavějící ušlechtilé oceli
- Svařované police
- Rozsah dodávky zahrnuje 2x GN-B 1/3-200
- Kapacita: max. 45 osob
- Rozměry (š x d x v): 1100 x 700 x 950 mm
- Obj. č. **575 520**

### Ochrana před zvědavými pohledy

- Z jemného plechu (barvy – viz str. 31)
- Rozměry (š x d x v): 1031 x 205 x 430 mm
- Obj. č. **382 662**



**Mobilní odklízeč stanice SW MCS 10 x 6-3** s příslušenstvím: odkládací police ve výšce dítěte, rámy pro zavěšení, úkapová vana na koš se sklenicemi, trojstranná a ochrana před zvědavými pohledy – zde pro individuální označení netříděného odpadu, papíru, skla a příborů

# VOZÍK NA ODKLÍZENÍ PODNOŠŮ

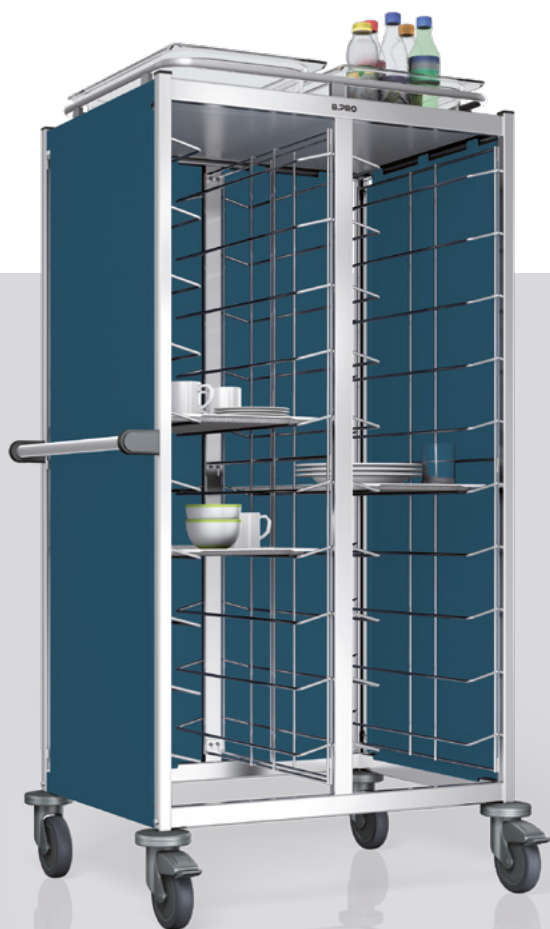
## Vozík na odklizení podnosů B.PRO:

- Svařovaná rámová konstrukce z ušlechtilé oceli zajišťující dokonalou stabilitu a dlouhou životnost
- Místo pro odkládání podnosů z ušlechtilé oceli se zabudovanou pojistkou proti vysunutí na obou stranách
- Vyjímatelná spodní odkládací deska



## Geniálně jednoduché: Vozík na odklizení podnosů s opláštěním B.PRO

- Na vozík na odklizení podnosů B.PRO lze snadno upevnit opláštění
- Jednoduše se zavěsí na okraj horního rámu a spolehlivě se upevní ke spodnímu okraji
- Nabídka obsahuje provedení z ušlechtilé oceli a ve 12 barevných odstínech (viz str. 31)



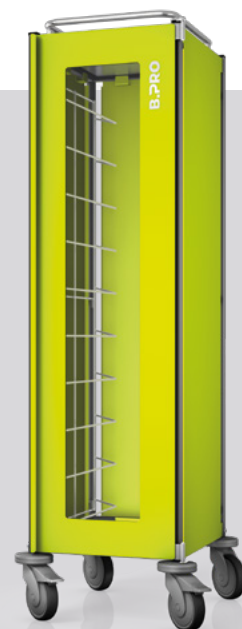
### TAW 2 x 10

s trojstranným opláštěním, manipulačním madlem, stříškou a vvyššeným zábradlím



### TAW 20,

zásuv podnosu příčný, s trojstranným opláštěním



**TAW 10** s trojstranným opláštěním, dveřmi se skleněnou vložkou, stříškou a vvyššeným zábradlím



## VOZÍK NA ODKLÍZENÍ PODNOSŮ B.PRO

- Z nerezavějící ušlechtilé oceli
- Místo pro odkládání podnosů se zabudovanou pojistkou proti vysunutí, vyjímatelná spodní odkládací deska
- Plastová kolečka, nerezavějící podle DIN 18867-8, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm

Model	Rozměry d x š x v	Kapacita	Obj. č.
<b>TAW 10 GN</b>	468 x 673 x 1550 mm	10 podnosů podle gastronomy (530 x 325 mm)	<b>574 240</b>
<b>TAW 10 EN</b>	513 x 673 x 1550 mm	10 podnosů podle euronormy (530 x 370 mm)	<b>574 241</b>
<b>TAW 10 KN</b>	487 x 607 x 1550 mm	10 podnosů pro kantýny (460 x 344 mm)	<b>574 242</b>
<b>TAW 20 GN</b>	673 x 793 x 1550 mm	20 podnosů podle gastronomy (530 x 325 mm), zásuv podnosu příčný	<b>575 393</b>
<b>TAW 20 EN</b>	673 x 883 x 1550 mm	20 podnosů podle euronormy (530 x 370 mm), zásuv podnosu příčný	<b>575 396</b>
<b>TAW 2 x 10 GN</b>	850 x 673 x 1550 mm	20 podnosů podle gastronomy (530 x 325 mm)	<b>574 243</b>
<b>TAW 2 x 10 EN</b>	940 x 673 x 1550 mm	20 podnosů podle euronormy (530 x 370 mm)	<b>574 244</b>
<b>TAW 2 x 10 KN</b>	888 x 607 x 1550 mm	20 podnosů pro kantýny (460 x 344 mm)	<b>574 245</b>
<b>BCTT 3</b>	468 x 673 x 1550 mm	1 přihrádka pro 3 nápojové přepravky, postavené nad sebou	<b>575 384</b>

## SADY OPLÁŠTĚNÍ

Model	Popis	Pro modely	Obj. č.
<b>Opláštění bočních stěn*</b>	Oboustranné, jemný plech, pozinkovaný, opatřený práškovým nástřikem v různých barvách (viz str. 31), při čištění lze sejmout	TAW 10 GN, TAW 2 x 10 GN TAW 10 EN, TAW 2 x 10 EN, BCTT	<b>378 441</b>
		TAW 10 KN, TAW 2 x 10 KN	<b>378 443</b>
		TAW 20 GN	<b>389 596</b>
		TAW 20 EN	<b>389 597</b>
<b>Opláštění na stranách a vzadu*</b>	Trojstranné, jemný plech, pozinkovaný, opatřený práškovým nástřikem v různých barvách (viz str. 31), při čištění lze sejmout	TAW 10 GN, BCTT 3	<b>378 444</b>
		TAW 10 EN	<b>378 445</b>
		TAW 10 KN	<b>378 446</b>
		TAW 2 x 10 GN	<b>378 447</b>
		TAW 2 x 10 EN	<b>378 448</b>
		TAW 2 x 10 KN	<b>378 449</b>
		TAW 20 GN	<b>389 599</b>
		TAW 20 EN	<b>389 600</b>

\* k dodání také z ušlechtilé oceli

# REGÁLOVÉ VOZÍKY

**Ten správný pomocník pro každý úkol: Speciální pojízdné přístroje B.PRO.**



**Kvalita je to, co se počítá:  
Můžete se spolehnout na dlouhou  
životnost přístrojů.**

**Regálové vozíky B.PRO**

- pro přepravu gastronádob,
- pro vydávání salátů a dezertů,
- ideální pro porcování na pásu.

## REGÁLOVÉ VOZÍKY B.PRO

- Kolečka ø 125 mm, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, pozinkovaná ocel

Model	Popis	Rozměry (mm) d x š x v	Kapacita	Obj. č.
<b>RWRA 851</b>	<b>Regálové vozíky</b> s pracovní deskou	662 x 733 x 845 mm	8 x GN 2/1 nebo 16 x GN 1/1	<b>572 927</b>
<b>RWRA 852</b>	<b>Regálové vozíky</b> s pracovní deskou, dvoudílnou	820 x 613 x 845 mm	16 x GN 1/1 nebo 32 x GN 1/2	<b>572 929</b>
<b>RWR 160</b>	<b>Regálové vozíky</b>	460 x 613 x 1645 mm	18 x GN 1/1 nebo 36 x GN 1/2	<b>572 933</b>
<b>RWR 160-20</b>	<b>Regálové vozíky</b>	460 x 613 x 1800 mm	20 x GN 1/1 nebo 40 x GN 1/2	<b>568 497</b>
<b>RWR 161</b>	<b>Regálové vozíky</b>	662 x 733 x 1645 mm	18 x GN 2/1 nebo 36 x GN 1/1	<b>572 935</b>
<b>RWRR 161</b>	<b>Regálové vozíky</b> Prázdné vozíky lze zasunout do sebe a tím ušetřit místo	662 x 734 x 1645 mm	18 x GN 2/1 nebo 36 x GN 1/1	<b>572 937</b>



**RWRR 161**

Regálové vozíky lze zasunout do sebe a tím ušetřit místo



**RWR 160**

Regálové vozíky



**RWRA 851**

Regálové vozíky

# ULOŽENÍ A HYGIENA

**Vždycky tam, kde jsou zapotřebí. Speciální přepravní vozíky vám splní jakékoli přání – bezpečně a snadno.**



**TWH 1H**  
Transportní vozík, vysoké provedení



**VB 75**  
Vozík na zásoby

## PŘEPRAVNÍ VOZÍKY B.PRO

Model	Popis	Rozměry (mm) d x š x v	Obj. č.
TWH 1N	<p><b>Transportní vozík, nízké provedení,</b> na talíře pro jednostranné plnění, vč. 4 závěsných dělicích plechů k flexibilnímu nastavení na příslušnou velikost talířů, Výška odebírání dole: 255 mm, Obsah: až 150 talířů, ø 26 cm, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, Plast, ø 125 mm</p>	984 x 456 x 750 mm rozměr police: 858 x 288 mm	575 181
TWH 1H	<p><b>Transportní vozík, vysoké provedení,</b> na talíře pro jednostranné plnění, vč. 4 závěsných dělicích plechů k flexibilnímu nastavení na příslušnou velikost talířů, Výška odebírání dole: 455 mm, Obsah: až 150 talířů, ø 26 cm, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, Plast, ø 125 mm</p>	984 x 456 x 950 mm rozměr police: 858 x 288 mm	575 183
VB 75	<p><b>Vozík na zásoby</b> Kapacita: 75 litrů 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, pozinkovaná ocel, ø 75 mm</p>	610 x 400 x 640 mm	564 882

# GASTRONÁDOBY

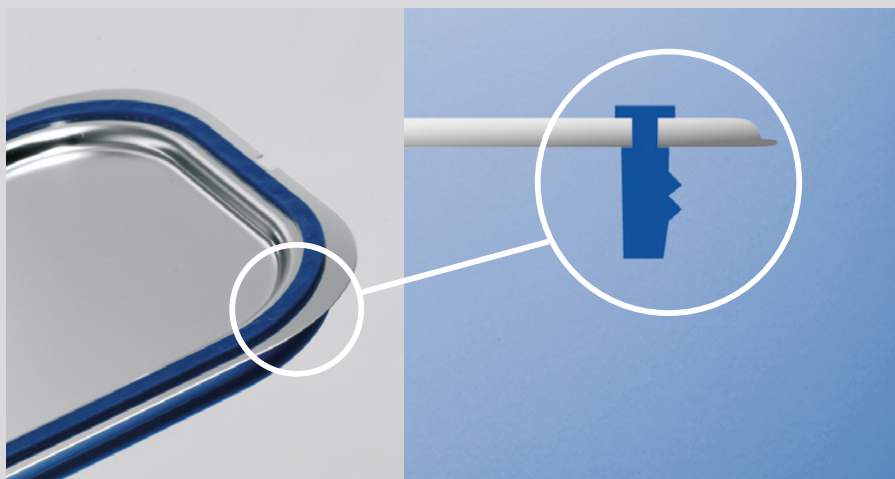
**Kvalita a funkce** udělají dojem.

V rozsáhlém programu gastronádob najde B.PRO vždy řešení pro všechny myslitelné úkoly v každodenním provozu velkokuchyní. V nabídce více než 200 modelů jistě najdete ten pravý pro vaše potřeby.



## Kvalita "made in Germany"

Pro zajištění velmi dlouhé životnosti ve velmi náročném běžném kuchyňském provozu: Více než 50 let výrobních zkušeností zaručuje nezaměnitelnou kvalitu gastronádob B.PRO.

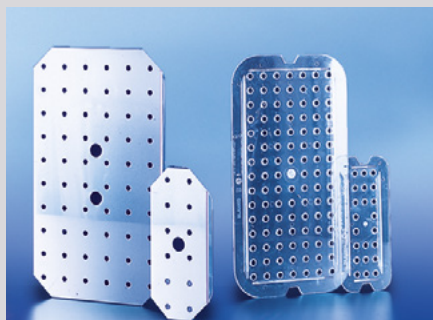


## Revoluční nápad

Těsnící víko GDD podle gastronormy. Těsnění upevněné tvarovým stykem zajišťuje dlouhodobé spojení s víkem z chromniklové oceli CNS. Těsnění zůstane na víku a nespadne do polévky.

**Chytrá kombinace: hotové sady podle  
gastronomy pro váš konvektomat.**

Tři sady gastronádob pro konvektomat s nádobami, plechy a rošty podle gastronomy představují dokonalé základní vybavení podle gastronomy pro konvektomaty téměř všech velikostí – a především za neobyčejně výhodnou cenu za celou soupravu.



**Na odložení pro odkapání**

Vkládací dno pro odkapání omytých potravin.



**Z malého velké**

Malé nádoby lze pomocí dělicích lišt zvětšit na rozměr 1/1.



**Jednoduché vložení**

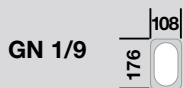
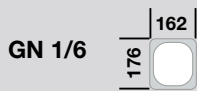
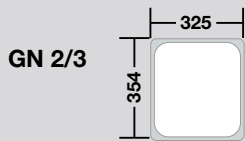
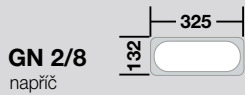
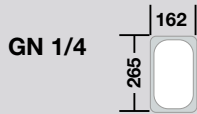
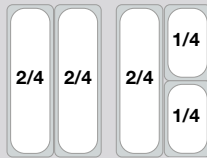
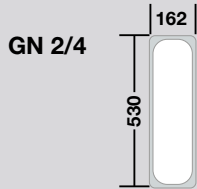
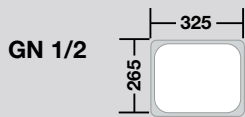
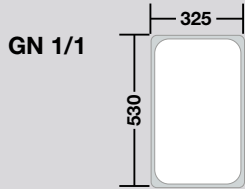
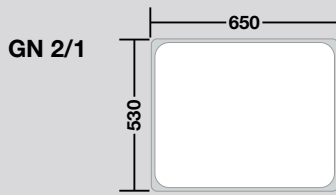
Rošty umožňují přepravovat i nádoby, které nespĺňujú gastrormu.



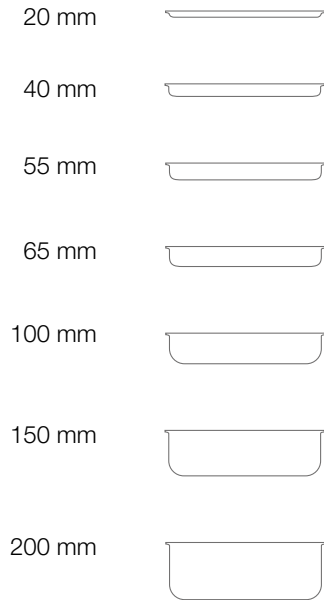
**Nezaměnitelné: gastronádoby  
B.PRO s logem nebo názvem firmy.**

- Pro téměř všechny gastronádoby a víka na gastronádoby B.PRO z ušlechtilé oceli
- Již od 1 kusu
- Individuální text (např. název firmy) nebo logo podle vašeho zadání
- Dobře čitelný a kvalitní laserovaný nápis
- Trvanlivý a odolný vůči mytí v myčce

## GASTRONÁDOBY B.PRO. ROZMĚRY A KOMBINACE



### Hloubka gastronádob



Všechny gastronádoby splňují evropskou normu ČSN EN 631



## Gastronádoby z ušlechtilé oceli B.PRO



**Gastronádoby B.PRO představují nejlepší kvalitu, která se z dlouhodobého hlediska zhodnotí:**

- Speciální funkční roh gastronádoby B.PRO z ušlechtilé oceli zvyšuje stabilitu a životnost a rovněž umožňuje přesné rozdělování.
- Obvodové osazení pro stohování brání vzpříčení a zajišťuje snadné stohování a odebírání nádob.
- Neobyčejně velké poloměry zaoblení rohů a dna umožňují odebírat jídlo až do poslední lžice.



**GN 1/1-65**  
Gastronádoby,  
z ušlechtilé oceli, hloubka 65 mm



**GN-B 1/1-100**  
Gastronádoba s úchyty,  
z ušlechtilé oceli, hloubka 100 mm



**GN-B 1/2-150**  
Gastronádoba s úchyty, z ušlechtilé oceli,  
hloubka 150 mm



### **Gastronádoby a víka B.PRO z polykarbonátu**

byly vyvinuty především pro studenou kuchyni:

- vhodné pro rozsah teplot od  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$
- naprosto pachově a chuťově neutrální
- nabídka zahrnuje veškeré velikosti od GN 1/1 do GN 1/9 v různých hloubkách
- lehké, nerozbitné, robustní, tvarově stálé a odolné

# BUFFET LINE

**B.PRO Buffet Line: Lákavá prezentace jídel zcela podle vaší chuti.**

Nabídněte strážníkům přitažlivé pokušení: B.PRO Buffet Line v elegantním černém provedení umožňuje prezentovat jídla lákavým způsobem. Čerstvý salát či studený dezert, voňavá pečeně nebo aromatická zelenina – B.PRO Buffet Line zve k jídlu a probouzí chuť na další chod.



Je dobré vědět: Sametově tmavý smaltovaný povrch je vhodný pro většinu jídel a je naprosto zdravotně nezávadný pro potraviny. B.PRO Buffet Line můžete dostat v 15 velikostech podle gastronomie. Materiály a velikosti jsou speciálně navrženy pro požadavky prezentace jídel teplé a studené kuchyně.

B.PRO Buffet Line vám pomůže s harmonickým uspořádáním jídel. A navíc se vyznačuje jednoznačnými přednostmi při každodenní manipulaci:

- neobyčejně hladký povrch usnadňuje čištění.
- Vhodné pro použití v konvektomu díky vysoké teplotní odolnosti.
- Až o 50 % lehčí ve srovnání s obdobnými výrobky z porcelánu.
- Nízké náklady na dokupování díky nízkému riziku poškození.
- Neobyčejně barevně stálý povrch, který vypadá pěkně i po mnoha použitích.
- Jednoduché zasouvání do regálového vozíku nebo regálu díky malé tloušťce materiálu.



## GASTRONÁDOBY **B.PRO BUFFET LINE**

Model	Hloubka (mm)	Vnější rozměry d x š (mm)	Vnitřní rozměr (mm)	Obsah (l)	Obj. č.
-------	--------------	---------------------------	---------------------	-----------	---------

### 1/1 gastronádoby B.PRO Buffet Line

GN-BUF 1/1-20 černá	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Nádoba	<b>573 908</b>
GN-BUF 1/1-40 černá	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 litrů	<b>573 909</b>
GN-BUF 1/1-65 černá	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 litrů	<b>573 910</b>
GN-BUF 1/1-100 černá	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3l	<b>573 911</b>

### 1/2 gastronádoby B.PRO Buffet Line

GN-BUF 1/2-20 černá	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Nádoba	<b>573 912</b>
GN-BUF 1/2-40 černá	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 litrů	<b>573 913</b>
GN-BUF 1/2-65 černá	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 litrů	<b>573 914</b>
GN-BUF 1/2-100 černá	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 litrů	<b>573 915</b>

### 2/4 gastronádoby B.PRO Buffet Line

GN-BUF 2/4-20 černá	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Nádoba	<b>573 916</b>
GN-BUF 2/4-40 černá	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 litrů	<b>573 917</b>
GN-BUF 2/4-65 černá	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 litrů	<b>573 918</b>
GN-BUF 2/4-100 černá	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 litrů	<b>573 919</b>

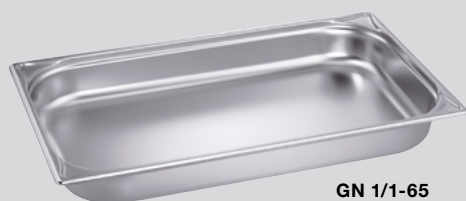
### 1/3 gastronádoby B.PRO Buffet Line

GN-BUF 1/3-20 černá	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Nádoba	<b>573 920</b>
GN-BUF 1/3-40 černá	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 litrů	<b>573 921</b>
GN-BUF 1/3-65 černá	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 litrů	<b>573 922</b>

Jiné barevné provedení na vyžádání.

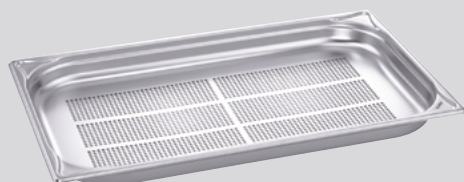
## GASTRONÁDOBY Z UŠLECHTILÉ OCELI B.PRO

Hloubka (mm)	Obj. č.
<b>GN 2/1</b>	<b>GN, ušlechtilá ocel</b>
20	1 550 566
40	1 550 065
65	1 550 593
100	1 550 594
150	1 550 595
200	1 550 596
<b>GN 1/1</b>	<b>GN, ušlechtilá ocel</b>
20	1 550 565
40	1 550 064
65	1 550 589
100	1 550 590
150	1 550 591
200	1 550 592
Víko GD 1/1	550 658
Víko s těsněním upevněným tvarovým stykem GDD 1/1	1 550 663
<b>GN 1/2</b>	<b>GN, ušlechtilá ocel</b>
20	1 550 563
40	1 550 063
65	1 550 581
100	1 550 582
150	1 550 583
200	1 550 584
Víko GD 1/2	550 656
Víko s těsněním upevněným tvarovým stykem GDD 1/2	1 550 661
<b>GN 1/4</b>	<b>GN, ušlechtilá ocel</b>
20	1 550 561
65	1 550 573
100	1 550 574
150	1 550 575
200	1 550 576
Víko GD 1/4	550 654
Víko s těsněním upevněným tvarovým stykem GDD 1/4	1 550 659

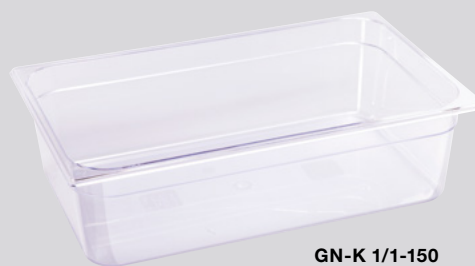


GN 1/1-65

Hloubka (mm)	Obj. č.
<b>GN 2/4</b>	<b>GN, ušlechtilá ocel</b>
20	1 564 367
40	1 555 821
65	1 555 822
100	1 555 823
150	1 555 824
Víko GD 2/4	556 538
<b>GN 2/8</b>	<b>GN, ušlechtilá ocel</b>
65	1 555 827
100	1 555 828
150	1 555 829
Víko GD 2/8	550 076
<b>GN 1/3</b>	<b>GN, ušlechtilá ocel</b>
20	1 550 562
40	1 550 067
65	1 550 577
100	1 550 578
150	1 550 579
200	1 550 580
Víko GD 1/3	550 655
Víko s těsněním upevněným tvarovým stykem GDD 1/3	1 550 660
<b>GN 2/3</b>	<b>GN, ušlechtilá ocel</b>
20	1 550 564
40	1 550 066
65	1 550 585
100	1 550 586
150	1 550 587
200	1 550 588
Víko GD 2/3	550 657
Víko s těsněním upevněným tvarovým stykem GDD 2/3	1 550 662
<b>GN 1/6</b>	<b>GN, ušlechtilá ocel</b>
65	1 550 569
100	1 550 570
150	1 550 571
200	1 550 572
Víko GD 1/6	550 653
Víko s těsněním upevněným tvarovým stykem GDD 1/6	1 550 664
<b>GN 1/9</b>	<b>GN, ušlechtilá ocel</b>
65	1 550 567
100	1 550 568
Víko GD 1/9	550 652



GN-P 1/1-45



GN-K 1/1-150



GN-P 2/3-200

## UŠLECHTILÁ OCEL, DĚROVANÁ

Hloubka (mm)	Obj. č.
<b>GN 2/1</b>	<b>GN-P, ušlechtilá ocel, děrovaná</b>
20	1 565 993*
40	1 565 789*
65	1 565 790**
100	1 565 791**
<b>GN 1/1</b>	<b>GN-P, ušlechtilá ocel, děrovaná</b>
20	1 565 994*
40	1 565 794*
65	1 266 386***
<b>GN 2/3</b>	<b>GN-P, ušlechtilá ocel, děrovaná</b>
40	1 565 799*
65	1 565 800**
100	1 565 801**
150	1 565 802**
200	1 565 803**
<b>GN 1/3</b>	<b>GN-P, ušlechtilá ocel, děrovaná</b>
40	1 565 813*
65	1 565 814**
100	1 565 815**
150	1 565 816**
200	1 565 817**

\* pouze děrované dno

\*\* děrované dno a stěny

\*\*\* pouze děrované stěny

## TRANSPARENTNÍ, POLYKARBONÁT

Hloubka (mm)	Obj. č.
<b>GN-K 1/1</b>	<b>GN, transparentní, polykarbonát</b>
GN-K 1/1-65	1 551 426
GN-K 1/1-100	1 551 427
GN-K 1/1-150	1 551 428
GN-K 1/1-200	1 551 429
Víko GD-K 1/1	551 446
<b>GN-K 1/2</b>	<b>GN, transparentní, polykarbonát</b>
GN-K 1/2-65	1 551 430
GN-K 1/2-100	1 551 431
GN-K 1/2-150	1 551 432
GN-K 1/2-200	1 551 433
Víko GD-K 1/2	551 447
<b>GN-K 1/3</b>	<b>GN, transparentní, polykarbonát</b>
GN-K 1/3-65	1 551 434
GN-K 1/3-100	1 551 435
GN-K 1/3-150	1 551 436
GN-K 1/3-200	1 551 437
Víko GD-K 1/3	1 551 448
<b>GN-K 1/4</b>	<b>GN, transparentní, polykarbonát</b>
GN-K 1/4-65	1 551 438
GN-K 1/4-100	1 551 439
GN-K 1/4-150	1 551 440
Víko GD-K 1/4	1 551 449
<b>GN-K 1/6</b>	<b>GN, transparentní, polykarbonát</b>
GN-K 1/6-65	1 551 441
GN-K 1/6-100	1 551 442
GN-K 1/6-150	1 551 443
Víko GD-K 1/6	1 551 450
<b>GN-K 1/9</b>	<b>GN, transparentní, polykarbonát</b>
GN-K 1/9-65	1 551 444
GN-K 1/9-100	1 551 445
Víko GD-K 1/9	1 551 451

## VARNÉ VLOŽKY PRO GASTRONÁDOBY, Z UŠLECHTILÉ OCELI, DĚROVANÉ B.PRO

Hloubka (mm)	Obj. č.
<b>G-KEN 1/1</b>	<b>1/1 varná vložka pro gastronádoby, z ušlechtilé oceli, děrovaná</b>
G-KEN 1/1-60 *	550 487
G-KEN 1/1-95 **	550 407
G-KEN 1/1-145 **	550 486
G-KEN 1/1-195 **	550 490
G-KEN 1/1-195 ***	574 820
<b>G-KEN 1/2</b>	<b>1/2 varná vložka pro gastronádoby, z ušlechtilé oceli, děrovaná</b>
G-KEN 1/2-60 *	550 488
G-KEN 1/2-95 **	550 502
G-KEN 1/2-145 **	550 557
G-KEN 1/2-195 **	550 558
<b>G-KEN G 1/1</b>	<b>1/1 varná vložka pro gastronádoby, z ušlechtilé oceli, děrovaná, se sklopnými rukojeťmi</b>
G-KEN G 1/1-60 *	550 970
G-KEN G 1/1-95 **	550 971
G-KEN G 1/1-145 **	550 972
G-KEN G 1/1-195 **	550 973
<b>G-KEN G 1/2 G</b>	<b>1/2 varná vložka pro gastronádoby, z ušlechtilé oceli, děrovaná, se sklopnými rukojeťmi</b>
G-KEN G 1/2-95 **	550 967
G-KEN G 1/2-145 **	550 968
G-KEN G 1/2-195 **	550 969

\* děrované dno a stěny

\*\* děrované dno, rohy a stěny

\*\*\* děrované rohy a stěny pro udržování teploty jídel cirkulujícím vzduchem ve spodní části sporáku

## PLECHY PODLE GASTRONORMY, SMALTOVANÉ B.PRO

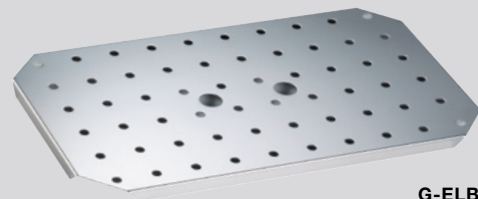
Hloubka (mm)	Obj. č.
<b>GN 2/1</b>	<b>Plechky podle gastronormy, smaltované</b>
GNE 2/1-20	550 022
GNE 2/1-40	550 023
GNE 2/1-65	550 024
<b>GN 1/1</b>	<b>Plechky podle gastronormy, smaltované</b>
GNE 1/1-20	550 025
GNE 1/1-40	550 026
GNE 1/1-65	550 027

## PŘÍSLUŠENSTVÍ PODLE GASTRONORMY B.PRO

Velikost	Obj. č.
<b>Vkládací dno, ušlechtilá ocel, děrované</b>	
G-ELB 1/1	550 645
G-ELB 1/2	550 647
G-ELB 1/4	550 649
G-ELB 2/3	550 646
G-ELB 1/3	550 648
<b>Vkládací dno, děrované, z polykarbonátu</b>	
G-KELB 1/1	1 551 457
G-KELB 1/2	1 551 458
<b>Rošt podle gastronomy z ušlechtilé oceli</b>	
GR 2/1	550 266
GR 1/1	550 267
<b>Dělicí lišta z ušlechtilé oceli pro sestavu nádob</b>	
ST 3	550 650
ST 5F	550 651



G-KEN G 1/1-95



G-ELB 1/1



G-KELB 1/1



G-KEN 1/2-60



ST 3

## 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