

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



Points forts
pour les écoles
et les crèches

NOUVEAUTÉS 2026

Des idées fraîches pour la distribution et le transport des repas



BASIC LINE

Technique de réfrigération améliorée et manipulation optimale dans le respect de l'hygiène

Pour le buffet BASIC LINE SK avec réfrigération active statique et pour le BASIC LINE UK réfrigéré par air pulsé

Les modules BASIC LINE SK avec réfrigération active statique ont une puissance frigorifique nettement améliorée. Avec un contrôle sûr de la température à partir de +4 °C, elle offre une efficacité renforcée et des performances de réfrigération constantes pour une utilisation au quotidien.

Dans le cas du BASIC LINE UK réfrigéré par air pulsé, la manipulation et le nettoyage ont été simplifiés.

À l'avenir, la cuve réfrigérante va se composer de segments individuels faciles à retirer, qui peuvent aussi passer au lave-vaisselle. Des grilles d'aération intégrées assurent une circulation optimale du froid et évitent que les aliments ne puissent tomber dans les différents interstices lors du service.



BASIC LINE UK avec réglage en hauteur

Grâce au réglage en hauteur de série, il est possible de placer les bacs GN du BASIC LINE UK en toute flexibilité, voire de les présenter en position inclinée : c'est idéal pour une présentation claire et attrayante des produits. En option, des tablettes de rayonnage servant à placer les bols et les cadres d'accrochage des petits bacs GN viennent compléter le système.

Pour les modèles suivants

Modèle	Référence	Modèle Kids	Référence
Modèles avec réfrigération active statique			
SK-3	381879	SK-3 Kids	381899
SK-4	381880	SK-4 Kids	381900
Modèles avec réfrigération par air pulsé			
UK-3	381881	UK-3 Kids	381901
UK-4	381882	UK-4 Kids	381902



BASIC LINE

Pare-haleine pliable pour plus de flexibilité

Grâce au nouveau pare-haleine pliable de la BASIC LINE, il est possible de passer, en cours d'utilisation, en un tour de main et **sans outillage supplémentaire, du mode service au mode self-service.**

La BASIC LINE peut ainsi être adaptée à tout moment aux différentes charges de travail, aux ressources humaines, selon les heures de la journée, et ce sans aucune transformation.

Le pare-haleine pliable est **disponible en option pour le pare-haleine fermé standard ou Highline** des modules BASIC LINE W, SK, UK, N (non disponible pour N-V).

Pare-haleine Highline



Pare-haleine standard



BASIC LINE

Distribution transversale : adaptée aux enfants et inclusive

Spécialement conçu pour les crèches et écoles, le nouveau comptoir **BASIC LINE Kids transversal en version comptoir chauffé** offre une expérience utilisateur nettement améliorée pour les enfants et le personnel d'encadrement.

- Grâce à la réduction de l'espace entre les cuves, il est désormais plus facile d'atteindre les plats. La distribution peut être utilisée des deux côtés et contribue à la flexibilité des processus dans la restauration collective en milieu scolaire et en crèche.
- La hauteur de distribution ergonomique de 750 millimètres facilite l'accès aux enfants tout en permettant l'accès aux personnes en fauteuil roulant, car il n'y a pas besoin d'avoir de glissières pour assiettes ou pour plateaux.
- Pour plus de commodité, pour avoir plus de place en déposant les plateaux, il est possible, en option, d'élargir le recouvrement. La forme arrondie augmente notamment la sécurité : un aspect important dans un environnement avec des enfants.
- Les coins arrondis du nouveau pare-haleine réduisent également le risque de blessure et soulignent le concept de sécurité adapté aux enfants du comptoir BASIC LINE Kids transversal.



Nouveaux modules

BASIC LINE WQ-3 Smart	BASIC LINE WQ-3 Kids 
Pont standard, pare-haleine, côté client avec passe-plat, couleur du corps gris signalisation B	Module de base avec hauteur de module réduite pour la restauration des enfants, couleur du corps gris signalisation B
Dimensions (L x l x H) : 1 935 x 690 x 1 305 mm	Dimensions (L x l x H) : 1 935 x 690 x 750 mm
Référence 392820	Référence 392821



BASIC LINE

Glissière pour plateaux/assiettes Basic en Resopal pour les crèches et les écoles

La solution pour les plateaux et les assiettes

La nouvelle glissière pour plateaux/assiettes Basic en Resopal vient compléter le système BASIC LINE en tant que solution intégrée économique pour les crèches et les écoles et propose une distribution fonctionnelle et esthétique.

Surface de rangement supplémentaire

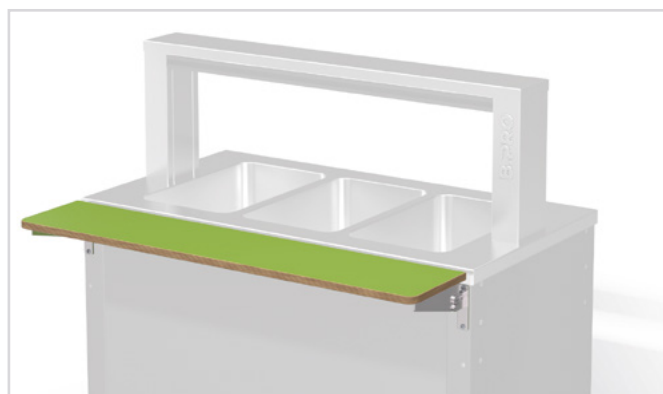
La tablette complète la distribution de repas BASIC LINE sur les petits côtés et offre une surface de rangement supplémentaire pour les plateaux et la vaisselle. Résultat : un déroulement structuré et fluide.

Robuste et pratique

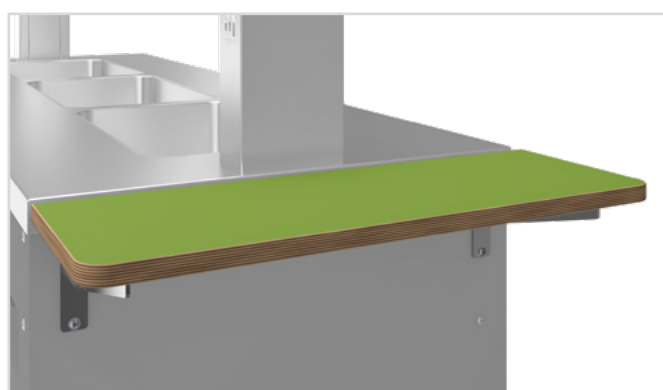
Les tablettes sont fabriquées en aggloméré résistant à l'eau et ont un bord ABS avec une impression Multiplex. La surface est recouverte d'un stratifié Resopal et est disponible en 12 couleurs (voir ci-dessous).

Compatibilité du système

La glissière pour plateaux/assiettes est disponible pour les modules BASIC LINE 3, 4 et 5. La version pour le module 5 est compatible avec BASIC LINE WQ-3.



Glissières pour plateaux/assiettes BASIC LINE



Tablette

Couleurs Resopal (choix de base) :



0300-60
Infinity



9450-60
Teal



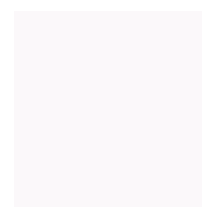
D 421-60
Midori



0335-60
Orange



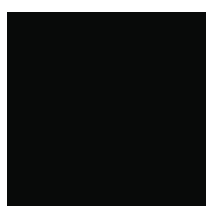
D 362-60
Nile Green



0104-60
Traffic White



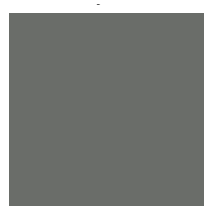
0150-60
Tin



0901-60
Black



0426-60
Sunflower



D 90-60
North Sea



0617-60
Bergamot



9429-60
Parrot

STATION DE TRI

BASIC LINE SST-3 : nettoyage systématisé

La nouvelle station de tri BASIC LINE pour trier et jeter les couverts usagés, les déchets organiques, le papier et les matières plastiques : un quotidien mieux structuré à la cantine.

Grâce à la nouvelle station de tri BASIC LINE, B.PRO apporte une solution pour répondre aux exigences croissantes dans les crèches et les écoles : des processus clairs, un parcours adapté aux enfants et une méthode de tri conforme aux exigences légales.

Le point de départ, c'est la directive (UE) 2025/1892 relative aux déchets qui fixe des objectifs contraignants : d'ici à 2030, les déchets alimentaires devraient diminuer de 30 % par habitant dans les écoles, au sein des ménages, dans les commerces et les services de restauration ; et de 10 % dans la transformation. Par ailleurs, les exigences en matière de tri sélectif des matériaux recyclables sont revues à la hausse. Pour les établissements, cela implique une amélioration spécifique des processus de tri. La station de tri BASIC LINE définit à cet effet des conditions qui mettent en avant le côté pratique.

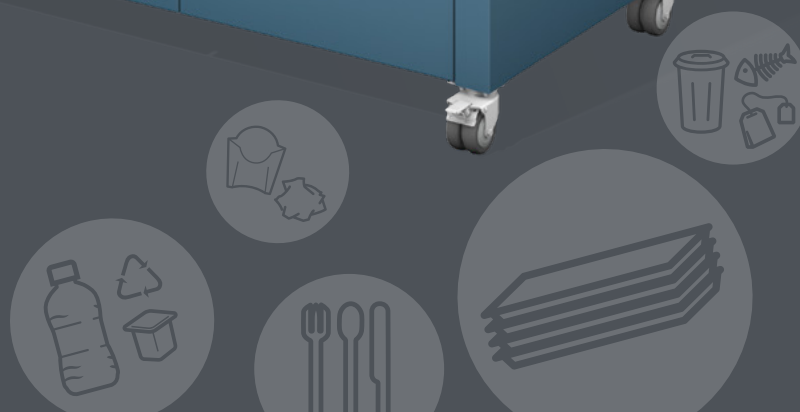
Parée pour toutes les exigences.

Équipement en option :

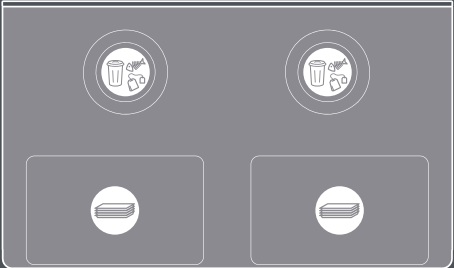
- 6 variantes de recouvrement (voir page suivante)
- Recouvrement élargi (côté service), surface de rangement supplémentaire pour les plateaux GN
- Recouvrement avec butée, acier inoxydable, hauteur de 50 mm
- Protection visuelle avec paroi arrière, tôle fine laquée, hauteur d'env. 400 mm, surface pour apposer les marquages destinés aux déchets organiques, au papier, aux matières plastiques et aux couverts

Nouveaux modules

BASIC LINE SST-3	BASIC LINE SST-3 Kids
Configuration de base 2 goulottes rondes avec anneau en caoutchouc (Ø 165 mm), 2 collecteurs de déchets en matière plastique, de 40 l, avec support dans le soubassement, plancher de base en acier inoxydable, mobile, 4 roues jumelles pivotantes, dont 2 avec frein Couleur du corps : gris signalisation B	
Référence 392862	Référence 392957

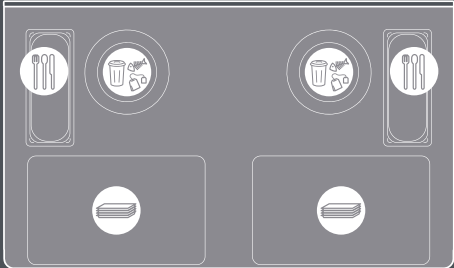


En option : recouvrement pour la BASIC LINE SST-3, six variantes, un principe.



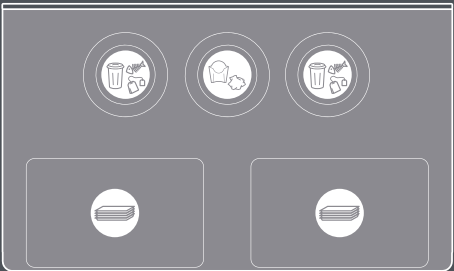
Recouvrement de base

2 goulottes rondes avec anneau en caoutchouc



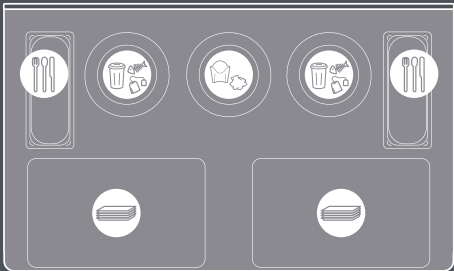
Recouvrement de base avec bac à couverts

2 goulottes rondes avec anneau en caoutchouc, avec bacs à couverts à gauche et à droite (2x GN 2/8-150)



Recouvrement plus large

3 goulottes rondes avec anneau en caoutchouc



Recouvrement plus large avec bac à couverts

3 goulottes rondes avec anneau en caoutchouc avec bacs à couverts à gauche et à droite (2x GN 2/8-150)



Recouvrement combiné

2 goulottes rondes avec anneau en caoutchouc
1 goulotte carrée en acier inoxydable (150 × 150 mm)
avec collecteur de serviettes (GN-B 1/3-150)



Recouvrement combiné avec bac à couverts

2 goulottes rondes avec anneau en caoutchouc
1 goulotte carrée en acier inoxydable (150 × 150 mm)
avec collecteur de serviettes (GN-B 1/3-150)
avec bacs à couverts à gauche et à droite (2x GN 2/8-150)



Couverts



Plateaux



Déchets organiques



Papier



Matières plastiques



NIVEAUX CONSTANTS

Bien pensés : cinq nouveaux modèles de niveaux constants sont désormais disponibles. Pour plus de sécurité, d'efficacité et de commodité dans la restauration collective

Sécurité pour les mains des enfants : aucun risque de brûlure

Les nouvelles variantes Kids chauffées procurent un avantage spécial : avec une température fixe de 44 °C, elles gardent les assiettes au chaud en toute fiabilité, à une température agréable, sans risquer de se brûler, idéale pour une utilisation en école et en crèche.

- Assiettes à une température constante : idéal pour les repas chauds
- Temps de chauffe court grâce au chauffage par air pulsé
- Température fixe : pas de réglage possible



Nouveaux niveaux constants universels

UNI 59/29 Kids non chauffé



Niveau constant universel Kids, non chauffé, modèle fermé (hauteur de travail 750 mm), en acier inoxydable, avec roues en plastique, inoxydables selon DIN 18867-8

Référence **575629**

UNI-H 59/29 Kids chauffé avec chauffage par air pulsé



Niveau constant universel Kids, chauffé (air pulsé), modèle fermé (hauteur de travail 750 mm), en acier inoxydable, température fixe réglée sur 44 °C, avec roues en plastique, inoxydables selon DIN 18867-8

Référence **575630**



Nouveaux distributeurs d'assiettes, chauffés par air pulsé

TS-UH1 18-33 chauffé par air pulsé

Niveau constant pour assiettes en acier inoxydable, chauffé (air pulsé), tube à assiettes carré, capacité pour 80 assiettes (hauteur de travail 900 mm), température réglable de +30 °C à +110 °C, avec roues en plastique, inoxydables selon DIN 18867-8

Référence **575626**

TS-UH1 18-33 Kids chauffé par air pulsé



Niveau constant pour assiettes en acier inoxydable, chauffé (air pulsé), tubes à assiettes carrés, capacité pour 60 assiettes (hauteur de travail 750 mm), température fixe réglée sur +44 °C, avec roues en plastique, inoxydables selon DIN 18867-8

Référence **575627**

TS-UH2 18-33 Kids chauffé par air pulsé



Niveau constant pour assiettes en acier inoxydable, chauffé (air pulsé), tubes à assiettes carrés, capacité pour 120 assiettes (hauteur de travail 750 mm), température fixe réglée sur +44 °C, avec roues en plastique, inoxydables selon DIN 18867-8

Référence **575628**

B.PROTHERM K

Nettoyage facile : le B.PROTHERM K éprouvé à chargement frontal avec chauffage à air pulsé amovible sans outillage

Tous les **éléments à chargement frontal avec chauffage par air pulsé** sont désormais également disponibles avec un module de chauffage amovible doté d'une fermeture rapide LOXX.

- Le module de chauffage peut être démonté et remonté sans aucun outil.
- Sans module de chauffage, les éléments à chargement frontal avec porte conviennent pour le lave-vaisselle.

Simplifie et accélère le processus de nettoyage.

Nouveaux modèles :

Modèle Couleur des ferrures :	Référence gris	Référence bleu	Référence rouge
BPT 420 KBUHE	575597	575598	575599
BPT 420 KBRUHE	575600	575601	575602
BPT 620 KBUHE	575603	575604	575605
BPT 620 KBRUHE	575606	575607	575608
BPT 620 KBUHE-F	575609	575610	575611
BPT 620 KBUHE-F avec goulotte à condensat	575612	575613	575614
BPT 620 KBRUHE-F	575615	575616	575617
BPT 620 KBRUHE-F avec goulotte à condensat	575618	575619	575620
Nouveaux jeux de rééquipement			
Jeu de rééquipement BPT 420/620 KBUH module de chauffage	134285	134286	134287
Jeu de rééquipement BPT 420/620 KBRUH module de chauffage	134288	134289	134290



Jeu de rééquipement pour tous les modèles B.PROTHERM 420 K et 620 K existants :

Il suffit de dévisser six vis de l'ancien module de chauffage et de visser le nouveau cadre de montage.

Le jeu comprend :

- Module de chauffage avec fermeture rapide (LOXX)
- Cadre de montage pour la porte

MCS KIDS

Station de débarrassage mobile. Désormais aussi avec hauteur réduite pour la restauration des enfants.



Dans les écoles primaires et maternelles, aider à débarrasser contribue à l'apprentissage de la gestion des ressources. La station de débarrassage permet de trier plateaux, assiettes, couverts et verres, mais aussi déchets résiduels et papier en toute simplicité. Des roues pratiques facilitent le retour dans l'arrière-cuisine.

Bac d'égouttement pour le dépôt de verres et de tasses

- En acier inoxydable, s'adapte à la tablette supérieure, pour panier à verres, les liquides s'écoulent dans le bac d'égouttement

Cadre d'accrochage pour bacs GN

- Pour accrocher les bacs GN sur le côté

Panneau de rangement pour plateaux

- La tablette pour le dépôt des plateaux s'accroche facilement et rapidement



SW MCS 10x6-2 Kids



Avec 2x GN-B 1/3-150, 2 tablettes 1 000 x 600 mm
Dimensions (L x l x H) : 1 100 x 700 x 800 mm

Roues Ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein,
matière plastique DIN 18867
Référence **575623**

Habillage SW MCS 10 x 6-2 Kids, sur 3 côtés, en couleur



Tôle fine, galvanisée électrolytiquement double face,
laquée en différentes couleurs,
à accrocher aux chariots de service,
entièrement amovible pour le nettoyage

Référence **392574**

CHARIOTS À GLISSIÈRES

Variante à faible encombrement pour 1/1 GN

Chariots à glissières RWRR 160

Encastrables les uns dans les autres à l'état vide pour réduire l'encombrement,
capacité : 18 x GN 1/1 ou 36 x GN 1/2
Dimensions (L x l x H) : 460 x 613 x 1 645 mm

Roues Ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, acier, galvanisé
Référence **575643**

Roues Ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, matière plastique DIN 18867
Référence **575644**



RWRR-160
Roues, acier, galvanisé



RWRR-160
Roues, plastique

LE GROUPE B.PRO

Nos clients sont aussi variés et nombreux que nos gammes de produits le sont. Afin de pouvoir fournir à chacun la meilleure solution, nous regroupons nos compétences et capacités dans deux départements hautement spécialisés : B.PRO Catering Solutions : produits et systèmes pour les cuisines professionnelles. ENOXX Engineering : pour les composants de précision destinés à l'industrie fabriqués en acier inoxydable, en aluminium et en matières plastiques.

Toutes les unités de B.PRO sont certifiées et contrôlées conformément à la norme DIN EN ISO 9001:2015 afin de vous garantir une fiabilité et un service clientèle irréprochables.

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
P.O. Box 13 10
D-75033 Oberderdingen
Téléphone +49 7045 44-81276
Fax +49 7045 44-81212
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS