



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

CARROS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS B.PRO

Probados, resistentes y con una buena capacidad de carga.

SERVICIO PERFECTO

Una apuesta segura con los carros de distribución y de transporte de alimentos B.PRO.

El tiempo es un factor importante para la calidad en la distribución de alimentos. Cuanto más fresca llegue la comida, mejor será el sabor para el cliente. Pero durante el trayecto desde la cocina hasta la distribución, a menudo deben recorrerse largos pasillos y espacios estrechos, ascensores y umbrales.

Los carros de distribución de alimentos y los carros de transporte de alimentos de B.PRO Catering Solutions le permitirán moverse de forma rápida y segura. Cada detalle de los carros de diseño robusto y duradero ha sido probado y pensado de forma minuciosa: Desde los mangos ergonómicos y la protección antichoque robusta, hasta los números de pila de baño María grabados y la amplia selección de ruedas.

Con los carros de distribución y de transporte de alimentos de B.PRO siempre irá un paso por delante en la distribución de alimentos.



Un equipo bien equilibrado le facilita el trabajo.

Todos los carros de distribución de alimentos y los carros de transporte de alimentos forman parte del sistema B.PRO para la distribución de alimentos eficaz y de calidad. Encontrará mayor información en www.bpro-solutions.com o en su distribuidor especializado.

CONTENIDO

Distribución de alimentos para profesionales	4
Opciones prácticas	6
Detalles bien pensados	8

Vista general de los productos

Carros de distribución de alimentos de B.PRO, abiertos, con calentamiento (SAW, SAW-L)	10
Carros de distribución de alimentos B.PRO, refrigerados (circulación de aire) (SAW-UK)	11
Carros de distribución de alimentos B.PRO, cerrados, con calentamiento (SAG)	12
Carros de transporte de alimentos B.PRO (STW)	13
Accesorios para SAW/SAG/STW	14
Modelos de ruedas para SAW/SAG/STW	15



AUTOSUFICIENTE

Distribución de alimentos para profesionales. Ya sea para la distribución de alimentos o para la preparación de porciones en la cinta: Los carros de distribución de alimentos y los carros de transporte de alimentos optimizados ergo nómicamente de B.PRO le ofrece el mejor equipamiento para afrontar todos los retos.



Carro de distribución de alimentos SAW 3 con recipiente GN como accesorio

Carros de distribución de alimentos con base abierta SAW

Estos modelos están disponibles con una a cuatro pilas para la conservación del calor (baño María). Las pilas soldadas y embutidas ofrecen espacio para GN 1/1-200 o sus subdivisiones. Todas las pilas disponen de una regulación de temperatura gradual de +30 °C bis +95 °C y pueden calentarse y regularse individualmente.

Carros de distribución de alimentos SAW-L

Estos carros de distribución con base abierta han sido diseñados especialmente para la utilización en mostradores móviles. Los elementos de manejo y el mango de estos modelos se encuentran en el lateral del carro.



Carro de distribución de alimentos con refrigeración por circulación de aire SAW 2-UK

Carros de distribución de alimentos con refrigeración por circulación de aire SAW-UK

Los carros de distribución con refrigeración por circulación de aire (SAW-UK) están equipados con una cubeta de refrigeración por circulación de aire integrada en la cubierta. En función del modelo, la cubeta de refrigeración ofrece espacio para dos o tres GN 1/1-200 o sus subdivisiones. La cubeta es desmontable y el evaporador es abatible para facilitar la limpieza. La cubeta de refrigeración por circulación de aire dispone de una regulación de temperatura gradual de +2 °C a +15 °C (con una temperatura ambiente de +32 °C).

DEN. ABREV.	PRODUCTO	PÁGINA
SAW	Carros de distribución de alimentos, abiertos	10
SAW-L	Carros de distribución de alimentos, abiertos, para mostradores móviles	11
SAW-UK	Carros de distribución de alimentos, refrigerados (circulación de aire)	11
SAG	Carros de distribución de alimentos, cerrados	12
STW	Carros de transporte de alimentos	14



Carro de distribución de alimentos SAG 3

Carros de distribución de alimentos con estantes de armario SAG

Los carros de distribución de alimentos con base cerrada (SAG) están equipados con dos o tres pilas para la conservación del calor (con regulación por grados de +30 °C a +95 °C) y dos o tres estantes de armario con calentamiento (regulables de +30 °C a +80 °C).



Carro de transporte de alimentos STW 2

Carros de transporte de alimentos STW

Los carros de transporte de B.PRO Catering Solutions disponen de dos estantes de armario con calentamiento (regulables de +30 °C a +85 °C). Los estantes de armario están diseñados con 9 pares de molduras de apoyo embutidas a una distancia de 57,5 mm. De este modo, por cada estante de armario podrá transportar respectivamente 9 x GN 1/1. Opcionalmente se puede instalar, por ejemplo, un elemento adicional con una galería circundante o de 3 lados, para contar con una superficie de apoyo que asegura que nada se caiga fácilmente.

MÁS ESPACIO PARA PROFESIONALES

Usted sabe mejor que nadie lo que es bueno para usted. Nuestras opciones prácticas le ayudarán día a día en la resolución de sus tareas.



Carro de distribución de alimentos SAG 3

con tapa corredera (galería incluida) como superficie de apoyo práctica. Su acompañante ideal para la distribución de alimentos en el sistema para servir.



SAG con pantalla protectora y estante térmico integrado

Todos los carros de distribución de alimentos, excepto el SAW 1, también están disponibles opcionalmente con pantalla protectora y estante térmico integrado.



Pantalla protectora reequipable

Cada logística de catering es diferente:

Usted decide lo que necesita.

En B.PRO encontrará una selección práctica de opciones, además de los modelos base probados. Todos los carros convienen por su manejo ergonómico y la funcionalidad acreditada. Los detalles estándar, como la cubierta de revisión desmontable para el sistema eléctrico en la parte frontal, proporcionan un mantenimiento más sencillo y de gran calidad.

Los carros de distribución de alimentos y los carros de transporte de alimentos de B.PRO se adaptan de forma flexible a sus necesidades: Desde el estante plegable de acero inoxidable hasta la tapa corredera con galería colocada y desde el depósito para tapas GN hasta la protección antichoque circundante. Y con una amplia selección de diferentes modelos de ruedas.



Carro de distribución de alimentos SAW 2

con estantes plegables de acero inoxidable. Los estantes ofrecen espacio para el alojamiento durante la distribución y posteriormente se pueden plegar de nuevo de un modo muy sencillo.

Carros de distribución de alimentos SAG 2 y SAG 3: ahora con superficie laminada. Gran selección de colores para un ambiente animado durante la distribución de alimentos.

El robusto carro de acero inoxidable se pone de punta en blanco: con el nuevo laminado decorativo, ahora está disponible en 12 colores para que pueda integrarse perfectamente en cualquier ambiente.

Tanto el SAG 2, como el SAG 3 quedan perfectos con los carros de servicio y de recogida de bandejas con revestimiento de B.PRO.

Para una distribución óptima de alimentos calientes de los sistemas para servir, por ejemplo en comedores de empresa, residencias de mayores, hospitales, escuelas y centros infantiles.



LOS GRANDES DETALLES

Cuidamos hasta el último detalle para usted. Aprovechese de nuestra experiencia.

Como nuestro cliente, es justo que espere lo mejor por nuestra parte. Por ello, también le prestamos una atención muy especial a los detalles aparentemente pequeños. Con más de 65 años de experiencia en el equipamiento de grandes cocinas, sabemos lo que es importante para usted. Y, por este motivo, cuidamos hasta el último detalle de nuestros productos. Para que la calidad de B.PRO Catering Solutions sea para usted un motivo de satisfacción durante mucho tiempo.



Facilidad de manejo

Los paneles de control claros le facilitan el trabajo diario con los aparatos eléctricos de B.PRO Catering Solutions.



Alta calidad en el procesamiento

Sin ranuras, ni hendiduras: Las cubiertas soldadas limpiamente garantizan una protección perfecta contra la entrada de suciedad y agua y permiten una limpieza sencilla.

El resultado es contundente: Calidad de B.PRO Catering Solutions.



Superficie cepillada

La superficie cepillada de acero inoxidable 18/10 es especialmente resistente a la suciedad y proporciona una higiene óptima.



Ruedas de plástico según la norma DIN

Las robustas ruedas de plástico del equipamiento básico cumplen todos los requisitos de acuerdo con DIN 18867, parte 8. ¿Aún quiere más? Encontrará otros modelos con ruedas en la página 14.



Mangos ergonómicos

El mango de seguridad continuo con protección antichoque integrada se adapta perfectamente a la mano y permite maniobrar de forma segura.



Protectores de esquinas robustos

No se preocupe si tiene poco espacio para pasar: Los protectores de esquinas anchos de poliamida protegen el mobiliario y los aparatos.



Estantes soldados

Los estantes soldados de los carros de distribución de alimentos abiertos (SAW) proporcionan la máxima estabilidad.



Protección contra el agua y las salpicaduras

Todos los carros están protegidos contra el agua y las salpicaduras (tipo de protección IP X5).



Cubierta con borde realzado

El borde realzado (SAW 2-4 y SAG) permite que el agua de condensación vuelva a la bandeja para baño María y reduce el peligro de resbalar.



Números de pila grabados

Los números de pila grabados facilitan el trabajo y siguen perfectamente reconocibles incluso después de limpiar encima miles de veces.



Higiene sencilla

Los interiores de los estantes de armario están fabricados con el equipamiento higiénico H1 de acuerdo con las directivas de higiene.

CARROS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS B.PRO, ABIERTOS, CON CALENTAMIENTO

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o la gama completa de B.PRO, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remítase a la dirección que se ofrece al dorso).



(Figura con accesorios)

Modelo	SAW 1	SAW 2	SAW 3	SAW 4
Modelo	<ul style="list-style-type: none"> - Pilas embutidas y soldadas, las pilas cuentan con calentamiento húmedo o seco y pueden calentarse y regularse individualmente, marca de nivel grabada en las pilas - Regulación de temperatura por grados de la pila de +30 °C a +95 °C - Llave de vaciado asegurada contra abertura accidental - Regulador de temperatura debajo del mango - Estante soldado - Ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 con freno, ø 125 mm, inoxidable de acuerdo con DIN 18867, parte 8 			
Equipamiento básico	<ul style="list-style-type: none"> - Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos laterales de protección contra golpes, sirven también como protección de los elementos del interruptor - Panel de control con interruptores de conexión/desconexión, lámpara de control, conexión de cable helicoidal con conector de clavija inactiva - Las protecciones contra choques macizas de plástico (poliamida) protegen contra posibles daños - Tensión de red de 220–240 V, 50–60 Hz, de conformidad con CE - Adecuado para instalaciones de optimización - De acuerdo con DIN 18867, parte 7 			
Particularidades	- Cubierta sin borde realzado	<ul style="list-style-type: none"> - Cubierta con borde realzado - Conexión de cable helicoidal con conector de clavija inactiva en el lado opuesto al panel de control 		
Dimensiones Lo x An x Al (mm)	750 x 508 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm con opción de tapa corredera: 1006 x 714 x 1000 mm	1276 x 714 x 933 mm con opción de tapa corredera: 1346 x 714 x 1000 mm	1615 x 714 x 933 mm
Altura de trabajo (mm)	900 mm			
Capacidad	1 pila individual para 1x GN 1/1-200 o su subdivisión	2 pilas individuales para 2x GN 1/1-200 o sus subdivisiones	3 pilas individuales para 3x GN 1/1-200 o sus subdivisiones	4 pilas individuales para 4x GN 1/1-200 o sus subdivisiones
Peso (en kg)	24,5 kg	35,5 kg	44 kg	57,5 kg
Potencia conectada*	0,7 kW	1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW
Tipo de protección	IP X5			
Material	Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada			
Accesorios/ opciones	- Estante plegable en los laterales	<ul style="list-style-type: none"> - Pantalla protectora o pantalla protectora con estante térmico - Estante plegable en el frontal y/o en los laterales - Tapa abatible 1/3 a 2/3 (1/3 utilizable como estante, 2/3 con soporte para tapas integrado) - Tapa corredera con guía de plástico o rodamiento de bolas - Depósito para tapas GN, para el alojamiento de tapas GN 1/1 y sus subdivisiones, en el frontal 		
	Para otros modelos con ruedas, consulte la página 14			
N.º ref.	572 152	572 153	572 154	572 155

* El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB(A).

CARROS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS B.PRO, REFRIGERADOS (CIRCULACIÓN DE AIRE)



SAW L-2	SAW L-3	SAW L-4	SAW 2-UK refrigerado (circulación de aire)	SAW 3-UK refrigerado (circulación de aire)
- Véase a la izquierda			<ul style="list-style-type: none"> - Cubeta de refrigeración por circulación de aire integrada en la cubierta, extraíble, evaporador abatible - Regulación de temperatura por grados de +2 °C a +15 °C, con temperatura ambiente de +32 °C - Regulador de temperatura digital debajo del mango, conexión de cable helicoidal con conector de clavija inactiva en el lateral del aparato - Ruedas de plástico, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno, ø 125 mm, inoxidable de acuerdo con DIN 18867, parte 8 	
<ul style="list-style-type: none"> - Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos laterales de protección contra golpes, sirven también como protección de los elementos del interruptor - Panel de control con interruptores de conexión/desconexión, lámpara de control, conexión de cable helicoidal con conector de clavija inactiva - Las protecciones contra choques macizas de plástico (poliamida) protegen contra posibles daños - Adecuado para instalaciones de optimización - De acuerdo con DIN 18867, parte 7 				
- Tensión de red de 220–240 V, 50–60 Hz, de conformidad con CE			- Tensión de red de 220–240 V, 50 Hz, de conformidad con CE	
- Los elementos de manejo y el mango se encuentran en el lateral, el carro está concebido especialmente para la utilización en un mostrador móvil			<ul style="list-style-type: none"> - Refrigeración por circulación de aire, potencia frigorífica: 0,53 kW con $t_0 = -10$ °C (temperatura de evaporación) y $t_a = +32$ °C (temperatura ambiente) - Agente refrigerante: R290 	<ul style="list-style-type: none"> - Refrigeración por circulación de aire, potencia frigorífica: 0,53 kW con $t_0 = -10$ °C (temperatura de evaporación) y $t_a = +32$ °C (temperatura ambiente) - Agente refrigerante: R290
900 x 749 x 933 mm	1241 x 749 x 933 mm	1574 x 749 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
900 mm				
2 pilas individuales para 2x GN 1/1-200 o sus subdivisiones	3 pilas individuales para 3x GN 1/1-200 o sus subdivisiones	4 pilas individuales para 4x GN 1/1-200 o sus subdivisiones	1 cubeta de refrigeración para 2 x GN 1/1-200 o sus subdivisiones	1 cubeta de refrigeración para 3 x GN 1/1-200 o sus subdivisiones
35,5 kg	48 kg	65,5 kg	98 kg	118 kg
1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW	0,4 kW	0,5 kW
IP X5				
Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada				
<ul style="list-style-type: none"> - Pantalla protectora o pantalla protectora con estante térmico - Depósito para tapas GN, para el alojamiento de tapas GN 1/1 y sus subdivisiones, en el lateral bajo el mango 			<ul style="list-style-type: none"> - Estante plegable en el frontal y/o en los laterales - Depósito para tapas GN, para el alojamiento de tapas GN 1/1 y sus subdivisiones 	
Para otros modelos con ruedas, consulte la página 14				
572 156	572 157	572 551	575 226	575 227

CARROS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS B.PRO, CERRADOS, CON CALENTAMIENTO

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o la gama completa de B.PRO, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remitase a la dirección que se ofrece al dorso).

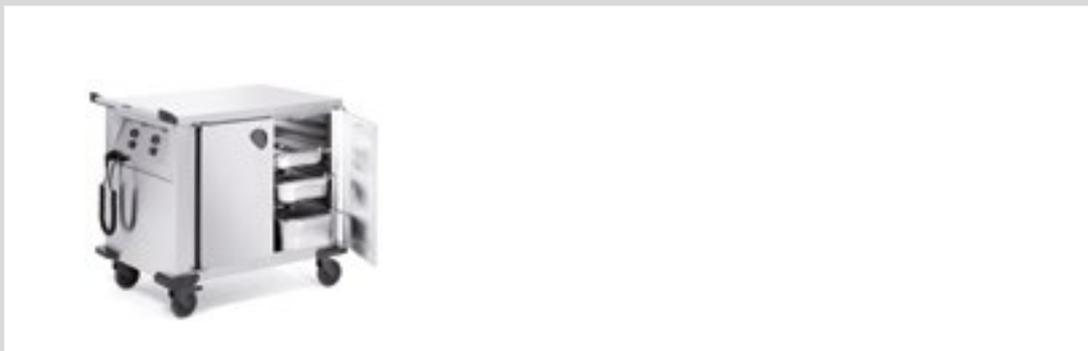


Modelo	SAG 2	SAG 3
Modelo	<ul style="list-style-type: none"> - Pilas embutidas y soldadas para GN 1/1-200 y sus subdivisiones, las pilas cuentan con calentamiento húmedo o seco y pueden calentarse y regularse individualmente, marca de nivel grabada en las pilas - Regulación de temperatura por grados de la pila de +30 °C a +95 °C - Llave de vaciado asegurada contra apertura accidental - Cubierta con borde realzado - Estantes de armario con calentamiento con 6 pares de molduras de apoyo respectivamente para GN 1/1, equipamiento higiénico H1, temperatura regulable de +30 °C a +80 °C - Ruedas de plástico, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno, ø 125 mm, inoxidable de acuerdo con DIN 18867, parte 8 	
Equipamiento básico	<ul style="list-style-type: none"> - Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos laterales de protección contra golpes, sirven también como protección de los elementos del interruptor - Panel de control con interruptores de conexión/desconexión, lámpara de control, conexión de cable helicoidal con conector de clavija inactiva, regulador de temperatura en la parte frontal debajo del mango - Las protecciones contra choques macizas de plástico (poliamida) protegen contra posibles daños - Tensión de red de 220–240 V, 50–60 Hz, de conformidad con CE - Adecuado para instalaciones de optimización - De acuerdo con DIN 18867, parte 7 	
Particularidades	—	—
Dimensiones Lo x An x Al (mm)	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
Altura de trabajo (mm)	900 mm	
Capacidad	<ul style="list-style-type: none"> - 2 pilas individuales para 2x GN 1/1-200 o sus subdivisiones - 2 estantes de armario, con 6 pares de molduras de apoyo respectivamente para GN 1/1 (distancia de 57,5 mm) 	<ul style="list-style-type: none"> - 3 pilas individuales para 2x GN 1/1-200 o sus subdivisiones - 3 estantes de armario, con 6 pares de molduras de apoyo respectivamente para GN 1/1 (distancia de 57,5 mm)
Peso (en kg)	62 kg	85,5 kg
Potencia conectada*	1,9 kW	2,85 kW
Tipo de protección	IP X5	
Material	Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada	
Accesorios/ opciones	<ul style="list-style-type: none"> - Estante plegable en el frontal y/o en los laterales - Tapa abatible 1/3 a 2/3, (1/3 utilizable como estante, 2/3 con soporte para tapas integrado) - Tapa corredera con guía de plástico o rodamiento de bolas - Depósito para tapas GN, para el alojamiento de tapas GN 1/1 y sus subdivisiones, en el frontal - Barra de tracción a la izquierda o a la derecha - Pantalla protectora o pantalla protectora con estante térmico - Protección antichoque circundante de plástico (poliamida) - Elemento de refrigeración (placa eutéctica) - Para otros modelos con ruedas, consulte la página 14 	
N.º ref.	572 150	572 151

* El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB(A).

B.PRO CARROS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Si desea obtener información adicional sobre estos productos o la gama completa de B.PRO, estaremos encantados de ofrecérsela de manera gratuita (remítase a la dirección que se ofrece al dorso).



Modelo	STW 2 (Figura con recipiente GN como accesorio)
Modelo	<ul style="list-style-type: none"> - Estante de armario con calentamiento para resp. 9 x GN 1/1, equipamiento higiénico H1, temp. regul. de +30 °C a +85 °C - Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos laterales de protección contra golpes, sirven también como protección de los elementos del interruptor - Panel de control con interruptores de conexión/desconexión, lámpara de control, conexión de cable helicoidal con conector de clavija inactiva, regulador de temperatura en la parte frontal debajo del mango, tensión de red de 220–240 V, 50–60 Hz, de conformidad con CE - Ruedas de plástico, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno, ø 125 mm, inoxidable de acuerdo con DIN 18867, parte 8 - Las protecciones contra choques macizas de plástico (poliamida) protegen contra posibles daños - Adecuado para instalaciones de optimización - De acuerdo con DIN 18867, parte 7
Dim. Lo x An x Al (en mm)	1009 x 714 x 915 mm
Altura de trabajo (mm)	885 mm
Capacidad	2 estantes de armario con calentamiento para respectivamente 9 x GN 1/1, 9 pares de molduras de apoyo (distancia 57,5 mm)
Peso (en kg)	68,5 kg
Potencia conectada*	1,0 kW
Tipo de protección	IP X5
Material	Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada
Accesorios/ opciones	<ul style="list-style-type: none"> - Protección antichoque circundante de plástico (poliamida) - Suplemento de una galería, en 3 partes o circundante - Regulador de temperatura electrónico con indicador digital - Barra de tracción a la izquierda o a la derecha - Elemento de refrigeración (placa eutéctica)
N.º ref.	572 159

* El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB(A).

ACCESORIOS PARA SAW/SAG/STW

Figura	Denominación	para modelos	N.º ref.
Pantalla protectora con estante térmico	Pantalla protectora curvada, bajada hasta la cubierta en el lado del cliente o con una altura pasaplatos de 275 mm en el lado del cliente	SAW 2, SAW L-2, SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4	—
	Pantalla protectora curvada, bajada hasta la cubierta en el lado del cliente o con una altura pasaplatos de 275 mm en el lado del cliente Estante térmico de acero inoxidable, con 1 radiador térmico de cerámica por pila de baño María, 250 W, sin regulación, con conexión separada, 230 V	SAW 2, SAW L-2, SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4 (con enchufe CEE de 400 V)	—
Pantalla protectora reequipable	Pantalla protectora reequipable curvada, bajada hasta la cubierta en el lado del cliente	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	705 451
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	705 505
		SAW 4, SAW L-4	707 167
sin figura	Pantalla protectora reequipable curvada, con una altura de pasaplatos de 275 mm en el lado del cliente	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	706 719
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	705 666
		SAW 4, SAW L-4	705 669
sin figura	Tapa abatible 2/3 a 1/3 de acero inoxidable 18/10, 1/3 tapa utilizable como estante, 2/3 tapa con soporte para tapas integrado	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAG 2, SAG 3	—
Tapa corredera con galería, circundante	Tapa corredera de acero inoxidable 18/10 con rascador para condensado, guía de plástico y galería circundante, altura 50 mm Tapa corredera de acero inoxidable 18/10 con rascador para condensado, guía de rodamiento de bolas y galería circundante, altura 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
		SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
	Galería, en 3 partes de acero inoxidable 18/10, altura 50 mm	STW 2	—
	Galería, 4 lados de acero inoxidable 18/10, altura 50 mm	STW 2	—
	Estante plegable, en el lateral 245 mm de ancho, máx. carga distribuida de 25 kg	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
	Estante plegable, en el frontal 245 mm de ancho, máx. carga distribuida de 25 kg	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
	Protección antichoque circundante	SAG 2, SAG 3 STW 2 SAW 2-UK, SAW 3-UK	—
Cuerpo laminado en color	Cuerpo laminado en color disponible en 12 colores diferentes	SAG 2	
		SAG 3	

MODELOS DE RUEDAS PARA SAW/SAG/STW

Figura	Denominación	para modelos	N.º ref.
	Soporte para tapas GN de acero inoxidable 18/10, para GN 1/1 o sus subdivisiones Nota: ¹⁾ en la parte frontal en el lado opuesto al mango ²⁾ en el lateral debajo del mango	SAW 2 ¹⁾ , SAW 3 ¹⁾ , SAW 4 ¹⁾ SAW L-2 ²⁾ , SAW L-3 ²⁾ , SAW L-4 ²⁾ SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2 ¹⁾ , SAG 3 ¹⁾	—
sin figura	Barra de tracción y acoplamiento de acero inoxidable 18/10	SAG 2, SAG 3 STW 2	—
	Regulador de temperatura electrónico	STW 2	—
	Placa eutéctica (-12 °C) de plástico, conforme a Gastronorm	todos los SAG STW 2	573 332
	Placa eutéctica (-3 °C) de plástico, conforme a Gastronorm	todos los SAG STW 2	568 136

MODELOS DE RUEDAS PARA SAW/SAG/STW

Denominación	Diámetro de ruedas	Modelo	para modelos
Ruedas antiestáticas, de plástico	ø 125 mm	4 ruedas directrices, 2 con freno	todos los SAW
		2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno	todos los SAW-UK, todos los SAG, STW 2
Ruedas de acero inoxidable	ø 125 mm	4 ruedas directrices, 2 con freno	todos los SAW, todos los SAW-UK, SAG 2, SAG 3, STW 2
		2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno	todos los SAW-UK, todos los SAG, STW 2
	ø 160 mm	4 ruedas directrices, 2 con freno	todos los SAG, SAW-UK, STW
		2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno	todos los SAG, SAW-UK, STW
Ruedas de acero galvanizado	ø 125 mm	4 ruedas directrices, 2 con freno	todos los SAW, todos los SAG
	ø 160 mm	2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno	todos los SAG, STW 2, todos los SAW-UK
	ø 200 mm	2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno	todos los SAG, SAW-UK, STW
Ruedas de comportamiento neumático	ø 125 mm	4 ruedas directrices, 2 con freno	todos los SAW
	ø 160 mm	4 ruedas directrices, 2 con freno	todos los SAG, SAW-UK, STW, SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3
		2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices con freno	todos los SAW-UK, todos los STW, SAG 2, SAG 3, SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3

EL GRUPO B.PRO

Nuestros clientes son tan diferentes y variados como nuestra oferta. Para poder ofrecer los mejores servicios para cada uno de ellos, agrupamos nuestras competencias y capacidades en dos unidades de negocio altamente especializadas: B.PRO Catering Solutions – Productos y sistemas para grandes cocinas profesionales. ENOXX Engineering – Piezas de precisión producidas individualmente de acero inoxidable, aluminio y plásticos para el sector industrial.

B.PRO dispone del certificado DIN EN ISO 9001:2015 en todos los sectores comerciales, garantizando así el más alto grado de fiabilidad y compromiso con el cliente.

Contacto en España:
Antonio Mesa Doblas
móvil +34 605 279 203
antoniomesa.doblas@bpro-solutions.com

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