

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO SERVISTAR

El sistema de apilamiento de platos perfecto con el portaplatos innovador.

Ajustable progresivamente a cualquier tamaño de plato hasta 30 cm ↓

Portaplatos innovadores con superficie Softgrip →



↑ Acero inoxidable de alta calidad, soldado de forma sólida



SIEMPRE A MANO.

B.PRO SERVISTAR con portaplatos innovadores: Más espacio para trabajar, menos estrés al servir.

El sistema de apilamiento de platos SERVISTAR proporciona espacio para una creatividad ergonómica, para un trabajo efectivo y para un trayecto calmado desde el cocinero al cliente.

Debido a su fabricación de alta calidad "made by B.PRO", SERVISTAR convence con su estabilidad máxima, incluso con plena carga y en suelos irregulares. Gracias a sus portaplatos, SERVISTAR

ofrece a su porcelana una sujeción delicada y segura en todas las situaciones. SERVISTAR se puede cargar fácilmente y los platos se pueden extraer de nuevo de forma rápida.

B.PRO SERVISTAR. Para que a la hora de preparar, transportar y servir todo vaya sobre ruedas.



Delicado y seguro como la mano humana: El portaplatos único.

Hay formas que solo se superan por su prototipo: El portaplatos SERVISTAR se orienta en el prototipo natural de la mano humana: fuerte y delicada a la vez.

Gracias a su forma única, los portaplatos agarran los platos de manera óptima. El pequeño pulgar ofrece a los platos una estabilidad adicional y proporciona un balance óptimo en cualquier posición.

Gracias a la superficie Softgrip elástica de precisión, los platos se alojan en los portaplatos de un modo suave y antideslizante.

Sin traqueteos, sin tintineos, sin problemas:

Los portaplatos SERVISTAR únicos convierten la preparación, el transporte y el servicio en una cosa rápida y segura.

BONITO. ROBUSTO.

Perfecto en cuanto a forma y función: Ayudantes fuertes con muy buena presencia.

SERVISTAR es perfecto para el manejo de alimentos completos en espacio reducido. Por ejemplo, el SERVISTAR GASTRO 80, para 80 platos solo necesita un espacio de 0,5 m².

Su creatividad no tendrá límites: Cada par de portaplatos individual tiene una capacidad de carga de hasta 1 kg. Con su distancia de 80 mm entre los platos, puede dejar volar su fantasía libremente también durante la decoración.

Gracias a su diseño elegante, todos los modelos SERVISTAR se pueden ver perfectamente incluso en la parte frontal.

Calidad "made by B.PRO", sinónimo de manten. sencillo y máx. calidad:



Los portaplatos se pueden pedir de forma suplementaria y sustituirse de manera rápida y sencilla. En caso necesario, esto le ayudará a ahorrar una gran cantidad de tiempo y dinero.

B.PRO SERVISTAR.

Para muchos profesionales, el mejor sistema de apilamiento de platos que existe en todo el mundo.



El mango con altura regulable (opcional)

El mango robusto de acero inoxidable higiénico está rápidamente a mano siempre que lo necesite. Y se puede retirar de nuevo rápidamente cuando ya no es necesario. Se puede montar y desmontar fácilmente y adaptarse de forma sencilla a cada estatura.

Observe con atención: Convincentes hasta el último detalle.

Materiales de alta calidad, procesamiento de primera clase y un diseño con muchas pretensiones, ésto es lo que caracteriza la calidad inconfundible de la marca B.PRO.

Y como esto no es suficiente para nosotros, en B.PRO SERVISTAR encontrará muchos detalles que le facilitarán considerablemente su día a día.



Más espacio para ideas creativas

Con una distancia entre los platos de 80 mm, el SERVISTAR le deja suficiente espacio para todas sus ideas al preparar alimentos apetitosos.



Más estabilidad en su día a día

Los marcos de acero inoxidable a prueba de torsión y fijamente soldados aportan al SERVISTAR su robustez, para que pueda maniobrar incluso con plena carga.



Mayor seguridad en todas las posturas

Los portaplatos son superficie Softgrip proporcionan una seguridad máxima durante el transporte, incluso por baches y desniveles.

FLAT PACK.

B.PRO SERVISTAR está disponible como Flat Pack, que permite ahorrar espacio.

En todos los modelos de SERVISTAR, usted es quien decide. La entrega se realiza lista para su utilización en estado completamente montado. O bien puede elegir el suministro en el paquete

plano compacto. De este modo reducirá sus gastos de transporte y almacenamiento. Simplemente indique el número de referencia correspondiente en el pedido.



Embalaje perfecto, rápido montaje:

La calidad también se aprecia en B.PRO en el cuidado del embalaje. Con el inteligente concepto de embalaje en paquete plano todas las piezas están colocadas de manera

clara y segura para el transporte. Lo mejor es que con unos pocos movimientos se puede montar fácilmente el SERVISTAR en poco tiempo.



Mayor flexibilidad al servir

Las hileras de portaplatos se pueden adaptar progresivamente a todos los tamaños de plato de hasta 30 cm, ya sean redondos o cuadrados. Los tornillos de ajuste ergonómicos y la escala clara le permiten ajustar fácilmente su SERVISTAR al tamaño de platos deseado.



Un extra práctico en los modelos de SERVISTAR con cuatro o seis hileras de portaplatos: Podrá ajustar dos hileras respectivamente (parte delantera y posterior) a otro tamaño de plato y, de este modo, podrá disponer de dos o tres tamaños de platos diferentes de una sola vez.

B.PRO SERVISTAR MÓVIL



Imagen con platos como accesorios

Modelos	B.PRO SERVISTAR GASTRO 80	B.PRO SERVISTAR GASTRO 120
Descripción	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema de apilamiento de platos, <u>móvil, con ruedas</u> - De acero inoxidable de alta calidad - Suministro opcionalmente ya montado o como Flat Pack (paquete plano) para el automontaje que permite ahorrar espacio (Indicar por favor el número de referencia correspondiente.) 	
Portaplatos	<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomically shaped plate holder with a soft-grip surface - Maximum load-bearing capacity per pair: 1 kg - Plate spacing 80 mm - Steplessly adjustable for plate sizes up to 30 cm 	
Modelo de ruedas	- 125 mm dia., 4 steering castors, 2 of which have brakes	
Capacidad	80 platos	120 platos
Cantidad de filas de platos	4 para 20 platos respectivamente	6 para 20 platos respectivamente
Dimensiones (Lo x An x Al) en mm	653 x 663 x 1856	653 x 933 x 1856
Peso aprox. (con ruedas de plástico)	aprox. 23 kg	aprox. 29 kg
Variante de suministro	Suministro ya montado	Suministro ya montado
Variante de ruedas N.º ref.	Plástico * 573 695	Plástico * 573 699
Variante de ruedas N.º ref.	Acero galvanizado 573 694	Acero galvanizado 573 698
Variante de suministro	Suministro en Flat Pack	Suministro en Flat Pack
Variante de ruedas N.º ref.	Plástico * 573 697	Plástico * 573 701
Variante de ruedas N.º ref.	Acero galvanizado 573 696	Acero galvanizado 573 700
Dimensiones Flat Pack (Lo x An x Al) en mm	1753 x 683 x 247	1753 x 943 x 233
Peso Flat Pack	aprox. 29 kg	aprox. 38,5 kg
Tamaño de lote sobre palet	6 Flat Packs por palet	6 Flat Packs por palet
Dimensiones de paquete por palet en mm	1800 x 770 x 1610	1800 x 770 x 2010
Peso palet	aprox. 194 kg	aprox. 251 kg

* inoxidable seg. DIN 18867-8

ACCESORIOS POR B.PRO SERVISTAR

Imagen	Denominación	para modelos	N.º ref.
	Mango con altura regulable De acero inoxidable robusto	Todos los SERVISTAR GASTRO	573 717
	Cubierta de protección higiénica con marco de acero inoxidable para la colocación de la cubierta de protección higiénica, para proteger los alimentos de la pérdida de calor y las influencias ambientales Material: PE 200µ	SERVISTAR GASTRO 80	573 715
	Bloqueo de platos Puede evitar el deslizamiento de los platos incluso en situaciones de transporte extremas. (Solo en nuevos pedidos no es posible reequip.) <u>ATENCIÓN: No es posible con el suministro en paquete plano</u>	Todos los SERVISTAR GASTRO	Indíquelo en el pedido
sin imagen	Ruedas de acero inoxidable ø 125 mm, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno		

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