

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



# B.PRO SERVISTAR

Het perfecte bordenstapelsysteem met de innovatieve bordenhouder.

Traploos instelbaar op elke  
bordafmeting tot 30 cm



Innovatieve bordenhouder  
met softgrip oppervlak



Hoogwaardig roestvrij  
staal, duurzaam gelast



# HAND. BEREIK.

## **B.PRO SERVISTAR met innovatieve bordenhouder: meer ruimte om te werken, minder stress bij het uitserveren.**

Het bordenstapelsysteem SERVISTAR geeft gastronomische creativiteit en efficiënt werken de ruimte en zorgt voor een relaxte route van kok tot gast.

Door zijn hoogwaardige afwerking „Made by B.PRO“ overtuigt de SERVISTAR met maximale stabiliteit – ook bij volle belading en oneffen ondergronden.

Met zijn bordenhouders biedt SERVISTAR uw serviesgoed zacht en zeker houvast in alle posities. SERVISTAR kan gemakkelijk worden beladen en de borden kunnen ook weer snel worden uitgenomen.

**B.PRO SERVISTAR. Zodat het opmaken, transporteren en uitserveren van een leien dakje loopt.**



### **Zo zacht en zeker als de menselijke hand: de unieke bordenhouder.**

Er zijn vormen die alleen door hun voorbeeld worden overtroffen: de SERVISTAR bordenhouder is gevormd naar het natuurlijke voorbeeld van de menselijke hand – sterk en zacht tegelijk. Door hun unieke vorm houden de bor-

denhouders de borden optimaal vast. De kleine extra duim verleent aanvullende stabiliteit en zorgt voor een goede balans in elke positie.

Dankzij het meegevendende softgrip oppervlak liggen de borden zacht en slipvast op de bordenhouders.

### **Geen geklepper, geen gerammel, geen probleem:**

de unieke SERVISTAR bordenhouders maken opmaken, transporteren en bedienen zeker en snel.

# MOOI. STERK.

**Perfect in vorm en functie: stoere hulp die gezien mag worden.**

SERVISTAR is perfect voor de handling van opgemaakte gerechten op de aller-kleinste ruimte. Bijvoorbeeld de SERVISTAR GASTRO 80: voor 80 borden heeft deze slechts 0,5 m<sup>2</sup> ruimte nodig.

Uw creativiteit wordt praktisch nergens door begrensd: elk afzonderlijk paar bordenhouders kan tot 1 kg gewicht dragen. En met een bordenafstand van 80 mm kunt u uw fantasie ook bij het decoreren de vrije loop laten.

Met hun elegante design kunnen alle B.PRO SERVISTAR modellen zich zelfs in het frontgebied goed laten zien.

Kwaliteit „Made by B.PRO“ betekent ook maximale onderhoudsvriendelijkheid:



de bordenhouders kunnen per stuk worden nabesteld en zijn snel en eenvoudig verwisselbaar – dat kan u veel tijd en geld besparen.

**B.PRO SERVISTAR.  
Voor vele professionals het beste bordenstapelsysteem ter wereld.**



**De in hoogte verstelbare duwhandgreep** (optioneel)

De robuuste duwhandgreep van hygiënisch roestvrij staal is snel daar waar u hem nodig hebt. En even snel weer weg, wanneer hij in de weg zit. Hij kan eenvoudig worden ge(de)monteerd en heel gemakkelijk aan elke lichaamshoogte worden aangepast.

**Kijk rustig nog eens goed: overtuigend tot in het kleinste detail.**

Hoogwaardige materialen, eerste klas afwerking en geraffineerd design – daaruit spreekt de onmiskenbare kwaliteit van het merk B.PRO.

En omdat wij dat nog niet genoeg vinden, vindt u bij SERVISTAR talloze doordachte details die uw dagelijkse werkzaamheden lichter maken.



**Meer ruimte voor creatieve ideeën**

Met zijn bordenafstand van 80 mm laat de SERVISTAR u voldoende ruimte voor al uw ideeën bij het smakelijk opmaken van de gerechten.



**Meer stabiliteit in het leven**

De stijve, stevig gelaste roestvrij stalen frames geven de SERVISTAR zijn robuuste kracht – zodat u ook bij volle belading veilig kunt manoeuvreren.



**Meer zekerheid in alle posities**

De bordenhouders met softgrip oppervlak zorgen voor maximale zekerheid bij het transport – ook wanneer het wel eens over drempels en oneffen ondergronden gaat.

# FLAT PACK.

## **B.PRO SERVISTAR** is ook leverbaar in plaatsbesparend Flat Pack.

Bij alle SERVISTAR modellen hebt u de keuze. Ofwel – zoals gewoonlijk – levering in volledig gemonteerde toestand, klaar voor gebruik. Of u kiest voor levering in het compacte Flat

Pack. Daarmee kunt u besparen op transport- en opslagkosten. Geef eenvoudig bij uw bestelling het juiste bestelnummer op.



### **Perfect verpakt, snel gemonteerd**

Kwaliteit blijkt bij B.PRO ook uit de zorgvuldige verpakking. Met ons slimme Flat Pack-verpakkingsconcept zijn alle onderdelen overzichtelijk ondergebracht, veilig voor het transport.

In slechts een paar handelingen kan de SERVISTAR in korte tijd zelf worden opgebouwd.



### **Meer flexibiliteit bij het uitserveren**

De bordenhouderrijen kunnen traploos worden aangepast aan elke bordafmeting tot 30 cm – rond of hoekig. De ergonomische verstelschroeven en de overzichtelijke schaalverdeling maken het heel eenvoudig om uw SERVISTAR op de gewenste bordafmeting af te stellen.



Praktisch extra bij de SERVISTAR-modellen met vier resp. zes bordenhouderrijen: u kunt deze per twee rijen (voor- en achterzijde) op een andere bordafmeting instellen – en zo twee resp. drie verschillende bordafmetingen tegelijk gereedhouden.

## B.PRO SERVISTAR **VERRIJDBAAR**






Modellen	B.PRO SERVISTAR GASTRO 80	B.PRO SERVISTAR GASTRO 120
Beschrijving	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bordenstapelsysteem, verrijdbaar, met wielen</li> <li>- Van hoogwaardig roes tvrij staal</li> <li>- Levering naar keuze volledig gemonteerd of in plaatsbesparend Flat Pack voor zelfmontage (geef het juiste bestelnummer op).</li> </ul>	
Bordenhouders	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ergonomisch gevormde bordenhouder met softgrip oppervlak</li> <li>- Maximaal draagvermogen per paar: 1 kg</li> <li>- Bordenafstand 80 mm</li> <li>- Traploos instelbaar voor bordafmetingen tot 30 cm</li> </ul>	
Wieluitvoering	- ø 125 mm, 4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem	

Capaciteit	80 borden	120 borden
Aantal bordenrijen	4 voor elk 20 borden	6 voor elk 20 borden
Afmetingen (LxBxH) mm	653 x 663 x 1856	653 x 933 x 1856
Gewicht ca. (met kunststof wielen)	ca. 23 kg	ca. 29 kg
Leveringsvariant	Levering volledig gemonteerd	Levering volledig gemonteerd
Wielvariant bestelnr.	Kunststof * <b>573 695</b>	Kunststof * <b>573 699</b>
Wielvariant bestelnr.	staalverzinkt <b>573 694</b>	staalverzinkt <b>573 698</b>

Leveringsvariant	Levering in Flat Pack	Levering in Flat Pack
Wielvariant bestelnr.	Kunststof * <b>573 697</b>	Kunststof * <b>573 701</b>
Wielvariant bestelnr.	staalverzinkt <b>573 696</b>	staalverzinkt <b>573 700</b>
Afmetingen Flat Pack (LxBxH) mm	1753 x 683 x 247	1753 x 943 x 233
Gewicht Flat Pack	ca. 29 kg	ca. 38,5 kg
Aantal per pallet	6 Flat Packs per pallet	6 Flat Packs per pallet
Afmetingen pallet-verpakking in mm	1800 x 770 x 1610	1800 x 770 x 2010
Gewicht pallet	ca. 194 kg	ca. 251 kg

\* roestvrij conform DIN 18867-8

## TOEBEHOREN VOOR **B.PRO SERVISTAR**

Afbeelding	Omschrijving	voor modellen	Bestelnr.
	<p><b>In hoogte verstelbare duwhandgreep</b> Van robuust roestvrij staal</p>	Alle SERVISTAR GASTRO	<b>573 717</b>
	<p><b>Hygiënehuif</b> incl. frameconstructie van RVS voor opname van de hygiënehuif, ter bescherming van de gerechten tegen warmteverliezen en omgevingsinvloeden Materiaal: PE 200µ</p>	SERVISTAR GASTRO 80	<b>573 715</b>
	<p><b>Bordenvergrendeling</b> Kan zelfs onder extreme transportomstandigheden voorkomen dat de borden verschuiven (uitsluitend bij nieuwe bestellingen, toepassing achteraf niet mogelijk).  <u>LET OP: niet mogelijk bij levering in Flat Pack</u></p>	Alle SERVISTAR GASTRO	<b>A.u.b. bij bestelling vermelden</b>
geen afbeelding	<p><b>RVS-wielen</b> ø 125 mm, 4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem</p>		

## DE B.PRO-GROEP

Onze klanten zijn zo divers en veelzijdig als ons aanbod. Om elk het juiste te kunnen bieden, bundelen wij onze competenties en capaciteiten in twee sterk gespecialiseerde business units: B.PRO Catering Solutions – producten en systemen voor professionele grootkeukens. ENOXX Engineering – individueel gemaakte precisiedelen van roestvrij staal, aluminium en kunststof voor de industrie.

B.PRO is volledig gecertificeerd conform EN ISO 9001:2015 en garandeert U maximale betrouwbaarheid en klanttevredenheid.

B.PRO Benelux bvba  
Industrieterrein I – 8 bis  
Zone 1022  
3290 Diest  
Belgie  
Telefoon +32 13 35 37 35  
Telefax +32 13 35 37 39  
office.be@bpro-solutions.com  
www.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