

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



# B.PRO SERVISTAR

**Идеальный стеллаж для тарелок с инновационным держателем.**

Бесступенчатая настройка на любой размер тарелок до 30 см



Инновационные держатели с мягкой поверхностью



Высококачественная сталь, прочная сварная конструкция



# ВСЕГДА ПОД РУКОЙ.

**V.PRO SERVISTAR с держателем: больше места для работы, меньше стресса при сервировке.**

Инновационный стеллаж для тарелок SERVISTAR оставляет пространство для кулинарного творчества, эффективной работы и создает спокойную атмосферу от кухни до доставки угощения гостям.

Благодаря своей высококачественной обработке "made by V.PRO" SERVISTAR отличается максимальной

стабильностью – даже при полной загрузке и на неровном полу.

Держатели тарелок SERVISTAR обеспечивают аккуратное и надежное размещение Вашей фарфоровой посуды во всех положениях. SERVISTAR можно легко комплектовать, тарелки вынимаются быстро.

**V.PRO SERVISTAR. Чтобы при приготовлении, транспортировке и сервировке все шло как по маслу.**



**Аккуратно и надежно, как рука человека: уникальный стеллаж для тарелок.**

Есть формы, лучше которых может быть только их объект подражания: стеллаж для тарелок SERVISTAR ориентируется на естественную форму руки человека – стабильный и одновременно мягкий.

За счет уникальной формы тарелки идеально удерживаются в стеллажах для тарелок. Отдельный "большой палец" обеспечивает дополнительную стабильность тарелок и баланс в любом положении.

Благодаря мягким и эластичным поверхностям тарелки мягко ставятся в держатели и не скользят.

**Без трескотни, лязга и раздражения:** уникальные стеллажи для тарелок SERVISTAR делают сервировку, транспортировку и сервис надежными и быстрыми.

# ЭЛЕГАНТНОСТЬ И НАДЕЖНОСТЬ.

**Совершенство формы и функционирования: убеждает все до мелочей.**

SERVISTAR идеально подходит для обращения с готовыми блюдами на небольшом пространстве. Например, SERVISTAR GASTRO 80 – для 80 тарелок требуется лишь 0,5 м<sup>2</sup>.

Границ Вашему творчеству практически нет: каждая отдельная пара держателей тарелок выдерживает до 1 кг веса. А если учесть расстояние между тарелками 80 мм, то при декорации Вашей фантазии нет предела.

Благодаря элегантному дизайну все модели SERVISTAR отлично смотрятся даже с фронтальной стороны.

Качество “made by B.PRO” означает также максимальное удобство обслуживания:



держатели тарелок можно дозаказывать отдельно, а также быстро и легко заменять – в случае необходимости это сэкономит Вам немало времени и денег.

**B.PRO SERVISTAR.**

**Для многих профессионалов – это лучший в мире стеллаж для тарелок.**



**Регулируемая по высоте ручка (опция)**

Прочная ручка из гигиенической высококачественной стали быстро под рукой, когда она Вам нужна. И быстро убирается, когда мешает. Ее можно очень просто устанавливать и снимать, а также очень легко настраивать на любой рост.

**Спокойно и точнее присмотритесь: убеждает все до мелочей.**

Высококачественные материалы, первоклассная обработка и взыскательный дизайн – все это характеризует

несравненное качество марки B.PRO. А поскольку мы не останавливаемся на достигнутом, Вы найдете в B.PRO

SERVISTAR большое количество продуманных деталей, которые просто облегчат Вам каждодневную работу.



**Больше места для Ваших творческих идей**  
Имея расстояние между тарелками 80 мм, SERVISTAR дает Вам достаточно места для реализации Ваших идей по аппетитной сервировке блюд.



**Больше устойчивости в повседневной эксплуатации**  
Жесткие и прочно сваренные рамы из нержавеющей стали придают SERVISTAR стабильность и прочность – чтобы Вы могли надежно маневрировать при полной загрузке.



**Больше надежности во всех отношениях**  
Стеллажи для тарелок с мягкими поверхностями обеспечивают максимальную безопасность при транспортировке – даже если приходится переезжать пороги или неровные поверхности.

# FLAT PACK.

**B.PRO SERVISTAR** также поставляется в компактной упаковке Flat Pack.

У вас есть выбор для всех моделей SERVISTAR. Либо поставка осуществляется – как обычно – в смонтированном и готовом к применению состоянии, либо Вы выберете поставку в компактной упаковке Flat Pack.

Благодаря ей Вы можете сократить Ваши расходы на транспортировку и хранение. При заказе просто укажите соответствующий номер.



## Идеальная упаковка, быстрая установка:

качество у B.PRO выражается также и в тщательной упаковке. В продуманной концепции упаковки Flat Pack все части размещаются надежно для транспортировки и наглядно.

SERVISTAR можно легко установить самостоятельно за несколько операций.



## Повышенная гибкость при сервировке

Ряды стеллажей для тарелок можно бесступенчато настраивать на все размеры тарелок до 30 см – неважно, круглых или прямоугольных. Эргономичные регулировочные винты и наглядная шкала облегчают настройку Вашего SERVISTAR на нужный размер тарелок.



Практичная дополнительная возможность у моделей SERVISTAR с четырьмя или шестью рядами тарелок: Вы можете по два ряда (передняя и задняя сторона) настроить на другой размер тарелок – и иметь тем самым наготове два или три различных размера тарелок.

## B.PRO SERVISTAR ПЕРЕДВИЖНОЙ



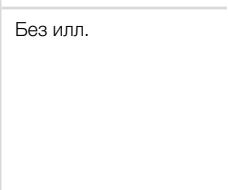


на илл. – с тарелками

Модели	B.PRO SERVISTAR GASTRO 80	B.PRO SERVISTAR GASTRO 120
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стеллаж для тарелок, <u>передвижной с роликам</u></li> <li>- Из высококачественной нержавеющей стали</li> <li>- Поставка, по выбору, в готовом, собранном виде или в экономящей место упаковке Flat Pack для самостоятельного монтажа (укажите соответствующий номер для заказа.)</li> </ul>	
Стеллаж для тарелок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эргономичные держатели с мягкой поверхностью</li> <li>- Макс. грузоподъемность на пару: 1 кг</li> <li>- Расстояние между тарелками 80 мм</li> <li>- Бесступенчатая настройка для тарелок размером до 30 см</li> </ul>	
Исполнение роликов	- ø 125 мм, 4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами	
Вместимость	80 тарелок	120 тарелок
Кол-во рядов тарелок	4 по 20 тарелок	6 по 20 тарелок
Размеры (ДхШхВ) в мм	653 x 663 x 1856	653 x 933 x 1856
Вес (с пластиковыми роликами)	ок. 23 кг	ок. 29 кг
Вариант поставки	Поставка в готовом, собранном виде	Поставка в готовом, собранном виде
Исполнение роликов № заказа	Пластмасса * <b>573 695</b>	Пластмасса * <b>573 699</b>
Исполнение роликов № заказа	Оцинкованы <b>573 694</b>	Оцинкованы <b>573 698</b>
Вариант поставки	Поставка в Flat Pack	Поставка в Flat Pack
Исполнение роликов № заказа	Пластмасса * <b>573 697</b>	Пластмасса * <b>573 701</b>
Исполнение роликов № заказа	Оцинкованы <b>573 696</b>	Оцинкованы <b>573 700</b>
Размеры Flat Pack (ДхШхВ) в мм	1753 x 683 x 247	1753 x 943 x 233
Вес Flat Pack	ок. 29 кг	ок. 38,5 кг
Количество на поддоне	6 Flat Packs на поддоне	6 Flat Packs на поддоне
Размер упаковки на поддоне в мм	1800 x 770 x 1610	1800 x 770 x 2010
Вес поддона	ок. 194 кг	ок. 251 кг

\* нержав. по DIN 18867-8

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ **B.PRO SERVISTAR**

Иллюстрация	Наименование	Для моделей	№ для заказа
	<p><b>Регулируемая по высоте ручка</b> Из стабильной высококачественной стали</p>	Все SERVISTAR GASTRO	<b>573 717</b>
	<p><b>Гигиеническая шторка</b> Вкл. раму из н/ж стали для крепления шторки, для защиты продуктов от потери тепла и воздействий окружающей среды Материал: PE 200 мкм</p>	SERVISTAR GASTRO 80	<b>573 715</b>
		SERVISTAR GASTRO 120	<b>573 716</b>
	<p><b>Фиксатор тарелок</b> Даже в экстремальных транспортных ситуациях предотвращает сползание тарелок. (Только при новом заказе, дооснащение невозможно.)  <u>ВНИМАНИЕ: Невозможно при поставке в Flat Pack</u></p>	Все SERVISTAR GASTRO	<b>Указывайте при заказе</b>
Без илл.	<p><b>Ролики из высококачественной стали</b> ø 125 мм, 4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами</p>		

## ГРУППА B.PRO

Разнообразный ассортимент товаров основан на потребностях наших клиентов. Чтобы каждому предложить максимум пользы, мы свели всё наше умение и возможности в два высокоспециализированные бизнес-направления: B.PRO Catering Solutions – изделия и системы для профессиональных кухонь на предприятиях общественного питания. ENOXX Engineering – индивидуальное изготовление для промышленности прецизионных деталей из нержавеющей стали, алюминия и полимерных материалов.

Во всех сферах своей деятельности B.PRO сертифицирована по DIN EN ISO 9001:2015 и гарантирует высочайшую надежность и соответствие требованиям заказчика.

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