

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



# ALLTAGSHELPER FÜR SIE IN AKTION

**Hygienische Lösungen** für Ihre Speisenverteilung beim Zwischenlagern,  
Transportieren und Ausgeben

# BASIC LINE

**Perfekte Speisenpräsentation – für jeden Zweck und jedes Budget**

Mit großer Modul-Auswahl. Jetzt auch in reduzierter Höhe für den Reha-Bereich und für Senioren.



Optional: Die abklappbaren **Tablettrutschen aus Edelstahl in Rundrohr** sind praktisch und stabil.



Optional: Der edle **Highline-Brückenaufsatz** bietet mehr Abstellfläche und noch besseren Einblick.



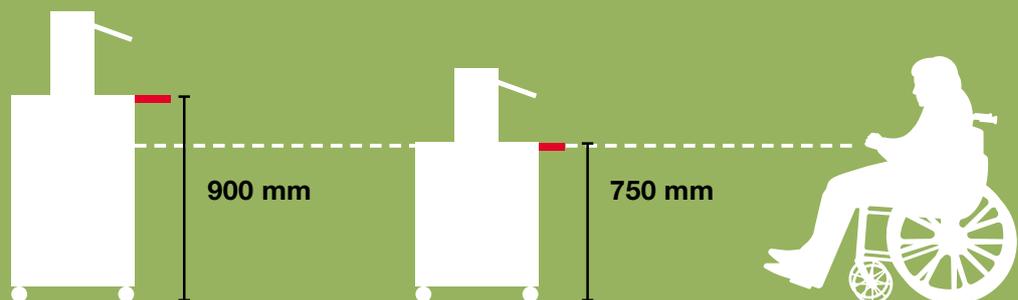
Konfigurieren Sie Ihre B.PRO BASIC LINE Module auf <https://configurator.bpro-solutions.com/> oder fragen Sie unser Vertriebsteam!



## B.PRO BASIC LINE in Linie

Fahrbare und fest stehende Module lassen sich mithilfe der Modulverbinder-Sets leicht und stabil verbinden.

## Ausgabehöhen



BASIC LINE Smart, Emotion oder Design

BASIC LINE mit reduzierter Höhe



### Hochwertig in Material und Design:

Die mobilen **BASIC LINE Module** gibt es

- als Warm-, Kalt- und Neutralbuffet
- in zwei Höhen
- in den drei Ausstattungsvarianten Smart, Emotion und Design
- mit umfangreichem Zubehör und vielen Optionen



**Kontaktieren Sie uns! Wir beraten Sie gerne.**  
Adresse siehe Rückseite.

## Speisenausgabe B.PRO BASIC LINE – mit neuen Husten- und Hygieneschutz-Sets



### Variante 1: Hustenschutz, geschlossen

- Nachrüstung von Modulen mit offenem Hustenschutz auf geschlossenem Hustenschutz, bspw. zur Umstellung von Selbstbedienung auf Bedienung
- Einsetzbar bei Standard- und Highline-Aufsatz

### Variante 2: Hygieneschutz, kundenseitig

- Nachrüstung von Modulen mit offenem Hustenschutz auf geschlossenem Hustenschutz, bspw. zur Umstellung von Selbstbedienung auf Bedienung
- Zusätzlich mit einem Personenschutz oberhalb des Brückenaufsatzes



Durchreichemöglichkeit oberhalb des Brückenaufsatzes



Durchreichemöglichkeit oberhalb der Edelstahl-Abdeckung (bspw. für Kinder- und Schulverpflegung)



### Variante 3: Hygieneschutz, stirnseitig

- Stirnseitiges Verschließen des Brückenaufsatzes sowie zusätzlicher Personenschutz oberhalb des Brückenaufsatzes

### Variante 4: Brücken-Auflagebord

- Einsetzbar für BASIC LINE Module mit
  - Variante 1: Nachrüst-Set Hustenschutz, geschlossen
  - Variante 2: Nachrüst-Set Hygieneschutz, kundenseitig
- Das Auflagebord vergrößert die Abstellfläche oberhalb des Brückenaufsatzes
- Einsetzbar bei Standard- und Highline-Aufsatz



## B.PRO Speisenausgabewagen – neues Zubehör für kompromisslose Hygiene

**Nachrüstbarer Hustenschutz** aus ESG-Sicherheitsglas, erhältlich für Speisenausgabewagen mit 2, 3 und 4 Becken, einfach zu montieren.



**SAG** mit Hustenschutz und Farbfolierung



### Speisenausgabewagen beheizbar

- Nass oder trocken beheizbar und einzeln regelbar
- Anschluss 220–240 V

**SAW 2** mit 2 Einzelbecken  
Best.-Nr. 572 153

**SAW 3** mit 3 Einzelbecken  
Best.-Nr. 572 154



### Speisenausgabewagen beheizbar

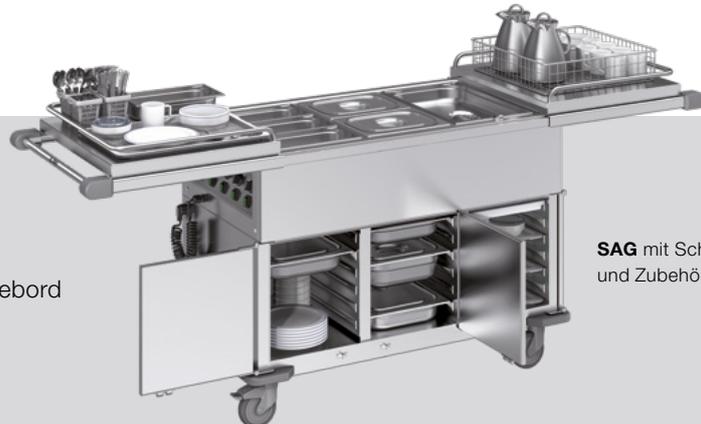
- Becken nass oder trocken beheizbar und einzeln regelbar
- Beheizbare Schrankräume
- Anschluss 220–240 V

**SAG 2** mit 2 Einzelbecken, 2 Schrankräumen  
Best.-Nr. 572 150

**SAG 3** mit 3 Einzelbecken, 3 Schrankräumen  
Best.-Nr. 572 151

## Optionen

- Schiebedeckel mit umlaufender Galerie
- Glasaufsatzbord gebogen, wahlweise mit Wärmebord
- Abklappbares Bord längs-/stirnseitig
- Korpus mit Farbfolierung



**SAG** mit Schiebedeckel und Zubehör

Modell / Abbildung		für Modell	Best.-Nr.
	kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt	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
	kundenseitig mit einer Durchreichhöhe von 275 mm	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

NEU

## B.PROTHERM E – Speisentransport next level mit einem Innenraumkonzept, das Ihnen jede Menge Freiheiten lässt.

Ob Sie große Sattmachermengen oder viele kleine Köstlichkeiten transportieren: die Speisentransportbehälter aus der neuen Produktfamilie B.PROTHERM haben für jeden was zu bieten. Wählen Sie aus 23 Modellen genau die Ausführung, die am besten zu Ihren Anforderungen passt: ob als neutrale Aus-

führung, mit Umluftheizung, mit Umluftkühlung, als Duo- oder Kombimodell mit zwei unterschiedlich temperierbaren Fächern (warm/warm, warm/neutral, warm/kalt) oder als Undercounter-Modell.

### B.PROTHERM E 30 H

aus Edelstahl, fahrbar, umluftbeheizt

- 30 Paar Auflagesicken, Sickenabstand: 38,3 mm, für 30 x 1/1 GN oder deren Unterteilung
  - Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C
  - 220–240 V / 50/60 Hz / 0,99 kW
  - Maße (LxBxH): 590 x 821 x 1532
- Best.-Nr. 575 202



### B.PROTHERM E 36 (30) C

aus Edelstahl, fahrbar, umluftgekühlt

- 36 Paar Auflagesicken, Sickenabstand: 38,3 mm, für 30 x 1/1 und 6 x 1/2 GN oder deren Unterteilung
  - Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C
  - 220–240 V / 50/60 Hz / 0,27 kW
  - Maße (LxBxH): 590 x 821 x 1762
- Best.-Nr. 575 204



### BPT E 2 x 12 combi H/N

aus Edelstahl, fahrbar  
oberes Schrankfach: umluftbeheizt (+30 °C bis +90°C)

unteres Schrankfach: neutral

- 2x 12 Paar Auflagesicken, Sickenabstand 38,3 mm, für 12x 1/1 GN oder deren Unterteilung
  - 220-240 V / 50/60Hz/ 0,8 kW
  - Maße (L x B x H): 590 x 821 x 1532
- Best.-Nr. 575 210



## B.PRO Tablett-Transportwagen – für sichere und hygienische Speisenverteilung im Tablettsystem

### Tablett-Transportwagen

Fahrbare Ausführung für 20 Euronorm-Tabletts  
2 Schrankräume

**TTW 20-115 EZE** einwandig  
Best.-Nr. 573 723

**TTW 20-115 DZE** doppelwandig  
Best.-Nr. 573 724

**TTW-PK 20-115 DZE** passiv gekühlt  
Best.-Nr. 573 725

### Zubehör

**Eutektische Platte** (–3 °C)  
Best.-Nr. 575 306

**Auch für andere Tablett-Formate.  
Wir beraten Sie gerne.**



## B.PRO Servierwagen – transportieren alles, was man ihnen auflädt



Abb. mit Option Verkleidung



Abb. mit Option Verkleidung

### Servierwagen SW 8 x 5-2

- Mit 2 eingeschweißten Borden
  - Maße (LxBxH) 900 x 600 x 950 mm
  - Tragfähigkeit 120 kg
  - Max. Belastung je Bord 80 kg
  - Maße der Borde (LxB)  
800 x 500 mm
  - 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon  
2 mit Feststeller, ø 125 mm
- Best.-Nr. 569 769

### Servierwagen SW 8 x 5-3

- Mit 3 eingeschweißten Borden
  - Maße (LxBxH) 900 x 600 x 950 mm
  - Tragfähigkeit 120 kg
  - Max. Belastung je Bord 80 kg
  - Maße der Borde (LxB)  
800 x 500 mm
  - 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon  
2 mit Feststeller, ø 125 mm
- Best.-Nr. 569 770

### Optional: Verkleidung, 3-seitig, und 2 Flügeltüren, farbig, für SW 8x5

- Zur einfachen Montage
  - Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet
- Best.-Nr. 375 454

### Optional: Verkleidung, 3-seitig (ohne Flügeltüren) für SW MCS 10x6-3

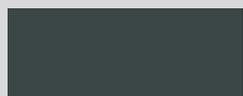
Best.-Nr. 375 455

# B.PRO COLOURS

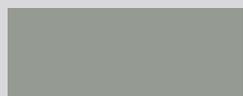
## NEUTRAL COLOURS



Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau

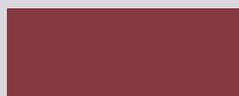


Signalweiß

## LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot

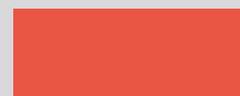


Petrolgrün



Meerblau

## FRESH COLOURS



Candyred



Neomint



Granny



Limette



Abb. mit Optionen

### Mobile Abräumstation SW MCS 10x6-3

- Mit 3 Borden 1000 x 600 mm
- Ausschnitt für Abfallbehälter (2x GN 1/3-200) im oberen Bord
- 2x GN-B 1/3-200 im Lieferumfang enthalten
- Maße (LxBxH) 1100 x 700 x 950 mm
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Best.-Nr. 575 520

## Optionen für B.PRO SW MCS 10x6-3

**Einhängerahmen** zum seitlichen Einhängen von GN-Behältern für Besteck oder als Sammelbehälter  
Best.-Nr. 574 781 (ohne GN-Behälter)

**Ablagebord** zum Abstellen von Tablett, wird einfach und schnell eingehängt. Durch Umdrehen wahlweise auf Standardhöhe oder reduzierter Höhe. Tropfwanne zum Abstellen von Gläsern und Tassen  
Best.-Nr. 574 780

**Sichtschutz**, kann auch zur individuellen Kennzeichnung von Restmüll, Papier, Glas und Besteck genutzt werden  
Best.-Nr. 382 662

**Tropfwanne** für Gläserkorb  
Best.-Nr. 574 779

### B.PRO Servierwagen, Optionen/Zubehör

Abbildung	Modell/Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Ausführung	Best.-Nr.
	<b>Arbeitsplatte WB 8 x 5</b> <b>inkl. 2x GN 1/3-65</b> zum Aufsetzen auf Servierwagen, inkl. Ausschnitt für 2 GN-Behälter 1/3-65	SW 8 x 5 (ohne Galerie)		Edelstahl	<b>574 773</b>
	<b>Einhängerahmen</b> für GN-Behälter, inkl. Bügel für Küchenrolle		773 x 500 x 61 mm	Edelstahl	<b>574 783</b>
	<b>Schneidbrett</b> auf die Arbeitsplatte und die integrierten GN-Behälter abgestimmt, Safrinne mit Auslauf	WB 8 x 5	231 x 477 x 200 mm	Kunststoff	<b>574 776</b>
	<b>Messerhalter</b> zum Aufsetzen auf GN 1/6	GN 1/6	114 x 162 x 20 mm	Kunststoff	<b>574 774</b>
	<b>Hustenschutz SW SG</b> für Servierwagen, zur nachträglichen Befestigung	SW 8 x 5	828 x 253 x 317 mm	Acrylglas (PMMA)	<b>574 782</b>

## B.PRO Tablett- und Besteckwagen, B.PRO Tellerspender – robuste und hygienische Helfer bei der Speisenausgabe

### Besteck- und Tablettwagen BT 400

- Für ca. 120 Tablett und ca. 500 Besteckteile
  - Maße: 900 x 600 x 1270 mm
- Best.-Nr. 573 414  
Best.-Nr. 572 361 mit Edelstahl-Serviettenspender

### Mit reduzierter Höhe, z. B. für Reha-Bereich

- Maße: 900 x 600 x 1060 mm
- Best.-Nr. 574 834 (für ca. 70 Tablett)  
Best.-Nr. 574 832 mit Edelstahl-Serviettenspender



### Tellerspender

**TS-1 18-33** mit 1 Stapelröhre, unbeheizt  
Best.-Nr. 573 774

**TS-H1 18-33** mit 1 Stapelröhre, statisch beheizbar,  
220-240 V / 0,9 kW, mit Abdeckhaube  
Best.-Nr. 573 775

**TS-H2 18-33** mit 2 Stapelröhren, statisch beheizbar,  
220-240 V / 1,2 kW, mit Abdeckhaube  
Best.-Nr. 573 778



TS-1 18-33

TS-H2 18-33

## B.PRO Regalwagen – Transportlogistik in Perfektion



### Regalwagen

- Mit 18 Paar Auflageschienen mit integrierter Kipp-/ Durchschubsicherung
- Besonders hohe Stabilität und Tragfähigkeit durch umlaufenden Bodenrahmen und Querverstrebungen
- Fahrbar, 4 rostfreie Lenkrollen, 2 davon mit Feststeller

### Regalwagen RWR 160

Kapazität 18 x GN 1/1 oder 36 x GN 1/2  
Best.-Nr. 572 934

### Regalwagen RWR 161

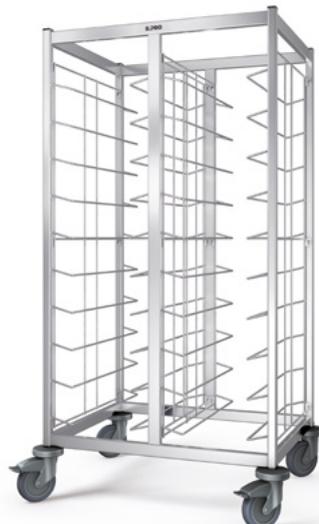
Kapazität 18 x GN 2/1 oder 36 x GN 1/1  
Best.-Nr. 572 936

Maximale Stabilität und Langlebigkeit durch verschweißte Rahmenkonstruktion aus Edelstahl.

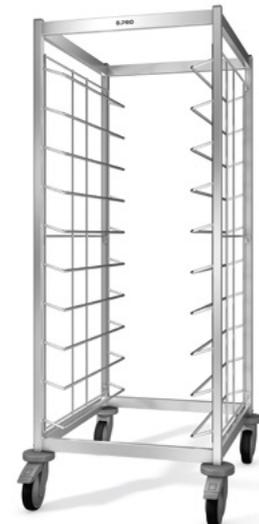
## B.PRO Tablett-Abräumwagen – saubere Sache für die Selbstbedienung



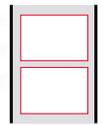
TAW 10



TAW 2 x 10



TAW 20



### Tablett-Abräumwagen TAW 10

- 1-teilig, beidseitig beschickbar, für 10 Tablett zum Einschub längs
- Auflagenabstand: 125 mm
- Tragfähigkeit: 150 kg
- Max. Tragf. je Auflagenpaar: 4,5 kg
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Für GN-Tabletts (530 x 325 mm)

Best.-Nr. 574 240

Für EN-Tabletts (530 x 370 mm)

Best.-Nr. 574 241

Für KN-Tabletts (460 x 344 mm)

Best.-Nr. 574 242

### Tablett-Abräumwagen TAW 2 x 10

- 2-teilig, beidseitig beschickbar, für 20 Tablett zum Einschub längs
- Auflagenabstand: 125 mm
- Tragfähigkeit: 150 kg
- Max. Tragf. je Auflagenpaar: 4,5 kg
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Für GN-Tabletts (530 x 325 mm)

Best.-Nr. 574 243

Für EN-Tabletts (530 x 370 mm)

Best.-Nr. 574 244

Für KN-Tabletts (460 x 344 mm)

Best.-Nr. 574 245

### Tablett-Abräumwagen TAW 20, quereinschub

- 1-teilig, beidseitig beschickbar, für 20 Tablett zum Einschub quer
- Auflagenabstand: 125 mm
- Tragfähigkeit: 150 kg
- Max. Tragf. je Auflagenpaar: 9 kg
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Für GN-Tabletts (530 x 325 mm)

Best.-Nr. 575 393

Für EN-Tabletts (530 x 370 mm)

Best.-Nr. 575 396



TAW 2 x 10 mit 3-seitiger Verkleidung, Wagen-dach, Galerie und Schiebegriff (Abb. mit Zubehör)



TAW 10 mit 3-seitiger Verkleidung, Tür mit Glaseinsatz, Wagen-dach und Galerie

### Farben: Seite 6

#### Optionales Zubehör:

- **Seitenwandverkleidung**  
2-seitig, farbig
- **Seiten- und Rückwandverkleidung**  
3-seitig, farbig
- **Türen mit oder ohne Glaseinsatz**
- **Schiebegriff**
- **Wagendach mit Galerie**
- **Boden**

Viele weitere Modelle und Optionen erhältlich. Fragen Sie unser Vertriebsteam!

# UNVERWÜSTLICH

## Ein Küchenleben lang – B.PRO Gastronorm-Behälter

**Alles auf Lager! Schon ab nur einem Stück. Schnelle Verfügbarkeit für Behälter, Deckel, Bleche und Kocheinsätze.**

- Riesen-GN-Auswahl mit mehr als 200 Behältern, Deckeln, Blechen und Kocheinsätzen
- Alle GN-Produkte abrufbereit auf Lager
- Umgehende Auslieferung Ihrer Bestellung
- Mindest-Bestellmenge nur 1 Stück



### GN-Behälter mit Universal-Bügelgriffen:

- Kippsicheres Tragen von zwei Behältern gleichzeitig
- Einfaches Tragen schwerer Behälter
- Leichtes Einhängen gefüllter Behälter
- Müheloses Umfüllen von Speisen
- Sicheres Entnehmen heißer Behälter
- Stapelbar – auch in gefülltem Zustand



### Das macht sie so stark:

- Extra stabil durch umlaufende Randverprägung.
- Erstklassige Verarbeitung mit gratfreien Kanten
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbeständig von  $-40\text{ °C}$  bis  $+280\text{ °C}$
- Leichtes Reinigen und höchste Hygiene durch korrosionsbeständige, porenfreie Oberflächen und große Eck- und Bodenradien



### Superleicht stapeln.

Nichts verkeilt sich und nichts klemmt – dank Stapelschulter und höchst präziser Verarbeitung der Ecken.



### Qualität „Made in Germany“

50 Jahre Erfahrung in der Fertigung von Gastronorm-Behältern bedeuten: extra lange Lebensdauer im extra harten Küchenalltag.



### Ohne Kleckern in jede Kurve

Den innovativ konstruierten Dichtungsdeckel aus Edelstahl mit Silikonichtung gibt es nur bei B.PRO. Da schwappt unterwegs garantiert nichts über.

**Viele Modelle aus Kunststoff, emailliert und weiteres Zubehör auf**

[www.bpro-solutions.com/de/catering/produkte/gastronorm.cfm](http://www.bpro-solutions.com/de/catering/produkte/gastronorm.cfm)

## B.PROTHERM K Speisentransportbehälter – kompakt und robust

### BPT Toplader\*

Kapazität 1 x GN 1/1-200  
oder deren Unterteilung



### BPT 320 K

Best.-Nr. 566 241

### BPT Frontlader\*

Kapazität  
max. 2x GN 1/1-150



### BPT 420 K

Best.-Nr. 573 514

### BPT Frontlader\*

Kapazität max. 2x GN 1/1-200  
oder 3x GN 1/1-150



### BPT 620 KUF

Best.-Nr. 564 365

### BPT 320 KB

- Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90°C
  - 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Best.-Nr. 566 242

### BPT 420 KBUH

- Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90°C
  - 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Best.-Nr. 573 515

### BPT 620 KBUH

- Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90°C
  - 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Best.-Nr. 572 536

### BPT 320 KBR

- Innenbehälter Edelstahl
  - Gradgenau regelbar von +40°C bis +95°C
  - 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Best.-Nr. 572 228

### BPT 420 KBRUH

- Gradgenau regelbar von +40°C bis +85°C
  - 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Best.-Nr. 573 516

### BPT 620 KBRUH

- Gradgenau regelbar von +40°C bis +85°C
  - 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Best.-Nr. 572 537

unbeheizt

beheizt

beheizt, regelbar

\* Die genannten Best.-Nr. beziehen sich auf dunkelgraue Beschlagteile.  
Alternativ auch in Blau und Rot erhältlich.

## Praktisches Zubehör



### ROLLI-125

- Tragfähigkeit 180 kg
  - 4 Kunststoff-Lenkrollen,  
davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm
- Best.-Nr. 568 237



### Eutektische Platte (-12 °C)

- Gastronorm-gerecht
  - Aus Kunststoff
- Best.-Nr. 575 307



### Einschubrahmen

- für B.PROTHERM Frontlader
  - für Gastronorm-Behälter bis  
150 mm Tiefe
- Best.-Nr. 564 352

Abb. mit  
Option Steg ST 5

B.PRO GmbH  
B.PRO Catering Solutions  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon +49 7045 44-81276  
Telefax +49 7045 44-81212  
catering@bpro-solutions.com  
www.bpro-solutions.com



### Unser Gesamtprogramm:

[www.bpro-solutions.com/de/catering/produkte.cfm](http://www.bpro-solutions.com/de/catering/produkte.cfm)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS