



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

EQUIPAMIENTO PARA GRANDES COCINAS, ALIMENTACIÓN COLECTIVA Y CATERING

B.PRO Catering Solutions

CREADO POR Y PARA PROFESIONALES

Equipamiento para grandes cocinas, catering y alimentación colectiva



B.PRO – Convenciendo en tecnología y design

El grupo B.PRO fabrica productos de inversión de alta calidad para cocinas profesionales y es un proveedor para la industria. Fundado en 1925 por Heinrich Blanc en Oberderdingen (Alemania) con el nombre de "Blanc & Co.", el actual Grupo B.PRO ya opera en todo el mundo.

La unidad de negocio B.PRO Caterings Solutions ofrece soluciones económicas y orientadas al cliente para la logística alimentaria, la distribución de alimentos y el servicio de comidas, desde el almacenamiento, la preparación de porciones y el transporte, hasta la presentación de los alimentos y el cocinado en vivo frente a los comensales. Otro de los objetivos es la automatización de los procesos en las cocinas profesionales y los servicios de catering y restauración.

B.PRO es sinónimo de calidad de primera clase, especialización, profesionalidad y fiabilidad desde la primera consulta hasta el servicio posventa. Ofrecemos a nuestros clientes soluciones perfectamente adaptadas a sus necesidades.

El grupo empresarial pertenece al Family Holding BLANC & FISCHER. B.PRO vive una cultura empresarial orientada a los valores.

www.bpro-solutions.com

- 4 Recipiente de transporte de alimentos de plástico B.PROTHERM K
- 10 Recipiente de transporte de alimentos de acero inoxidable B.PROTHERM E
- 16 Sistema de apilamiento de platos B.PRO SERVISTAR
- 18 **Sistema de cocción B.PRO COOK**
- 24 Sistemas de distribución de alimentos B.PRO BASIC LINE
- 28 Dispensadores de platos
- 34 Carro de distribución de alimentos
- 37 Dispensadores de cestas y bandejas
- 38 **Cinta transportadora de alimentos**
- 42 **Carro de transporte de bandejas**
- 44 Carro para servir, revestimiento para carro de servicio
- 48 Carro de recogida de bandejas
- 50 Carro de guías
- 52 Carro de transporte
- 54 Recipientes Gastronorm
- 58 Recipientes Gastronorm B.PRO Buffet Line

B.PROTHERM K

Transporte apetitoso, contenedor atractivo: Recipientes de transporte de alimentos B.PROTHERM K de plástico.

En una convincente calidad de 5 estrellas, que permite mantener extraordinariamente el frío y el calor para los platos calientes o fríos. B.PROTHERM K convence tanto por fuera como por dentro con su técnica, diseño, función y accesorios.



El modelo con el mayor volumen de llenado. Puerta abatible y extraíble que se puede abrir 270°.



B.PROTHERM 420 K

Carga frontal con puerta abatible, sin calentamiento.



B.PROTHERM 320 KB

Carga superior, con calentamiento, con indicador del estado de funcionamiento e interior de acero inoxidable.



Inconfundible

B.PROTHERM K con su logotipo o el nombre de su empresa se convierte así en un producto único, inconfundible y fabricado a partir de una pieza. De alta durabilidad y apto para lavavajillas.



Aporta más color a la vida

B.PROTHERM K con herrajes en color. Casi todos los modelos están disponibles con herrajes en los colores azul, rojo y gris.



Calidad óptima de los alimentos

B.PROTHERM K con calentamiento, temperatura interior regulable con precisión desde +40 °C a +85 °C o +95 °C.



Interior de acero inoxidable

BPT 320 KB y 320 KBR con interior de acero inoxidable para una carga directa.



Ergonómico para la mejor sujeción

Estrijos de transporte de acero inoxidable con asa de soporte de plástico antideslizante.



Información rápida

Los prácticos soportes para cartas de menú muestran los platos del día.



Fijación segura

Huecos para nervios, para que también los recipientes GN pequeños estén colocados de forma segura.



Cierre perfecto

Cierre superior fácil de abrir, incluso cuando los recipientes están muy juntos.



Ranura de condensación

Cuatro modelos BPT para una seguridad adicional: La ranura recoge el agua de condensación resbalar, de modo que se reduce el peligro de resbalamiento y de sufrir lesiones.



En condiciones higiénicas inmejorables

Todos los B.PROTHERM K son aptos para lavavajillas (modelos con calentamiento BPT 320 con conector a la red eléctrica cerrado. Modelos con calentamiento por circulación de aire BPT 420 y 620: sin puerta).



Respetuoso con el medio ambiente

El plástico no contiene CFC, es reciclable y apto para alimentos.

Ejemplos de carga

B.PROTHERM 160 K

B.PROTHERM 320 K



Para un menú de
3 componentes:

2 x GN 1/4 100 mm prof.
1 x GN 1/2 100 mm prof.
1 nervio ST 3
(aprox. 14 menús)



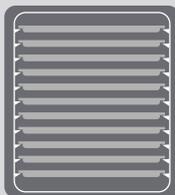
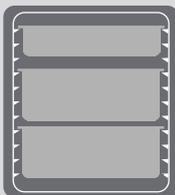
Para un menú de
4 componentes:

2 x GN 1/6 100 mm prof.
2 x GN 1/3 100 mm prof.
2 nervios ST 3
(aprox. 10 menús)

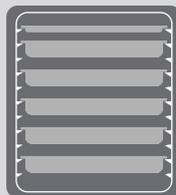
B.PROTHERM 420 K

Para un menú de
3 componentes:

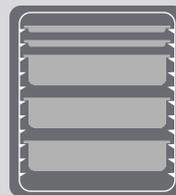
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(aprox. 40 menús)



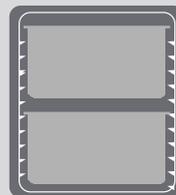
11 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,
5 x GN 1/1-40



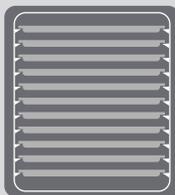
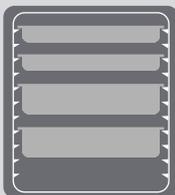
2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65



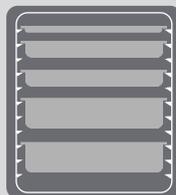
2 x GN 1/1-150

Para un menú de
4 componentes:

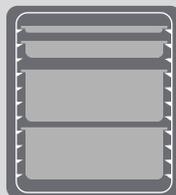
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(aprox. 30 menús)



1 Placa eutéctica,
10 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65



1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100

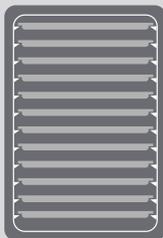
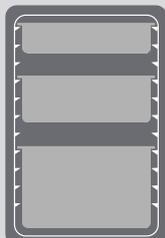


1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

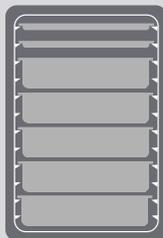
B.PROTHERM 620 K

Para un menú de
3 componentes:

1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(aprox. 60 menús)



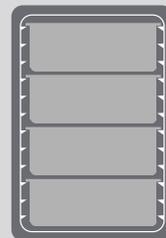
12 x GN 1/1-20



2 x GN 1/1-20,
5 x GN 1/1-65



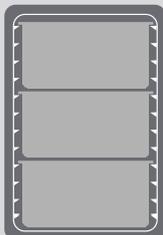
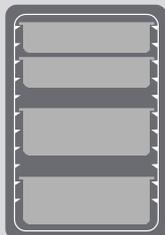
6 x GN 1/1-65



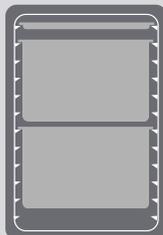
4 x GN 1/1-100

Para un menú de
4 componentes:

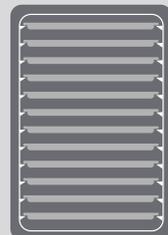
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(aprox. 40 menús)



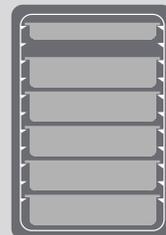
3 x GN 1/1-150



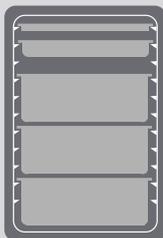
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



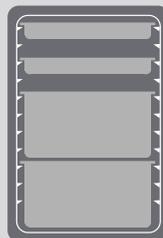
1 Placa eutéctica,
11 x GN 1/1-20



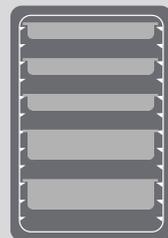
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



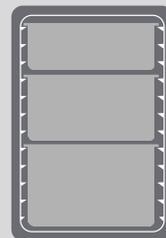
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-150



3 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65



1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-150,
1 x GN 1/1-200

La categoría rey del catering: B.PROTHERM KBR regulables y con calentamiento para temperaturas exactas.



El pescado a 65°, el brécol a 70°

Para unos alimentos perfectos se necesita un control óptimo de la temperatura. Solo así podrán transportarse, almacenarse y mantenerse calientes cuidadosamente los alimentos muy delicados. Con el indicador de temperatura interior regulable digitalmente de los B.PROTHERM KBRUH puede determinar la temperatura por grados: La carne permanece tierna, la verdura crujiente y las salchichas no revientan.

Con ello, los modelos B.PROTHERM KBRUH son perfectos para todos aquellos que esperan una calidad muy elevada de



sus platos. También pueden utilizarse para la cocción a baja temperatura y para la cocción al vapor y al vacío.

Cocción a baja temperatura

El calentamiento por circulación de aire regulable proporciona un sabor suave de la carne a unas temperaturas entre +60 °C y +80 °C: ahorro energético hasta por la noche (modelos BPT 420 KBRUH y 620 KBRUH).

Cocción al vapor y al vacío

Solo hay que cocer los alimentos envasados al vacío entre +55 °C y +85 °C al baño María, especialmente útil para conservar el aroma, las vitaminas y los nutrientes (modelo BPT 320 KBR).



B.PROTHERM 620 KBRUH

Carga frontal regulable y con calentamiento por circulación de aire e indicador de temperatura

- Capacidad máx. 2x GN 1/1-200 o 3x GN 1/1-150
- Regulación por grados de +40 °C hasta +85 °C
- Adecuado también para la cocción a baja temperatura
- 220-240 V CA / 50-60 Hz / 200 W
- Dimensiones (LoxAxA): 7692 x 440 x 660 mm

B.PROTHERM 320 KBR

Carga superior regulable y con calentamiento por calefacción con componentes de silicona e indicador de temperatura

- Capacidad 1x GN 1/1-200 o sus subdivisiones
- Regulación por grados de +40 °C hasta +95 °C
- Con calentamiento húmedo y seco
- Adecuado también para la cocción al vapor y al vacío
- 220-240 V CA / 50-60 Hz / 400 W
- Dimensiones (LoxAxA): 643 x 430 x 375 mm

B.PROTHERM K DE PLÁSTICO

- De polipropileno apto para alimentos.

- Apto para lavavajillas (BPT con calentamiento por circulación de aire sólo sin puerta).

Modelo	Descripción	Calefacción	Dimensiones (mm) Lo x An x Al	Peso en kg	Color herrajes	N.º ref.
BPT 160 K	Carga superior Capacidad: 1 x GN 1/1-100 o sus subdivisiones	sin calenta- miento	634 x 430 x 230 mm	7 kg	gris azul rojo verde amarillo	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529
BPT 320 K	Carga superior Capacidad: 1 x GN 1/1-200 o sus subdivisiones	sin calenta- miento	643 x 430 x 340 mm	8 kg	gris azul rojo verde amarillo	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533
BPT 320 KB*	Carga superior, calentamiento con componentes de silicona Capacidad: 1 x GN 1/1-200 o sus subdivisiones	con calenta- miento	643 x 430 x 375 mm	13.5 kg	gris azul rojo verde amarillo	566 242 574 563 574 564 574 565 574 566
BPT 420 K	Carga frontal con puerta abatible Capacidad: 2 x GN 1/1-150 o sus subdivisiones	sin calenta- miento	663 x 445 x 470 mm	11.5 kg	gris azul rojo verde amarillo	573 514 574 534 574 535 574 536 574 537
BPT 420 KBUH*	Carga frontal, calentamiento por circulación de aire con puerta abatible Capacidad: 2 x GN 1/1-150 o sus subdivisiones	con calenta- miento	692 x 445 x 470 mm	16 kg	gris azul rojo verde amarillo	573 515 574 571 574 572 574 573 574 574
BPT 420 KBRUH*	Carga frontal, calentamiento por circulación de aire con regulador de temperatura digital para la regulación por grados de la temperatura en el interior de +40 °C a +85 °C, con puerta abatible Capacidad: 2 x GN 1/1-150 o sus subdivisiones	con calenta- miento	692 x 445 x 470 mm	16 kg	gris azul rojo verde amarillo	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578
BPT 620 KUF	Carga frontal con puerta abatible Capacidad: 3 x GN 1/1-150 o sus subdivisiones	sin calenta- miento	660 x 440 x 660 mm	15 kg	gris azul rojo verde amarillo	564 365 574 542 574 543 574 544 574 545
BPT 620 KBUH*	Carga frontal, calentamiento por circulación de aire con puerta abatible Capacidad: 3 x GN 1/1-150 o sus subdivisiones	con calenta- miento	692 x 440 x 660 mm	19.5 kg	gris azul rojo verde amarillo	572 536 574 579 574 580 574 581 574 582
BPT 620 KBRUH*	Carga frontal, calentamiento por circulación de aire con regulador de temperatura digital para la regulación por grados de la temperatura en el interior de +40 °C a +85 °C, con puerta abatible Capacidad: 3 x GN 1/1-150 o sus subdivisiones	con calenta- miento	692 x 440 x 660 mm	19.5 kg	gris azul rojo verde amarillo	572 537 574 591 574 592 574 593 574 594

* Para obtener información sobre variantes de enchufe específicas de cada país, consulte a su distribuidor especializado.

ACCESORIOS PARA B.PROTHERM K DE PLÁSTICO

Modelo	Descripción	Para modelos	Dimensiones (mm) Lo x An x Al	Peso en kg	N.º ref.
ROLA 13	Base de distribución con ruedas con depósito para tapas, de acero inoxidable 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, acero galvanizado, ø 125 mm	BPT 160 K o BPT 320 K	592 x 425 x 535 mm	10 kg	572 342
ROLLI-125	Base de transporte con ruedas, de polipropileno, ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 con freno, ø 125 mm	4 x BPT 160 K o 3 x BPT 320 K o 2 x BPT 420 K o 2 x BPT 620 K	643 x 446 x 187 mm	4.5 kg	568 237
Placa eutéctica (-3 °C)	Placa eutéctica de plástico, conforme a Gastronorm	BPT 420 K / BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4.2 kg	575 306
Placa eutéctica (-12 °C)	Placa eutéctica de plástico, conforme a Gastronorm	BPT 420 K / BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4.2 kg	575 307

Apto para uso en lavavajillas hasta máx. +90 °C, no para lavavajillas granulado



ROLA 13



ROLLI-125



Placa eutéctica

B.PROTHERM E

Caliente, frío, neutro, combinado... de pequeño a grande: los recipientes de transporte de alimentos B.PROTHERM de acero inoxidable impulsan su logística alimentaria.

Un estante, una temperatura: para el transporte, el aprovisionamiento y la distribución; también como modelo bajo la encimera

- 12 modelos distintos con calentamiento por circulación de aire, refrigeración por circulación de aire o como modelo neutro
- Como modelos GN 1/1 o modelos Banquet GN 2/1
- Modelos bajo la encimera (con calentamiento por circulación de aire o neutros) para introducir debajo de las mesas y los mostradores



Dos estantes y dos zonas térmicas para mayor flexibilidad durante el transporte y el almacenamiento intermedio

- Dos estantes regulables por separado con calentamiento por circulación de aire o como combinación de calentamiento por circulación de aire/refrigeración por circulación de aire o calentamiento por circulación de aire/neutro
- Modelos Combi para ahorrar espacio, con dos estantes uno encima del otro
- Modelos Duo para grandes cantidades, con dos estantes uno junto al otro
- Como modelos GN 1/1 o modelos Banquet GN 2/1



Personalización: pintura en polvo del cuerpo y las puertas en 12 colores diferentes.



Concepto de las puertas: la apertura de 270° de la puerta con bloqueo dentro del soporte de base protege contra posibles daños. El bloqueo de dos puntos proporciona un cierre seguro.



Mangos: cuatro mangos robustos ergonómicos de acero inoxidable en disposición vertical permiten un manejo óptimo desde cualquier lado.



Mirilla: Opción con inserto de mirilla para los modelos banquet GN 2/1. La visibilidad óptima y el control del nivel de llenado evita la apertura y el cierre en exceso.



Apertura cómoda de la puerta: ¡qué gran idea! La apertura cómoda de la puerta con activación por pedal permite abrir la puerta completamente, incluso con las manos llenas.



Galería en 3 o 4 partes: Superficie útil adicional en el techo, que permite el transporte seguro, por ejemplo, de BPT K 160/320 o cajas norma europea.



Protección antichoque adicional en el techo: la robusta solución para el transporte de restauración ofrece una protección contra daños.



Concepto de humidificación para los modelos Banquet con un depósito de agua rellenable en la pared trasera. La humidificación del interior tiene tres niveles de regulación para cualquier necesidad.



Conexión de aparatos: en la pared trasera, para un manejo óptimo y trayectos cortos. Sofisticación: la base de enchufe adicional —que está disponible de manera opcional— permite acoplar otros aparatos.



Conectividad para su flujo de trabajo

- Gracias a una tecnología de sensores IoT opcional, se realiza un registro permanente de determinados datos globales, entre los que se encuentra la temperatura. La tecnología de sensores puede equiparse por WLAN o por la tecnología LTE independiente del lugar.
- Documentación HACCP digital: solución inteligente para garantizar la calidad y la higiene durante su logística alimentaria: para realizar, supervisar, optimizar, analizar de manera digital y centralizada, así como para archivar los procesos empresariales y los puntos de control críticos.
- Se puede controlar cómodamente desde el smartphone o la tableta a través de una aplicación.



B.PROTHERM E

NEUTRO



BPT E 12 N



BPT E 18 N



BPT E 24 N



BPT E 30 N

CON CALENTAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE



BPT E 12 H



BPT E 18 H



BPT E 24 H



BPT E 30 H



BPT E 36 H
banquet

CON REFRIGERACIÓN POR CIRCULACIÓN DE AIRE



BPT E 30 (24) C



BPT E 36 (30) C



BPT E 36 (30) C
banquet

B.PROTHERM E

NEUTRO

- Cuerpo del aparato y puerta con aislamiento de doble pared, interior con paredes onduladas higiénicas embutidas, equipamiento higiénico HS
- Con puerta abatible, con abertura de 270°
- Soporte de base de plástico robusto como bastidor y protección antichoque

Modelo	Modelo de ruedas	Cantidad de guías	Distancia entre guías	N.º ref.
BPT E 12 N	Ruedas ø 75 mm, 4 ruedas directrices gemelas, 2 con freno, acero, galvanizado	12 x 1/1 GN	38,3 mm	575 195
BPT E 18 N	Ruedas de plástico, inoxidables según DIN 18867-8, ruedas ø 125 mm, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices, 2 de ellas con freno	18 x 1/1 GN		575 196
BPT E 24 N	Ruedas de plástico, inoxidables según DIN 18867-8, ruedas ø 125 mm, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices, 2 de ellas con freno	24 x 1/1 GN		575 197
BPT E 30 N	Ruedas de plástico, inoxidables según DIN 18867-8, ruedas ø 125 mm, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices, 2 de ellas con freno	30 x 1/1 GN		575 198

CON CALENTAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE (RANGO DE TEMPERATURA: +30 °C A +95 °C)

- Cuerpo del aparato y puerta con aislamiento de doble pared, interior con paredes onduladas higiénicas embutidas, equipamiento higiénico HS
- Con puerta abatible, con abertura de 270°
- Soporte de base de plástico robusto como bastidor y protección antichoque
- Cable helicoidal con clavija de red y soporte de cable en la pared trasera

Modelo	Modelo de ruedas	Cantidad de guías	Distancia entre guías	N.º ref.
BPT E 12 H	Ruedas ø 75 mm, 4 ruedas directrices gemelas, 2 con freno, acero, galvanizado	12 x 1/1 GN	38,3 mm	575 199
BPT E 18 H	Ruedas de plástico, inoxidables según DIN 18867-8, ruedas ø 125 mm, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices, 2 de ellas con freno	18 x 1/1 GN		575 200
BPT E 24 H	Ruedas de plástico, inoxidables según DIN 18867-8, ruedas ø 125 mm, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices, 2 de ellas con freno	24 x 1/1 GN		575 201
BPT E 30 H	Ruedas de plástico, inoxidables según DIN 18867-8, ruedas ø 125 mm, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices, 2 de ellas con freno	30 x 1/1 GN		575 202
BPT E 36 H banquet	4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ruedas ø 160 mm, acero, galvanizado	36 x 2/1 GN		575 212

CON REFRIGERACIÓN POR CIRCULACIÓN DE AIRE (RANGO DE TEMPERATURA: +2 °C A +10 °C)

- Cuerpo del aparato y puerta con aislamiento de doble pared, interior con paredes onduladas higiénicas embutidas, equipamiento higiénico HS
- Con puerta abatible, con abertura de 270°
- Soporte de base de plástico robusto como bastidor y protección antichoque
- Módulo de refrigeración por circulación de aire en la pared trasera, agente refrigerante: Propano R290
- Cable helicoidal con clavija de red y soporte de cable en la pared trasera

Modelo	Modelo de ruedas	Cantidad de guías	Distancia entre guías	N.º ref.
BPT E 30 (24) C	Ruedas de plástico, inoxidables según DIN 18867-8, ruedas ø 125 mm, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices, 2 de ellas con freno	24 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN	38,3 mm	575 203
BPT E 36 (30) C	Ruedas de plástico, inoxidables según DIN 18867-8, ruedas ø 125 mm, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices, 2 de ellas con freno	30 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN		575 204
BPT E 36 (30) C banquet	4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ruedas ø 160 mm, acero, galvanizado	30 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 216

B.PROTHERM E, MODELOS DUO Y COMBI, CON CALENTAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE/CON REFRIGERACIÓN POR CIRCULACIÓN DE AIRE



CON CALENTAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE/NEUTRO



CON CALENTAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE/CON REFRIGERACIÓN POR CIRCULACIÓN DE AIRE



B. PROTHERM E, MODELOS DUO Y COMBI, CON CALENTAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE/CON CALENTAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE (RANGO DE TEMPERATURA: +30 °C A +95 °C)

- Cuerpo del aparato y puerta con aislamiento de doble pared, interior con paredes onduladas higiénicas embutidas, equipamiento higiénico HS
- Con puerta abatible, con abertura de 270°
- Soporte de base de plástico robusto como bastidor y protección antichoque
- Cable helicoidal con clavija de red y soporte de cable en la pared trasera

Modelo	Modelo de ruedas	Cantidad de guías	Distancia entre guías	N.º ref.
BPT E 2 x 18 duo H/H	Ruedas de plástico, inoxidables según DIN 18867-8, ruedas ø 125 mm, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices, 2 de ellas con freno	2 x 18 x 1/1 GN	38,3 mm	575 206
BPT E 2 x 30 duo H/H	4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ruedas ø 160 mm, acero, galvanizado	2 x 30 x 1/1 GN		575 207
BPT E 2 x 12 combi H/H	Ruedas de plástico, inoxidables según DIN 18867-8, ruedas ø 125 mm, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices, 2 de ellas con freno	2 x 12 x 1/1 GN		575 208
BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ruedas ø 160 mm, acero, galvanizado	2 x 36 x 2/1 GN		575 214
BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ruedas ø 160 mm, acero, galvanizado	2 x 16 x 2/1 GN		575 213

CON CALENTAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE/NEUTRO (RANGO DE TEMPERATURA CON CALENTAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE: +30 °C A +95 °C)

- Cuerpo del aparato y puerta con aislamiento de doble pared, interior con paredes onduladas higiénicas embutidas, equipamiento higiénico HS
- Con puerta abatible, con abertura de 270°
- Soporte de base de plástico robusto como bastidor y protección antichoque
- Cable helicoidal con clavija de red y soporte de cable en la pared trasera

Modelo	Modelo de ruedas	Cantidad de guías	Distancia entre guías	N.º ref.
BPT E 2 x 18 duo H/N	Ruedas de plástico, inoxidables según DIN 18867-8, ruedas ø 125 mm, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices, 2 de ellas con freno	2 x 18 x 1/1 GN	38,3 mm	575 209
BPT E 2 x 12 combi H/N	Ruedas de plástico, inoxidables según DIN 18867-8, ruedas ø 125 mm, 2 ruedas fijas y 2 ruedas directrices, 2 de ellas con freno	2 x 12 x 1/1 GN		575 210
BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ruedas ø 160 mm, acero, galvanizado	2 x 16 x 2/1 GN		575 215

CON CALENTAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE/CON REFRIGERACIÓN POR CIRCULACIÓN DE AIRE

(RANGO DE TEMPERATURA CON CALENTAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE: +30 °C A +95 °C, CON REFRIGERACIÓN POR CIRCULACIÓN DE AIRE: +2 °C A +10 °C)

- Cuerpo del aparato y puerta con aislamiento de doble pared, interior con paredes onduladas higiénicas embutidas, equipamiento higiénico HS
- Con puerta abatible, con abertura de 270°
- Soporte de base de plástico robusto como bastidor y protección antichoque
- Módulo de refrigeración por circulación de aire en la pared trasera, agente refrigerante: Propano R290
- Cable helicoidal con clavija de red y soporte de cable en la pared trasera

Modelo	Modelo de ruedas	Cantidad de guías	Distancia entre guías	N.º ref.
BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ruedas ø 160 mm, acero, galvanizado	Estante izquierdo del armario (con calentamiento por circulación de aire): 30 x 1/1 GN Estante derecho del armario (con refrigeración por circulación de aire): 24 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN	38,3 mm	575 211
BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ruedas ø 160 mm, acero, galvanizado	Estante izquierdo del armario (con calentamiento por circulación de aire): 36 x 2/1 GN Estante derecho del armario (con refrigeración por circulación de aire): 30 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 218
BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ruedas ø 160 mm, acero, galvanizado	Estante superior del armario (con calentamiento por circulación de aire): 16 x 2/1 GN Estante inferior del armario (con refrigeración por circulación de aire): 10 x 2/1 GN + 6 x 1/1 GN		575 217

SERVISTAR

Proporciona espacio en la cocina: El sistema de apilamiento de platos B.PRO SERVISTAR.

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

Gracias a sus portaplatos, B.PRO SERVISTAR ofrece a su vajilla una sujeción delicada y segura en todas las situaciones. B.PRO SERVISTAR se carga fácilmente y los platos se pueden extraer de forma rápida.

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

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



Más estabilidad en su día a día

Debido a su procesamiento de alta calidad, B.PRO SERVISTAR convence con su estabilidad máxima, incluso con plena carga y en suelos irregulares. Para que pueda maniobrar de forma segura en cualquier situación.



Más espacio para ideas creativas

Con una distancia entre los platos de 80 mm, el B.PRO SERVISTAR le deja suficiente espacio para llevar a cabo todas sus ideas a la hora de preparar alimentos apetitosos.



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.



El portaplatos innovador

El diseño se orienta en la imagen natural de la mano humana: fuerte y delicado al mismo tiempo. El pequeño pulgar ofrece a los platos una estabilidad adicional y proporciona un balance óptimo en cualquier posición. Gracias a la superficie Softgrip ligeramente elástica, los platos están colocados de forma suave y antideslizante sobre los portaplatos, evitando así el golpeteo, el tintineo y los ruidos molestos.

B.PRO SERVISTAR

- Distancia entre platos 80 mm, para diámetros de platos de hasta 30 cm

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm) Lo x An x Al	Capacidad	Entrega	N.º ref.
B.PRO SERVISTAR Gastro 80	Sistema de apilamiento de platos móvil, ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 con freno, ø 125 mm, inoxidable conforme a DIN 18867, parte 8	653 x 663 x 1856 mm	80 platos	ya montado	573 695
				en paquete plano para el automontaje Dimensiones embalaje: 1753 x 683 x 247 mm	573 697
B.PRO SERVISTAR Gastro 120	Sistema de apilamiento de platos móvil, ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 con freno, ø 125 mm, inoxidable conforme a DIN 18867, parte 8	653 x 933 x 1856 mm	120 platos	ya montado	573 699
				en paquete plano para el automontaje Dimensiones embalaje: 1753 x 943 x 233 mm	573 701

FLAT PACK!



B.PRO SERVISTAR GASTRO 80

B.PRO SERVISTAR GASTRO 120

B.PRO SERVISTAR GASTRO 80 (Flat Pack)

B.PRO COOK

Descubra la flexiligencia con el sistema de cocción inteligente que se enfrenta a los requisitos diarios con la máxima flexibilidad.

Flexiligencia en las ideas

La solución precisa para su idea de negocio:

B.PRO COOK ofrece configuraciones individuales en cuanto a tamaño, potencia y equipamiento.

Flexiligencia en el espacio

Elección del lugar: B.PRO COOK reúne la tecnología de cocción y la campana extractora en un sistema.

Flexiligencia en el tiempo

Platos variados desde la mañana hasta la noche y siempre acorde a las últimas tendencias: con B.PRO COOK puede variar el equipamiento de acuerdo con sus preferencias y cambiarlo sin esfuerzo.

Flexiligencia en el diseño

Para un ambiente animado: B.PRO COOK ofrece opciones de diseño individuales para el material y el color adaptadas a su estilo de mobiliario.

Flexiligencia en la organización

Hace el trabajo más fácil: B.PRO COOK aporta eficiencia y estructura a los procesos de trabajo mediante la ergonomía bien pensada, la división de la superficie y los prácticos accesorios.

Flexiligencia en la limpieza

Limpieza sin esfuerzo: B.PRO COOK convence con superficies higiénicas y componentes de fácil acceso y aptos para lavavajillas que pueden desmontarse sin necesidad de usar herramientas.

Flexiligencia en la movilidad

Hoy aquí, mañana allí: es bueno que B.PRO COOK pueda seguirle allá dónde vaya.



B.PRO COOK I-flex

B.PRO COOK classic

B.PRO COOK classic

B.PRO COOK I-flex

Recomendación de aplicación

Rendimiento	Desde medio a alto, uso durante todo el día y también para el abastecimiento en horas punta	Desde bajo a medio, uso durante todo el día
Oferta de alimentos	La misma oferta de alimentos durante todo el día o cambiante durante la semana	La misma oferta de alimentos o cambiante durante todo el día
Movilidad y uso	Estación de cocción móvil para la colocación libre en la sala, principalmente para el uso en un lugar fijo	Estación de cocción móvil con dimensiones compactas y peso reducido, también para la restauración o en catering

Tecnología de cocción

Área para cocinar	Aparatos de cocción de sobremesa intercambiables de alto rendimiento	Placa de cocción por inducción montada de forma fija
Cantidad de placas de cocción	Para 2, 3 o 4 aparatos de cocción de sobremesa BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Con 1, 2 o 3 placas de cocción por inducción BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Accesorios de cocina	Gran selección: 13 aparatos de cocción de sobremesa diferentes con distinta potencia y tamaño para insertar y conectar a las bases de enchufe del aparato	Colocación sencilla de recipientes de cocción aptos para inducción sobre la placa de cocción por inducción

Modelo

Toma de corriente	400 V / 16 A a 63 A	230 V / 16 A y 400 V / 16 A
Peso	aprox. 195–225 kg (sin aparatos de cocción de sobremesa)	aprox. 130–150 kg
Posibilidades de colocación	<ul style="list-style-type: none"> • Móvil • Asegurada sobre pies 	<ul style="list-style-type: none"> • Móvil • Portátil (restauración) como variante to-go • Asegurada sobre pies • Para el montaje como variante built-in
Superficie de trabajo	<p>Puente extractor: mucho espacio para la preparación y para la distribución de alimentos</p> <p>Área para cocinar: a la izquierda de la superficie de cocción hay mucho espacio para colocar y apoyar</p>	<p>Puente extractor: mucho espacio para la preparación y para la distribución de alimentos</p>
Base	<ul style="list-style-type: none"> • como espacio de almacenamiento con estante inferior • para mesa refrigerada de base móvil • para el almacenamiento en caliente mediante B.PROTHERM 	<ul style="list-style-type: none"> • para el almacenamiento de los recipientes de cocción • y/o con bloque de cajones
Material	Puente extractor, superficies de trabajo y base completamente de acero inoxidable	Puente extractor y superficies de trabajo de acero inoxidable, base de chapa fina galvanizada y pintada en polvo



B.PRO COOK classic



B.PRO COOK I-flex

B.PRO COOK I-FLEX **DETALLES**



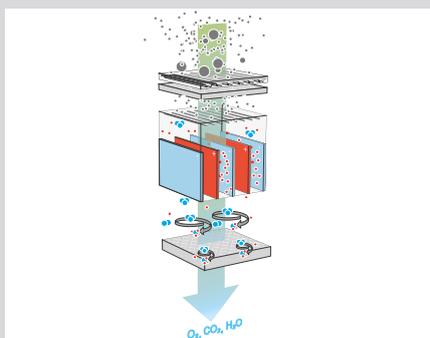
B.PRO COOK I-flex ofrece un amplio margen de maniobra gracias a su tecnología de inducción eficiente y montada de forma fija con hasta tres placas de cocción. Los recipientes de cocción en diferentes modelos se colocan de forma sencilla y pueden intercambiarse rápidamente.

Gracias a las dimensiones compactas y a la campana extractora integrada, esta estación de cocción también se puede integrar perfectamente cuando las condiciones de espacio son reducidas. En la variante to-go, la B.PRO COOK I-flex también se adapta de manera ideal para los usos de catering y de restauración.



Manejo habitual

Cada superficie de cocción por inducción consta de 2 zonas de cocción que pueden regularse de forma separada entre sí con botones giratorios. A petición también se pueden interconectar las dos zonas de cocción. La pantalla indica el nivel de potencia correspondiente.



Opcional: el sistema de filtros ION TEC

ION TEC filtra los aerosoles más finos, partículas de olor e incluso humo azul. Esto prolonga también la duración de los filtros de carbón activado.



Pantalla protectora práctica

La pantalla protectora de serie de cristal de seguridad ESG puede plegarse hacia abajo para facilitar la limpieza.



Espacio de almacenamiento de serie

La base está dividida en compartimentos y está equipada con ángulos de apoyo y estante inferior. Aquí se puede almacenar perfectamente el equipamiento de cocción para el uso rápido.



Cajones para el aprovisionamiento

En el bloque de cajones opcional con dos cajones pueden insertarse recipientes GN con ingredientes preparados. Las placas eutécticas insertadas adicionalmente mantienen los alimentos frescos si así se desea.



Limpieza sencilla de los filtros

Los cartuchos de filtro que constan del filtro de grasa y del filtro de metal desplegado se pueden retirar sin necesidad de usar herramientas y se pueden limpiar en el lavavajillas. La grasa se puede evacuar a través de un tapón de evacuación.

B.PRO COOK I-FLEX

- Estación de cocción móvil con placa de cocción por inducción integrada y sistema de filtros potente de varios niveles
- Amplia gama de accesorios
- Opcional con sistema de filtros ION TEC

Modelo	Descripción	Capacidad	Dimensiones externas An x Pr x Al (mm)	N.º ref.
BC I-flex 1	1 placa de cocción por inducción integrada, móvil, ruedas de ø 75 mm	2 zonas de cocción	925 x 678 x 1306 mm	575 025
BC I-flex 1 to-go	1 placa de cocción por inducción integrada, móvil, ruedas de ø 125 mm	2 zonas de cocción	1020 x 746 x 1366 mm	575 064
BC I-flex 1 built-in	1 placa de cocción por inducción integrada, con pies y zócalos	2 zonas de cocción	925 x 678 x 1306 mm	575 026
BC I-flex 2	2 placas de cocción por inducción integradas, móvil, ruedas de ø 75 mm	4 zonas de cocción	925 x 678 x 1306 mm	575 013
BC I-flex 2 to-go	2 placas de cocción por inducción integradas, móvil, ruedas de ø 125 mm	4 zonas de cocción	1020 x 746 x 1366 mm	575 015
BC I-flex 2 built-in	2 placas de cocción por inducción integradas, con pies y zócalos	4 zonas de cocción	925 x 678 x 1306 mm	575 021
BC I-flex 3	3 placas de cocción por inducción integradas, móvil, ruedas de ø 75 mm	6 zonas de cocción	1255 x 678 x 1306 mm	575 017
BC I-flex 3 to-go	3 placas de cocción por inducción integradas, móvil, ruedas de ø 125 mm	6 zonas de cocción	1350 x 746 x 1366 mm	575 019
BC I-flex 3 built-in	3 placas de cocción por inducción integradas, con pies y zócalos	6 zonas de cocción	1255 x 678 x 1306 mm	575 023



B.PRO COOK CLASSIC

- Estación de cocción móvil con bahía de colocación y sistema de filtros potente de varios niveles
- Opcional con sistema de filtros ION TEC

Modelo	Descripción	Capacidad	Dimensiones externas An x Pr x Al (mm)	N.º ref.
BC classic 2.1	B.PRO COOK classic con estante de colocación de acero inoxidable	máx. 2 aparatos de sobremesa B.PRO COOK	1544 x 756 x 1362 mm	574 400
BC classic 3.1	B.PRO COOK classic con estante de colocación de acero inoxidable	máx. 3 aparatos de sobremesa B.PRO COOK	1949 x 756 x 1362 mm	574 401
BC classic 3.1 BHG	B.PRO COOK classic con iluminación, galería, pantalla protectora y estante de colocación de acero inoxidable	máx. 3 aparatos de sobremesa B.PRO COOK	1949 x 756 x 1407 mm	574 405
BC classic 3.1 BHG-I	B.PRO COOK classic con iluminación, galería, pantalla protectora, ION TEC y estante de colocación de acero inoxidable	máx. 3 aparatos de sobremesa B.PRO COOK	1949 x 756 x 1407 mm	574 406
BC classic 4.1	B.PRO COOK classic con estante de colocación de acero inoxidable y pantalla protectora cerrada	máx. 4 aparatos de sobremesa B.PRO COOK	2354 x 756 x 1362 mm	574 402

B.PRO COOK BC classic 4.1

con accesorios opcionales y hasta cuatro aparatos de sobremesa B.PRO COOK. En el espacio útil debajo de la bahía de colocación: recipiente de transporte de alimentos B.PROTHERM BPT 420 KBUH con base de transporte con ruedas. Alternativamente también se puede colocar la mesa refrigerada de base.



Mesa refrigerada de base BC UCT



Ahorra tiempo y esfuerzo: La mesa de colocación móvil para B.PRO COOK classic.

Conducir fácilmente en lugar de transportar de forma pesada: con la mesa de colocación móvil, el transporte y el traslado de los aparatos de cocción de sobremesa se convierten en una tarea sencilla. La mesa de colocación móvil reequipable se introduce fácilmente con los aparatos de cocción de sobremesa en la B.PRO COOK classic y todo está listo para empezar con el espectáculo de cocina.

El estante representado en la figura está disponible opcionalmente y puede engancharse fácilmente sin necesidad de atornillarlo. Disponible para 2, 3 o 4 aparatos de sobremesa y adecuado para todas las B.PRO COOK classic.

APARATOS DE SOBREMESA B.PRO COOK

- Dimensiones externas (Lo x An x Al) 620 x 400 x 240 mm

- Amplia gama de accesorios

Modelo	Descripción	Potencia/ conexión eléctrica	N.º ref.
BC IH 5000 ^{1), 2)}	Placa de cocción por inducción Superficie útil: 564 x 339 mm, 1 zona de cocción: ø 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 198
BC IH 2Z 5000	Placa de cocción por inducción Superficie útil: 564 x 339 mm, 2 zonas de cocción: ø 220 mm respectivamente	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 199
BC SIH 5000	Placa de cocción por inducción de superficie Superficie útil: 564 x 339 mm, 1 zona de cocción: 447 x 220 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 200
BC IW 5000 ^{1), 2)}	Wok de inducción Cubeta: ø 300 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 201
BC DG 4200	Asador Capacidad: 7 litros	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 208
BC GF 4200 ^{1), 2)}	Plancha, lisa Superficie calentada: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 204
BC GF 8400	Plancha, lisa Superficie calentada: 435 x 704 mm Dimensiones externas (Lo x An x Al) 620 x 800 x 240 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 8,4 kW	574 205
BC GR 4200 ^{1), 2)}	Plancha, estriada Superficie calentada: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,2 kW	574 207
BC CH 4200	Placa de cocción de Ceran® Zona de cocción: ø 170 mm y ø 230 mm	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,3 kW	574 209
BC PC 4800	Cocedor de pasta Capacidad: 20 litros	400 V / 16 A 50-60 Hz / 4,8 kW	574 210
BC DF 5000	Freidora Capacidad: 6,5 litros	400 V / 16 A 50-60 Hz / 5,0 kW	574 211
BC BM 700 3)	Baño María apto para recipientes GN de acero inoxidable y tapas GN	220-240 V / 16 A 50-60 Hz / 0,7 kW	574 212
BC HP 700 3)	Placa calentadora Superficie útil: 565 x 340 mm	220-240 V / 16 A 50-60 Hz / 0,7 kW	574 213
BC ME	Multielemento Capacidad: Arriba: máx. GN 1/1-150 (según la profundidad del recipiente de debajo), Abajo: máx. GN 1/1-100 (en este caso, arriba máx. GN 1/1-65)	-	573 458

¹⁾ Modelos disponibles también con 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz / 3,5 kW

²⁾ Modelos disponibles también con 220-240 V / 13 A / 50-60 Hz / 3,0 kW y enchufe RU

³⁾ Modelos disponibles también con 220-240 V / 13 A / 50-60 Hz / 0,7 kW y enchufe RU



Placas de cocción por inducción y woks de inducción

Cocedor de pasta

Freidora

Baño María



Planchas/asadores

Placa de cocción
de Ceran®

Placa calentadora

Multielemento
BC ME

Una presentación de los alimentos perfecta para todos los gustos y todos los presupuestos.



BASIC LINE

Aún más flexible y modular: las variantes de equipamiento Smart, Emotion, Design y Kids, su apariencia clara y la funcionalidad excelente permiten a B.PRO BASIC LINE ofrecer todas las posibilidades, para cualquier uso, para cualquier ambiente y para cualquier presupuesto de inversión. Los módulos están disponibles para todas las tareas: buffets calientes, buffets fríos, buffets neutros, mostradores insertables y móviles, módulos de esquina, mostrador de caja, estaciones de sopa y diferentes vitrinas.

**Sistema de distribución de alimentos B.PRO BASIC LINE.
La combinación perfecta de estética y funcionalidad.**

Variante de equipamiento B.PRO BASIC LINE Smart:

Aquí la rentabilidad es esencial y la funcionalidad es lo más importante.

Equipamiento de serie:

- Buffet móvil con color del cuerpo gris tráfico B (RAL 7043)
- Cubierta de acero inoxidable
- En caso necesario, conexión de 230 V
- Suplemento de puente de acero inoxidable para buffets calientes y fríos
- Pantalla protectora de cristal de seguridad ESG en el lado del cliente para buffets calientes y fríos
- 4 ruedas directrices gemelas, 2 con freno



B.PRO BASIC LINE Smart



B.PRO BASIC LINE Emotion

Variante de equipamiento B.PRO BASIC LINE Emotion:

Porque con colores se come mejor. Con los revestimientos de colores aportará un cambio al día a día.

Equipamiento de serie:

- Buffet móvil con color del cuerpo gris tráfico B (RAL 7043)
- Cubierta de acero inoxidable
- En caso necesario, conexión de 230 V
- Suplemento de puente de acero inoxidable para buffets calientes y fríos
- Pantalla protectora de cristal de seguridad ESG en el lado del cliente para buffets calientes y fríos
- 4 ruedas directrices gemelas, 2 con freno
- + Revestimiento frontal en uno de los 12 colores diferentes de B.PRO (colores, véase la página 31)
- + Reposabandejas en el lado del cliente con tubo de acero inoxidable

Variante de equipamiento B.PRO BASIC LINE Design:

Más variado imposible. Aproveche la máxima versatilidad y la mejor presentación de los alimentos.

Equipamiento de serie:

- Buffet móvil con color del cuerpo gris tráfico B (RAL 7043)
- Cubierta de acero inoxidable
- En caso necesario, conexión de 230 V
- 4 ruedas directrices gemelas, 2 con freno
- + Revestimiento frontal Resopal, lado del cliente, (selección de más de 180 decoraciones)
- + Reposabandejas Resopal, lado del cliente para buffets calientes/fríos
- + Suplemento de puente Highline, acero inoxidable, pantalla protectora de cristal de seguridad ESG, lado del cliente, buffets calientes/fríos



B.PRO BASIC LINE Design



BASIC LINE KIDS

Adecuado para niños: la variante de equipamiento B.PRO BASIC LINE Kids y también todas las demás variantes de equipamiento B.PRO BASIC LINE están disponibles con reposabandejas a menor altura para facilitar la alimentación infantil y de adolescentes.

Ya sea para la alimentación escolar o para restaurantes familiares: la distribución de alimentos para niños funciona mejor si la presentación de los alimentos está adaptada a la altura de los niños.

Por ello, el nuevo BASIC LINE Kids ofrece módulos con una altura más baja situados a una altura de distribución de 750 mm y diseñados para niños desde la guardería hasta la escuela primaria.

Los módulos BASIC LINE Kids están disponibles como

- Buffet caliente
- Buffet frío con refrigeración silenciosa activa
- Buffet frío con refrigeración activa por circulación de aire
- Buffet neutro

VISTA GENERAL DE LOS MÓDULOS B.PRO BASIC LINE



Buffet caliente



Buffet frío con refrigeración silenciosa activa



Buffet frío con refrigeración activa por circulación de aire



Buffet neutro



Estación de sopa



Mostrador de caja



Mostrador insertable



Mostrador móvil



Esquina interior



Esquina exterior



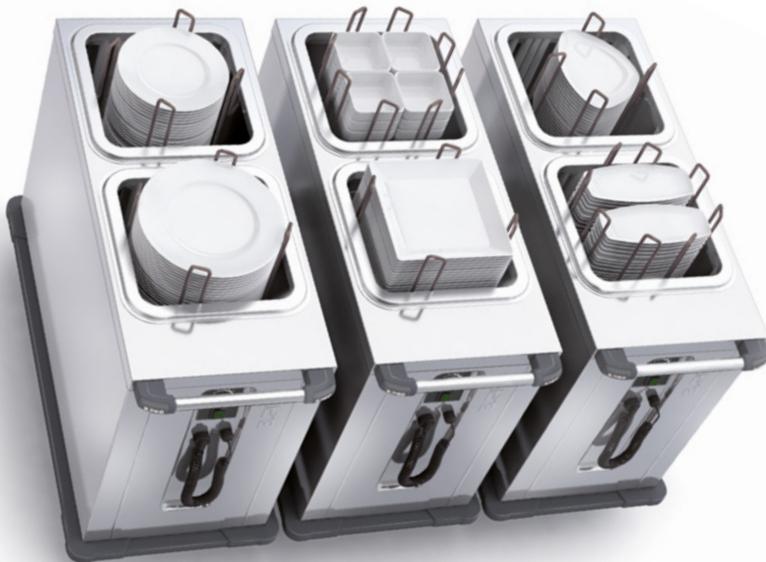
Vitrina de refrigeración sobrepuesta



DISPENSADORES DE PLATOS

La generación de dispensadores de B.PRO Catering Solutions:

Alta flexibilidad, eficiencia energética mejorada, manejo seguro.



Uno para todos

Redondos o cuadrados, grandes o pequeños, el pozo para platos cuadrado los aloja todos. Gracias a la práctica rejilla perforada puede ajustar los dispensadores rápida y sencillamente a casi todas las formas de la vajilla. Con la ayuda de las guías de platos adicionales podrá alojar incluso cuatro pilas de ensaladeras pequeñas, fuentes o platos en un solo pozo.



TS-1 18-33
Dispensador de platos
sin calentamiento.



TS-2 18-33
Dispensador de platos
sin calentamiento.



TS-K2 18-33
Dispensador de platos con rejillas de refrigeración para colocar y refrigerar vajillas en cámaras frigoríficas.



Utilización con un aprovechamiento óptimo de la energía

El modo Boost lleva la vajilla rápidamente a temperaturas elevadas, el modo ECO ofrece la mejor eficiencia energética para temperaturas intermedias durante un tiempo prolongado.



Bien protegido

Con las cubiertas de PPE puede ahorrar hasta un 20% de energía*. Son especialmente ligeras, extremadamente robustas y aptas para lavavajillas.



Bien guardado

"¿Dónde pongo la tapa?" – el clip de sujeción opcional se engancha fácilmente en el mango. Y las cubiertas ya están guardadas.



Para saber cuándo se ha acabado

La señal de relleno opcional le indica que los platos se están acabando en el dispensador. Así puede reponerlos a tiempo y su cadena de suministro seguirá sin interrumpirse.



Peso deseado a lo fácil

Con el sistema único de ajuste sencillo, ESS (Easy-Setting-System) puede adaptar todos los dispensadores al peso de las piezas de la vajilla de un modo rápido y sencillo, sin necesidad de herramientas ni de tener que introducir los muelles en minúsculos orificios.



Más capacidad gracias a una construcción inteligente.

Con nuestra plataforma de apilado única y especialmente plana podrá alojar hasta un 20% más de platos estándar en cada dispensador. Las varillas guía altas y las cubiertas más altas aún proporcionan una seguridad adicional durante el apilado.

* En comparación con las cubiertas de policarbonato. Cubierta de PPE incluida en los artículos suministrados en modelos sin calentamiento, disponible opcionalmente para todos los demás modelos.



TS-H1 18-33

Dispensador de platos con calentamiento.



TS-H2 18-33

Dispensador de platos con calentamiento con cuerpo en color (colores, véase la página 31), adaptado para B.PRO COOK y para el sistema de distribución de alimentos B.PRO BASIC LINE.



TS-UH2 18-33

Dispensador de platos con calentamiento por circulación de aire.

DISPENSADORES DE PLATOS KIDS B.PRO

Extra pequeños: la distribución adecuada de alimentos para niños con B.PRO BASIC LINE Kids está adaptada al tamaño de los niños mediante los módulos de distribución de alimentos con una altura más baja. Se encuentran disponibles dos dispensadores de platos B.PRO sin calentamiento con modelo acreditado que están adaptados a la altura de distribución de 750 mm:

- TS-1 18-33 Kids
- TS-2 18-33 Kids



Fig. con accesorios



Altura de distribución óptima (750 mm) para niños de hasta aprox. 10 años

Modelo	TS-1 18-33 Kids sin calentamiento	TS-2 18-33 Kids sin calentamiento
Equipamiento básico	<ul style="list-style-type: none"> - Easy-Setting-System (ESS) para el ajuste sencillo de los muelles, para adaptarse al peso de las piezas de la vajilla - Pozos para platos cuadrados completamente extraíbles - Mango de seguridad de acero inoxidable con elementos de protección contra golpes laterales - Las protecciones antichoque macizas de plástico (poliamida) protegen contra posibles daños - Ruedas de plástico, 4 ruedas directrices, 2 con freno, ø 125 mm, inoxidable conforme a DIN 18867, parte 8 	
Dimensiones Lo x An x Al (mm)	554 x 520 x 880 mm	990 x 520 x 880 mm
Capacidad	aprox. 60 platos, redondo: ø 18-33 cm, cuadrado: máx. 28 x 28 cm	aprox. 120 platos, redondo: ø 18-33 cm, cuadrado: máx. 28 x 28 cm
Altura de apilamiento	Con cubierta: 650 mm, sin cubierta: 635 mm	
Cubierta	Opcional, de policarbonato (420 x 420 mm)	
Peso (en kg)	34 kg	52 kg
Material	Material acero inoxidable 18/10 con superficie cepillada	
N.º ref.	574 766	574 765

DISPENSADORES DE PLATOS CON REVESTIMIENTO B.PRO

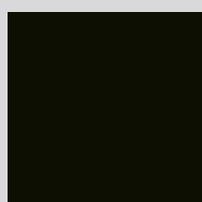
El complemento perfecto para un ambiente coherente: los dispensadores de platos de colores de B.PRO.

Para todos los modelos con calentamiento y neutros de los dispensadores de platos B.PRO podrá escoger entre 12 colores fantásticos. Los dispensadores de platos representan el complemento perfecto para su zona de los clientes adaptada al detalle con colores. Colores apetitosos para comensales contentos.

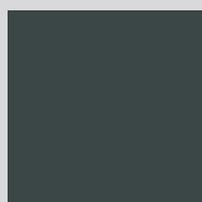


B.PRO COLOURS

NEUTRAL COLOURS



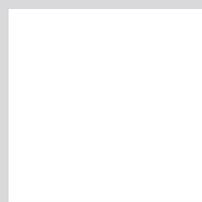
negro grafito



gris tráfico B



gris piedra



blanco señales

LIVING COLOURS



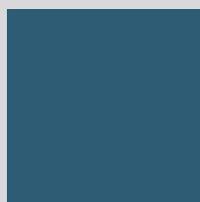
amarillo retama



rojo merlot

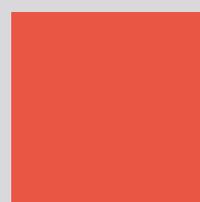


verde petróleo



azul marino

FRESH COLOURS



rojo caramelo



neomint



granny



lima

B.PRO sigue un principio sencillo. Una presentación de los alimentos perfecta para todos los gustos y todos los presupuestos: revestimientos de colores para carros de servicio de B.PRO, B.PRO COOK, carros de recogida de bandejas de B.PRO, dispensadores de platos y el sistema de distribución de alimentos B.PRO BASIC LINE.

DISPENSADORES DE PLATOS B.PRO

- De acero inoxidable

- Ruedas de plástico, inoxidable según DIN 18867-8, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ø 125 mm

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm) Lo x An x Al	Potencia conectada	N.º ref.
TS-1 18-33	Dispensador de platos, sin calentamiento, con 1 pozo para platos, Capacidad: aprox. 80 platos Redondo: Ø18-33 cm, Cuadrado: máx. 28 x 28 cm	554 x 520 x 1030 mm		573 774
TS-2 18-33	Dispensador de platos, sin calentamiento, con 2 pozos para platos, Capacidad: aprox. 160 platos Redondo: Ø18-33 cm, Cuadrado: máx. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 776
TS-H1 18-33	Dispensador de platos, con calentamiento estático, con 1 pozo para platos, incl. cubierta de policarbonato y clip de sujeción Capacidad: aprox. 80 platos Redondo: Ø18-33 cm, Cuadrado: máx. 28 x 28 cm	680 x 520 x 1030 mm	0,9 kW	573 775
TS-H2 18-33	Dispensador de platos, con calentamiento estático, con 2 pozos para platos, incl. cubierta de policarbonato y clip de sujeción Capacidad: aprox. 160 platos Redondo: Ø18-33 cm, Cuadrado: máx. 28 x 28 cm	1076 x 520 x 1030 mm	1,2 kW	573 778
TS-UH2 18-33	Dispensador de platos, con calentamiento (circ. de aire), con 2 pozos para platos, incl. cubierta con ahorro energético de PPE (polipropileno expandido) y clip de sujeción Capacidad: aprox. 160 platos Redondo: Ø18-33 cm, Cuadrado: máx. 28 x 28 cm	1114 x 520 x 1030 mm	1,5 kW	573 779
TS-K2 18-33	Dispensador de platos con rejillas de refrigeración, con 2 pozos para platos, para colocar y refrigerar vajillas en cámaras frigoríficas Capacidad: aprox. 160 platos Redondo: Ø18-33 cm, Cuadrado: máx. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 777



TS-K2 18-33

Dispensador de platos con rejillas de refrigeración para colocar y refrigerar vajillas en cámaras frigoríficas.



TS-H1 18-33

Dispensador de platos con calentamiento.



TS-H2 18-33

Dispensador de platos con calentamiento con cuerpo en color (colores, véase la página 31), adaptado para B.PRO COOK y para el sistema de distribución de alimentos B.PRO BASIC LINE.

DISPENSADORES DE PLATOS B.PRO, PARA ENCASTRAR

- De acero inoxidable

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm) Lo x An x Al	Potencia conectada	N.º ref.
TSE-1 18-33 ET: 630	Dispensador de platos, sin calentamiento, para encastrar Capacidad: aprox. 70 platos Redondo: ø 18-33 cm Cuadrado: máx. 28 x 28 cm	425 x 425 x 760 mm Profundidad de empotrado: 630 mm		573 780
TSE-1 18-33 ET: 750	Dispensador de platos, sin calentamiento, para encastrar Capacidad: aprox. 80 platos Redondo: ø 18-33 cm Cuadrado: máx. 28 x 28 cm	425 x 425 x 875 mm Profundidad de empotrado: 750 mm		573 781
TSE-H1 18-33 ET: 684	Dispensador de platos, con calentamiento estático, para encastrar incl. cubierta de policarbonato Capacidad: aprox. 70 platos Redondo: ø 18-33 cm Cuadrado: máx. 28 x 28 cm	480 x 480 x 810 mm Profundidad de empotrado: 684 mm	0,825 kW	573 782
TSE-H1 18-33 ET: 800	Dispensador de platos, con calentamiento estático, para encastrar incl. cubierta de policarbonato Capacidad: aprox. 80 platos Redondo: ø 18-33 cm Cuadrado: máx. 28 x 28 cm	480 x 480 x 930 mm Profundidad de empotrado: 800 mm	0,825 kW	573 783



TSE-H1 18-33 ET: 684
Dispensador de platos,
con calentamiento
estático para encastrar



TSE-H1 18-33 ET: 800
Dispensador de platos,
con calentamiento
estático para encastrar



TSE-1 18-33 ET: 630
Dispensador de platos,
sin calentamiento
para encastrar



TSE-1 18-33 ET: 750
Dispensador de platos,
sin calentamiento
para encastrar

CARROS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

El resultado es contundente: B.PRO es la referencia indiscutible en el sector de la distribución de alimentos. El material, la forma y la función se presentan junto con detalles imaginativos como una unidad convincente.

La alta calidad en la fabricación y la razonable relación económica entre precio y prestación convierten a B.PRO en un producto destacado en la distribución de alimentos profesional.



SAW 2



SAW 3



SAW L-3



SAG 3



SAG 2



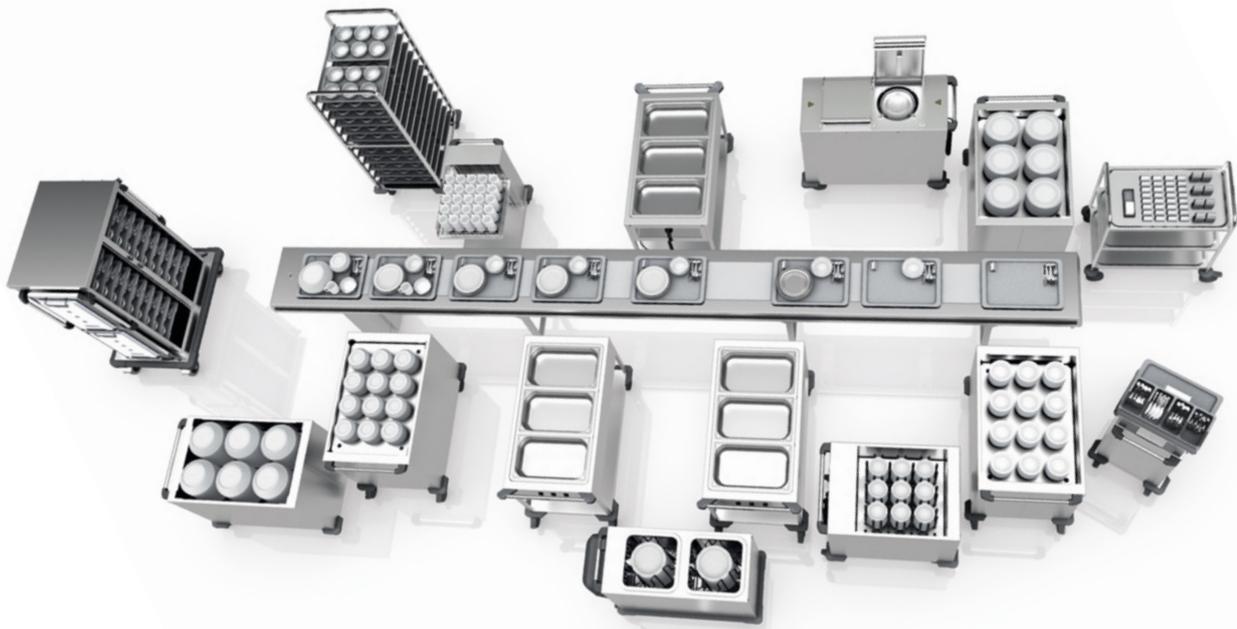
STW 2

CARROS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS B.PRO

- De acero inoxidable

- Ruedas de plástico, inoxidable según DIN 18867-8, 2 ruedas fijas, 2 ruedas directrices con freno, ø 125 mm

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm) Lo x An x Al	Potencia conectada	N.º ref.
SAW 2	Carro de distribución de alimentos abierto, 2 pilas individuales con regulador de temperatura, calentamiento húmedo y seco	936 x 714 x 933 mm	1,4 kW	572 153
SAW 3	Carros de distribución de alimentos abierto, 3 pilas individuales con regulador de temperatura, con calentamiento húmedo y seco	1276 x 714 x 933 mm	2,1 kW	572 154
SAW 4	Carros de distribución de alimentos abierto, 4 pilas individuales con regulador de temperatura, con calentamiento húmedo y seco	1615 x 714 x 933 mm	2,8 kW	572 155
SAW L-3	Carro de distribución de alimentos abierto, 3 pilas individuales con regulador de temperatura, calentamiento húmedo y seco, Mango y elementos de manejo en el lateral	1241 x 749 x 933 mm	2,1 kW	572 157
SAG 2	Carros de distribución de alimentos cerrado, 2 pilas individuales con regulador de temperatura, 2 estantes de armario, con calentamiento, con 6 pares de molduras de apoyo respectivamente	936 x 714 x 933 mm	1,9 kW	572 150
SAG 3	Carros de distribución de alimentos cerrado, 3 pilas individuales con regulador de temperatura, 3 estantes de armario, con calentamiento, con 6 pares de molduras de apoyo respectivamente	1276 x 714 x 933 mm	2,85 kW	572 151
STW 2	Carro de transporte de alimentos 2 espacios, con calentamiento, con 9 pares de molduras de apoyo respectivamente	1009 x 714 x 915 mm	1,0 kW	572 159



La planificación correcta es la base para garantizar procesos de trabajo sin dificultades.

La complejidad de la distribución de alimentos requiere una combinación perfecta de todos los componentes y la experiencia correspondiente.

Como especialista en la distribución de alimentos, B.PRO es un asesor competente, que gracias a su amplia experiencia, puede ofrecer soluciones individuales y óptimas.

En este caso prevalece el hecho de tener en cuenta las exigencias y los deseos del cliente. Por ello lo primero

siempre es una charla en la que prima la determinación de los requisitos.

¿Va a servirse a 20, 200, 500 o a más personas? ¿La cocina está dentro o fuera de la casa? ¿Se cocina diariamente o los fines de semana la cocina está cerrada?

Estas sólo son unas cuantas de las muchas preguntas que B.PRO se plantea en la instalación de un sistema para la distribución de alimentos. Gracias a la variedad y a la flexibilidad de los sistemas B.PRO, se puede

determinar la cantidad, el tipo y la disposición ideales de los componentes individuales. Trayectos de trabajo y de transporte sin cruces en la cocina, hasta y desde el paciente, son requisitos para un sistema que transporta mercancías delicadas, como los alimentos y las bebidas.



CCE 53/53



CE 53/53



CCE 54/38

DISPENSADORES DE CESTAS Y BANDEJAS B.PRO

- De acero inoxidable

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm) Lo x An x Al	N.º ref.
CCE 53/53	Dispensador de cestas, sin calentamiento, modelo abierto Ruedas de plástico, inoxidable según DIN 18867-8, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Medidas cesta: 500 x 500 mm Capacidad: 6 cestas de 115 mm o 9 cestas de 75 mm de altura	574 917
CE 53/53	Dispensador de cestas, sin calentamiento, modelo cerrado Ruedas de plástico, inoxidable según DIN 18867-8, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ø 125 mm	745 x 700 x 911 mm Medidas cesta: 500 x 500/525 x 525 mm Capacidad: 6 cestas de 115 mm o 9 cestas de 75 mm de altura	574 905
CCE 54/38	Dispensador de bandejas, modelo abierto Ruedas de plástico, inoxidable según DIN 18867-8, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Dimensiones de la bandeja máx. 530 x 370 mm Capacidad: aprox. 100 bandejas	574 927
CCE-A	Dispensador de bandejas, modelo abierto con guías de bandejas laterales Ruedas de plástico, inoxidable según DIN 18867-8, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Dimensiones de la bandeja máx. 530 x 370 mm Capacidad: aprox. 100 bandejas	574 929
CEB 50/50	Dispensador de cestas, sin calentamiento modelo abierto para instalar por debajo	600 x 545 x mín. 765 – máx. 865 mm (altura regulable) Medidas cesta: 500 x 500 mm Capacidad: 6 cestas de 115 mm o 9 cestas de 75 mm de altura	590 025
CEB 47/36	Dispensadores de bandejas (incl. brida circundante) para instalar desde arriba	621 x 456 x min. 765 – máx. 878 mm (altura regulable) Dimensiones de la bandeja máx. 470 x 360 mm Capacidad: aprox. 100 bandejas	564 021



CCE-A
con guías de bandejas laterales



CEB 50/50



CEB 47/36

CINTAS

Las cintas transportadoras de alimentos B.PRO son el complemento perfecto para su flujo de trabajo para la preparación de porciones en la cinta.

Ya sea Cook & Serve o Cook & Chill, sistema para servir o de bandejas: Con los productos y sistemas diseñados a medida de B.PRO podrá ofrecer a sus comensales alimentos con una calidad óptima.

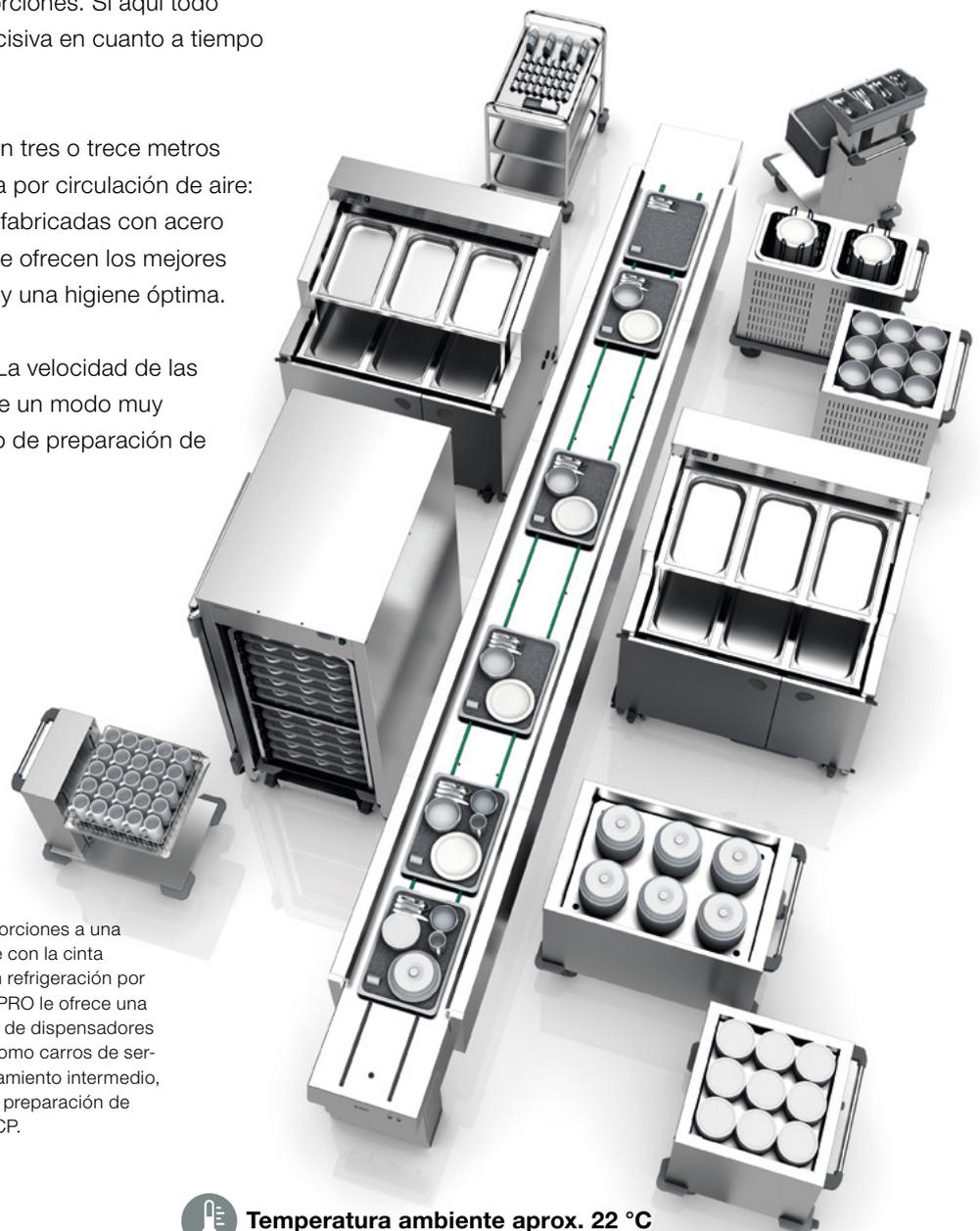
La cinta transportadora es el elemento central de su proceso de trabajo para la preparación de porciones. Si aquí todo marcha bien, logrará una ventaja decisiva en cuanto a tiempo y gastos.

Como cinta tejida o de cordones, con tres o trece metros de longitud o con refrigeración activa por circulación de aire: Todas las cintas de B.PRO han sido fabricadas con acero inoxidable robusto de alta calidad y le ofrecen los mejores requisitos para una limpieza sencilla y una higiene óptima.

Se acabaron las paradas molestas: La velocidad de las cintas de B.PRO puede adaptarse de un modo muy sencillo a su personal y a su proceso de preparación de

porciones. Así podrá optimizar el proceso de preparación de porciones y minimizar los molestos tiempos de parada.

Los accesorios prácticos, como bases de enchufe, interruptores de pedal o mesas giratorias o plegables adicionales, le ayudarán a adaptar la cinta a las necesidades de su empresa.



Cook & Chill: Preparación de porciones a una temperatura ambiente agradable con la cinta transportadora de alimentos con refrigeración por circulación de aire RSPV-UK. B.PRO le ofrece una selección orientada a la práctica de dispensadores robustos y ayudantes móviles, como carros de servicio y de guías para el almacenamiento intermedio, el transporte, la preparación y la preparación de porciones de acuerdo con HACCP.



Temperatura ambiente aprox. 22 °C



Cinta transportadora de alimentos con refrigeración por circulación de aire RSPV-UK

CINTA TRANSPORTADORA DE ALIMENTOS CON REFRIGERACIÓN POR CIRCULACIÓN DE AIRE B.PRO RSPV-UK

- Margen de temperatura de +7 °C hasta +15 °C
- Conexión a una refrigeración central en el lugar de instalación, también hielo líquido, o de manera opcional con refrigeración integrada (hasta longitudes de cinta de 5 m)
- Conexión eléctrica: 400 V, 3N PE

Denominación	Modelo	Dimensiones Lo x An x Al (mm)	N.º ref.
 <p>RSPV-UK 6,0</p>	RSPV-UK 3,0	3000 x 630 x 900 mm	383 737
	RSPV-UK 4,0	4000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 5,0	5000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 6,0	6000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 7,0	7000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 8,0	8000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 9,0	9000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 10	10000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 11	11000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 12	12000 x 630 x 900 mm	

CINTA TRANSPORTADORA DE CORDONES B.PRO RSPV

- Material acero inox. 18/10
- Interr. encendido/apagado, sensor fin de carrera al final de cinta, pulsador emerg. al comienzo y final de cinta, interr. princ. en armario de distr.
- Velocidad regulable de 2,5–12 m/min
- Motor de tambor sin mantenimiento

Denominación	Modelo	Dimensiones Lo x An x Al (mm)	N.º ref.
Cinta transportadora de cordones asegurada, de una sola pieza hasta máx. 3500 mm, si se desea, hasta 6000 mm	RSPV 3,0	3000 x 500 x 900 mm	383 735
	RSPV 3,5	3500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 4,0	4000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 4,5	4500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 5,0	5000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 5,5	5500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 6,0	6000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 6,5	6500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 7,0	7000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 7,5	7500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 8,0	8000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 8,5	8500 x 500 x 900 mm	
	RSPV 9,0	9000 x 500 x 900 mm	
	RSPV 9,5*	9500 x 500 x 900 mm	
Otras longitudes a petición			
* Sólo es posible con un accionamiento más (incl. en el precio)			



RSPV 6,0



Usted elige

Si prefiere una cinta tejida o de cordones: El sensor de fin de carrera en el final de la cinta y los pulsadores de emergencia en el comienzo y el final de la cinta proporcionan seguridad durante el funcionamiento. Opcionalmente podrá añadir interruptores adicionales de acuerdo con sus necesidades.



Accesorios prácticos

La mesa giratoria para las fichas de los pacientes puede montarse opcionalmente al comienzo de la cinta o al final de la cinta.

CINTA TEJIDA TRANSPORTADORA B.PRO GSPV

- Material acero inox. 18/10
- Interr. encendido/apagado, sensor fin de carrera al final de cinta, pulsador emerg. al comienzo y final de cinta, interr. princ. en armario de distr.
- Velocidad regulable de 2,5–12 m/min
- Rascador para suciedad con recipiente colector vaciable
- Motor de tambor sin mantenimiento

Denominación	Modelo	Dimensiones Lo x An x Al (mm)	N.º ref.
Cinta tejida asegurada, de una sola pieza hasta máx. 3500 mm, si se desea, hasta 6000 mm	GSPV 3,0	3000 x 500 x 900 mm	383 736
	GSPV 3,5	3500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 4,0	4000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 4,5	4500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 5,0	5000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 5,5	5500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 6,0	6000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 6,5	6500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 7,0	7000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 7,5	7500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 8,0	8000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 8,5	8500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 9,0	9000 x 500 x 900 mm	
	GSPV 9,5	9500 x 500 x 900 mm	
	GSPV 10,0	10000 x 500 x 900 mm	
Otras longitudes a petición			



GSPV 6,0



Bases de enchufe opcionales

Las bases de enchufe se pueden configurar de forma flexible en ambos lados.



Cinta transportadora móvil

La cinta tejida GSPV o la cinta de cordones RSPV pueden equiparse opcionalmente con ruedas.

CARROS DE TRANSPORTE DE BANDEJAS

Los carros de transporte de bandejas B.PRO: Gran apoyo para su equipo.

Los carros de transporte de bandejas (TTW) de B.PRO Catering Solutions ayudan de una manera eficaz: Las molduras de apoyo embutidas le ayudan durante la carga y el vaciado de las bandejas. Los cuatro mangos extra-largos ofrecen para cada miembro del equipo una altura de agarre ergonómica:

Para facilitar la tarea al empujar, tirar y maniobrar, independientemente de la estatura, incluso con las puertas abiertas. La construcción de alta calidad proporciona una higiene máxima con una necesidad de limpieza mínima, por lo que le ayuda a ahorrar un tiempo valioso.

Calidad que se puede ver: Los carros de transporte de bandejas de B.PRO, para una distribución de alimentos segura e higiénica en el sistema de bandejas.



Aspecto soberano con un diseño excelente:
Resistente, de alta calidad y de forma perfecta.

Cuatro mangos ergonómicos con un amplio diámetro facilitan el transporte, independientemente de la dirección que se vaya a tomar.

La protección antichoque circundante, extra-ancha ofrece protección para los carros y el mobiliario, y para las manos durante el transporte por puertas y pasillos estrechos.



Molduras de apoyo embutidas

Nuestras paredes con molduras embutidas con seguro contra vuelco integrada están fabricadas en una sola pieza, por lo que no hay ranuras de suciedad ni esquinas y cantos afilados. Esto le facilita considerablemente la limpieza, minimiza el peligro de sufrir lesiones y protege las bandejas.



Estantes separados

Todas las puertas pueden abrirse de manera independiente, incluso en el caso de los modelos de 3 puertas. Esto facilita la extracción de las bandejas y ayuda a mantener constantes las temperaturas en el interior durante el mayor tiempo posible.



Materiales de alta calidad

Los carros de transporte de bandejas B.PRO se fabrican de acero inoxidable de alta calidad (material 1.403). La superficie cepillada es extremadamente resistente a la suciedad y a los gérmenes.



Carros de transporte de bandejas B.PRO para la refrigeración pasiva.

Con B.PRO, los elementos de refrigeración se colocan directamente en las puertas. Simplemente hay que introducir los elementos de refrigeración (placas eutécticas) en los soportes en las partes interiores de las puertas y listo.

Este principio de construcción permite que el interior esté completamente equipado con paredes onduladas cerradas. Para la carga o la extracción de las bandejas, podrá abrir cada puerta de armario individualmente.

Para usted, esto significa: No se produce ningún intercambio de aire no deseado entre los compartimentos, mejor conservación de la temperatura, accesibilidad más rápida de los elementos de refrigeración, limpieza más sencilla y una higiene óptima, porque B.PRO va un paso por delante.

Los carros para transporte de bandejas B.PRO:

- de una pared o de doble pared y aislados
- para bandejas Gastronorm, Euronorm o isotérmicas
- neutros o para refrigeración pasiva con placas eutécticas
- distancia entre guías 115 mm u opcionalmente 105 mm
- con 1 a 3 compartimentos
- capacidad para 16, 20, 24, 30, 32 o 40 bandejas

CARRO PARA SERVIR

Asistentes robustos para el día a día.



SW 10 x 6-3



SW 6 x 4-3



SW 6 x 4-2 Kids



Más estabilidad

¡Fabricación óptima! Las soldaduras continuas conectan los bastidores tubulares con los estantes, aumentando así la estabilidad.



Aristas enrolladas

Las aristas enrolladas hacen que el estante sea estable y proporcionan una elevada capacidad de carga. Además protegen al personal contra lesiones.



Protección antichoque de serie

Todos los carros para servir y de recogida están equipados con una resistente protección antichoque. Protegen los carros y el inventario contra daños.



Estantes con bordes realizados

Todos los estantes están fabricados con un borde circundante realizado. Para que nada pueda caerse ni en los desplazamientos más bruscos.



Aislamiento acústico integrado

¡Silencio! En su parte inferior, cada estante lleva adosada una esterilla insonorizante. De este modo se reducen notablemente los molestos ruidos de desplazamiento.

CARRO PARA SERVIR B.PRO

- De acero inoxidable
- Estante soldado
- Ruedas de plástico, inoxidable según DIN 18867-8, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ø 125 mm

Modelo	Dimensiones Lo x An x Al	Número de estantes	N.º ref.
SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 mm	2 estantes	569 767
SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 mm	2 estantes	574 983
SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 mm	3 estantes	569 768
SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 mm	2 estantes	569 769
SW 8 x 5-2 modelo pesado	900 x 600 x 1035 mm	2 estantes	575 176
SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 mm	2 estantes	574 985
SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 mm	3 estantes	569 770
SW 8 x 5-3 modelo pesado	900 x 600 x 1035 mm	3 estantes	575 178
SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 mm	2 estantes	569 773
SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 mm	3 estantes	569 774
SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 mm	2 estantes	569 778
SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 mm	3 estantes	569 780

JUEGO DE REVESTIMIENTO PARA CARROS DE SERVICIO B.PRO

- Colores: véase la página 31

Modelo	Descripción	Para modelos	N.º ref.
Revestimiento, acero inoxidable	en 3 lados, para enganchar en carros de servicio, totalmente desmontable para la limpieza	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 449
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 451
Revestimiento, con puertas abatibles acero inoxidable	en 3 lados, con puertas abatibles frontales, piezas de revestimiento totalmente desmontables para la limpieza	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 450
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 452
Revestimiento, en color	en 3 lados, pintado en polvo, para enganchar en carros de servicio, totalmente desmontable para la limpieza	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 453
		SW 6x4-2 Kids	383 710
		SW 9x6-2, SW 9x6-3	383 341
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 455
		SW 8x5-2 Kids	383 712
Revestimiento con puertas abatibles en color	en 3 lados, con puertas abatibles frontales, pintado en polvo, piezas de revestimiento totalmente desmontables para la limpieza	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 454
		SW 6x4-2 Kids	383 713
		SW 9x6-2, SW 9x6-3	383 340
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 456
		SW 8x5-2 Kids	383 715

Carros de servicio B.PRO con revestimiento: un sistema, muchos colores, 1000 posibilidades.



Sencillamente genial

El revestimiento también puede montarse con un giro de mano a los carros de servicio disponibles de B.PRO. Tan fácil como engancharlo detrás del borde del estante superior y fijarlo con seguridad en el estante inferior. ¡Listo!

El revestimiento en tres lados está disponible con y sin puertas abatibles. Las puertas se pueden bloquear abiertas dentro de la protección antichoque, lo que permite una maniobra segura y una prevención de daños.

Además del acero inoxidable, los 12 colores del revestimiento (Véase la página 31) le ofrecen el tono adecuado para cada ambiente y una vista atractiva de su carro de servicio.



SW 8 x 5-3

con revestimiento en tres lados y 2 puertas abatibles

Carro de servicio con **suplemento para cubiertos**

El nuevo suplemento para cubiertos combinado con el SW 10 x 6 ofrece suficiente espacio para cubiertos, bandejas, vajilla y accesorios. Puede reequiparse en cualquier momento y puede desmontarse de nuevo fácilmente. La unión atornillada sólida ofrece una estabilidad elevada.

Suplemento para cubiertos CAT 5

- Incl. 5 recipientes para cubiertos del tamaño GN 1/4-150
- Dimensiones (Lo x An x Al): 1031 x 318 x 361 mm
- N.º ref. **574 772**



Suplemento para cubiertos CAT 5

en el carro de servicio SW 10 x 6-3 BASIC con revestimiento en 3 partes

Superficie de trabajo móvil para preparar y distribuir

Encimera WB 8 x 5 para colocar en el carro de servicio

para colocar en el carro de servicio 8 x 5 (sin galería)
incl. dos recipientes GN 1/3-65

- N.º ref. **574 773**

Tabla para cortar de plástico

incluyen una ranura para la recogida del jugo
con salida a los recipientes GN

- Plástico 1/1, n.º ref. **574 776**

Bastidor de enganche para recipientes GN

para una superficie de apoyo mayor, incl. tope
para rollo de papel de cocina

- N.º ref. **574 783**

Soporte para cuchillos para el montaje en GN 1/6

para colocar en GN 1/6 profundos

- de plástico
- N.º ref. **574 774**

Pantalla protectora para carro de servicio SW SG

para la fijación posterior en casi
todos los SW 8 x 5

- De vidrio acrílico (PMMA)
- Dimensiones (Lo x An x Al): 828 x 253 x 317 mm
- N.º ref. **574 782**



Encimera WB 8 x 5

en SW 8 x 5-3 con revestimiento en granny, tabla para cortar de plástico, bastidor de enganche con 1 x GN 1/6-200 y 1 x GN 1/3-200, soporte para cuchillos, pantalla protectora

Estación de recogida móvil

Estación de recogida móvil SW MCS 10 x 6-3

con 3 estantes (1000 x 600 mm) y escotadura para recipiente
de desperdicios (2x GN 1/3-200) en el estante superior

- De acero inoxidable
- Estante soldado
- 2x GN-B 1/3-200 incluidos en los artículos suministrados
- Capacidad: máx. 45 personas
- Dimensiones (Lo x An x Al): 1100 x 700 x 950 mm
- N.º ref. **575 520**

Protección visual

- De chapa fina (colores, véase la página 31)
- Dimensiones (Lo x An x Al): 1031 x 205 x 430 mm
- N.º ref. **382 662**



Estación de recogida móvil SW MCS 10 x 6-3

con accesorios: estante con altura adaptada para niños, bastidor de enganche, bandeja recogegotas para portacopas, revestimiento en 3 partes y protección visual, aquí para la identificación individual de residuos sobrantes, papel, vidrio y cubiertos

CARROS DE RECOGIDA DE BANDEJAS

Carros de recogida de bandejas

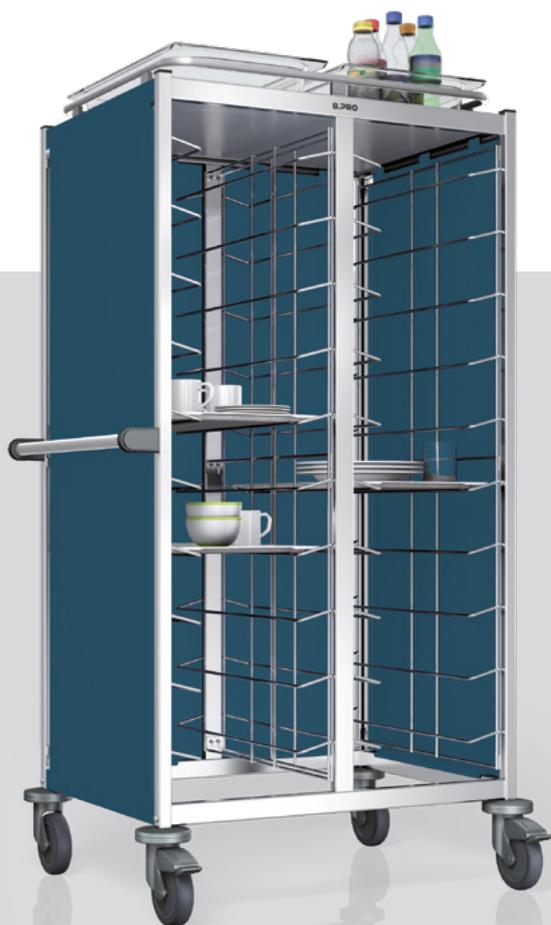
B.PRO:

- Marco soldado de acero inoxidable para ofrecer la máxima estabilidad y durabilidad
- Apoyos de las bandejas de acero inoxidable con seguro contra deslizamiento integrado en los dos lados
- Bastidores de apoyo totalmente desmontables



Sencillamente genial: carros de recogida de bandejas B.PRO con revestimiento

- El revestimiento puede montarse con un giro de mano en los carros de recogida de bandejas B.PRO.
- Tan fácil como engancharlo detrás del borde del estante superior y fijarlo con seguridad en el estante inferior.
- Está disponible en acero inoxidable y en 12 colores (véase la página 31).



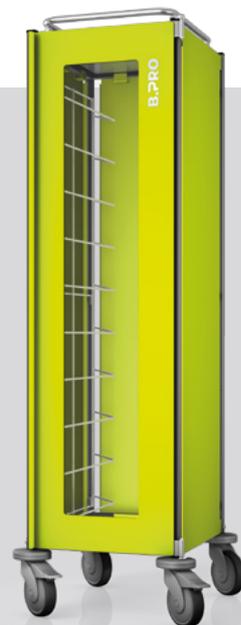
TAW 2 x 10

con revestimiento en 3 lados, mango, cubierta superior y galería



TAW 20, inserto de bandejas transversal

con revestimiento en 3 lados



TAW 10 con revestimiento en 3 lados, puerta con pieza insertada de cristal, cubierta superior del carro y galería

CARROS DE RECOGIDA DE BANDEJAS B.PRO

- De acero inoxidable
- Apoyos de las bandejas con seguro contra deslizamiento integrado en los dos lados, bastidores de apoyo de las bandeja completamente desmontables
- Ruedas de plástico, inoxidable según DIN 18867-8, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ø 125 mm

Modelo	Dimensiones Lo x An x Al	Capacidad	N.º ref.
TAW 10 GN	468 x 673 x 1550 mm	10 bandejas Gastronorm (530 x 325 mm)	574 240
TAW 10 EN	513 x 673 x 1550 mm	10 bandejas Euronorm (530 x 370 mm)	574 241
TAW 10 KN	487 x 607 x 1550 mm	10 bandejas para comedores de empresa (460 x 344 mm)	574 242
TAW 20 GN	673 x 793 x 1550 mm	20 bandejas Gastronorm (530 x 325 mm), inserto de bandejas transversal	575 393
TAW 20 EN	673 x 883 x 1550 mm	20 bandejas Euronorm (530 x 370 mm), inserto de bandejas transversal	575 396
TAW 2 x 10 GN	850 x 673 x 1550 mm	20 bandejas Gastronorm (530 x 325 mm)	574 243
TAW 2 x 10 EN	940 x 673 x 1550 mm	20 bandejas Euronorm (530 x 370 mm)	574 244
TAW 2 x 10 KN	888 x 607 x 1550 mm	20 bandejas para comedores de empresa (460 x 344 mm)	574 245
BCTT 3	468 x 673 x 1550 mm	1 estante para 3 cajas de bebidas, colocación vertical	575 384

JUEGOS DE REVESTIMIENTO

Modelo	Descripción	Para modelos	N.º ref.
Revestimiento lateral	De 2 lados, chapa fina, galvanizado, pintado en polvo en diferentes colores (véase la página 31), completamente desmontable para la limpieza	TAW 10 GN, TAW 2 x 10 GN TAW 10 EN, TAW 2 x 10 EN, BCTT	378 441
		TAW 10 KN, TAW 2 x 10 KN	378 443
		TAW 20 GN	389 596
		TAW 20 EN	389 597
Revestimiento lateral y de pared trasera*	De 3 lados, chapa fina, galvanizado, pintado en polvo en diferentes colores (véase la página 31), completamente desmontable para la limpieza	TAW 10 GN, BCTT 3	378 444
		TAW 10 EN	378 445
		TAW 10 KN	378 446
		TAW 2 x 10 GN	378 447
		TAW 2 x 10 EN	378 448
		TAW 2 x 10 KN	378 449
		TAW 20 GN	389 599
		TAW 20 EN	389 600

CARROS DE GUÍAS

Para cada tarea, el ayudante correcto: Aparatos móviles especiales de B.PRO.



La calidad marca la carrera: puede confiar en la vida útil larga de los aparatos.

Los carros de guías B.PRO

- para el transporte de recipientes GN,
- para servir ensaladas y postres,
- ideal para la preparación de porciones en la cinta.

CARROS DE GUÍAS B.PRO

- Ruedas \varnothing 125 mm, 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, acero galvanizado

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm) Lo x An x Al	Capacidad	N.º ref.
RWRA 851	Carro de guías con encimera	662 x 733 x 845 mm	8 x GN 2/1 o 16 x GN 1/1	572 927
RWRA 852	Carro de guías con encimera, de 2 partes	820 x 613 x 845 mm	16 x GN 1/1 o 32 x GN 1/2	572 929
RWR 160	Carro de guías	460 x 613 x 1645 mm	18 x GN 1/1 o 36 x GN 1/2	572 933
RWR 160-20	Carro de guías	460 x 613 x 1800 mm	20 x GN 1/1 o 40 x GN 1/2	568 497
RWR 161	Carro de guías	662 x 733 x 1645 mm	18 x GN 2/1 o 36 x GN 1/1	572 935
RWRR 161	Carro de guías para encajar entre sí cuando están vacíos	662 x 734 x 1645 mm	18 x GN 2/1 o 36 x GN 1/1	572 937



RWRR 161
Carro de guías para encajar entre sí ahorrando espacio



RWR 160
Carro de guías



RWRA 851
Carro de guías

ALMACENAMIENTO E HIGIENE

Siempre donde se necesita. Los carros de transporte especiales cumplen todos sus expectativas de un modo seguro y sencillo.



TWH 1H,
Carro de platos, modelo alto



VB 75
Carro de reservas

CARROS DE TRANSPORTE B.PRO

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm) Lo x An x Al	N.º ref.
TWH 1N	<p>Carro de platos, modelo bajo, para la carga por un lado, incl. 4 chapas separadoras enganchables para ajustarlo al correspondiente tamaño de los platos, altura de extracción inferior: 255 mm Capacidad: hasta 150 platos 4 ruedas directrices, 2 con freno, plástico, ø 125 mm</p>	<p>984 x 456 x 750 mm medidas del estante: 858 x 288 mm</p>	575 181
TWH 1H	<p>Carro de platos, modelo alto, para la carga por un lado, incl. 4 chapas separadoras enganchables para ajustarlo al correspondiente tamaño de los platos, altura de extracción inferior: 455 mm Capacidad: hasta 150 platos 4 ruedas directrices, 2 con freno, plástico, ø 125 mm</p>	<p>984 x 456 x 950 mm Medida del estante: 858 x 288 mm</p>	575 183
VB 75	<p>Carro de reservas Capacidad: 75 litros 4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, acero galvanizado, ø 75 mm</p>	<p>610 x 400 x 640 mm</p>	564 882

RECIPIENTES GASTRONORM

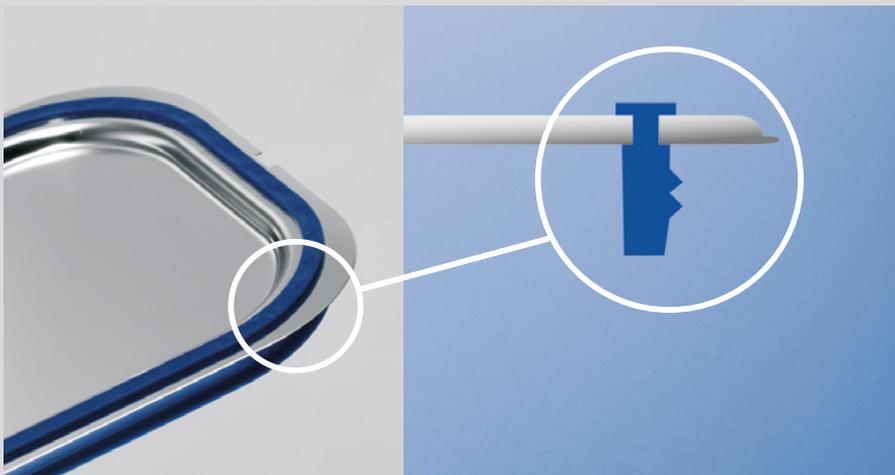
Calidad y funcionalidad, una mejora que salta a la vista.

Con su amplia gama de recipientes Gastronorm, B.PRO ofrece una solución para cualquier tipo de tarea en el funcionamiento diario de una cocina grande. Seguro que usted también encuentra lo que necesita entre los más de 200 modelos diferentes que ponemos a su disposición.



Calidad "made in Germany"

Para una durabilidad extremadamente larga en el duro uso diario en la cocina más de 50 años de experiencia en la fabricación de recipientes GN avalan la calidad extra de B.PRO.



La idea revolucionaria

La tapa hermética Gastronorm GDD. La junta hermética permite mantener la unión entre la tapa de acero inox. y la junta de silicona de manera duradera. La junta se queda en la tapa y no cae en la sopa.

**Una combinación inteligente:
Los juegos Gastronorm completos
y listos para su horno mixto.**

Los tres juegos Gastronorm para su horno mixto con recipientes, bandejas y rejillas en el formato Gastronorm le ofrecen el equipamiento básico Gastronorm perfecto para casi todos los tamaños de hornos mixtos, y todo ello a un precio del juego muy beneficioso.



Secar

Bases insertables para escurrir alimentos lavados.



Agrandar

Los recipientes pequeños se ajustan a la medida 1:1 con la ayuda de estas varillas.



Colocación simple

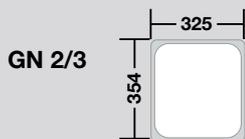
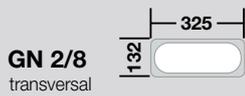
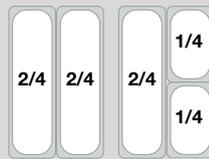
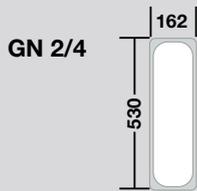
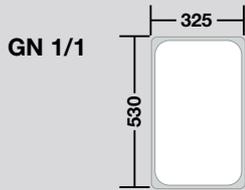
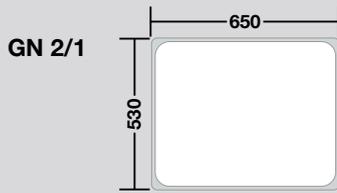
Gracias a las rejillas, también pueden transportarse los recipientes fuera de la norma Gastronorm.



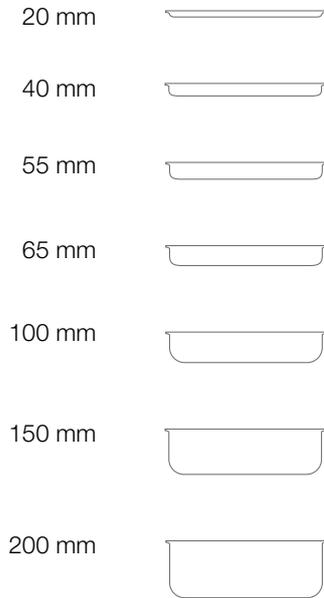
**Inconfundible: Recipientes
Gastronorm B.PRO con su logo
o el nombre de su empresa.**

- Para casi todos los recipientes Gastronorm B.PRO y tapas de acero inoxidable
- A partir de 1 unidad
- Texto personalizado (p. ej. nombre de empresa) o logotipo según sus especificaciones
- Grabado perfectamente legible y de alta calidad realizado por láser
- De alta durabilidad y apto para lavavajillas

RECIPIENTES GASTRONORM: DIMENSIONES Y SU COMBINABILIDAD



Profundidades GN



Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN631

Recipientes Gastronorm B.PRO, acero inoxidable



Los recipientes Gastronorm B.PRO son sinónimo de calidad máxima, lo que hace que siempre valgan la pena:

- La esquina funcional especial del recipiente GN B.PRO de acero inoxidable aumenta la estabilidad y la vida útil, y permite el vaciado bien dosificado.
- El apoyo para apilamiento circundante evita ladeos y facilita el apilado y desapilado de recipientes.
- Los radios en las esquinas y en la base extremadamente amplios permiten el vaciado de los alimentos hasta el último resto.



GN 1/1-65

Recipientes Gastronorm, acero inoxidable, 65 mm de profundidad



GN-B 1/1-100

Recipientes Gastronorm con abrazadera, acero inoxidable, 100 mm de profundidad



GN-B 1/2-150

Recipientes Gastronorm con abrazaderas, acero inoxidable, 150 mm de profundidad



Los recipientes Gastronorm B.PRO y las tapas de policarbonato han sido desarrollados principalmente para la utilización en el ámbito frío:

- soportan temperaturas de $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ hasta $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$
- son totalmente insípidos e inodoros
- se suministran en todos los tamaños de GN 1/1 a GN 1/9 con diferentes profundidades
- ligeros, a prueba de golpes, fuertes, estables y duraderos

BUFFET LINE

La B.PRO Buffet Line: para una presentación de platos apetitosa conforme a su gusto.

Seduzca a sus comensales con apetitosas tentaciones: Con la B.PRO Buffet Line en un negro elegante pondrá en escena sus platos, invitando a sus comensales a probarlos. Ya sea una ensalada fresca o un postre frío, un sabroso asado o verduras aromáticas, la B.PRO Buffet Line invita a probar y abre el apetito.

Para su tranquilidad: La superficie esmaltada en mate seda es totalmente compatible con todos los platos e inofensiva para los alimentos. La B.PRO Buffet Line está disponible en 15 tamaños Gastronorm diferentes. Los materiales y los tamaños se han adaptado especialmente a las exigencias de la presentación de platos fríos y calientes.

La B.PRO Buffet Line le ayuda en la presentación armónica de sus platos, ofreciendo llamativas ventajas a su uso diario:

- Fácil limpieza gracias a la superficie extremadamente lisa.
- Adecuada para su uso en vaporizadores combinados gracias a su elevada resistencia a la temperatura.
- Hasta un 50 % más ligera que sus compañeros de porcelana.
- Mínimos gastos por compra de reposición gracias al escaso peligro de rotura.
- Superficie con pintura altamente resistente, por lo que tendrá un buen aspecto incluso tras muchos usos.
- Inserción sencilla en carros de estantes o en soportes de estantes gracias al reducido grosor del material.



RECIPIENTES GASTRONORM **B.PRO BUFFET LINE**

Modelo	Prof. (mm)	Dim. externas L x A (mm)	Ancho interior (mm)	Cont. (litros)	N.º ref.
--------	------------	--------------------------	---------------------	----------------	----------

1/1 Recipientes Gastronorm B.PRO Buffet Line

GN-BUF 1/1-20 black	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Bandeja	573 908
GN-BUF 1/1-40 black	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 litros	573 909
GN-BUF 1/1-65 black	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 litros	573 910
GN-BUF 1/1-100 black	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 litros	573 911

1/2 Recipientes Gastronorm B.PRO Buffet Line

GN-BUF 1/2-20 black	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Bandeja	573 912
GN-BUF 1/2-40 black	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 litros	573 913
GN-BUF 1/2-65 black	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 litros	573 914
GN-BUF 1/2-100 black	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 litros	573 915

2/4 Recipientes Gastronorm B.PRO Buffet Line

GN-BUF 2/4-20 black	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Bandeja	573 916
GN-BUF 2/4-40 black	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 litros	573 917
GN-BUF 2/4-65 black	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 litros	573 918
GN-BUF 2/4-100 black	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 litros	573 919

1/3 Recipientes Gastronorm B.PRO Buffet Line

GN-BUF 1/3-20 black	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Bandeja	573 920
GN-BUF 1/3-40 black	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 litros	573 921
GN-BUF 1/3-65 black	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 litros	573 922

Consulte otros colores.

RECIPIENTES GASTRONORM B.PRO, ACERO INOXIDABLE

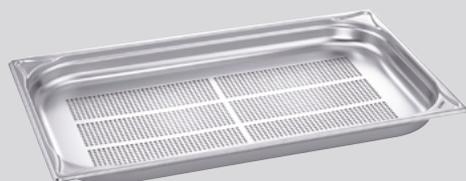
Profundidad (mm)	N.º ref.
GN 2/1	GN, acero inoxidable
20	1 550 566
40	1 550 065
65	1 550 593
100	1 550 594
150	1 550 595
200	1 550 596
GN 1/1	GN, acero inoxidable
20	1 550 565
40	1 550 064
65	1 550 589
100	1 550 590
150	1 550 591
200	1 550 592
Tapa GD 1/1	550 658
Tapa con junta hermética GDD 1/1	1 550 663
GN 1/2	GN, acero inoxidable
20	1 550 563
40	1 550 063
65	1 550 581
100	1 550 582
150	1 550 583
200	1 550 584
Tapa GD 1/2	550 656
Tapa con junta hermética GDD 1/2	1 550 661
GN 1/4	GN, acero inoxidable
20	1 550 561
65	1 550 573
100	1 550 574
150	1 550 575
200	1 550 576
Tapa GD 1/4	550 654
Tapa con junta hermética GDD 1/4	1 550 659



GN 1/1-65

Profundidad (mm)	N.º ref.
GN 2/4	GN, acero inoxidable
20	1 564 367
40	1 555 821
65	1 555 822
100	1 555 823
150	1 555 824
Tapa GD 2/4	556 538
GN 2/8	GN, acero inoxidable
65	1 555 827
100	1 555 828
150	1 555 829
Tapa GD 2/8	550 076
GN 1/3	GN, acero inoxidable
20	1 550 562
40	1 550 067
65	1 550 577
100	1 550 578
150	1 550 579
200	1 550 580
Tapa GD 1/3	550 655
Tapa con junta hermética GDD 1/3	1 550 660
GN 2/3	GN, acero inoxidable
20	1 550 564
40	1 550 066
65	1 550 585
100	1 550 586
150	1 550 587
200	1 550 588
Tapa GD 2/3	550 657
Tapa con junta hermética GDD 2/3	1 550 662
GN 1/6	GN, acero inoxidable
65	1 550 569
100	1 550 570
150	1 550 571
200	1 550 572
Tapa GD 1/6	550 653
Tapa con junta hermética GDD 1/6	1 550 664
GN 1/9	GN, acero inoxidable
65	1 550 567
100	1 550 568
Tapa GD 1/9	550 652

Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631.



GN-P 1/1-45



GN-K 1/1-150



GN-P 2/3-200

ACERO INOXIDABLE, PERFORADO

Profundidad (mm)	N.º ref.
GN 2/1	GN-P, acero inoxidable, perforado
20	1 565 993*
40	1 565 789*
65	1 565 790**
100	1 565 791**
GN 1/1	GN-P, acero inoxidable, perforado
20	1 565 994*
40	1 565 794*
65	1 266 386***
GN 2/3	GN-P, acero inoxidable, perforado
40	1 565 799*
65	1 565 800**
100	1 565 801**
150	1 565 802**
200	1 565 803**
GN 1/3	GN-P, acero inoxidable, perforado
40	1 565 813*
65	1 565 814**
100	1 565 815**
150	1 565 816**
200	1 565 817**

* Sólo perforado del fondo

** Perforado del fondo y de los laterales

*** Solo perforado de los laterales

TRANSPARENTE, POLICARBONATO

Profundidad (mm)	N.º ref.
GN-K 1/1	GN, transparente, policarbonato
GN-K 1/1-65	1 551 426
GN-K 1/1-100	1 551 427
GN-K 1/1-150	1 551 428
GN-K 1/1-200	1 551 429
Tapa GD-K 1/1	551 446
GN-K 1/2	GN, transparente, policarbonato
GN-K 1/2-65	1 551 430
GN-K 1/2-100	1 551 431
GN-K 1/2-150	1 551 432
GN-K 1/2-200	1 551 433
Tapa GD-K 1/2	551 447
GN-K 1/3	GN, transparente, policarbonato
GN-K 1/3-65	1 551 434
GN-K 1/3-100	1 551 435
GN-K 1/3-150	1 551 436
GN-K 1/3-200	1 551 437
Tapa GD-K 1/3	1 551 448
GN-K 1/4	GN, transparente, policarbonato
GN-K 1/4-65	1 551 438
GN-K 1/4-100	1 551 439
GN-K 1/4-150	1 551 440
Tapa GD-K 1/4	1 551 449
GN-K 1/6	GN, transparente, policarbonato
GN-K 1/6-65	1 551 441
GN-K 1/6-100	1 551 442
GN-K 1/6-150	1 551 443
Tapa GD-K 1/6	1 551 450
GN-K 1/9	GN, transparente, policarbonato
GN-K 1/9-65	1 551 444
GN-K 1/9-100	1 551 445
Tapa GD-K 1/9	1 551 451

RECIP. COCCIÓN GASTRONORM B.PRO, **ACERO INOX., PERFOR.**

Profundidad (mm)	N.º ref.
G-KEN 1/1	Recipientes de cocción Gastronorm 1/1, acero inoxidable, perforados
G-KEN 1/1-60 *	550 487
G-KEN 1/1-95 **	550 407
G-KEN 1/1-145 **	550 486
G-KEN 1/1-195 **	550 490
G-KEN 1/1-195 ***	574 820
G-KEN 1/2	Recipientes de cocción Gastronorm 1/2, acero inoxidable, perforados
G-KEN 1/2-60 *	550 488
G-KEN 1/2-95 **	550 502
G-KEN 1/2-145 **	550 557
G-KEN 1/2-195 **	550 558
G-KEN G 1/1	Recipientes de cocción Gastronorm 1/1, perforados, acero inoxidable, con mangos plegables
G-KEN G 1/1-60 *	550 970
G-KEN G 1/1-95 **	550 971
G-KEN G 1/1-145 **	550 972
G-KEN G 1/1-195 **	550 973
G-KEN G 1/2 G	Recipientes de cocción Gastronorm 1/2, perforados, acero inoxidable, con mangos plegables
G-KEN G 1/2-95 **	550 967
G-KEN G 1/2-145 **	550 968
G-KEN G 1/2-195 **	550 969

* Perforado de la base y de los laterales

** Perforado de la base, de la esquina y de los laterales

*** Perforado de la esquina y de los laterales para el mantenimiento de calor por circulación de aire de alimentos en bases calentadas de unidades de cocina

BANDEJAS GASTRONORM B.PRO, **ESMALTADAS**

Profundidad (mm)	N.º ref.
GN 2/1	Bandejas Gastronorm, esmaltadas
GNE 2/1-20	550 022
GNE 2/1-40	550 023
GNE 2/1-65	550 024
GN 1/1	Bandejas Gastronorm, esmaltadas
GNE 1/1-20	550 025
GNE 1/1-40	550 026
GNE 1/1-65	550 027

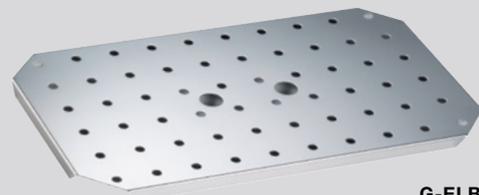
Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631.

ACCESORIOS GASTRONORM B.PRO

Tamaño	N.º ref.
Base insertable, acero inoxidable, perforada	
G-ELB 1/1	550 645
G-ELB 1/2	550 647
G-ELB 1/4	550 649
G-ELB 2/3	550 646
G-ELB 1/3	550 648
Base insertable, perforada, de policarbonato	
G-KELB 1/1	1 551 457
G-KELB 1/2	1 551 458
Rejilla Gastronorm de acero inoxidable	
GR 2/1	550 266
GR 1/1	550 267
Nervio de acero inoxidable para compilación de recipientes	
ST 3	550 650
ST 5F	550 651



G-KEN G 1/1-95



G-ELB 1/1



G-KELB 1/1



G-KEN 1/2-60



ST 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