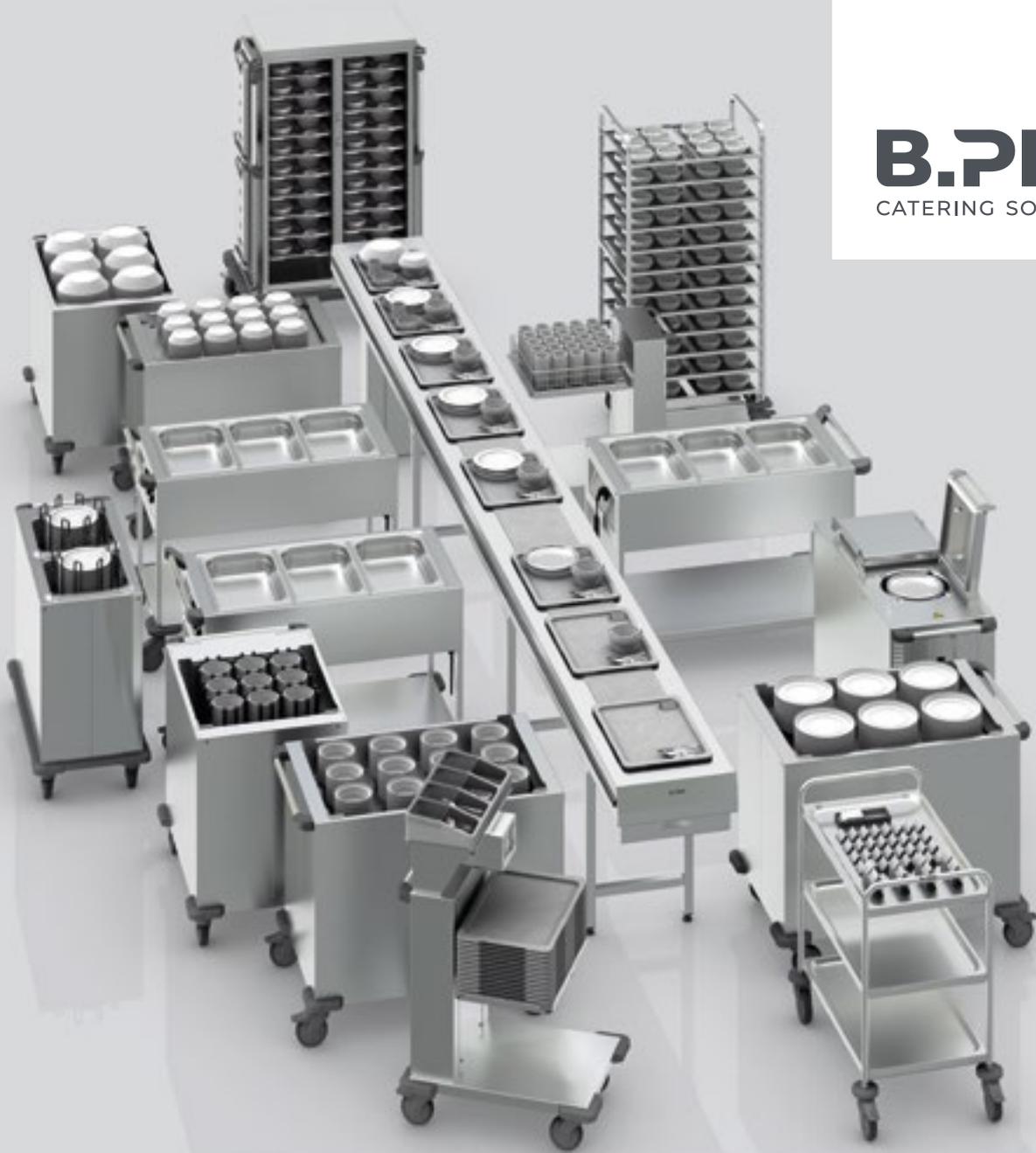


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



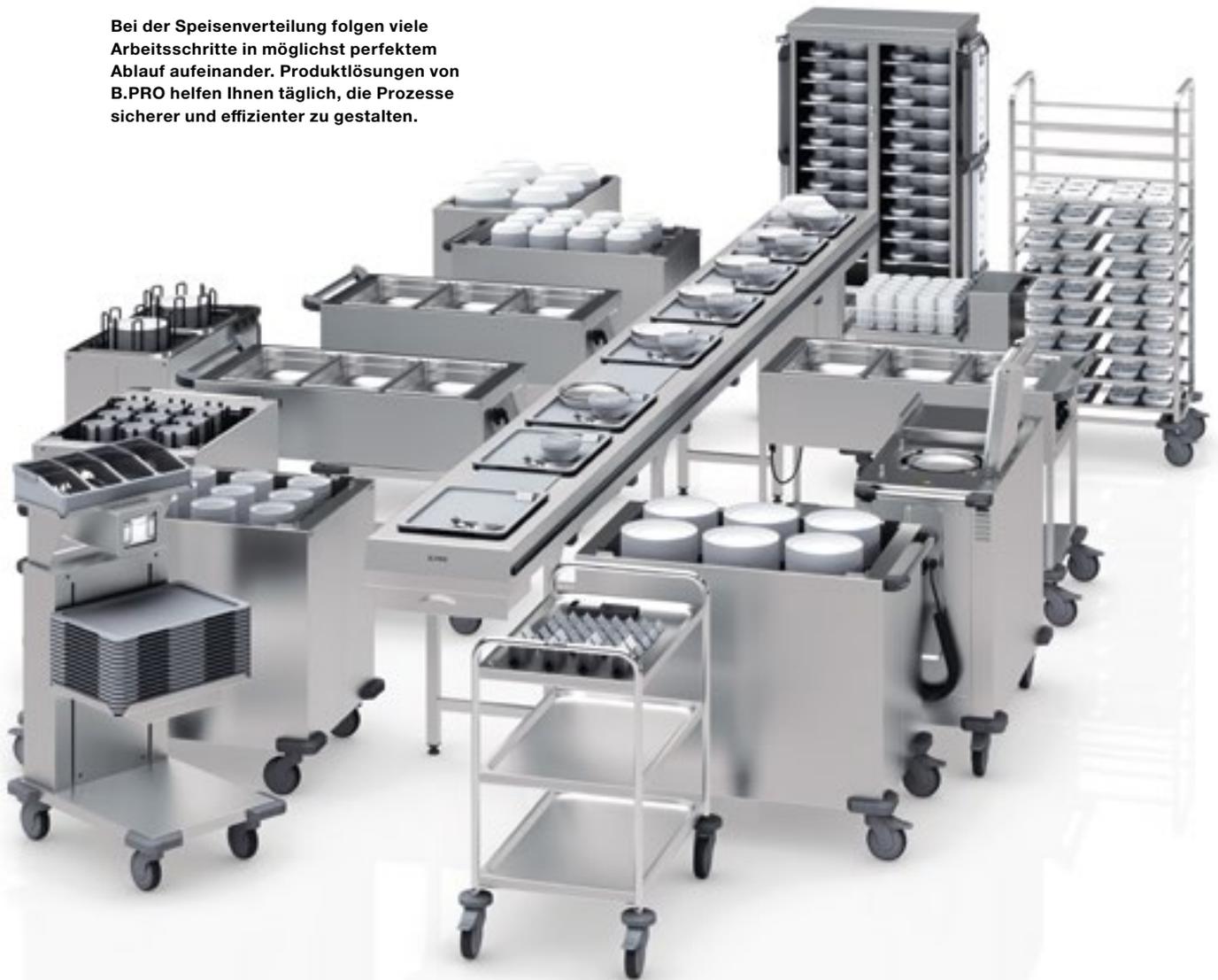
AM LAUFENDEN BAND

**Sinnvolle Lösungen für Ihre Speisenverteilung beim Zwischenlagern,
Portionieren, Transportieren und Ausgeben bei Cook & Chill und Cook & Serve.**

GUTEN APPETIT

Erstklassige Lösungen für Cook & Chill und Cook & Serve: Was gut gekocht wurde, soll auch lecker bei den Gästen ankommen. Die hochwertigen Helfer für Lagerung, Portionierung, Transport und Ausgabe von B.PRO stehen Ihnen dabei zuverlässig zur Seite.

Bei der Speisenverteilung folgen viele Arbeitsschritte in möglichst perfektem Ablauf aufeinander. Produktlösungen von B.PRO helfen Ihnen täglich, die Prozesse sicherer und effizienter zu gestalten.



Inhalt

Speisenverteilung mit B.PRO Catering Solutions Cook & Serve	2
Cook & Chill, Portionierung im gekühlten Raum	4
Cook & Chill, Portionierung bei Raumtemperatur	6
Cook & Chill, Portionierung bei Raumtemperatur mit gekühltem Speisenverteillband	10

Produktübersicht

Kühlstationen	12
Speisenverteilländer	16
Speisenausgabe- und -transportwagen	19
Spender	20
Tablett-Transportwagen	22
Servierwagen	23

Entscheidend ist, wie es ankommt.

Für Krankenhäuser, Senioren- und Pflegeheime, für Schulen und Kindergärten steigen die Anforderungen an gesundes, nährstoffreiches und appetitliches Essen.

Ob Cook & Serve oder Cook & Chill, Tablett- oder Schöpfsystem: Mit den maßgeschneiderten Produkten und Systemen von B.PRO können Sie Ihren Gästen die bestmögliche Speisenqualität bieten.

Prozesse verbessern und Wirtschaftlichkeit erhöhen.

Die Analyse Ihrer Anforderungen und eine sorgfältige Beratung gehören auf Wunsch mit zum Leistungspaket. Die ergonomische Gestaltung und erstklassige Verarbeitung unserer Produkte aus hochwertigen, hygienischen Werkstoffen erleichtern dem Personal täglich die Arbeit. Mehr noch: Auf lange Sicht helfen sie, gesund zu wirtschaften.

Mit B.PRO entscheiden Sie sich für perfekt aufeinander abgestimmte Produkte zur Optimierung Ihrer Prozessabläufe. So wird es gleich viel einfacher, die Speisen ansehnlich und lecker zu Ihren Gästen zu bringen – kostenbewusst, qualitätsbewusst und effizient.



Die hohe Kunst der qualitätsbewussten Speisenverteilung: Viele Menschen auf einmal mit gutem Essen zu versorgen, ist immer eine Herausforderung. Das Produktsystem von B.PRO Catering Solutions hilft Ihnen beim Aufbau eines effektiven und effizienten Arbeitsablaufs und der Einhaltung der nach HACCP geforderten Temperaturen. Bei Cook & Serve und Cook & Chill. Von der Basislösung bis zum High-End-Szenario.

COOK & SERVE

Bei Frischkost muss es schnell gehen: Das perfekt eingespielte Team von B.PRO sorgt für fließende Arbeitsabläufe und beste Speisenqualität.



Tablett-Transportwagen

TTW-PK 20-115 DZE, mit Eutektischen Platten bestückt

Warmhalten, Kühlen, Portionieren und Transportieren – um die Qualität und Frische der Speisen bei Cook & Serve zu erhalten, ist es wichtig, bei jedem Schritt im Verteilprozess die geforderte Temperatur zu behalten. Schnelligkeit ist hier der entscheidende Faktor für Speisenqualität – also ein reibungsloser Ablauf bei Transport und Portionierung. Sinnvoll aufeinander abgestimmte Produkte und zeitgemäße Technik von B.PRO sorgen für einen optimalen Workflow.

Speziell beim Speisentransport und bei der Speisenausgabe sind beste Isoliereigenschaften und gutes Handling gefragt: Portionierte Speisen bringen Sie mit den B.PRO Tablett-Transportwagen sicher und zügig zu den Gästen. Wenn Sie im Schöpfsystem servieren, helfen Ihnen die vielseitigen Speisen-Ausgabewagen zuverlässig bei Transport und Ausgabe.



Bühnenspender

CE 88/61 für Isolierober-, -unterteile für Teller und Suppenschalen



Bühnenspender

CE 88/61

SAW 3



Tellerspender

TS-UH2 18-33 zum Warmhalten und Abstapeln von Hauptspeisentellern



Regalwagen

RWR-VP 163 für vorportionierte Kaltkomponenten wie Desserts oder Salate



Korbspender

CCE 53/53 für Tassen



nicht beheizt oder gekühlt



beheizbar



kühlbar

**Kühlstation KS-UKI
und Regalwagen
RWR-VP 163**



Für eine Extra-Portion Temperatursicherheit

Die starke Alternative beim HACCP-gerechten Kühlhalten vorportionierter Kaltspeisen, wie Desserts und Salaten, bei Raumtemperatur: Die Kühlstation KS-UKI RWR-VP 163 mit integrierter, aktiver Umluftkühlung, in Kombination mit dem Regalwagen RWR-VP 163 KS.

Speisenausgabewagen SAW 3

mit drei nass und trocken beheizbaren Einzelbecken für Speisen in Gastronorm-Behältern



Spezial-Spender für Warmhalte-Unterteile

2 SHVS 26 für Warmhalte-Unterteile für Hauptspeisenteller



Bühnenspender

CE 88/61



Servierwagen

SW 8x5-3, mobile Ablage, z.B. für Patientenkarten

SAW 3



Speisenverteilband GSPV



Universalspender

UNI-H 58/58 zum Warmhalten und Ab stapeln von Suppentassen



Bühnenspender

CE 88/61 für Isolierober-, -unterteile für Teller und Suppenschalen



Tablettspender

CCE 54/38 für Tablett, inkl. optionalem Besteckaufsatz mit Serviettenspender

COOK & CHILL

Portionierung im gekühlten Raum: Robustes Equipment von B.PRO für die klassische Art der Kaltportionierung.

Bei der Portionierung im gekühlten Raum sind Spender und Bänder ohne zusätzliche Kühltechnik ausreichend, um einen HACCP-gerechten Arbeitsablauf sicherzustellen.

Für Zwischenlagerung, Transport, Bereitstellung und Portionierung im gekühlten Raum finden Sie bei B.PRO eine praxisgerechte Auswahl an Speisenverteilbändern, robusten Spendern und mobilen Helfern, wie Servier- und Regalwagen.

Ergonomisch sinnvolle Details unterstützen Ihre Mitarbeiter bei einem effizienten Arbeitsablauf. Beste Verarbeitung und hochwertiger Edelstahl sorgen für lange Lebensdauer und optimale Hygiene.

In Bühnen-, Korb- und Tellerspender mit Kühlschlitz stehen die gekühlten Geschirrtile bereit. Vorportionierte Speisenkomponenten, wie Desserts oder Salate, können in den wendigen Regalwagen zwischengelagert und direkt aus dem Kühlraum ans Band gefahren werden.

Ob Gurt- oder Rundriemenband: Die Bandgeschwindigkeit können Sie von 2,5 bis 12 Meter pro Minute frei wählen. Und damit exakt für Ihren Portionierablauf optimieren.

Bei Cook & Chill stellt das Einhalten der geforderten Kühltemperaturen die größte Herausforderung dar. Mit Produkten von B.PRO Catering Solutions können Sie zwischen vielen Varianten der Portionierung wählen – abgestimmt auf Ihre räumlichen Gegebenheiten, Ihr Budget und die Speisemenge. Zum Beispiel:

1. Portionierung im gekühlten Raum
2. Portionierung bei Raumtemperatur
3. Portionierung bei Raumtemperatur als High-End-Lösung



**Gekühlter Raum gemäß
HACCP-Richtlinien**

Bühnenspender

CE 88/61 für Clochen auf
Hauptspisentellern



Korbspender

CE 53/53 für Deckel, Clochen
für Suppen- und Eintopfschalen



Regalwagen

RWR 3-A



Bühnenspender

CEK 58/58 für Suppen- und
Eintopfschalen, mit Kühl-
schlitzen zum vorhergehenden
Kühlen der Geschirrtelle
im Kühlraum



Tellerspender

TS-K2 18-33 für
Hauptspisen-
teller, mit Kühlschlitzen
zum vorhergehenden
Kühlen der Geschirrtelle
im Kühlraum



Tablettspender

CCE 54/38 für Tablett, inkl. optionalem
Besteckaufsatz mit Serviettenspender



Speisenverteilband RSPV



Regalwagen

RWR 3-A mit Aufsatz, zum
Einhängen von GN-Behältern



Servierwagen

SW 8x5-3, mobile Ablage,
z.B. für Patientenkarten

Regalwagen

RWR-VP 163 für vor-
portionierte Kaltkomponenten
wie Desserts oder Salate



Korbspender

CCE 53/53 für Tassen



nicht beheizt oder gekühlt



beheizbar



kühlbar

COOK & CHILL

Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur:

Die Lösung für kaltes Bestücken am Band.

Wenn kein gekühlter Portioniererraum vorhanden ist oder die Portionierung mit Rücksicht auf die Mitarbeiter bei angenehmer Raumtemperatur erfolgen soll, können die umluftgekühlten Spender und Ausgabewagen von B.PRO ihre Stärken voll ausspielen. Ob vorportioniert oder im Gebinde: Mit der gradgenau regelbaren Umluftkühlung bleiben die Speisen bis zur Verteilung auf dem Band im HACCP-gerechten Temperaturbereich.

Geschirrtteile, wie Teller oder Suppen- und Eintopfschalen, können Sie in den praktischen Spendern mit Kühlschlitzen bis kurz vor ihrem Einsatz im Kühlraum lagern – das vorgekühlte Geschirr hilft Ihnen, die geforderten Speisentemperaturen auch während der Portionierung einzuhalten.

Die Laufgeschwindigkeit der Gurt- oder Rundriemenbänder von B.PRO können Sie exakt an Ihren Workflow anpassen (2,5–12 m/min). Hochwertiger Edelstahl und die qualitätsbewusste Verarbeitung sorgen auch hier für leichte Reinigung und beste Hygienevoraussetzungen.

Korbspender CE-UK 53/53
mit aktiver Umluftkühlung, für
vorportionierte Salate und Desserts



Korbspender
CE 53/53 für Deckel, Clochen für
Suppen- und Eintopfschalen



Bühnenspender

CE 88/61 für Clochen auf Hauptspeisentellern



Speisenausgabewagen SAW 3-UK
mit aktiver Umluftkühlung, Kühlwanne für
gekühlte Speisen im Gebinde



nicht beheizt oder gekühlt



beheizbar



kühlbar



Speisenausgabewagen SAW 3-UK

mit aktiver Umluftkühlung, Kühlwanne für gekühlte Speisen im Gebinde



Speisenausgabewagen SAW 3-UK

mit aktiver Umluftkühlung, Kühlwanne für gekühlte Speisen im Gebinde



Servierwagen

SW 8x5-3, mobile Ablage, z.B. für Patientenkarten



Speisenverteilband RSPV



Tablettspender

CCE 54/38 für Tablettts, inkl. optionalem Besteckaufsatz mit Serviettenspender



Bühnenspender

CEK 58/58 für Suppen- und Eintopfschalen, mit Kühlschlitzen zum vorhergehenden Kühlen der Geschirrtteile im Kühlraum



Tellerspender

TS-K2 18-33 für Hauptspeisenteller, mit Kühlschlitzen zum vorhergehenden Kühlen der Geschirrtteile im Kühlraum

COOK & CHILL

High-End für HACCP: Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur mit dem umluftgekühltem Speisenverteilerband RSPV-UK.

Die Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur verschafft Ihnen maximale Freiheit bei der Wahl des Portionierraums. Für maximale Temperatursicherheit und eine lückenlose Kühlkette sorgt das umluftgekühlte Speisenverteilerband von B.PRO – die Königsklasse für die Portionierung bei normaler Raumtemperatur. Der gekühlte Luftschleier hält die Speisen auf dem

Band auch während des Portionierens auf Idealtemperatur und gewährleistet so die durchgängige Einhaltung der HACCP-Richtlinien.

Als leistungsstarke Ergänzung glänzen die Kühlstationen für Regalwagen oder Universalspender, auch bei großen Speisen- und Geschirrmengen. Mit integrierter Umluftkühlung oder angeschlossen

an eine bauseitige Kälteanlage, eignen sie sich perfekt zum Herunterkühlen von Geschirr und zum Kalthalten von Speisen und Geschirr am Band. Bei B.PRO finden Sie immer durchdachte Lösungen für eine komplette Kühlkette und maximale Hygiene bei Cook & Chill.

Schnell und effektiv kühlen, auch bei größeren Mengen.

Ein weiterer Baustein für Ihre lückenlose Kühlkette: Statt der Spender mit Kühlschlitzen verwenden Sie die Zentralkühlstationen mit passenden Universalspendern ZKS. Sie bieten zuverlässige Leistung beim Herunterkühlen und Kalthalten von Geschirrtteilen oder beim Kalthalten von vorportionierten Speisen. Die indirekt gekühlten Universalspender übernehmen den Transport zum Ab Stapeln von Geschirr oder vorportionierten Speisen zum Band.

Zentralkühlstationen ZKS-UK 2

zum Kühlen von Geschirr oder vorportionierten Speisen in Universalspendern ZKS



Universalspender

UNI 60/60 ZKS



Indirekt gekühlte Universalspender ZKS zum Transport und Ab Stapeln von Geschirr oder vorportionierten Speisen.



Servierwagen

SW 8x5-3, mobile Ablage,
z.B. für Patientenkarten

**Tablettspender**

CCE 54/38 für Tablettts, inkl.
optionalem Besteckaufsatz
mit Serviettenspender



Kühlstation KS-UK RWR 3-A
mit **Regalwagen** RWR 3-A KS
zum Kühlen von Speisen im
Gebinde



Kühlstation
KS-UK RWR-VP 163
mit **Regalwagen**
RWR-VP 163 KS
zum Kühlen von
vortportionierten Sa-
laten und Desserts

**Tellerspender**

TS-K2 18-33 für
Hauptspesenteller,
mit Kühlschlitzen
zum vorhergehenden
Kühlen der Geschirr-
teile im Kühlraum

**Bühnenspender**

CEK 58/58 für
Suppen- und
Eintopfschalen, mit
Kühlschlitzen zum
vorhergehenden
Kühlen der Geschirr-
teile im Kühlraum



Kühlstation KS-UK RWR 3-A
mit **Regalwagen** RWR 3-A KS

Bühnenspender

CE 88/61 für Clochen
auf Hauptspesentellern

**Korbspender**

CCE 53/53 für Tassen



**Umluftgekühltes
Speisenverteilband**
RSPV-UK

**Korbspender**

CE 53/53 für Deckel, Clochen
für Suppen- und Eintopfschalen



Raumtemperatur
ca. 22 °C



nicht beheizt oder gekühlt



beheizbar



kühlbar

KÜHLSTATIONEN

Ganz einfach cool bleiben mit den leistungsstarken Kühlstationen zum Herunterkühlen und Kalthalten von Geschirrtellen und zum Kalthalten von Speisen – vor und während der Portionierung.

Perfekte Partner bei der Portionierung: Die B.PRO Kühlstationen mit den exakt abgestimmten Regalwagen oder Universalspendern sorgen für HACCP-gerechte Temperaturen von Speisen und Geschirr, auch ohne gekühlten Raum.

Die Kühlstationen gibt es wahlweise mit aktiver, integrierter Umluftkühlung oder zum Anschluss an eine bauseitige Kälteanlage.

Kühlstation KS-UK für Regalwagen RWR 3 KS und 3-A KS

Kalthalten der zur Portionierung am Band bereitgestellten Speisen im Gebinde.

- Aktive Umluftkühlung
- Alle GN-Behälter werden durch einen Kaltluftschleier schonend und effektiv gekühlt, auch die im Aufsatz des Regalwagens eingehängten GN-Behälter
- Mit 2 isolierten Türen zur Vermeidung von Kälteverlusten
- Kühltemperatur gradgenau regelbar
- Einfaches und sicheres Ein- und Ausfahren der Regalwagen durch Einfahrhilfen

Kühlstation KS-UK für Regalwagen RWR-VP 163 KS

Zum Kalthalten der zur Portionierung am Band bereitgestellten, vorportionierten Speisen (z. B. Salate, Desserts in Schalen oder Schüsselchen).

- Aktive Umluftkühlung
- Mit frontseitig gekühltem Luftschleier, um einen Luftaustausch der Kaltluft in der Kühlstation mit der warmen Raumluft zu verhindern
- Kühltemperatur gradgenau regelbar
- Sicheres Ein- und Ausfahren des Regalwagens durch Einfahrhilfen



Kühlstation KS-UK RWR 3-A mit eingefahrenem Regalwagen RWR 3-A KS

Das dynamische Duo zum Kalthalten der am Band bereitgestellten Speisen im Gebinde.

Weitere Informationen über diese Produkte sowie das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Kühlstation KS-UK RWR 3-A	Regalwagen RWR 3 KS	Regalwagen RWR 3-A KS
<ul style="list-style-type: none"> - Für Regalwagen RWR 3 KS und RWR 3-A KS - Zum Kalthalten der zur Portionierung am Band bereitgestellten Speisen im Regalwagen - Die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen - Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A - Bedienseitig sind 2 doppelwandige und isolierte, im Verhältnis 2:1 geteilte Türen angebracht - Aktive Umluftkühlung - Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur) - Anschlusswert: 220–240 V AC/50 Hz/0,2 kW - Zu installierende Kälteleistung: 2,4 kW (bei $t_0 = -10$ °C) - Abmessungen: ca. 1290 x 1110 x 1375 mm - Gewicht: ca. 210 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Zur Bereitstellung der Speisen für die Portionierung am Band - Der Regalwagen wird in die Kühlstation eingefahren - Indirekte Kühlung der Speisen durch die Kühlstation - Zur Vermeidung von Kälteverlusten ist der Regalwagen mit einer durchgehenden Bodenplatte versehen - Abstand der Auflageschienen: 82 mm 	<ul style="list-style-type: none"> - Anzahl Auflagenpaare: 3 x 7 Stück im Unterbau + 3 Einhängelplätze oben - Kapazität: 24 x GN 1/1 oder 48 x GN 1/2 - Abmessungen ca. 1180 x 625 x 900 mm - Gewicht: ca. 30 kg
<p>Best.-Nr. 372 599</p>	<p>Best.-Nr. 573 384 (Kunststoffrollen) Best.-Nr. 573 385 (stahlverzinkte Rollen)</p>	<p>Best.-Nr. 573 386 (Kunststoffrollen) Best.-Nr. 573 387 (stahlverzinkte Rollen)</p>



Kühlstation KS-UK RWR-VP 163	Regalwagen RWR-VP 163 KS
<ul style="list-style-type: none"> - Für Regalwagen RWR-VP 163 KS - Zum Kalthalten der im Regalwagen bereitgestellten, vorportionierten Speisen am Band - Aktive Umluftkühlung - Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur) - Optional: doppelwandige, isolierte Tür zur Nutzung der Kühlstation ähnlich eines Einfahrkühlschranks 	<ul style="list-style-type: none"> - Zur Bereitstellung von vorportionierten Speisen auf Tablett am Band - Der Regalwagen wird in die Kühlstation eingefahren - Indirekte Kühlung der Speisen durch die Kühlstation - Zur Vermeidung von Kälteverlusten ist der Regalwagen mit einer durchgehenden Bodenplatte versehen - Anzahl Auflagenpaare: 12 - Abstand der Auflageschienen: 115 mm - Kapazität: 24 Tablett (Euronorm/Gastronom) - Abmessungen: ca. 671 x 832 x 1675 mm - Gewicht: ca. 20 kg
<p>Best.-Nr. 372 514</p>	<p>Best.-Nr. 573 388 (Kunststoffrollen) Best.-Nr. 573 389 (stahlverzinkte Rollen)</p>

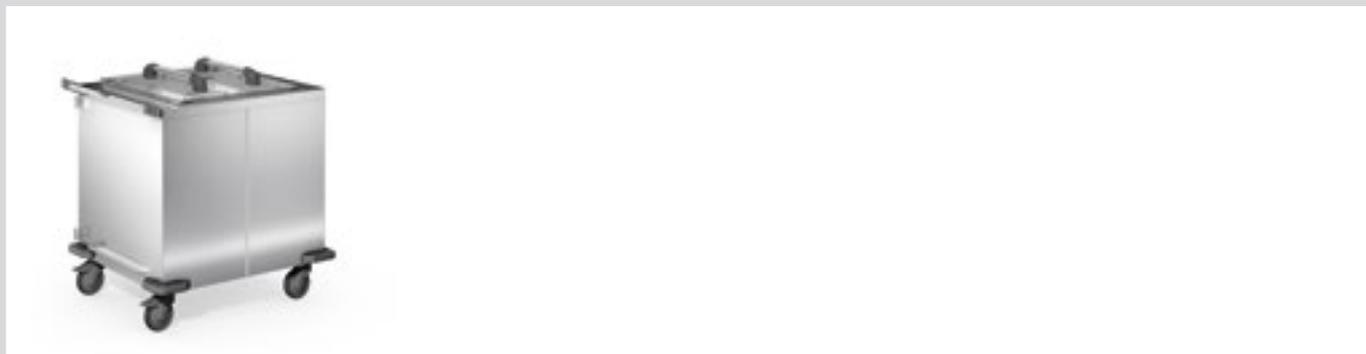
B.PRO ZENTRALKÜHLSTATIONEN FÜR SPENDER



Zentralkühlstation ZKS-UK 1	Zentralkühlstation ZKS-UK 2	Zentralkühlstation ZKS-UK 3
<ul style="list-style-type: none"> - Anfahrstation für Universalspender UNI 60/60 ZKS und UNI 88/60 ZKS - Zum Herunterkühlen und Kalthalten von Geschirrtellen bzw. zum Kalthalten von vorportionierten Speisen im Universalspender ZKS - Die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen - Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A - Aktive Umluftkühlung - Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur) - Optional: Wandhängende Ausführung - Anschlusswert: 220–240 V AC/50 Hz/0,1 kW 		
<ul style="list-style-type: none"> - Zu installierende Kälteleistung: 0,6 kW (bei $t_0 = -10\text{ °C}$) - Kapazität: 1 Universalspender ZKS - Abmessungen: ca. 890 x 600 x 930 mm - Gewicht: ca. 50 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu installierende Kälteleistung: 1,2 kW (bei $t_0 = -10\text{ °C}$) - Kapazität: 2 Universalspender ZKS - Abmessungen: ca. 1690 x 600 x 930 mm - Gewicht: ca. 95 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu installierende Kälteleistung: 1,8 kW (bei $t_0 = -10\text{ °C}$) - Kapazität: 3 Universalspender ZKS - Abmessungen: ca. 2490 x 600 x 930 mm - Gewicht: ca. 145 kg
Best.-Nr. 372 138	Best.-Nr. 372 135	Best.-Nr. 371 451

Weitere Informationen über diese Produkte sowie das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

B.PRO UNIVERSALSPENDER FÜR ZENTRALKÜHLSTATIONEN



Universalspender UNI 60/60 ZKS

- Zum Kalthalten und Bereitstellen von Geschirteilen bzw. vorportionierten Speisen für die Portionierung am Band
 - Der Universalspender wird an die Zentralkühlstation angedockt
 - Indirekte Kühlung der Geschirteile bzw. der vorportionierten Speisen durch die Zentralkühlstation
 - Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft durch spezielles Luftführungssystem
 - Mit Spenderabdeckung aus Kunststoff zur Vermeidung von Kälteverlusten
 - Doppelwandig, isoliert mit thermischer Trennung zur Vermeidung von Kälteverlusten und Kondenswasserbildung
 - Kapazität: abhängig vom Stapelgut
 - Stapelhöhe: 495 mm
- Stapelplattform: 597 x 597 mm
 - Abmessungen: ca. 929 x 751 x 911 mm (Höhe mit Deckel: 995 mm)
 - Gewicht: ca. 100 kg

Best.-Nr. 383 384 (Kunststoffrollen)

ZUBEHÖR/OPTIONEN FÜR UNI ZKS

Bezeichnung	Maße	Best.-Nr.
Kunststoff-Führungsstäbe	—	379 652
Korb aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet	500 x 500 x 75 mm	144 801
	500 x 500 x 115 mm	144 802
	525 x 525 x 75 mm	296 284
	525 x 525 x 115 mm	296 285
Korb aus Edelstahl	500 x 500 x 75 mm	144 803
	500 x 500 x 115 mm	144 804
	525 x 525 x 75 mm	296 286
	525 x 525 x 115 mm	296 287

Rollen	Durchmesser	Ausführung
Edelstahlrollen	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
Stahlverzinkte Rollen	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller

BÄNDER FÜR DIE PORTIONIERUNG

Läuft! Unsere Speisenverteilmäander sind das i-Tüpfelchen für Ihren Workflow.

Das Verteilmäander ist das Herzstück Ihres Arbeitsablaufs bei der Portionierung. Wenns hier glatt läuft, können Sie einen entscheidenden Zeit- und Kostenvorteil gewinnen.

Ob als Gurt- oder Riemenmäander, mit drei oder dreizehn Metern Länge oder mit aktiver Umluftkühlung: Hochwertig gefertigt aus robustem Edelstahl, bieten Ihnen alle B.PRO Mäander beste Voraussetzungen für leichte Reinigung und optimale Hygiene.

Schluss mit störenden Stopps: Die Geschwindigkeit der B.PRO Mäander lässt sich ganz einfach an Ihr Personal und Ihren Portionierungsablauf anpassen. So können Sie den Portionierungsprozess optimieren und lästige Stand- und Stoppszeiten minimieren.

Praktisches Zubehör, wie zusätzliche Steckdosen, Fußschalter oder Schwenk- bzw. Klappmäander, hilft Ihnen, das Mäander an die Erfordernisse Ihres Hauses anzupassen.



Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur

Das Speisenverteilmäander RSPV-UK mit aktiver Umluftkühlung. Für optimale Temperatursicherheit bei der Portionierung ohne gekühlten Raum.



Sie haben die Wahl

Ob Sie ein Gurt- oder ein Rundriemenmäander bevorzugen: Der Sensor-Endschalter am Bandende und die Not-Aus-Taster an Bandanfang und -ende sorgen für Sicherheit im Betrieb. Zusätzliche Schalter können Sie optional nach Belieben ergänzen.



Praxisgerechtes Zubehör

Der Schwenktisch für Patientenkarten oder der praktische Klappmäander können optional an Bandanfang oder Bandende angebracht werden.



**Vorteile am laufenden Band:
Das Speisenverteillband RSPV-UK
mit Umluftkühlung.**

Das Speisenverteillband RSPV-UK mit Umluftkühlung ermöglicht die lückenlose Aufrechterhaltung der Kühlkette während der Kalt-Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur. Der gekühlte

Luftschleier hält die Speisen auf dem Band auf Idealtemperatur und gewährleistet ein einfaches Kalt-Portionieren unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien. Ebenso praktisch ist die Reinigung: Die Seitenverkleidungen und die Lüftungsgitter sind einfach und ohne Werkzeug abnehmbar.



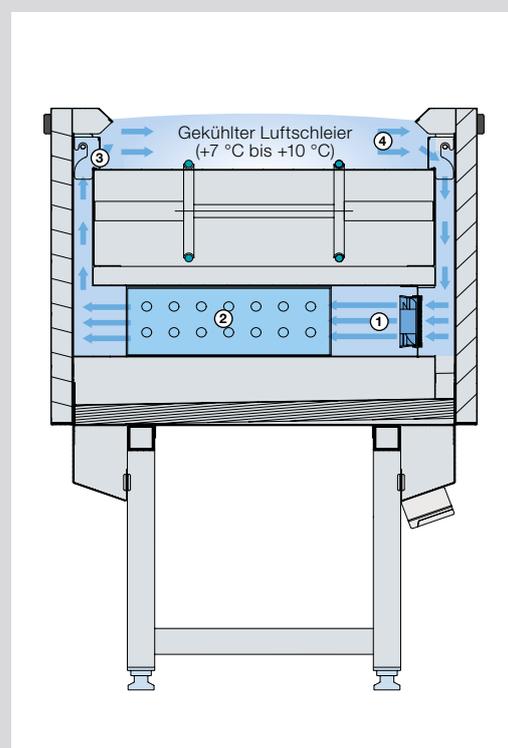
Auch ohne Kühlung allzeit bereit

Beim umluftgekühlten Verteillband RSPV-UK sind Bandbetrieb und Kühlung unabhängig voneinander schaltbar. Das ermöglicht auch den energiesparenden Einsatz ohne Kühlbetrieb, zum Beispiel für die Frühstücksportionierung.



Umluftkühlung für maximale Sicherheit

Ein gekühlter Luftschleier sorgt beim umluftgekühlten Band RSPV-UK für die sichere Einhaltung der nach HACCP geforderten Temperatur der Speisen auf dem Band.



Funktionsprinzip

Der Lüfter (1) zieht Luft ein und lässt sie durch den Kühler (2) strömen, der die Luft auf die gewünschte Temperatur herunterkühlt. Die gekühlte Luft wird auf der anderen Seite nach oben durch das Lüftungsgitter (3) geleitet. So entsteht ein permanent gekühlter Luftschleier, der die Speisen auf dem Rundriemen-Band (4) HACCP-gerecht kühl halten kann.

B.PRO BÄNDER FÜR DIE SPEISENVERTEILUNG



Gurtband GSPV	Rundriemenband RSPV	RSPV-UK
<ul style="list-style-type: none"> - Gurtband, feststehend - Material CNS 18/10 - Ein-/Ausschalter, Sensor-Endschalter am Bandende, Not-Aus-Taster am Bandanfang und Bandende - Hauptschalter am Schaltschrank - Geschwindigkeit von 2,5–12 m/min einstellbar - Wartungsfreier Trommelmotor - Breite: 500 mm - Höhe: 900 mm - Längen von 3 bis 9 m mit einem Antrieb, ab 9,5 m mit 2 Antrieben - Einteilig bis max. 3,5 m Länge, auf Wunsch bis 6 m - Schmutzabstreifer mit entleerbarem Sammelbehälter 	<ul style="list-style-type: none"> - Rundriemenband, feststehend - Material CNS 18/10 - Ein-/Ausschalter, Sensor-Endschalter am Bandende, Not-Aus-Taster am Bandanfang und Bandende - Hauptschalter am Schaltschrank - Geschwindigkeit von 2,5–12 m/min einstellbar - Wartungsfreier Trommelmotor - Breite: 500 mm - Höhe: 900 mm - Längen von 3 bis 9 m mit einem Antrieb, ab 9,5 m mit 2 Antrieben - Einteilig bis max. 3,5 m Länge, auf Wunsch bis 6 m 	<ul style="list-style-type: none"> - Umluftgekühltes Speisenverteillband, feststehend - Temperaturbereich von +7 °C bis +15 °C - Anschluss an eine bauseitige, zentrale Kühlung, - Elektrischer Anschluss: 400 V, 3 N PE - Material: CNS 18/10 - Ein-/Ausschalter, Sensor-Endschalter am Bandende, Not-Aus-Taster am Bandanfang - Hauptschalter am Schaltschrank - Geschwindigkeit von 2,5–12 m/min. einstellbar - Wartungsfreier Trommelmotor - Breite: 630 mm - Höhe: 900 mm - Längen von 3 bis 9 m mit einem Antrieb, ab 9,5 m mit 2 Antrieben

OPTIONEN

Bezeichnung	Maße	für Modelle
Förderband fahrbar (Bandlänge bis max. 6 m)	–	GSPV, RSPV
Schuko Steckdosen 230 V (Anzahl und Platzierung flexibel)	–	alle
CEE-Steckdosen 230 V/400 V (Anzahl und Platzierung flexibel)	–	alle
Fußschalter für den Bandlauf (am Bandende)	–	alle
Stoßschutzprofil beidseitig	–	alle
Kabelkanal, beidseitig, Kunststoff	–	alle
Zusätzlicher Ein-/Aus-Taster (am Bandanfang)	–	GSPV, RSPV, RSPV-UK
Schwenktisch für Patientenkarten (rechts oder links am Bandanfang oder Bandende)	350 x 325 mm	alle
Klapptisch (rechts oder links am Bandanfang oder Bandende)	600 x 400 mm	alle

SAW, SAG, STW

Beheizbar oder gekühlt: B.PRO Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen, die Sie schnell weiterbringen.

Ein gut eingespieltes Team erleichtert Ihnen die Arbeit.

Alle Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen sind Teil des B.PRO Systems für qualitätsbewusste, effiziente Speisenverteilung.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.bpro-solutions.com oder bei Ihrem Fachhandelspartner.

MODELL

SAW

SAW-L

SAW-UK

SAG

STW

AUSFÜHRUNG

Speisenausgabewagen, offen

Speisenausgabewagen, offen, Bedienelemente längsseitig

Speisenausgabewagen, kühlbar (Umluft)

Speisenausgabewagen, geschlossen

Speisentransportwagen



Speisenausgabewagen SAW 3
mit Zubehör GN-Behälter



Umluftgekühlter Speisenausgabewagen SAW 2-UK

Speisenausgabewagen mit offenem Unterbau SAW

Erhältlich mit einem bis vier Warmhaltebecken (Bain-Maries). Die eingeschweißten und tiefgezogenen Becken bieten jeweils Platz für GN 1/1-200 oder deren Unterteilung. Alle Becken verfügen über eine gradweise Temperaturregelung von +30 °C bis +95 °C und sind einzeln beheiz- und regelbar.

Speisenausgabewagen mit Umluftkühlung SAW-UK

Die Ausgabewagen mit Umluftkühlung (SAW-UK) sind mit einer in die Abdeckung integrierten Umluftkühlwanne ausgestattet. Sie bietet Platz für GN 1/1-200 bzw. deren Unterteilung. Die Wanne ist entnehmbar und der Verdampfer zur einfachen Reinigung hochklappbar. Die Umluftkühlwanne verfügt über eine gradweise Temperaturregelung.

SPENDER

Die robusten Spender von B.PRO bieten Ihnen die perfekte Unterstützung für Ihre Prozesskette.



**Tellerspender TS-K2 18-33
mit Kühlschlitzen**



**Tablettspender CCE 54/38
offen (mit Zubehör Tablett)**



**Bühnenspender CHV 58/58
mit Umluftheizung**

B.PRO Tellerspender

Mit jeder Menge durchdachten Details sind die Tellerspender sparsam im Verbrauch und glänzen mit hoher Aufnahmekapazität. Die Tellerspender erhalten Sie mit 1 oder 2 Tellerröhren, unbeheizt, beheizbar (auch mit Umluftheizung) oder mit Kühlschlitzen.

B.PRO Tablettspender

Die Tablettspender nehmen es mit bis zu 100 Tablett im Format 530 x 370 mm auf. Für Speisenverteilung und Speisenausgabe steht Ihnen optional der praktische Besteckaufsatz (mit oder ohne Serviettenspender) zur Verfügung. Für die automatische Abstapelung bei teil- oder vollautomatischen Spülmaschinen erhalten Sie spezielle Tablettspender.

B.PRO Bühnenspender

Die vielseitigen Bühnenspender gibt es unbeheizt, mit Umluftheizung oder mit Kühlschlitzen. In der Serienausstattung der umluftbeheizten Variante ist der Stülpedeckel aus Polycarbonat bereits enthalten.

MODELL

AUSFÜHRUNG SPENDER

CCE	Tablettspender und Korbspender, offen
CE	Tablettspender, Korbspender und Bühnenspender, geschlossen
CEB	Korbspender, Tablettspender zum Einbau
CEBH	Korbspender zum Einbau, beheizbar
CEK	Korbspender und Bühnenspender, mit Kühlschlitzen
CE-UK	Korbspender, kühlbar (Umluft)
CHV	Bühnenspender und Korbspender, umluftbeheizbar

MODELL

AUSFÜHRUNG SPENDER

SHVS	Spender für Warmhalte-Unterteile
TS	Tellerspender
TS-H	Tellerspender, fahrbar, beheizbar
TS-K	Tellerspender, fahrbar, mit Kühlschlitzen
TS-UH2	Tellerspender, fahrbar, mit Umluftheizung
UNI	Universalspender
UNI-H	Universalspender, beheizbar (Umluft)
UNI-K	Universalspender, mit Kühlschlitzen

Ein gut eingespieltes Team erleichtert Ihnen die Arbeit.

Alle Spender sind Teil des B.PRO Systems für qualitätsbewusste, effiziente Speisenverteilung. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.bpro-solutions.de oder bei Ihrem Fachhandelspartner.



**Korbspender CE-UK 53/53
mit Umluftkühlung**



**Universalspender UNI-H 58/58
mit Umluftheizung**

Korbspender

Perfekt für den Einsatz in der Speisenverteilung: Die B.PRO Korbspender mit leistungsfähiger Umluftheizung oder Umluftkühlung. Natürlich erhalten Sie die hochwertigen Korbspender auch unbeheizt oder mit Kühlschlitzen. Wie bei allen Spendern von B.PRO kann auch hier die Federspannung an das Gewicht der Geschirr- und/oder Systemteile angepasst werden.

Universalspender

Die variablen Spender gibt es wahlweise mit Umluftheizung, unbeheizt oder mit Kühlschlitzen. Fürs schonende Stapeln der unterschiedlichsten Geschirrarten sind die Universalspender mit Führungsstäben aus Kunststoff ausgestattet – so wird Abrieb am Porzellan wirkungsvoll verhindert.

Der Tellerspender für alles

Rund oder eckig, groß oder klein – die quadratische Tellerröhre nimmt es mit allen auf. Durch das praktische Lochraster können Sie die Tellerspender schnell und einfach auf fast jede Geschirrform einstellen. Mithilfe zusätzlicher Tellerführungen kann man sogar bis zu vier Stapel kleiner Schüsseln, Schalen oder Teller in nur einer einzigen Röhre unterbringen.



STARKE UNTERSTÜTZUNG

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

Die B.PRO Tablett-Transportwagen (TTW) von packen ordentlich mit an: Fugenlos tiefgezogene Auflagesicken helfen Ihnen beim zügigen Ein- und Ausräumen der Tablettts. Vier extra lange Schiebegriffe bieten für jeden im Team eine ergonomische Griffhöhe für leichteres Schieben, Ziehen, Manövrieren – unabhängig von der Körpergröße und sogar bei geöffneten Türen. Die hochwertige Konstruktion sorgt für beste Hygiene bei minimalem Reinigungsaufwand. Das spart wertvolle Zeit.



Vier ergonomische Schiebegriffe

Der großzügige Griffdurchmesser erleichtert den Transport – egal, in welche Richtung es gehen soll.

Extrabreiter, umlaufender Stoßschutz

Schutz für Wagen, Mobiliar und für die Hände beim Schieben durch schmale Gänge und Türen.

B.PRO Servierwagen: In Qualität und Stabilität auf der Überholspur.

Erstklassige Verarbeitung für lange Lebensdauer. B.PRO Servierwagen sind hochwertig verarbeitet und garantieren bei maximaler Stabilität und Tragkraft auch die Wendigkeit, die es in Stoßzeiten erfordert.

Die Servier- und Abräumwagen gibt es in allen Größen sowie mit 2, 3, 4 oder 5 Borden für große Aufnahmekapazitäten. Ob Transport, Zwischenlagerung oder Aufbewahrung – B.PRO bietet für jede Anforderung das ideale Modell.



Fest verbunden.

Perfekt geschweißte, durchgehende Nähte verbinden und stabilisieren Rohrrahmen und Borde. Das hält.



Stabil und sicher.

Eingerollte Kanten und ein großer, tiefgezogener Profilrand machen die Borde nicht nur super stabil und belastbar. Sie schützen bei der Arbeit auch vor Verletzungen.



Servierwagen SW 6 x 4-2



Servierwagen SW 8 x 5-3



Servierwagen SW 10 x 6-3 BASIC

Weitere Informationen über diese Produkte sowie das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO SERVISTAR

Das perfekte Teller-Stapelsystem mit dem innovativen Tellerhalter.

Stufenlos einstellbar auf
jede Tellergröße bis 30 cm



Innovative Tellerhalter
mit Softgrip-Oberfläche →



↑
Hochwertiger Edelstahl,
robust verschweißt



GRIFF. BEREIT.

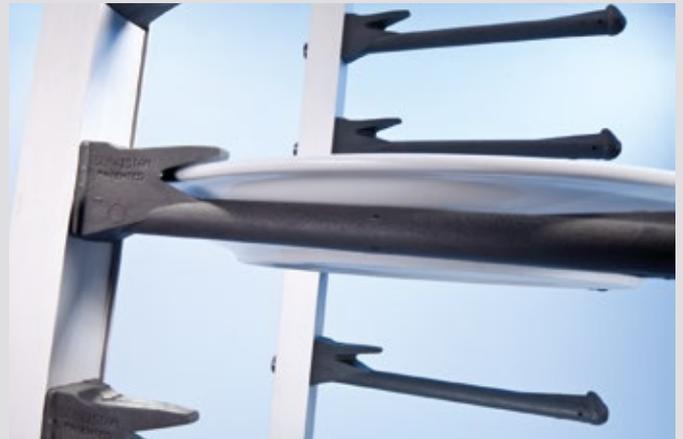
B.PRO SERVISTAR mit cleverem Tellerhalter: Mehr Platz zum Arbeiten, weniger Stress beim Servieren.

Das Teller-Stapelsystem SERVISTAR schafft Raum für gastronomische Kreativität, effektives Arbeiten und einen entspannten Weg vom Koch bis hin zum Gast.

Durch seine hochwertige Verarbeitung „made by B.PRO“ überzeugt der B.PRO SERVISTAR mit maximaler Stabilität – auch bei voller Beladung und unebenem Boden.

Mit seinen Tellerhaltern bietet SERVISTAR Ihrem Porzellan sanften und sicheren Halt in allen Lagen. SERVISTAR lässt sich leicht bestücken und die Teller lassen sich schnell wieder entnehmen.

B.PRO SERVISTAR. Damit beim Anrichten, Transportieren und Servieren alles wie am Schnürchen läuft.



**So sanft und sicher wie die menschliche Hand:
Der einzigartige Tellerhalter.**

Es gibt Formen, die werden nur von ihrem Vorbild übertroffen: Der SERVISTAR Tellerhalter orientiert sich am natürlichen Vorbild der menschlichen Hand – stark und sanft zugleich.

Durch ihre einzigartige Form haben die Tellerhalter die Teller bestens im Griff. Der kleine Extra-Daumen gibt den Tellern zusätzliche Stabilität und sorgt für beste Balance in jeder Position.

Dank der fein-elastischen Softgrip-Oberfläche liegen die Teller weich und rutschfest auf den Tellerhaltern auf.

Kein Klappern, kein Klirren, kein Ärger:

Die einzigartigen SERVISTAR Tellerhalter machen Anrichten, Transport und Service zu einer sicheren und schnellen Sache.

SCHÖN. STARK.

Perfekt in Form und Funktion: Starke Helfer, die sich sehen lassen können.

SERVISTAR ist perfekt für das Handling fertiger Speisen auf kleinstem Raum. Zum Beispiel der SERVISTAR GASTRO 80 – für 80 Teller benötigt er nur 0,5 m² Platz.

Ihrer Kreativität sind so gut wie keine Grenzen gesetzt: Jedes einzelne Tellerhalter-Paar trägt bis zu 1 kg Gewicht. Und mit 80 mm Tellerabstand können Sie Ihrer Phantasie auch bei der Dekoration freien Lauf lassen.

Mit ihrem eleganten Design können sich alle B.PRO SERVISTAR Modelle sogar im Frontbereich gut sehen lassen.

Qualität „made by B.PRO“ bedeutet auch höchste Servicefreundlichkeit:



Die Tellerhalter lassen sich einzeln nachbestellen und schnell und einfach austauschen – das kann Ihnen im Bedarfsfall eine Menge Zeit und Geld ersparen.

**B.PRO SERVISTAR.
Für viele Profis das beste Teller-
Stapelsystem, das es weltweit gibt.**



Der höhenverstellbare Schiebegriff (optional)
Der robuste Schiebegriff aus hygienischem Edelstahl ist schnell da, wenn Sie ihn brauchen. Und schnell wieder weg, wenn er Sie stört. Er lässt sich einfach an- und abmontieren und ganz leicht an jede Körpergröße anpassen.

Schauen Sie ruhig genauer hin: Überzeugend bis ins kleinste Detail.

Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und anspruchsvolles Design – das zeichnet die unverwechselbare Qualität der Marke B.PRO aus.

Und weil uns das noch nicht genügt, finden Sie bei SERVISTAR viele durchdachte Details, die Ihnen die tägliche Arbeit einfach leichter machen.



Mehr Raum für kreative Ideen

Mit seinem 80 mm Tellerabstand lässt Ihnen der SERVISTAR genügend Platz für alle Ihre Ideen beim appetitlichen Anrichten der Speisen.



Mehr Stabilität im Alltag

Die verwindungssteifen und jeweils fest verschweißten Edelstahlrahmen geben dem SERVISTAR seine robuste Stärke – damit Sie auch bei voller Beladung sicher manövrieren können.



Mehr Sicherheit in allen Lagen

Die Tellerhalter mit Softgrip-Oberfläche sorgen für maximale Sicherheit beim Transport – auch wenn's mal über Schwellen und unebenen Boden geht.

FLAT PACK.

B.PRO SERVISTAR gibt's auch im Platz sparenden Flat Pack.

Bei allen SERVISTAR Modellen haben Sie die Wahl. Die Anlieferung erfolgt entweder – wie gewohnt – einsatzbereit in voll montiertem Zustand. Oder Sie entscheiden sich für die

Lieferung im kompakten Flat Pack. Damit können Sie Ihre Transport- und Lagerkosten reduzieren. Geben Sie einfach bei Ihrer Bestellung die entsprechende Bestellnummer an.



Perfekt verpackt, schnell montiert

Qualität zeigt sich bei B.PRO auch in der sorgfältigen Verpackung. Mit unserem cleveren Flat-Pack-Verpackungskonzept sind alle Teile transportsicher und übersichtlich untergebracht.

Mit wenigen Handgriffen lässt sich der SERVISTAR in kurzer Zeit selbst aufbauen.



Mehr Flexibilität beim Servieren

Die Tellerhalter-Reihen lassen sich stufenlos an alle Tellergrößen bis 30 cm anpassen – egal, ob rund oder eckig. Die ergonomischen Verstellerschrauben und die übersichtliche Skalierung machen es Ihnen ganz leicht, Ihren SERVISTAR auf die gewünschte Tellergröße einzustellen.



Praktisches Extra bei den SERVISTAR Modellen mit vier bzw. sechs Tellerhalter-Reihen: Sie können je zwei Reihen (Vorder- und Rückseite) auf eine andere Tellergröße einstellen – und so zwei bzw. drei verschiedene Tellergrößen auf einmal bereithalten.

B.PRO SERVISTAR FAHRBAR



Modell	B.PRO SERVISTAR GASTRO 80	B.PRO SERVISTAR GASTRO 120
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> - Teller-Stapelsystem, fahrbar, mit Rollen - Aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl - Lieferung wahlweise fertig montiert oder im Platz sparenden Flat Pack zur Selbstmontage - (Bitte entsprechende Bestellnummer angeben.) 	
Tellerhalter	<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomisch geformte Tellerhalter mit Softgrip-Oberfläche - Maximale Tragfähigkeit je Paar: 1 kg - Tellerabstand 80 mm - Stufenlos einstellbar für Tellergrößen bis 30 cm 	
Rollenausführung	- ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	

Kapazität	80 Teller	120 Teller
Anzahl Tellerreihen	4 für je 20 Teller	6 für je 20 Teller
Maße (L x B x H) in mm	653 x 663 x 1856	653 x 933 x 1856
Gewicht ca. (mit Kunststoffrollen)	ca. 23 kg	ca. 29 kg
Liefervariante	Lieferung fertig montiert	Lieferung fertig montiert
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff * 573 695	Kunststoff * 573 699
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt 573 694	stahlverzinkt 573 698

Liefervariante	Lieferung im Flat Pack	Lieferung im Flat Pack
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff * 573 697	Kunststoff * 573 701
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt 573 696	stahlverzinkt 573 700
Maße Flat Pack (L x B x H) in mm	1753 x 683 x 247	1753 x 943 x 233
Gewicht Flat Pack	ca. 29 kg	ca. 38,5 kg
Losgröße auf Palette	6 Flat Packs pro Palette	6 Flat Packs pro Palette
Packmaß Palette in mm	1800 x 770 x 1610	1800 x 770 x 2010
Gewicht Palette	ca. 194 kg	ca. 251 kg

* rostfrei gem. DIN 18867-8

ZUBEHÖR FÜR **B.PRO SERVISTAR**

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
	Höhenverstellbarer Schiebegriff Aus robustem Edelstahl	Alle SERVISTAR GASTRO	573 717
	Hygienerollo Inkl. Rahmenkonstruktion aus CNS zur Aufnahme des Hygienerollos, zum Schutz der Speisen vor Wärmeverlust und Umwelteinflüssen, Material: PE 200µ	SERVISTAR GASTRO 80	573 715
		SERVISTAR GASTRO 120	573 716
	Tellersperre Kann sogar in extremen Transportsituationen ein Verrutschen der Teller verhindern (Nur bei Neubestellung, Nachrüstungen nicht möglich). <u>ACHTUNG: Nicht möglich bei Lieferung im Flat Pack.</u>	Alle SERVISTAR GASTRO	Bitte bei Bestellung angeben
ohne Abbildung	Edelstahlrollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO BANKETTWAGEN

Perfekt parken, punktgenau servieren.

INHALT

B.PRO Bankettwagen	4
Für warme und kalte Speisen	6
Bestückungsbeispiele	8
Maximal-Bestückung	9
Qualität im Detail	10

Produktübersicht

B.PRO Bankettwagen,	
– beheizt	12
– gekühlt	14
Zubehör und Optionen	15



IMMER WILLKOMMEN

Die B.PRO Bankettwagen – zur richtigen Zeit am richtigen Ort.

Auf dem Weg von der Küche bis zum Gast vergeht oft eine Menge Zeit. Die größte Herausforderung ist dabei das Beibehalten der Speisenqualität.

Gut, wenn Ihnen dann die ausgereifte Technik der Bankettwagen von B.PRO zur Seite steht.

B.PRO Bankettwagen verfügen über zuverlässige Umlufttechnik zum Warm und Kalthalten, die auch im Dauereinsatz Höchstleistungen bringt.

Heiß oder kalt: Mit B.PRO Bankettwagen kommt's an wie frisch aus der Küche.



ZUVERLÄSSIG, ROBUST,

Qualität von B.PRO Catering Solutions ist unverwechselbar und die praxisorientierte Technik in jeder Hinsicht auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.



SCHÖN

Die Bankettwagen-Familie von B.PRO Catering Solutions erfüllt höchste Ansprüche an Design, Funktionalität und Ergonomie.

Schon der Anblick macht Appetit: Mit ihrem klaren Design und dem souveränen Erscheinungsbild machen die B.PRO Bankettwagen in jedem Ambiente eine gute Figur.

B.PRO Bankettwagen sehen nicht nur unverschämt gut aus: Gradgenaue Temperatur-Regulierung und hervorragende Isoliereigenschaften halten die Qualität von Speisen auf höchstem Niveau – selbst bei längeren Standzeiten. Egal, ob beim festlichen Tellerbankett oder beim Einsatz von GN-Behältern im Kantinen- und Bufettbetrieb.

Hat alles, was die Arbeit leichter macht.

- Die Schiebegriffe machen ihn leicht manövrierbar. Mit ihrem großzügigen Griffdurchmesser liegen sie besonders gut in der Hand.
- Einfaches Einstellen und Überwachen der Temperatur durch das benutzerfreundliche Design des digitalen Reglers.
- Breite Stoßleisten an den Stirnseiten des Wagens schützen die Hände beim Durchfahren von Türen und schmalen Gängen.

Alles lecker. Auch bei großen Mengen.

- Zuverlässige Kontrolle durch leistungsstarke, gradgenau regulierbare Umluft-Kühlung bzw. -Heizung.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung: Abstandhalter an der Rückwand sorgen dafür, dass die Umluft im Innenraum rundum zirkulieren kann.
- Die umluftbeheizbaren Bankettwagen können mit Feuchtluft oder trocken beheizt werden – ganz wie es den Speisen am besten bekommt.



**reddot design award
winner 2011**

**Funktion und Form,
die überzeugen:
Die B.PRO Bankett-
wagen wurden mit
dem begehrten
„red dot design award“
ausgezeichnet.**

KÜHL-WAGEN

Im B.PRO Bankettwagen mit Umluft-Kühlung bleibt Kaltes schön frisch.

Ob Salat oder Pudding, Sorbet oder Parfait: im großen, gradgenau regelbaren Kühltemperatur-Bereich lässt sich von +8 °C bis -10 °C jede Anforderung genauestens regeln. Gleichmäßige, leistungsstarke Umluftkühlung sorgt für die Einhaltung der nach HACCP geforderten Temperaturen.



Intelligente Technik, clever verpackt: Die kleine, hocheffiziente Kühlmaschine ist sicher im Wageninneren integriert. So haben Sie beim Transport maximale Bodenfreiheit und die Technik ist sicher geschützt – sogar beim Überfahren von Schwellen und Bodenunebenheiten.

WÄRME-SPEICHER

Und im B.PRO Bankettwagen mit Umluft-Heizung bleibt Warmes lecker.



Suppe muss heiß sein – Gemüse nur warm, sonst zerfällt es. Warme Gerichte brauchen unterschiedliche Temperaturen um appetitlich auf den Tisch zu kommen. Das geschlossene Umluft-Heizsystem lässt sich exakt aufs Grad von +30 °C bis +90 °C einstellen.

Leistungsstark erreicht die Umluftheizung die Maximaltemperatur in nur 15 Minuten. Beheizt werden können die Wagen wahlweise trocken oder feucht.

Die Feuchtluftbeheizung schafft ein thermostatisch geregeltes Innenraumklima und optimiert die Wärmeübertragung auf die Speisen. Das Austrocknen kann verhindert werden. Der Wassertank hält für ca. 5 bis 6 Stunden. Er lässt sich schnell und einfach nachfüllen. Die umluftbeheizten Modelle BW 22 und BW 36 können ganz nach Wunsch mit oder ohne Mittelwand verwendet werden.

**Maximal
flexible
Bestückung**

Die einzigartige, halbhohle Mittelwand ermöglicht Ihnen den gleichzeitigen Einsatz von durchgehenden Rosten (1084 x 650 mm) und GN-Behältern oder kleineren Gastronorm-Rosten.

FREIE MENÜWAHL

Bestückung der Bankettwagen – ganz variabel.

Zum Einstellen von Tellern oder Schüsseln wird er mit Rosten verwendet. Speisen, die in GN-Behältern zwischengelagert sind werden direkt eingeschoben.

B.PRO Bankettwagen gibt es wahlweise mit 75 mm oder 115 mm Sickenabstand – so stehen bei gleicher Gerätegröße unterschiedliche Kapazitäten zur Wahl.



Beispiel für Bestückung mit GN-Behältern und durchgehenden Rosten im umluftbeheizten Bankettwagen BW 36.

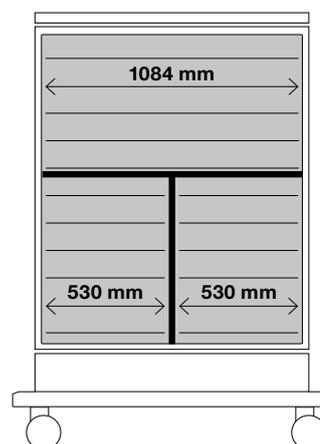


Beispiel für Maximalbestückung mit Tellern inklusive Clochen im umluftbeheizten Bankettwagen BW 18.

MAXIMALBESTÜCKUNG

a: ohne Mittelwand • b: mit halbohoher Mittelwand • c: mit hoher Mittelwand

Modell	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15	
Anordnung der Schrankfächer											
Sickenabstand in mm	115	75	115			75			115	75	
Mit GN-Behältern											
	GN 2/1-100	11	9	–	12	22	–	8	18	10	7
	GN 2/1-65	11	18	–	12	22	–	18	36	10	15
	GN 1/1-100	22	18	–	24	44	–	16	36	20	14
	GN 1/1-65	22	36	–	24	44	–	36	72	20	30
Mit GN-Rosten GR 2/1 (650 x 530 mm) und nicht gestapelten Tellern											
GN-Roste GR 2/1	11	17	–	12	22	–	16	34	9	14	
	Teller ø 24 cm	44	68	–	48	88	–	64	136	36	56
	Teller ø 26 cm	44	68	–	48	88	–	64	136	36	56
	Teller ø 28 cm	22	34	–	24	44	–	32	68	18	28
	Teller ø 30 cm	22	34	–	24	44	–	32	68	18	28
	Teller ø 31 cm	22	34	–	24	44	–	32	68	18	28
Mit Rosten (1084 x 650 mm) und nicht gestapelten Tellern											
Roste 1084 x 650 mm	–	–	11	5	–	17	8	–	–	–	
	Teller ø 24 cm	–	–	88	40	–	136	64	–	–	
	Teller ø 26 cm	–	–	88	40	–	136	64	–	–	
	Teller ø 28 cm	–	–	66	30	–	102	48	–	–	
	Teller ø 30 cm	–	–	66	30	–	102	48	–	–	
	Teller ø 31 cm	–	–	66	30	–	102	48	–	–	
Mit Rosten und gestapelten Tellern mit Clochen abgedeckt Max. 3 Teller mit Clochen übereinander (Höhe je Teller mit Cloche: ca. 65 mm)											
GN-Roste GR 2/1	6	6	–	6	12	–	4	12	5	5	
Roste 1084 x 650 mm	–	–	6	3	–	6	3	–	–	–	
Teller ø 26 cm	64	68	128	128	128	136	112	136	56	60	



**BW 22
mit halbohoher
Mittelwand**

FEINARBEIT

Qualität von B.PRO Catering Solutions zeigt sich im Detail.



Hochwertige Materialien.

B.PRO Bankettwagen werden aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die superglatte, mikrolierte Oberfläche ist besonders hygienisch. Die Kunststoffteile bestehen aus strapazierfähigem Polyethylen und Polyamid.



Tiefgezogen Auflagesicken.

Fertigungs-Knowhow von B.PRO Catering Solutions für eine perfekte Innenausstattung – ohne Schmutzfugen, ohne scharfe Ecken und Kanten. Das erleichtert die Reinigung und schafft zusätzliche Arbeitssicherheit für das Personal.



Robuster Stoßschutz.

Hält mehr aus und hält länger: Der umlaufend geschlossene und extrabreite Stoßschutz schützt Wagen, Wände und Mobiliar.



Mit Sicherheit gut untergebracht.

Die praktische Kabelführung sorgt dafür, dass Ihnen das Kabel auch im eingesteckten Zustand nicht im Weg ist. Das Kabel wird sicher unterhalb des Scharniers geführt und ist damit vor dem Einklemmen beim Öffnen der Türen geschützt.



Umlaufende Dichtungsrahmen.

Die umlaufenden Dichtungsrahmen stellen sicher, dass die beheizte oder gekühlte Luft dort bleibt, wo sie hingehört: im Inneren der Wagen. Sie können einfach ohne Werkzeug herausgenommen werden – servicefreundlich und hygienisch.

Energie effizient nutzen.

Der doppelwandig konstruierte Korpus ist durchgehend isoliert. In Verbindung mit dem Dichtungsrahmen in der Tür kann so keine Kalt- oder Warmluft entweichen – und wird keine Energie umsonst verbraucht.

Sowohl bei Korpus als auch Türen sind äußere und innere Edelstahlhülle thermisch vollständig voneinander getrennt.

Die eingesetzte Energie kann optimal zum Warm- bzw. Kalthalten der Speisen genutzt werden. Bei den umluftgekühlten Modellen sorgt ein Türkontaktschalter zusätzlich für das automatische Abschalten der Kühlung bei länger offener Tür. Das spart Strom. Und schützt vor Vereisung.

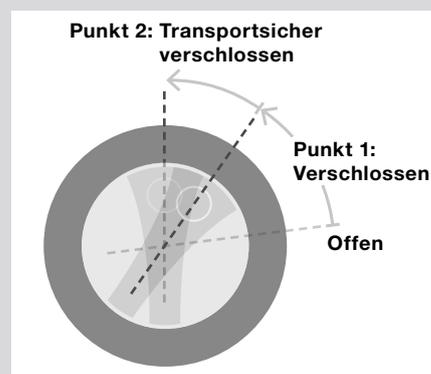
Mehr Bewegungsfreiheit.

Allzeit manövrierbereit: Die Türen sind so angebracht, dass die Schiebegriffe auch bei geöffneter Tür leicht zugänglich sind. Die robusten Scharniere ermöglichen eine Türöffnung bis zu 268°, die Türen lassen sich mittels Magneten schnell und einfach arretieren.



Sichere Türen.

Alle B.PRO Bankettwagen haben Türen mit einer 2-Punkt-Verriegelung. Bei zweifacher Verriegelung sind die Türen damit absolut transportsicher verschlossen. Beim einfachen Schließen können die Türen im Notfall auch von innen ganz leicht geöffnet werden. Sie erfüllen damit alle Sicherheitsanforderungen nach DIN EN 60335-2-89.



Intelligente Lösungen für bestes Handling: Die beheizbaren B.PRO Bankettwagen.



Heizmodul herausnehmbar.

Mit seinem ergonomischen Griff ist das Umluftheizmodul besonders leicht herausnehmbar. Und auch der Wassertank für die Feuchtluftbeheizung lässt sich bequem entnehmen. Beste Voraussetzungen für schnelle Reinigung und optimale Sauberkeit und Hygiene.



Nichts im Weg und trotzdem dicht.

Durch clever angebrachte Dichtungen dichten sich die beiden Türen gegenseitig ab – auch ohne Mittelwand, die Ihnen beim Hantieren mit großen Rosten oder Platten im Weg ist. Praktisch: Die Türen können unabhängig voneinander geöffnet werden. Das erleichtert die Arbeit, schützt vor unnötigem Temperaturverlust und hilft, Energie zu sparen.



Mit oder ohne Mittelwand.

Die umluftbeheizten Modelle BW 22 und BW 36 können Sie mit oder ohne Mittelwand verwenden – je nachdem, ob Sie mit GN-Behältern oder mit Rosten arbeiten. Eine Innovation von B.PRO Catering Solutions ist die halbohohe Mittelwand für den kombinierten Einsatz von Rosten und GN-Behältern in einem Wagen.

B.PRO BANKETTWAGEN, BEHEIZT

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	BW 11 Bankettwagen, beheizt	BW 18 Bankettwagen, beheizt
Korpus-Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> - Doppelwandig und isoliert - Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung 	
Heizung	<ul style="list-style-type: none"> - Umluftbeheizt - Gradgenau regelbar von +30 °C bis +90 °C - Anzeige mit LED-Display - Mit oder ohne Feuchtluft beheizbar - Abstandhalter an der Rückwand zur optimalen Warmluftverteilung - Heizeinschub herausnehmbar 	
Aufheizzeit	ca. 15 Minuten	
Elektr. Anschluss	220–240 V AC/50–60 Hz/2,2 kW	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> - Schiebegriffe auch bei geöffneten Türen zugänglich - Tür doppelwandig, isoliert und thermisch getrennt, mit umlaufendem, herausnehmbarem Dichtungsprofil - Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar - Vollständig geöffnete Tür arretierbar - Innenraum: Hygieneausführung HS - Schutzart: IP X4 	
Tür	1 Flügeltür	
Schrank-Innenraum	<ul style="list-style-type: none"> - 11 Paar tiefgezogene Auflagesicken - Sickenabstand: 115 mm - 1 Schrankfach 	<ul style="list-style-type: none"> - 18 Paar tiefgezogene Auflagesicken - Sickenabstand: 75 mm - 1 Schrankfach
Max. Anzahl GN-Behälter*	11 GN 2/1-100	18 GN 2/1-65
Max. Anzahl Roste* - Teller ø 24–26 cm - Teller ø 28–32 cm (nicht gestapelt)	11 Roste GR 2/1 - 44 Teller - 22 Teller	17 Roste GR 2/1 - 68 Teller - 34 Teller
Rollenausführung	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt, ø 160 mm	
Maße (L x B x H)	840 x 945 x 1920 mm	
Gewicht	146 kg	
Max. Tragfähigkeit	200 kg	
Material	CNS 18/10, Polyethylen, Polyamid	
Best.-Nr.	573 574	573 575

* Maximalbestückung: Siehe Seite 9

B.PRO BANKETTWAGEN, BEHEIZT



Modell	BW 22 Bankettwagen, beheizt	BW 36 Bankettwagen, beheizt
Korpus-Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> - Doppelwandig und isoliert - Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung 	
Heizung	<ul style="list-style-type: none"> - Umluftbeheizt - Gradgenau regelbar von +30 °C bis +90 °C - Anzeige mit LED-Display - Mit oder ohne Feuchtluft beheizbar - Abstandhalter an der Rückwand zur optimalen Warmluftverteilung - Heizeinschub herausnehmbar 	
Aufheizzeit	ca. 15 Minuten	
Elektr. Anschluss	220–240 V AC/50–60 Hz/2,2 kW	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> - Schiebegriffe auch bei geöffneten Türen zugänglich - Tür doppelwandig, isoliert und thermisch getrennt, mit umlaufendem, herausnehmbarem Dichtungsprofil - Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar - Vollständig geöffnete Tür arretierbar - Innenraum: Hygieneausführung HS - Schutzart: IP X4 	
Tür	2 Flügeltüren	
Schrank-Innenraum	<ul style="list-style-type: none"> - 11 Paar tiefgezogene Auflagesicken ohne Mittelwand - Sickenabstand: 115 mm - Je nach Mittelwand 1–2 Schrankfächer 	<ul style="list-style-type: none"> - 18 Paar tiefgezogene Auflagesicken ohne Mittelwand - Sickenabstand: 75 mm - Je nach Mittelwand 1–2 Schrankfächer
Max. Anzahl GN-Behälter*	Ohne Mittelwand keine GN	
Max. Anzahl Roste* - Teller ø 24–26 cm - Teller ø 28–32 cm (nicht gestapelt)	Ohne Mittelwand 11 Roste (1084 x 650) - 88 Teller - 66 Teller	Ohne Mittelwand 17 Roste (1084 x 650) - 136 Teller - 102 Teller
Rollenausführung	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt, ø 160 mm	
Maße (L x B x H)	1390 x 945 x 1920 mm	
Gewicht	225 kg	
Max. Tragfähigkeit	200 kg	
Material	CNS 18/10, Polyethylen, Polyamid	
Best.-Nr.	573 576	573 577

* Maximalbestückung: Siehe Seite 9

B.PRO BANKETTWAGEN, UMLUFTGEKÜHLT

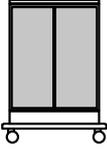
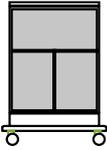
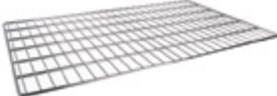
Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

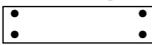
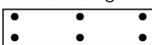


Modell	BW-UK 10 Bankettwagen, umluftgekühlt	BW-UK 15 Bankettwagen, umluftgekühlt
Korpus-Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> - Doppelwandig und isoliert - Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung 	
Kühlung	<ul style="list-style-type: none"> - Aktiv umluftgekühlt - Gradgenau regelbar von -10 °C bis $+8\text{ °C}$ - Anzeige mit LED-Display - Abstandhalter an der Rückwand zur optimalen Kaltluftverteilung - Revisionsblende an der Geräterückseite 	
Vorkühlzeit	Von $+25\text{ °C}$ auf $+2\text{ °C}$: ca. 15 Minuten	
Kältemittel	R 404A	
Elektr. Anschluss	220–240 V AC/50 Hz oder 60 Hz/0,5 kW	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> - Schiebegriffe auch bei geöffneten Türen zugänglich - Tür doppelwandig, isoliert und thermisch getrennt, mit umlaufendem, herausnehmbarem Dichtungsprofil - Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar - Vollständig geöffnete Tür arretierbar - Innenraum: Hygieneausführung HS - Schutzart: IP X4 	
Rollenausführung	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt, \varnothing 160 mm	
Tür	1 Flügeltür	
Schrank-Innenraum	<ul style="list-style-type: none"> - 10 Paar tiefgezogene Auflagesicken - Sickenabstand: 115 mm - 1 Schrankfach 	<ul style="list-style-type: none"> - 15 Paar tiefgezogene Auflagesicken - Sickenabstand: 75 mm - 1 Schrankfach
Max. Anzahl GN-Behälter*	10 GN 2/1-100	15 GN 2/1-65
Max. Anzahl Roste* - Teller \varnothing 24–26 cm - Teller \varnothing 28–32 cm (nicht gestapelt)	9 GR 2/1 <ul style="list-style-type: none"> - 36 Teller - 18 Teller 	14 GR 2/1 <ul style="list-style-type: none"> - 56 Teller - 28 Teller
Maße (L x B x H)	840 x 945 x 1920 mm	
Gewicht	180 kg	
Max. Tragfähigkeit	200 kg	
Material	CNS 18/10, Polyethylen, Polyamid	
Best.-Nr.	573 578	573 579

* Maximalbestückung: Siehe Seite 9

ZUBEHÖR UND OPTIONEN

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße Kapazität	Best.-Nr.
	Hohe Mittelwand herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22	–	573 580
		BW 36		573 581
	Halbhohe Mittelwand herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22	–	573 582
		BW 36		573 583
	Gastronorm-Roste GR 2/1	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * nur in Verbindung mit einer Mittelwand	650 x 530 mm	550 266
	Rost aus CNS	BW 22, BW 36 (nur ohne hohe Mittelwand)	1084 x 650 mm	146 646

Rollenanordnung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Rollendurchmesser
Anordnung A 	Stahlverzinkte Rollen wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle Modelle	ø 160 mm
		alle Modelle	ø 200 mm
Anordnung A 	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle Modelle	ø 160 mm
		alle Modelle	ø 200 mm
Anordnung D 	Rollen in Anordnungen D für BW 22 und BW 36 auf Anfrage möglich	BW 22, BW 36	–

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



REGALWAGEN

Die große Flotte für einen sicheren Speisentransport



← Glatte Oberflächen
für einfache Reinigung und
maximale Hygiene

← Durchschiebungssicherung
auf beiden Seiten

← Maximale Stabilität
durch verschweißte
Querverstrebungen
auf beiden Seiten

GUTE FAHRT

Regalwagen von B.PRO Catering Solutions. Qualität macht das Rennen.

B.PRO Regalwagen überzeugen durch die ideale Kombination aus Stabilität und Mobilität, denn auch Speisen wollen sicher von A nach B kommen.

Besonders im Detail zeigt sich die hochwertige Verarbeitung: Die Rohrbügel haben eine glatte Oberfläche, das heißt, keine Einzüge, keine Schmutzkanten, mehr Hygiene und mehr Design.

Bestücken, Lagern, Transportieren und Ausgeben! B.PRO Regalwagen sind perfekt für den multifunktionalen Einsatz und bieten reichlich Platz für GN-Behälter, GN-Bleche, GN-Tabletts und GN-Roste.

Wählen Sie aus 19 Modellen und dem sinnvollen Zubehörprogramm von Verkleidungen in Edelstahl und Resopal bis hin zu Staubschutz- und Isolierhauben.

Freuen Sie sich auf eine starke Flotte, die für jeden Anlass das passende Modell bietet.

**B.PRO Regalwagen:
Serienmäßig mit langer Lebensdauer.**



Rundum Stabilität

Der robuste umlaufende Bodenrahmen ist ein zusätzlicher Stabilitätsfaktor. Zudem schützt er die Auflageschienen vor Deformierung.



Sicherheit zuerst

Das spezielle U-Profil der Auflageschienen fungiert als integrierte Kippisicherung.



Quer verbunden

Querverbretungen erhöhen die Gesamtstabilität. Dank ihrer versetzten Anordnung können alle Auflageschienen genutzt werden.



Glatte Oberfläche

Rohrbügel ohne Einzüge. Das sorgt nicht nur für ein schönes, funktionelles Design, sondern auch für maximale Hygiene, da es keine Schmutzkanten gibt.



Auch unterwegs sicher

Die Durchschubsicherung ist beidseitig angebracht und sorgt somit in jeder Richtung für einen sicheren Transport.



Stoßschutz serienmäßig

Alle Regalwagen sind mit starkem Stoßschutz ausgestattet. Sie bewahren Wagen und Inventar vor Beschädigungen.

B.PRO REGALWAGEN



Modell	RWRA 850 Regalwagen	RWRA 850/900 Regalwagen	RWRA 851 Regalwagen	RWRA 851/900 Regalwagen	RWRA 852 Regalwagen
Besonderheit	mit Arbeitsplatte				2-teilig, mit Arbeitsplatte
Maße (L x B x H)	460 x 613 x 845 mm	460 x 613 x 900 mm	662 x 733 x 845 mm	662 x 733 x 900 mm	820 x 613 x 845 mm
Auflagenpaare	8 Paar				16 Paar
Auflagenabstand	73 mm				
Kapazität	8 GN 1/1 oder 16 GN 1/2	8 GN 1/1 oder 16 GN 1/2	8 GN 2/1 oder 16 GN 1/1	8 GN 2/1 oder 16 GN 1/1	16 GN 1/1 oder 32 GN 1/2
Gewicht (Kunststoffrollen)	13 kg	ca. 13 kg	17 kg	ca. 17 kg	22 kg
Tragfähigkeit	100 kg	100 kg	200 kg	200 kg	180 kg
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller				
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 572 926	Kunststoff* 569 966	Kunststoff* 572 928	Kunststoff* 569 967	Kunststoff* 572 930
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt 572 925		stahlverzinkt 572 927		stahlverzinkt 572 929

* rostfrei gem. DIN 18867-8



Modell	RWR 160 Regalwagen	RWR 160-20 Regalwagen	RWR 161 Regalwagen	RWR 161-20 Regalwagen
Maße (L x B x H)	460 x 613 x 1645 mm	460 x 613 x 1800 mm	662 x 733 x 1645 mm	662 x 733 x 1800 mm
Auflagenpaare	18 Paar	20 Paar	18 Paar	20 Paar
Auflagenabstand	73 mm	75 mm	73 mm	75 mm
Kapazität	18 GN 1/1 oder 36 GN 1/2	20 GN 1/1 oder 40 GN 1/2	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	20 GN 2/1 oder 40 GN 1/1
Gewicht (Kunststoffrollen)	15 kg	19 kg	25 kg	
Tragfähigkeit	200 kg			
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 572 934	Kunststoff* 572 303	Kunststoff* 572 936	Kunststoff* 572 304
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt 572 933	stahlverzinkt 568 497	stahlverzinkt 572 935	stahlverzinkt 568 498

* rostfrei gem. DIN 18867-8

B.PRO REGALWAGEN



Modell	RWRR 161 Regalwagen	RWRE 161 Regalwagen	RWRE 162 Regalwagen	RWR-VP 163 Regalwagen	RWR SK-161 Regalwagen
Besonderheit	im leeren Zustand raumsparend ineinander zu schieben	für Einfahrkühlschränke	2-teilig	zum Lagern und Bereitstellen von vorportionierten und abgedeckelten Kaltkomponenten	Salat- und Dessert-Ausgabewagen mit Entnahmeklappen
Maße (L x B x H)	662 x 734 x 1645 mm	587 x 658 x 1645 mm	820 x 613 x 1645 mm	671 x 832 x 1675 mm	662 x 733 x 1645 mm
Auflagenpaare	18 Paar		36 Paar	12 Paar	5 Paar + 9 Paar
Auflagenabstand	73 mm			115 mm	115 mm + 73 mm
Kapazität	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	36 GN 1/1 oder 72 GN 1/2	24 EN Tablett	14 GN 2/1-20 oder 14 BZG 2/1-20
Gewicht (Kunststoffrollen)	25 kg		29 kg	18 kg	30 kg
Tragfähigkeit	200 kg			240 kg	200 kg
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller				
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 572 938	Kunststoff* 572 940	Kunststoff* 572 942	Kunststoff* 572 923	Kunststoff* 572 944
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt 572 937	stahlverzinkt 572 939	stahlverzinkt 572 941	stahlverzinkt 572 945	stahlverzinkt 572 943

* rostfrei gem. DIN 18867-8

Weitere Informationen über diese Produkte und das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

B.PRO REGALWAGEN FÜR DEN EINSATZ BEI COOK & CHILL



Modell	RWR 2 Regalwagen	RWR 3 Regalwagen	RWR 2-A Regalwagen	RWR 3-A Regalwagen
Besonderheit	2-teilig, zum Einhängen von GN-Behältern	3-teilig, zum Einhängen von GN-Behältern	2-teilig, mit Aufsatz, zum Einhängen von GN-Behältern	3-teilig, mit Aufsatz, zum Einhängen von GN-Behältern
Maße (L x B x H)	812 x 625 x 900 mm	1165 x 625 x 900 mm	812 x 625 x 1200 mm	1165 x 625 x 1200 mm
Auflagenpaare	6 Paar + 2 Paar	9 Paar + 3 Paar	6 Paar + 2 Paar + 2 Paar im Aufsatz	9 Paar + 3 Paar + 3 Paar im Aufsatz
Auflagenabstand	165 mm			
Kapazität	8 GN 1/1	12 GN 1/1	10 GN 1/1	15 GN 1/1
Gewicht (Kunststoffrollen)	17 kg	23 kg	22 kg	31 kg
Tragfähigkeit	60 kg	70 kg		80 kg
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 572 305	Kunststoff* 572 306	Kunststoff* 572 307	Kunststoff* 572 308
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt 568 432	stahlverzinkt 568 446	stahlverzinkt 568 403	stahlverzinkt 568 416



Modell	RWR 3 KS Regalwagen	RWR 3-A KS Regalwagen	RWR-VP 163 KS Regalwagen
Besonderheit	zur Bereitstellung der Speisen für die Portionierung am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, mit durchgehender Bodenplatte		zur Bereitstellung von vorportionierten Speisen auf Tablett am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, mit durchgehender Bodenplatte
Maße (L x B x H)	ca. 1180 x 625 x 900 mm	ca. 1180 x 823 x 1200 mm	ca. 671 x 832 x 1675 mm
Auflagenpaare	24 Paar	27 Paar	12 Paar
Auflagenabstand	82 mm		115 mm
Kapazität	24 x GN 1/1 oder 48 x GN 1/2	27 x GN 1/1 oder 54 x GN 1/2	24 x GN- oder EN-Tabletts
Gewicht (Kunststoffrollen)	ca. 30 kg	ca. 38 kg	ca. 20 kg
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 573 384	Kunststoff* 573 386	Kunststoff* 573 388
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt 573 385	stahlverzinkt 573 387	stahlverzinkt 573 389

* rostfrei gem. DIN 18867-8

B.PRO REGALWAGEN FÜR DEN EINSATZ MIT EUTEKTISCHEN PLATTEN



Modell	RWR-EP 23 Regalwagen	RWR-EP 46 Regalwagen
Besonderheit	zum Transport und zur Lagerung von Eutektischen Platten im Kühlhaus	
Maße (L x B x H)	464 x 619 1675 mm	668 x 739 x 1675 mm
Auflagenpaare	23 Paar	
Auflagenabstand	58 mm	
Kapazität	23 Eutektische Platten (Längseinschub)	46 Eutektische Platten (Quereinschub)
Gewicht (Kunststoffrollen)	31 kg	39 kg
Tragfähigkeit	200 kg	
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 573 962	Kunststoff* 573 963

* rostfrei gem. DIN 18867-8

B.PRO REGALWAGEN FÜR EUROBEHÄLTER ODER BACKBLECHE



Abbildung inkl. Eurobehältern

Modell	RWR-E 6 x 4 Regalwagen zum Transport von Eurobehältern	RWR-B 6 x 4 Regalwagen zum Transport von Backblechen
Besonderheit	für Eurobehälter 600 x 400 mm	für Backbleche 600 x 400 mm
Maße (L x B x H)	686 x 536 x 1515 mm	686 x 536 x 1729 mm
Auflagenpaare	5 Paar	20 Paar
Auflagenabstand	245 mm	73 mm
Kapazität	5 Eurobehälter E2 600 x 400 x 200 mm	20 Backbleche 600 x 400 mm
Gewicht (Kunststoffrollen)	14 kg	21,5 kg
Tragfähigkeit je Auflagenpaar	25 kg	25 kg
Tragfähigkeit gesamt	125 kg	200 kg
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 575 102	Kunststoff* 575 104
Rollenvariante Best.-Nr.	Stahl, verzinkt 575 103	Stahl, verzinkt 575 105

* rostfrei gem. DIN 18867-8

B.PRO TRANSPORTWAGEN FÜR EUROBEHÄLTER



Abbildung inkl. Eurobehältern

Modell	TRE 6 x 4 Plattformwagen für Eurobehälter	TRE 6 x 4 Plattformwagen für Eurobehälter	TWE 6 x 4 Transportwagen für Eurobehälter
Besonderheit	mit Schiebegriff	ohne Schiebegriff	
Maße (L x B x H)	742 x 430 x 950 mm	640 x 430 x 201 mm	940 x 700 x 1585 mm
Plattformhöhe	201 mm	201 mm	
Plattformgröße	640 x 430 mm	640 x 430 mm	Kapazität: 12 E2-Kisten
Gewicht	10 kg	8 kg	50 kg
Tragfähigkeit gesamt	120 kg	120 kg	350 kg (175 kg je Ablage)
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	ø 160 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 575 098	Kunststoff* 575 096	-
Rollenvariante Best.-Nr.	Stahl, verzinkt 575 099	Stahl, verzinkt 575 097	Stahl, verzinkt 575 101

* rostfrei gem. DIN 18867-8

Details

Optional für TWE 6 x 4



TWE 6 x 4 mit ergonomischem Schiebegriff



TWE 6 x 4 mit optionaler beidseitiger Durchschubsicherung

ZUBEHÖR

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
	Staubschutzhaube für Regalwagen	Staubschutzhaube , bestehend aus durchsichtigem und reißfestem PE, 200 µ, 5-seitiger Schutz, mit Klettverschluss	RWR 160	573 771
			RWR 161	568 772
			RWRR 161	568 757
			RWRR 162	573 018
			RWR-VP 163	568 773
	Isolierhaube für Regalwagen	Isolierhaube , Innen- und Außenseite aus lebensmitteltauglichem und reißfestem PE, 300 µ, Füllung: 3 mm dickes PP, beidseitig aluminisiert, 5-seitiger Schutz (Füllung: 3 mm dickes PP), mit Klettverschluss, (nicht geeignet für RWR mit Verkleidung)	RWR 160	568 774
			RWR 161	568 775
			RWRR 161	568 905
			RWRR 162	568 776
			RWR-VP 163	573 017
	Verkleidung aus CNS	Verkleidung 2- oder 3-seitig aus CNS	alle RWR	Bitte bei Bestellung angeben
	Abdeckung	Wagendach aus CNS	RWR 160 RWR 161 RWR 162	
	Schiebegriff	Schiebegriff aus CNS, nicht in Kombination mit Staubschutz- oder Isolierhauben möglich	RWR 2, RWR 3, RWR 2-A, RWR 3-A, RWR 160, RWR 160-20, RWR 161, RWR 161-20, RWR 162	
	Transportsicherungsbügel	Transportsicherungsbügel aus CNS	RWR 160, RWR 161, RWR 162, RWR-VP 163, RWR 160-20, RWR 161-20, RWRA 850, RWRA 851, RWRA 852, RWR 751	
ohne Abbildung	Edelstahlrollen	Edelstahlrollen	alle RW	

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

EINER FÜR ALLES

**Die Servier- und Abräumwagen von B.PRO Catering Solutions.
Langfristig zuverlässig.**

LAST. WAGEN.

Perfekte mobile Helfer aus Edelstahl.

Die halten jede Menge aus.



In Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung geht es in Stoßzeiten oft hoch her. Tagein, tagaus werden große Mengen Geschirr transportiert und das möglichst flott.

Die machen alles mit – die Servier- und Transportwagen von B.PRO Catering Solutions. Extra stabil konstruiert und hochwertig verarbeitet,

transportieren sie alles, was man ihnen auflädt – leicht, wendig und viele Transport-Kilometer lang.

Für alles die passende Größe: Die Servier- und Abräumwagen für Transport, Zwischenlagerung oder Aufbewahrung. Mit zusätzlichen Borden als XXL-Version auch für große Kapazitäten. Die gängigsten Servier- und Abräum-

wagen sind ab Lager lieferbar und somit in kürzester Zeit einsatzbereit.

Typisch B.PRO: Mehr Qualität. Mehr Service. Mehr Möglichkeiten.



Fest verbunden.

Perfekt geschweißte, durchgehende Nähte verbinden und stabilisieren Rohrrahmen und Borde. Das hält. Ewig.



Stabil und sicher.

Eingerollte Kanten und ein großer, tiefgezogener Profilrand machen die Borde stabil und belastbar. Sie schützen bei der Arbeit auch vor Schnitten und Kratzern.



Scherben – keine Chance.

Auch wenn es mal ruppig zugeht oder schnell um die Kurve: durch den umlaufenden, erhöhten Profilrand an jedem Bord rutscht nichts über die Kante.



Höchste Laufruhe.

Wie ein Schalldämpfer ist unter jedem Bord eine Antidröhnmatte angebracht. Lästige Fahrgeräusche werden so deutlich reduziert.



Stoßgeschützt.

Serienmäßig: der robuste Stoßschutz bewahrt Wagen und Inventar vor Macken und Schrammen.



Extra hart im Nehmen.

Für extreme Beanspruchung sind auf Wunsch zusätzliche Verstärkungsprofile und Knotenbleche erhältlich.

SCHÖNER ANBLICK.

Sichtschutz und attraktiv verkleidet in einem. Im Handumdrehen.

Die Verkleidung für B.PRO Servierwagen versteckt alles, was keiner sehen soll. Und schützt, was sauber bleiben muss: benutztes oder sauberes Geschirr verschwindet einfach hinter geschlossenen Türen.



Die stabilen Seitenwände lassen sich ganz einfach einhängen: hinter den Rand des oberen Bordes klemmen, auf dem unteren Bord sicher fixieren – und fertig. Auch das Aushängen ist einfach und erleichtert das Reinigen.

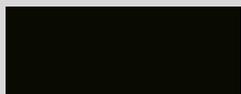
Die dreiseitige Verkleidung gibt es mit und ohne Flügeltüren. Die geöffneten Türen kann man innerhalb des Stoßschutzes arretieren – das macht das Manövrieren leicht und beugt Beschädigungen vor.

Außer in Edelstahl gibt es die Verkleidung in 12 ausgewählten Farben, die den Servierwagen in jeder Umgebung zum attraktiven „Hingucker“ machen.



Die Seitenwände:
Einfach einhängen und genauso einfach wieder abnehmen.

NEUTRAL COLOURS



Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau



Signalweiß

LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot

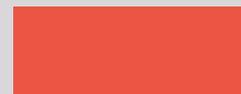


Petrolgrün



Meerblau

FRESH COLOURS



Candyred



Neomint



Granny



Limette

SW-KIDS

B.PRO Servierwagen Kids



Mit den B.PRO Servierwagen Kids wird die Kindergarten- und Schulpflegung ein Leichtes. Dank der niedrigen Höhe können die kleinen Gäste alle Flächen auf dem Wagen leicht erreichen.

Und das ganz sicher: Die eingerollten Kanten schützen vor Verletzungen. Der Servierwagen verfügt über einen robusten Stoßschutz, eine Anti-dröhnmatte wirkt schalldämmend.

Der Wagen ist in verschiedenen Ausführungen verfügbar, natürlich auch mit Verkleidung.



DAS PLUS FÜR MEHR PLATZ

Mit der Arbeitsplatte zum Aufsetzen auf Servierwagen schaffen Sie im Handumdrehen eine hochfunktionale, mobile Schneidfläche zum Vorbereiten und Ausgeben.



Arbeitsplatte

Herzstück ist die Arbeitsplatte aus Edelstahl. Sie passt perfekt auf jeden vorhandenen B.PRO Servierwagen 8x5. Eine spezielle Befestigung ist nicht notwendig und die Platte kann jederzeit wieder abgenommen werden. Sie enthält zwei Ausschnitte zum Einsetzen von zwei GN 1/3-65 für den Transport von Schneidgut oder als Auffangbehälter.

Eine ideale Ergänzung zur Frontcooking-Station BPRO COOK.



Schneidbrett aus Kunststoff

Das Schneidbrett aus Kunststoff hat stabilen Halt und ist optimal auf die Arbeitsplatte und die integrierten GN-Behälter abgestimmt. Praktisch: Es enthält eine Safrinne mit Auslauf in die GN-Behälter der Arbeitsplatte.

Einhängerahmen für GN-Behälter inkl. Bügel für Küchenrolle

Noch mehr Ablagemöglichkeiten erhalten Sie durch den Einhängerahmen. Er kann schnell und einfach an- und abgehängt werden und bietet genug Platz für 3 GN 1/6. Griffbereit: Am Rahmen ist ein Bügel für die Küchenpapierrolle befestigt.

Messerhalter zum Aufsetzen auf GN 1/6

Messer lassen sich in Kombination mit dem spülmaschinenfesten Messerhalter in jedem tieferen GN 1/6 aufbewahren. Da der Messerhalter nicht den kompletten Behälter abdeckt, bleibt noch genug Platz für Zange, Löffel oder andere Kochutensilien

Hustenschutz für Servierwagen

Durch den optionalen Hustenschutz eignet sich Ihr Servierwagen 8 x 5 auch als flexible, mobile Ausgabe. Der Hustenschutz ist extraleicht und kann nachträglich an nahezu allen SW 8 x 5 befestigt werden.



ABRÄUMSTATION

Ganz einfach: B.PRO Servierwagen als mobile und flexible Lösung beim Abräumen.

Mobile Abräumstation:

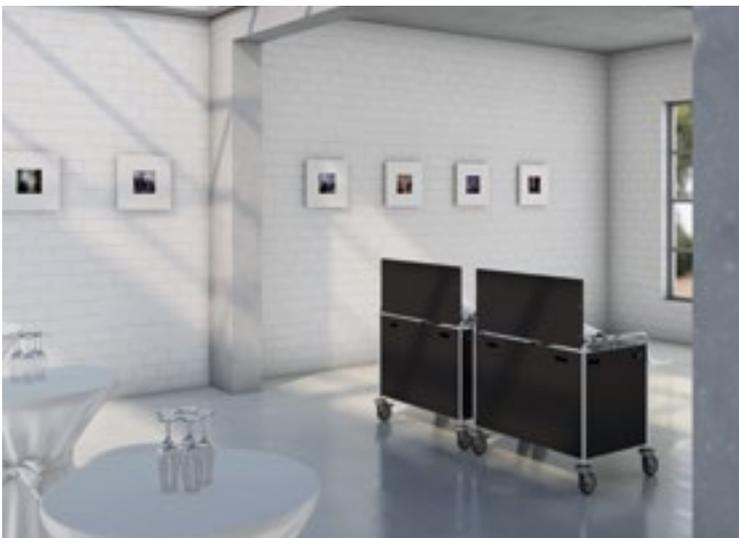
Schnell sortiert und ab damit.

Mit dem Servierwagen als Basis ist die Abräumstation wie geschaffen fürs Abstellen, Sortieren und Rückführen von Tablett, Geschirr und Besteck von bis zu 45 Gästen. Clevere Details und ein Sichtschutz mit Kennzeichnungen-Möglichkeit erhöhen die Effizienz.

Im Service, z.B. im Biergarten oder bei Veranstaltungen, hilft die mobile Abräumstation beim Bündeln von Arbeitsgängen und spart Zeit, wenn es hektisch wird.



Wie geschaffen für die Selbstbedienung. In Schulen und Kindergärten ist das Mithelfen beim Abräumen ein Lernfaktor im Umgang mit Ressourcen. Mit der Abräumstation kann man übersichtlich Tablett, Teller, Besteck und Gläser, aber auch Restmüll und Papier sortieren. Wendige Rollen erleichtern den Weg zurück in die Spülküche.



Ablagebord für Tablettts

Das Ablagebord zum Abstellen von Tablettts wird einfach und schnell eingehängt. Durch Umdrehen lässt es sich wahlweise auf Standardhöhe (ca. 850 mm) oder Kinderhöhe (ca. 700 mm) bringen.



Tropfwanne zum Abstellen von Gläsern und Tassen

Die Tropfwanne aus Edelstahl passt perfekt auf das oberste Bord und hat zwei integrierte Stege am Boden. Einfach den Gläserkorb aufsetzen – und Flüssigkeiten laufen in die Tropfwanne ab.

Einhängerahmen für GN-Behälter

Rahmen zum seitlichen Einhängen von GN-Behältern für Besteck oder als Sammelbehälter.



BESTECKKAUFSATZ



Servierwagen mit Besteckaufsatz

In Kombination mit dem SW 10 x 6 bietet der Besteckaufsatz genug Platz für Besteck, Tablettts, Geschirr, Servietten und Würzmittel. Er kann jederzeit nachgerüstet und einfach wieder abgenommen werden.

Eine feste Verschraubung sorgt für hohe Stabilität. Inkl. 5 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus Edelstahl mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglas-Abdeckung.

B.PRO SERVIERWAGEN SW KIDS UND SW 6 x 4



Modell	SW 6 x 4-2 Kids Servierwagen	SW 8 x 5-2 Kids Servierwagen
Maße (L x B x H)	700 x 500 x 800 mm	900 x 600 x 800 mm
Lichtes Maß zw. den Borden	435 mm	
Gewicht (Kunststoffrollen)	10 kg	12 kg
Tragfähigkeit	120 kg	
Anzahl der Borde	2 Borde	
Maße der Borde (L x B)	600 x 400 mm	800 x 500 mm
Max. Belastung je Bord	80 kg	
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 574 983	Kunststoff* 574 985
Rollenvariante Best.-Nr.	Stahl, verzinkt 574 984	Stahl, verzinkt 574 986

* rostfrei gemäß DIN 18867-8



Modell	SW 6 x 4-2 Servierwagen	SW 6 x 4-3 Servierwagen
Maße (L x B x H)	700 x 500 x 950 mm	
Lichtes Maß zw. den Borden	585 mm	275 mm
Gewicht (Kunststoffrollen)	11 kg	13 kg
Tragfähigkeit	120 kg	
Anzahl der Borde	2 Borde	3 Borde
Maße der Borde (L x B)	600 x 400 mm	
Max. Belastung je Bord	80 kg	
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 569 767	Kunststoff* 569 768
Rollenvariante Best.-Nr.	Stahl, verzinkt 566 246	Stahl, verzinkt 566 247
Rollenvariante Best.-Nr.	luftidentisch 574 722	luftidentisch 574 721

* rostfrei gemäß DIN 18867-8

B.PRO SERVIERWAGEN SW 8 x 5 UND SW 9 x 6



Modell	SW 8 x 5-2 Servierwagen	SW 8 x 5-3 Servierwagen	SW 8 x 5-4 Servierwagen	SW 8 x 5-5 Servierwagen
Maße (L x B x H)	900 x 600 x 950 mm		900 x 600 x 1290 mm	
Lichtes Maß zw. den Borden	585 mm	275 mm	285 mm	205 mm
Gewicht (Kunststoffrollen)	15 kg	18 kg	21 kg	25 kg
Tragfähigkeit	120 kg			
Anzahl der Borde	2 Borde	3 Borde	4 Borde	5 Borde
Maße der Borde (L x B)	800 x 500 mm			
Max. Belastung je Bord	80 kg			
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 569 769	Kunststoff* 569 770	Kunststoff* 569 771	Kunststoff* 569 772
Rollenvariante Best.-Nr.	Stahl, verzinkt 555 527	Stahl, verzinkt 555 528	Stahl, verzinkt 563 437	Stahl, verzinkt 563 438
Rollenvariante Best.-Nr.	luftidentisch 573 476	luftidentisch 573 478	--	--

* rostfrei gem. DIN 18867-8



Modell	SW 9 x 6-2 Servierwagen	SW 9 x 6-3 Servierwagen	SW 9 x 6-4 Servierwagen	SW 9 x 6-5 Servierwagen
Maße (L x B x H)	1000 x 650 x 950 mm		1000 x 650 x 1290 mm	
Lichtes Maß zw. den Borden	585 mm	275 mm	285 mm	205 mm
Gewicht (Kunststoffrollen)	18 kg	20 kg	30 kg	32 kg
Tragfähigkeit	120 kg			
Anzahl der Borde	2 Borde	3 Borde	4 Borde	5 Borde
Maße der Borde (L x B)	900 x 550 mm			
Max. Belastung je Bord	80 kg			
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 569 773	Kunststoff* 569 774	Kunststoff* 569 775	Kunststoff* 569 776
Rollenvariante Best.-Nr.	Stahl, verzinkt 555 531	Stahl, verzinkt 555 532	Stahl, verzinkt 563 448	Stahl, verzinkt 563 449
Rollenvariante Best.-Nr.	--	luftidentisch 574 732	--	--

* rostfrei gemäß DIN 18867-8

B.PRO SERVIERWAGEN SW 10 x 6 BASIC UND SW 10 x 6



Modell	SW 10 x 6-2 BASIC Servierwagen	SW 10 x 6-3 BASIC Servierwagen	SW 10 x 6-4 BASIC Servierwagen	SW 10 x 6-5 BASIC Servierwagen
Maße (L x B x H)	1100 x 700 x 950 mm		1100 x 700 x 1290 mm	
Lichtes Maß zw. den Borden	585 mm	275 mm	285 mm	205 mm
Gewicht (Kunststoffrollen)	20 kg	23 kg	34 kg	37 kg
Tragfähigkeit	120 kg			
Anzahl der Borde	2 Borde	3 Borde	4 Borde	5 Borde
Maße der Borde (L x B)	1000 x 600 mm			
Max. Belastung je Bord	80 kg			
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 573 486	Kunststoff* 573 488	Kunststoff* 573 490	Kunststoff* 573 492
Rollenvariante Best.-Nr.	Stahl, verzinkt 573 487	Stahl, verzinkt 573 489	Stahl, verzinkt 573 491	Stahl, verzinkt 573 493
Rollenvariante Best.-Nr.	luftidentisch 574 735	luftidentisch 574 734	--	--

* rostfrei gem. DIN 18867-8



Modell	SW 10 x 6-2 Servierwagen	SW 10 x 6-3 Servierwagen	SW 10 x 6-4 Servierwagen	SW 10 x 6-5 Servierwagen
Maße (L x B x H)	1100 x 700 x 1010 mm		1100 x 700 x 1350 mm	
Lichtes Maß zw. den Borden	585 mm	275 mm	285 mm	205 mm
Gewicht (Kunststoffrollen)	23 kg	28 kg	40 kg	42 kg
Tragfähigkeit	160 kg	200 kg		
Anzahl der Borde	2 Borde	3 Borde	4 Borde	5 Borde
Maße der Borde (L x B)	1000 x 600 mm			
Max. Belastung je Bord	80 kg			
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 569 778	Kunststoff* 569 780	Kunststoff* 569 782	Kunststoff* 569 784
Rollenvariante Best.-Nr.	Stahl, verzinkt 555 536	Stahl, verzinkt 555 538	Stahl, verzinkt 563 459	Stahl, verzinkt 563 462
Rollenvariante Best.-Nr.	--	luftidentisch 574 733	--	--
Rollenausführung	ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 569 777	Kunststoff* 569 779	Kunststoff* 569 781	Kunststoff* 569 783
Rollenvariante Best.-Nr.	Stahl, verzinkt 555 535	Stahl, verzinkt 555 537	Stahl, verzinkt 563 458	Stahl, verzinkt 563 461

* rostfrei gem. DIN 18867-8

B.PRO SERVIERWAGEN SW 8 X 5 SCHWERE AUSFÜHRUNG



Modell	SW 8 x 5-2 schwere Ausführung	SW 8 x 5-3 schwere Ausführung
Maße (L x B x H)	900 x 600 x 1035 mm	
Lichtes Maß zw. den Borden	585 mm	275 mm
Gewicht (Kunststoffrollen)	17 kg	20 kg
Tragfähigkeit	160 kg	200 kg
Anzahl der Borde	2 Borde	3 Borde
Maße der Borde (L x B)	800 x 500 mm	
Max. Belastung je Bord	80 kg	
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 575 176	Kunststoff* 575 178
Rollenvariante Best.-Nr.	Stahl, verzinkt 575 177	Stahl, verzinkt 575 179

* rostfrei gem. DIN 18867-8

B.PRO ABRÄUMWAGEN ARW



Modell	ARW 9 x 6-2 Abräumwagen	ARW 9 x 6-3 Abräumwagen	ARW 10 x 6-2 Abräumwagen	ARW 10 x 6-3 Abräumwagen
Maße (L x B x H)	1000 x 650 x 1030 mm		1100 x 700 x 1010 mm	1100 x 700 x 1010 mm
Besonderheit	mit dreiseitiger, geschlossener Galerie			
Lichtes Maß zw. den Borden	585 mm	275 mm	481 mm	275 mm
Gewicht	19 kg	23 kg	25 kg	30 kg
Tragfähigkeit	120 kg		160 kg	200 kg
Anzahl der Borde	2 Borde	3 Borde	2 Borde	3 Borde
Maße der Borde (L x B)	900 x 550 mm		1000 x 600 mm	
Max. Belastung je Bord	80 kg			
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 569 786	Kunststoff* 569 787	Kunststoff* 569 788	Kunststoff* 575 223
Rollenvariante Best.-Nr.	Stahl, verzinkt 563 022	Stahl, verzinkt 563 055	--	--
Rollenausführung	--	--	ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	
Rollenvariante Best.-Nr.	--	--	Kunststoff* 569 789	Kunststoff* 575 224

* rostfrei gem. DIN 18867-8

MOBILE ABRÄUMSTATION MCS 10 X 6-3



Mit Ausschnitt für Abfallbehälter (2x GN 1/3-200) im oberen Bord, Inkl. 4 Knotenblechen je Bord an den beiden oberen Borden, 2x GN-B 1/3-200 im Lieferumfang enthalten

Abb. inkl Zubehör: Seitlicher GN-Einhängerahmen mit GN-Behältern, Tropfwanne, Ablagebord und 3-seitiger Verkleidung

Modell	MCS 10 x 6-3 Mobile Abräumstation
Maße (L x B x H)	1100 x 700 x 950 mm
Lichtes Maß zw. den Borden	275 mm
Gewicht	23 kg
Tragfähigkeit	150 kg
Anzahl der Borde	3 Borde
Maße der Borde (L x B)	1000 x 600 mm
Max. Belastung je Bord	80 kg
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 382 663

* rostfrei gem. DIN 18867-8

B.PRO SERVIERWAGEN SW 10 x 6 BASIC GDD



Abbildung mit Zubehör
Aufsatzrahmen und
GN-Deckel

Lager- und Transportmöglichkeit für Gastronorm-Deckel mit Dichtung.

Das Aufsatzgestell GDD von B.PRO ist die ideale Lösung zum richtigen Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung. Durch seine spezielle Geometrie passt es perfekt auf Servierwagen-Borde 10 x 6. Es fasst bis zu 30 Gastronorm-Deckel GN 1/1 oder ein Vielfaches an kleineren Deckeln.

Zum Aufsatzgestell gibt es den Servierwagen SW 10 x 6-3 BASIC GDD. Dank des größeren Bordabstands nimmt jedes Bord ein Aufsatzgestell GDD auf. Der Servierwagen ist damit ein mobiler Aufbewahrungsort für größere Kapazitäten.

Modell	SW 10 x 6-3 BASIC GDD Servierwagen
Maße (L x B x H)	1100 x 700 x 1290 mm
Lichtes Maß zw. den Borden	445 mm
Gewicht (Kunststoffrollen)	30 kg
Tragfähigkeit	150 kg
Anzahl der Borde	3 Borde
Maße der Borde (L x B)	1000 x 600 mm
Max. Belastung je Bord	50 kg
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 574 166

Abbildung	Ausführung	Best.-Nr.
	<p>Aufsatzgestell GDD zum sachgerechten Aufbewahren von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung</p> <p>Für die Modelle: SW 10 x 6-2, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC GDD, Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar</p>	574 167

ROLLENOPTIONEN FÜR B.PRO SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN

Abbildung	Modell	Ausführung	Best.-Nr.
	Luftidentische Rollen	Luftidentische Rollen , ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, für alle SW- und ARW-Modelle	Bitte bei Bestellung angeben
	Antistatische Rollen	Antistatische Rollen , ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, für die Modelle: SW 6 x 4, SW 8 x 5, SW 9 x 6, SW 10 x 6 BASIC, ARW 9 x 6	Bitte bei Bestellung angeben
	Edelstahlrollen	Edelstahlrollen , ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, für alle SW- und ARW-Modelle	Bitte bei Bestellung angeben
	Luftbereifte Rollen, ø 180 mm	Luftbereifte Rollen , ø 180 mm, 4 Lenkrollen, für die Modelle: SW 6 x 4, SW 8 x 5, SW 9 x 6, SW 10 x 6 BASIC, ARW 9 x 6	Bitte bei Bestellung angeben
	Luftbereifte Rollen, ø 200 mm	Luftbereifte Rollen , ø 200 mm, wahlweise 2 Bock- und Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, für die Modelle: SW 10 x 6, SW 8 x 5-2 schwere Ausführung, SW 8 x 5-3 schwere Ausführung	Bitte bei Bestellung angeben

VERKLEIDUNGS-SETS FÜR B.PRO SERVIERWAGEN



	Verkleidung, 3-seitig	Verkleidung, 3-seitig, mit frontseitigen Flügeltüren**	Flügeltüren, frontseitig**
Ausführung	zum Einhängen an B.PRO Servierwagen	zur einfachen Montage an B.PRO Servierwagen	zur einfachen Montage an B.PRO Servierwagen
Besonderheit	Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar		--
Material	Edelstahl oder Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben		
Für Modell	 SW 6 x 4-2 Kids (Besonders für Kinderverpflegung geeignet)		
Farbige Verkleidung Best.-Nr.	383 710*	383 712*	383 711*
Für Modell	 SW 8 x 5-2 Kids (Besonders für Kinderverpflegung geeignet)		
Farbige Verkleidung Best.-Nr.	383 713*	383 715*	383 714*
Für Modell	SW 8 x 5-2, SW 8 x 5-3, SW 8 x 5-2 schwere Ausführung, SW 8 x 5-3 schwere Ausführung		
Farbige Verkleidung Best.-Nr.	375 453*	375 454*	380 362*
Lagerhaltig/schnell lieferbar	limette	574 130	574 135
	granny	574 131	574 136
	graphitschwarz	574 133	574 138
	steingrau	574 736	574 737
Edelstahl-Verkleidung Best.-Nr.	375 449	375 450	380 360
Für Modell	SW 9 x 6-2, SW 9 x 6-3		
Farbige Verkleidung Best.-Nr.	383 341*	383 460*	383 458*
Für Modell	SW 10 x 6-2, SW 10 x 6-3, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC, MCS 10 x 6-3		
Farbige Verkleidung Best.-Nr.	375 455*	375 456*	380 363*
Edelstahl-Verkleidung Best.-Nr.	375 451	375 452	380 361

*Alle Verkleidungen und Türen sind in 14 verschiedenen Farben erhältlich. Übersicht: siehe Seite 4

**Nicht möglich in Kombination mit Knotenblechen.

ZUBEHÖR FÜR B.PRO SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN

Abbildung	Modell	Ausführung	Maße (B x L x H) Kapazität	Best.-Nr.
	Arbeitsplatte WB 8 x 5	Arbeitsplatte aus Edelstahl mit Ausschnitt für 2 GN-Behälter 1/3-65, zum Aufsetzen auf Servierwagen, inkl. 2x GN 1/3-65, für die Modelle: SW 8 x 5 (ohne Galerie)	773 x 500 x 61 mm	574 773
Abb. zeigt Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist 	Einhängerahmen	Einhängerahmen aus Edelstahl, für GN-Behälter, inkl. Bügel für Küchenrolle, für Arbeitsplatte WB 8 x 5	231 x 477 x 200 mm	574 783
	Schneidbrett	Schneidbrett , Kunststoff, auf die Arbeitsplatte und die integrierten GN-Behälter abgestimmt, Safrinne mit Auslauf, für Arbeitsplatte WB 8 x 5	530 x 325 x 20 mm, (GN 1/1)	574 776
Abb. zeigt Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist 	Messerhalter	Messerhalter zum Aufsetzen auf GN 1/6, Kunststoff	114 x 162 x 20 mm	574 774
	Hustenschutz SW SG	Hustenschutz für Servierwagen, zur nachträglichen Befestigung, aus Acrylglas (PMMA), für die Modelle: SW 8 x 5	828 x 253 x 317 mm	574 782
Abb. zeigt Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist 	Set Arbeitsplatte Kunststoff	Set Arbeitsplatte mit Schneidbrett Kunststoff - Arbeitsplatte WB 8 x 5 inkl 2x GN 1/3-65 - Einhängerahmen inkl. Bügel für Küchenrolle - 1x GN 1/6-200 - 1x GN 1/3-200 - Messerhalter - Schneidbrett Kunststoff, für die Modelle: SW 8 x 5 (ohne Galerie)	--	574 778

ZUBEHÖR FÜR B.PRO SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN

Abbildung	Modell	Ausführung	Maße (B x L x H) Kapazität	Best.-Nr.
	Sichtschutz	als Sichtschutz oder z.B. zur individuellen Kennzeichnung von Restmüll, Papier, Glas und Besteck, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zur einfachen Montage an Servierwagen, für die Modelle: MCS 10 x 6-3, SW 10 x 6 * in 12 verschiedenen Farben erhältlich. Übersicht: siehe Seite 4	1031 x 205 x 430 mm	limette 574 795 granny 574 796 graphitschwarz 574 798 weitere Farben 382 662*
	Ablagebord	Ablagebord aus Edelstahl, zum Abstellen von Tablett, eingehängt, durch Umdrehen wahlweise auf Standardhöhe (ca. 850 mm) oder Kinderhöhe (ca. 700 mm) einhängbar, nicht mit Türen kombinierbar, für Modell: MCS 10 x 6-3	544 x 262 x 150 mm	574 780
	Tropfwanne	Tropfwanne aus Edelstahl, zum Abstellen von Gläsern und Tassen, geeignet für Gläserkörbe (500 mm x 500 mm), für Modell: MCS 10 x 6-3	578 x 578 x 57 mm	574 779
	GN-Einhängerahmen	GN-Einhängerahmen aus Edelstahl, zum seitlichen Einhängen von GN-Behältern, für max. 3x GN1/6, für Modell: MCS 10 x 6-3	212 x 477 x 126 mm	574 781
		GN 1/6-200 Gastronormbehälter aus Edelstahl	--	1 550 572
	AFB 4 x 2 x 2,5	Abfallbehälter aus CNS 18/10, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar, (nicht geeignet für SW 6 x 4 und SW-Kids 6 x 4)	425 x 225 x 250 mm 18,5 Liter	555 509
	BGN 1/3-150	Besteckbehälter aus CNS 18/10, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar, (nicht geeignet für SW 6 x 4 und SW-Kids 6 x 4)	325 x 176 x 150 mm 110 Besteckteile	555 510

ZUBEHÖR FÜR B.PRO SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN

Abbildung	Modell	Ausführung	Maße (B x L x H) Kapazität	Best.-Nr.
	Besteckaufsatz CAT 5	Besteckaufsatz aus Edelstahl, inkl. 5 Besteckbehälter (GN 1/4-150) mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglas- Abdeckung, für die Modelle: SW 10 x 6	1031 x 318 x 361 mm	574 772
	Galerie	Galerie umlaufend, für alle SW- und SW-Kids-Modelle	50 mm hoch	Bitte bei Bestellung angeben
		Galerie 3-seitig, eine Längsseite offen, für alle SW- und SW-Kids-Modelle		
	Knotenbleche	Knotenbleche 4 je Bord, außer am untersten Bord, für die Modelle: SW 6 x 4, SW 8 x 5, SW 9 x 6, SW 10 x 6, je Bord mit 4 Knotenblechen erhöht sich die Tragfähigkeit des gesamten SW um 20 kg, die max. Belastung je Bord erhöht sich nicht (am untersten Bord und bei SW 10 x 6-3 BASIC GDD nicht möglich), die maximal mögliche Gesamttragfähigkeit beträgt 200 kg	--	Bitte bei Bestellung angeben
ohne Abbildung	Verstärkungsprofil	Bordverstärkungsprofil je Bord für die Modelle: SW 8 x 5, SW 9 x 6, SW 10 x 6, erhöht die max. Belastung je Bord um 10 kg, die Tragfähigkeit des gesamten SW bleibt unverändert	--	Bitte bei Bestellung angeben
	Aufsatzgestell GDD	Aufsatzgestell zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastro- norm-Deckeln mit Formschlusssdichtung, für die Modelle: SW 10 x 6-2, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC GDD, Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar, Kapazität: 30 Deckel für GN 1/1 oder 60 Deckel für GN 1/2 oder 90 Deckel für GN 1/3	963 x 496 x 231 mm	574 167

DIE B.PRO GRUPPE.

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in drei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

B.PRO Catering Solutions wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

B.PRO GmbH
CATERING
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81900
Telefax +49 7045 44-81212
catering@bpro.de
www.bpro.de

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



TABLETT- TRANSPORTWAGEN

Sichere und hygienische Speisenverteilung im Tablettssystem.

STARKE UNTERSTÜTZUNG

Tablett-Transportwagen von B.PRO Catering Solutions



Souveräner Auftritt in ausgezeichnetem Design: strapazierfähig, hochwertig und formvollendet.

Vier ergonomische Schiebegriffe mit großzügigem Griffdurchmesser erleichtern den Transport – egal, in welche Richtung es gehen soll.

Der extrabreite, umlaufende Stoßschutz bietet Schutz für Wagen und Mobiliar und für die Hände beim Schieben durch schmale Gänge und Türen.

B.PRO Tablett-Transportwagen (TTW) packen ordentlich mit an: Fugenlos tiefgezogene Auflagesicken helfen Ihnen beim zügigen Ein- und Ausräumen der Tablettts. Vier extra lange Schiebegriffe bieten für jeden im Team eine ergonomische

Griffhöhe für leichteres Schieben, Ziehen, Manövrieren – unabhängig von der Körpergröße und sogar bei geöffneten Türen. Die hochwertige Konstruktion sorgt für beste Hygiene bei minimalem Reinigungsaufwand. Das spart Ihnen wertvolle Zeit.

Qualität, die sich sehen lassen kann: B.PRO Tablett-Transportwagen – für sichere und hygienische Speisenverteilung im Tablettssystem.

Überzeugend von außen und von innen: Qualität der Marke B.PRO.



Hochwertige Materialien

B.PRO Tablett-Transportwagen werden aus hochwertigem Edelstahl (Werkstoff 1.403) gefertigt. Die mikrolierte Oberfläche ist extrem resistent gegen Verschmutzungen und Keime.



Getrennte Fächer

Alle Türen können unabhängig voneinander geöffnet werden, auch bei den 3-türigen Modellen. Das erleichtert die Entnahme der Tablettts und hilft, die Temperaturen im Innenraum möglichst lange konstant zu halten.



Tiefgezogene Auflagesicken

Unsere tiefgezogenen Sickenwände mit integrierter Kippsicherung bestehen aus einem Stück – ohne Schmutzfugen, ohne scharfe Ecken und Kanten. Das erleichtert Ihnen die Reinigung, minimiert die Verletzungsgefahr und schont die Tablettts.

COOL

B.PRO Tablett-Transportwagen zur passiven Kühlung

Bei B.PRO werden die Kühlelemente direkt in den Türen platziert – einfach die Eutektischen Platten in die Halterungen an den Türinnenseiten einschieben, fertig!

Durch dieses Konstruktionsprinzip ist der Innenraum komplett mit geschlossenen Sickenwänden ausgestattet. Bei Bestückung und Entnahme der Tablettts können Sie jedes Schrankfach einzeln öffnen.

Für Sie bedeutet das: Kein unerwünschter Luftaustausch zwischen den Fächern, besserer Temperatur-Erhalt, schnelle Zugänglichkeit der Kühlelemente, leichtere Reinigung und bessere Hygiene – weil B.PRO einfach weiterdenkt.



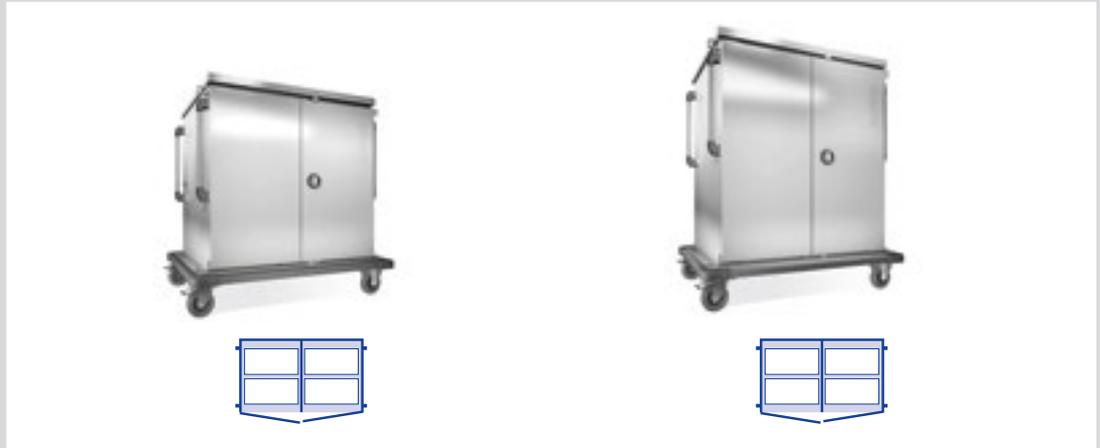
TTW-PK 20-115 DZE
Tablett-Transportwagen zur passiven Kühlung mit Eutektischen Platten, doppelwandig, isoliert, für Euronorm-Tabletts

B.PRO TABLETT-TRANSPORTWAGEN ZUR PASSIVEN KÜHLUNG MITTELS EUTEKTISCHER PLATTEN



Für Euronorm-Tabletts	TTW-PK 16-115 DZE	TTW-PK 20-115 DZE	TTW-PK 24-115 DDE	TTW-PK 30-115 DDE
Ausführung	Tablett-Transportwagen zur passiven Kühlung mittels Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert, für Euronorm-Tabletts			
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> - Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9 - Aufnahmen an den Türinnenseiten zum Einhängen von Eutektischen Platten (<u>nicht</u> im Lieferumfang enthalten) - Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm - Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen - Robuster umlaufender Stoßschutz - Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt 			
Eutektische Platten	für 2 Eutektische Platten	für 4 Eutektische Platten	für 3 Eutektische Platten	für 6 Eutektische Platten
Flügeltüren/Schrankräume	2/2	2/2	3/3	3/3
Kapazität	16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	24 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	30 Euronorm-Tabletts, Längseinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	1122 x 783 x 1406 mm	1122 x 783 x 1636 mm	1554 x 783 x 1406 mm	1554 x 783 x 1636 mm
Gewicht (kg)	119 kg	133 kg	164 kg	179 kg
Best.-Nr.	573 722	573 725	573 728	573 731
Für Gastronorm-Tabletts	TTW-PK 16-115 DZG	TTW-PK 20-115 DZG	TTW-PK 24-115 DDG	TTW-PK 30-115 DDG
Ausführung	Tablett-Transportwagen zur passiven Kühlung mittels Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert, für Gastronorm-Tabletts			
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> - Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9 - Aufnahmen an den Türinnenseiten zum Einhängen von Eutektischen Platten (<u>nicht</u> im Lieferumfang enthalten) - Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm - Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen - Robuster umlaufender Stoßschutz - Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt 			
Eutektische Platten	für 2 Eutektische Platten	für 4 Eutektische Platten	für 3 Eutektische Platten	für 6 Eutektische Platten
Flügeltüren/Schrankräume	2/2	2/2	3/3	3/3
Kapazität	16 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	20 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	24 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	30 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	1032 x 783 x 1406 mm	1032 x 783 x 1636 mm	1419 x 783 x 1406 mm	1419 x 783 x 1636 mm
Gewicht (kg)	113 kg	125 kg	153 kg	171 kg
Best.-Nr.	573 734	573 737	573 740	573 743

B.PRO TABLETT-TRANSPORTWAGEN ZUR PASSIVEN KÜHLUNG MITTELS EUTEKTISCHER PLATTEN, DOPPELWANDIG, ISOLIERT



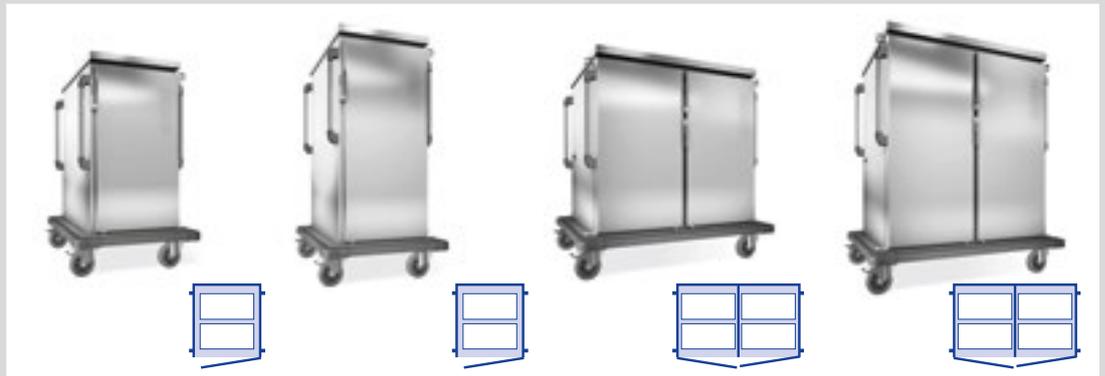
Für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts	TTW-PK 32-115 DZU	TTW 40-115 DZU
Ausführung	Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 2 Eutektischer Platten doppelwandig, isoliert, für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts	Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 3 Eutektischer Platten doppelwandig, isoliert, für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> - Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9 - Ausführung mit Mittelwand für den Einschub von Eutektischen Platten (nicht im Lieferumfang enthalten) - Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm - Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen - Robuster umlaufender Stoßschutz - Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt 	
Eutektische Platten	für 2 Eutektische Platten	für 3 Eutektische Platten
Flügelüren/Schrankräume	2/2	2/2
Kapazität	32 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	40 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	1452 x 956 x 1406 mm	1452 x 956 x 1636 mm
Gewicht (kg)	165 kg	180 kg
Best.-Nr.	574 894	574 895

B.PRO TABLETT-TRANSPORTWAGEN, **DOPPELWANDIG, ISOLIERT**



Für Euronorm-Tabletts	TTW 16-115 DZE	TTW 20-115 DZE	TTW 24-115 DDE	TTW 30-115 DDE
Ausführung	Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, für Euronorm-Tabletts			
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> - Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9 - Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm - Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen - Robuster umlaufender Stoßschutz - Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt 			
Flügeltüren/Schrankräume	2/2	2/2	3/3	3/3
Kapazität	16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	24 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	30 Euronorm-Tabletts, Längseinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	1122 x 783 x 1406 mm	1122 x 783 x 1636 mm	1554 x 783 x 1406 mm	1554 x 783 x 1636 mm
Gewicht (kg)	111 kg	124 kg	151 kg	166 kg
Best.-Nr.	573 721	573 724	573 727	573 730
Für Gastronorm-Tabletts	TTW 16-115 DZG	TTW 20-115 DZG	TTW 24-115 DDG	TTW 30-115 DDG
Ausführung	Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, für Gastronorm-Tabletts			
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> - Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9 - Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm - Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen - Robuster umlaufender Stoßschutz - Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt 			
Flügeltüren/Schrankräume	2/2	2/2	3/3	3/3
Kapazität	16 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	20 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	24 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	30 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	1032 x 783 x 1406 mm	1032 x 783 x 1636 mm	1419 x 783 x 1406 mm	1419 x 783 x 1636 mm
Gewicht (kg)	106 kg	118 kg	143 kg	159 kg
Best.-Nr.	573 733	573 736	573 739	573 742

B.PRO TABLETT-TRANSPORTWAGEN, **DOPPELWANDIG, ISOLIERT**



Für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts	TTW 16-115 DEU	TTW 20-115 DEU	TTW 32-115 DZU	TTW 40-115 DZU
Ausführung	Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts			
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> - Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9 - Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm - Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen - Robuster umlaufender Stoßschutz - Rollen ø 160 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt 			
Flügeltüren/Schrankräume	1/1	1/1	2/2	2/2
Kapazität	16 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	20 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	32 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	40 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	870 x 956 x 1406 mm	870 x 956 x 1636 mm	1452 x 956 x 1406 mm	1452 x 956 x 1636 mm
Gewicht (kg)	92 kg	102 kg	138 kg	158 kg
Best.-Nr.	573 745	573 747	573 749	573 751

DOPPELWANDIG, ISOLIERT, HYGIENAUSFÜHRUNG H1



	TTW 16-115 DZE H1	TTW 20-115 DZE H1	TTW 40-115 DZU H1
Ausführung	Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, Innenraum in Hygieneausführung H1		
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> - Doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung H1 - Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm - Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen - Robuster umlaufender Stoßschutz - Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt 		
Flügeltüren/Schrankräume	2/2	2/2	2/2
Kapazität	16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	40 EN- oder GN-Tabletts, Quereinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	1099 x 727 x 1314 mm	1099 x 727 x 1544 mm	1375 x 902 x 1544 mm
Gewicht (kg)	128 kg	141 kg	180 kg
Best.-Nr.	574 896	574 898	574 900

B.PRO TABLETT-TRANSPORTWAGEN, EINWANDIG



Für Euronorm-Tabletts	TTW 16-115 EZE	TTW 20-115 EZE	TTW 24-115 EDE	TTW 30-115 EDE
Ausführung	Tablett-Transportwagen, einwandig, für Euronorm-Tabletts			
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> - Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9 - Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm - Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen - Robuster umlaufender Stoßschutz - Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt 			
Flügeltüren/Schrankräume	2/2	2/2	3/3	3/3
Kapazität	16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	24 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	30 Euronorm-Tabletts, Längseinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	1122 x 783 x 1406 mm	1122 x 783 x 1636 mm	1554 x 783 x 1406 mm	1554 x 783 x 1636 mm
Gewicht (kg)	93 kg	103 kg	127 kg	141 kg
Best.-Nr.	573 720	573 723	573 726	573 729
Für Gastronorm-Tabletts	TTW 16-115 EZG	TTW 20-115 EZG	TTW 24-115 EDG	TTW 30-115 EDG
Ausführung	Tablett-Transportwagen, einwandig, für Gastronorm-Tabletts			
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> - Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9 - Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm - Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen - Robuster umlaufender Stoßschutz - Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt 			
Flügeltüren/Schrankräume	2/2	2/2	3/3	3/3
Kapazität	16 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	20 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	24 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	30 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	1032 x 783 x 1406 mm	1032 x 783 x 1636 mm	1419 x 783 x 1406 mm	1419 x 783 x 1636 mm
Gewicht (kg)	89 kg	98 kg	119 kg	134 kg
Best.-Nr.	573 732	573 735	573 738	573 741

B.PRO TABLETT-TRANSPORTWAGEN, EINWANDIG

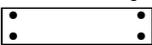
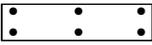


Für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts	TTW 16-115 EEU	TTW 20-115 EEU	TTW 32-115 EEU	TTW 40-115 EEU
Ausführung	Tablett-Transportwagen, einwandig, für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts			
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> - Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9 - Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm - Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen - Robuster umlaufender Stoßschutz - Rollen ø 160 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt 			
Flügelüren/Schrankräume	1/1	1/1	2/2	2/2
Kapazität	16 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	20 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	32 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	40 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	870 x 956 x 1406 mm	870 x 956 x 1636 mm	1452 x 956 x 1406 mm	1452 x 956 x 1636 mm
Gewicht (kg)	71 kg	79 kg	109 kg	129 kg
Best.-Nr.	573 744	573 746	573 748	573 750

ZUBEHÖR

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.
	Eutektische Platte (-12 °C), aus Kunststoff, gastronormgerecht	alle TTW-PK	573 332
	Eutektische Platte (-3 °C), aus Kunststoff, gastronormgerecht	alle TTW-PK	568 136
ohne Abbildung	Sickenabstand 105 mm mit Kippsicherung , nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich	alle TTW (nicht möglich bei TTW-PK, TTW H1)	–
	Sickenabstand 115 mm ohne Kippsicherung, für Kompakt-Tabletts , nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich	TTW für EN-Tabletts; (nicht möglich bei TTW H1) TTW für EN- und GN-Tabletts (nicht möglich bei TTW-PK U)	–
	Zugdeichsel und Kupplung aus CNS , an der Stirnseite arretierbar. Bei Bestellung bitte angeben, ob Zugdeichsel links oder rechts (nur bei Rollenanordnung A möglich)	alle TTW	–
ohne Abbildung	Antistatikband	alle TTW	–
	Umlaufende, gefräste Stoßschutzleiste aus PE	alle TTW (nicht möglich bei TTW H1)	–
	Zusätzlicher, gefräster Stoßschutz am Dach	alle TTW (nicht möglich bei TTW H1)	–
	Umlaufende Galerie aus CNS, 50 mm hoch, auf Gehrung verschweißt	alle TTW	

Rollen

Rollenanordnung	Bezeichnung	für Modell
Rollenanordnung A 	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, ø 160 mm 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW
	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, ø 200 mm 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle TTW
	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, ø 200 mm 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW
	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 160 mm , wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW
	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 200 mm , wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW
Rollenanordnung D 	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 160 mm , Rollenanordnung D : 4 Lenkrollen in den Außenecken des Wagens, davon 2 mit Zentral-Feststeller, 2 Bockrollen mittig längsseitig	TTW für EN-Tabletts; TTW für GN-Tabletts; TTW für 32/40 EN- und GN-Tabletts
	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 200 mm , Rollenanordnung D : 4 Lenkrollen in den Außenecken des Wagens, davon 2 mit Zentral-Feststeller, 2 Bockrollen mittig längsseitig	TTW für EN-Tabletts; TTW für GN-Tabletts; TTW für 32/40 EN- und GN-Tabletts

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO THERM K

Gut unterwegs. Speisentransportbehälter aus Kunststoff.

APPETITMACHER

Speisen auf Reisen: Qualität für höchste Ansprüche.

Wer gerne gut isst, wählt ein Restaurant mit exzellenter Küche. Wer gerne gutes Essen verteilt, wählt **B.PROTHERM**. Freuen Sie sich auf ein gelungenes Vollprogramm mit allen Feinheiten, die es zu einem **perfekten Speisentransport** braucht.

Die **B.PROTHERM K Systemfamilie** gibt es in fünf verschiedenen Größen, mit vielen Extras und Transporthilfen, unbeheizt, beheizbar und **mit Umluft-Heizung**. Alle Modelle überzeugen mit **5-Sterne-Qualität** in Technik, Design, Material, Funktion und Zubehör. Bei B.PROTHERM ist alles vom Feinsten und zum fairen Preis.

Als besonderen Leckerbissen dürfen wir Ihnen die **regelbaren B.PROTHERM vorstellen. Mit der gradgenauen Temperaturregulierung** und dem LED-Display können sie sich individuell auf jede Speise einstellen.

B.PROTHERM serviert Qualität, die man schmeckt.



BPT 620 KBRUH (mit Zubehör)

Frontlader mit gradgenau regelbarer Umluft-Heizung (max. 85 °C) und Überhitzungsschutz gegen unerwünschtes Nachgaren.

INHALT

Die B.PROTHERM K Systemfamilie	4
Jedes Detail eine Delikatesse	5
Gradgenaue Temperatur-Regulierung	6
B.PROTHERM K, beheizbar	8
B.PROTHERM K, unbeheizt	10

PRODUKTÜBERSICHT

B.PROTHERM K, unbeheizt	12
B.PROTHERM K mit Silikonheizung	16
B.PROTHERM K mit Umluftheizung	17
Zubehör für B.PROTHERM K	20
Bestückungsbeispiele	23



HOCHGENUSS

Da passt alles zusammen: Die B.PROTHERM K Systemfamilie.

Vom exklusiven Event im kleinen Kreis bis zur Großveranstaltung, von der exquisiten Hotellerie bis zur Ausgabe in Kantinen und Krankenhäusern, Kindergärten und Mensen – mit B.PROTHERM K sind Sie immer bestens ausgestattet:

- Toplader, Frontlader, unbeheizt, beheizbar, regelbar, und das in fünf Größen.
- Alle Produkte sind aufeinander abgestimmt, kompatibel und flexibel einsetzbar.

Durchdachte Details erleichtern den Speisentransport und das Verstauen:

- Die B.PROTHERM K Modelle werden aus tiefgezogenem Kunststoff hergestellt. Sie sind besonders leicht zu tragen, extrem robust und sehen dabei auch richtig gut aus.

- Der doppelwandige Kunststoff-Korpus und die clevere Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum **bewahren die Temperatur zuverlässig** über viele Stunden (siehe auch Seite 10).
- Auf der Unterseite der Behälter angebrachte Kufen sorgen jederzeit für **sicheren Halt**, auch beim platzsparenden Übereinanderstapeln.

Mit B.PROTHERM sind Sie für alle Eventualitäten top ausgerüstet. Und Sie haben die Sicherheit, dass Sie jederzeit nachrücken können.

Viel Vergnügen bei der Verpflegung!



Unverwechselbar: B.PROTHERM K mit Ihrem Logo oder Firmennamen

- Für alle B.PROTHERM-K Modelle
- Bereits ab 1 Stück
- Individueller Text (z.B. Firmenname) oder Logo nach Ihren Vorgaben
- Gut lesbare und hochwertige Beschriftung durch Lasergravur
- Dauerhaft und spülmaschinenfest

Jedes Detail eine Delikatesse.



Beste Speisenqualität

Beheizbare B.PROTHERM mit gradgenau regelbarer Innenraum-Temperatur von +40°C bis +85°C bzw. +95°C. Eine Innovation von B.PRO Catering Solutions.



Stabil und gut zu tragen

Robuste Edelstahlbügel mit rutschfesten Kunststoffgriffen halten auch höchsten Beanspruchungen dauerhaft stand.



Direkt bestückbar

Hygienisch, praktisch, gut: B.PROTHERM 320 KB + KBR lassen sich dank Edelstahl-Inlet auch ohne GN-Behälter bestücken.



Perfekte Einteilung

Die Vertiefungen für Stege ermöglichen die Bestückung mit kleineren GN-Behältern.



Ab in die Spülmaschine

Der Hygiene zuliebe: Alle B.PROTHERM K sind komplett spülmaschinentauglich. Beheizbare Modelle BPT 320: mit verschlossener Netzanschlussbuchse. Umluftbeheizbare Modelle BPT 420 und 620: ohne Tür.



Umweltfreundlich

B.PROTHERM K aus umweltgerechtem Polypropylen sind FCKW-frei und recycelbar, physiologisch unbedenklich und lebensmittelbeständig.



Bringt mehr Farbe ins Leben:

B.PROTHERM K mit farbigen Beschlagteilen.

Zusätzlich zum bekannten dunklen Grau gibt es alle B.PROTHERM Kunststoff Modelle jetzt auch mit Beschlagteilen in den Farben Blau, Rot, Grün und Gelb.

Natürlich lassen sich auch alle neuen Farben mit Ihrem Logo oder individuellem Text beschriften.



Die perfekte Ergänzung:

B.PROTHERM E aus Edelstahl.

B.PROTHERM E bietet Ihnen 23 Transportbehälter aus Edelstahl – in verschiedenen Ausführungen: neutral, mit Umluftheizung, mit Umluftkühlung, als Duo-, Kombi- oder als Undercounter-Modell. Weitere Infos senden wir Ihnen gerne (Adresse siehe Rückseite).

WOHLTEMPERIERT

Mein Fisch mag 65°, mein Brokkoli mag 70°: B.PROTHERM K mit individuell regelbarer Innenraum-Temperatur.



Mit den regelbaren Modellen von B.PROTHERM K bestimmen Sie die Temperatur:

Dank der gradgenau regelbaren Innenraum-Temperatur können auch sehr empfindliche Speisen schonend warm gehalten werden – ein zu starkes Nachgaren oder Austrocknen wird verhindert.

Der Fisch bleibt zart, Brokkoli bleibt knackig und Würstchen zerplatzen nicht.

B.PROTHERM K Modelle mit regelbarer Innenraum-Temperatur:

Toplader mit Silikon-Heizung,
auch als Bain-Marie einsetzbar

- B.PROTHERM 320 KBR

Frontlader mit Umluft-Heizung

- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F
(mit und ohne Kondensat-Rinne)



B.PROTHERM 320 KBR (mit Zubehör)

Toplader mit gradgenau regelbarer Silikon-Heizung (max. 95°C) und Edelstahl-Inlay für Direktbestückung oder als Bain-Marie.

Eine heiße Innovation von B.PRO CATERING Solutions – die regelbare Innenraum-Temperatur für beste Speisenqualität:

- Freie Temperaturwahl**
 Gradgenaues Einstellen und Regulieren der Temperatur von +40 °C bis +85 °C/+95 °C.
- Volle Kontrolle**
 Das LED-Display zeigt Ihnen die Temperatur im Inneren des Behälters an.
- Überhitzungsschutz**
 Alle beheizbaren B.PROTHERM verfügen über eine elektronische Temperaturbegrenzung gegen unerwünschtes Nachgaren.
- Gradgenau Servieren**
 Perfekt temperierte Speisen durch exaktes Regulieren der Temperatur von +40 °C bis +85 °C/+95 °C.
- Gradgenau**
 - Niedertemperatur-Garen**
 Die regelbare Heizung sorgt im Temperaturbereich von +60 °C bis +80 °C für zarten Fleischgenuss – Energie sparend auch über Nacht (B.PROTHERM 420 KBRUH und 620 KBRUH).
 - Gradgenau Sous-Vide-Garen**
 Einfach die vakuumverpackte Frischkost zwischen +55 °C bis +85 °C im Wasserbad garen lassen. Das ist besonders schonend für Vitamine und Nährstoffe und sorgt für unverfälschten, natürlichen Geschmack (B.PROTHERM 320 KBR).



Alle B.PROTHERM K Modelle auf einen Blick.

übersicht B.PROTHERM K (aus Kunststoff)	unbeheizt	beheizbar	beheiz- und regelbar mit Temperaturanzeige
Frontlader = Bestückung von vorne	BPT 420 K BPT 620 KUF BPT 620 KUF-F BPT 620 KUS BPT 620 KV	Umluft-Heizung: BPT 420 KBUH BPT 620 KBUH BPT 620 KBUH-F	Umluft-Heizung: BPT 420 KBRUH BPT 620 KBRUH BPT 620 KBRUH-F
Toplader = Bestückung von oben	BPT 160 K BPT 320 K BPT 320 ECO BPT 320 ECO-C	Silikon-Heizung: BPT 320 KB	Silikon-Heizung: BPT 320 KBR

Modellbezeichnungen

BPT	= B.PROTHERM
K	= Kunststoff
KB	= Kunststoff, beheizbar
KBR	= Kunststoff, beheizbar, regelbar
KBUH	= Kunststoff, beheizbar, Umluft-Heizung
KBRUH	= Kunststoff, beheizbar, regelbar, Umluft-Heizung
KUF	= Kunststoff, unbeheizt, Flügeltür
KUS	= Kunststoff, unbeheizt, Steckdeckel
KV	= Kunststoff, Verschluss oben
-F	= Fahrbar
-C	= Catering

MEISTERKLASSE

Wärmstens zu empfehlen: B.PROTHERM K Frontlader mit Umluft-Heizung.

Die **umluftbeheizbaren** Leichtgewichte aus Kunststoff gibt es in zwei Größen, jeweils **mit oder ohne Temperatur-Regelung**. Alle acht Modelle sind Frontlader, das Heizmodul ist in der Flügeltür integriert.

B.PROTHERM K mit Umluft-Heizung bieten Ihnen Vorteile, die Sie woanders oft vergeblich suchen:

- **Beste Speisenqualität**

Ein elektronischer Regler verhindert, dass die Temperatur im Innenraum über $+90^{\circ}\text{C}$ steigt – auch bei den Modellen ohne Temperatur-Regelung. Unerwünschtes Nachgaren oder gar Austrocknen wird verhindert. Das schont die Speisen und bewahrt Vitamine und Nährstoffe.

- **Gleichmäßige Temperaturverteilung**

Die integrierte Umluft-Heizung sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Innenraum.

B.PROTHERM K Modelle mit Umluft-Heizung (Frontlader):

Beheizbar mit Umluft-Heizung

- B.PROTHERM 420 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH-F
(mit und ohne Kondensat-Rinne)

Beheiz- und regelbar mit Umluft-Heizung

- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F
(mit und ohne Kondensat-Rinne)



BPT 620 KBRUH (mit Zubehör). Alle B.PROTHERM K mit Umluft-Heizung verfügen über elektronischen Überhitzungsschutz gegen unerwünschtes Nachgaren.



Hygienisch, praktisch, gut

Die Luft im oberen Bereich wird indirekt über eine Labyrinthführung angezogen. Der Lüfter ist abgedeckt und somit geschützt vor Schmutzeintritt, direktes Einlaufen von Soßen wird verhindert.



Heiße Luft für heiße Speisen

Die spezielle Luftaustrittsöffnung sorgt für besonders gleichmäßige Luftverteilung im Inneren des Behälters. So bleiben auch größere Speisemengen nahezu gleichmäßig heiß.



Sicherheit an erster Stelle

Sicherheit für Gerät und Nutzer: Die Sicherheitstür lässt sich nur in einer fest definierten Stellung abnehmen, unbeabsichtigtes Abnehmen der Tür wird verhindert.

Viel mehr als nur Transportieren: B.PROTHERM K Toplader mit Silikon-Heizung.

B.PROTHERM präsentiert Ihnen mit den beiden 320 KB Modellen innovative Toplader mit Silikon-Heizung.

Durch das integrierte Edelstahl-Inlet können die B.PROTHERM 320 KB **direkt bestückt** oder als **Bain-Marie** genutzt werden.

Eine prima Idee von B.PRO Catering Solutions, die auch dem Gourmet schmecken wird. Selbst sehr empfindliche Speisen können schonend warm gehalten werden.

- **Perfekt temperiert**

Das hochwertige Edelstahl-Inlet sorgt für eine optimale Wärmeübertragung der zuverlässigen Silikon-Heizung.

- **Ab in die Spülmaschine**

Die B.PROTHERM 320 KB Modelle sind auch ohne Ausbau der Heizung spülmaschinenuntauglich (mit verschlossener Netzanschlussbuchse). Besser geht's nicht.

B.PROTHERM K Modelle mit Silikon-Heizung (Toplader):

Beheizbar mit Silikon-Heizung

- B.PROTHERM 320 KB

Beheiz- und regelbar mit Silikon-Heizung

- B.PROTHERM 320 KBR



BPT 320 KB (mit Zubehör). B.PROTHERM K mit Silikon-Heizung können dank integriertem Edelstahl-Inlet direkt mit den Speisen bestückt werden – ohne extra Gastronom-Behälter.



Einfach zu bedienen

Sogar bei den Modellen ohne Temperaturregler sehen Sie dank der Betriebszustandsanzeige auf einen Blick, ob der B.PROTHERM an das Stromnetz angeschlossen ist.



Auch mit gradgenau regelbarer Temperatur erhältlich!

FEINSCHMECKER

Ob kalt, ob warm – schmeckt stundenlang:

Unbeheizte B.PROTHERM K für jeden Einsatzbereich.

Bei allen B.PROTHERM können Sie sich auf die erstklassigen Isolationseigenschaften verlassen. Auch die unbeheizten Modelle glänzen mit allerbesten Werten.

So bleiben die Speisen auch nach Stunden appetitlich frisch.

Bei Warmspeisen senkt sich die Temperatur um maximal 1,5 °C pro Stunde (Ausnahme: BPT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

Bei Kaltspeisen hebt sich die Temperatur um maximal 0,5 °C pro Stunde (Ausnahme: BPT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

Bei längeren Transport- oder Lagerzeiten sorgt die Eutektische Platte (Zubehör, Seite 21) zusätzlich für optimale Kühlung.



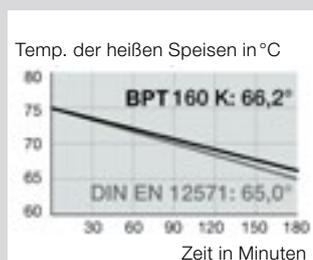
B.PROTHERM 620 KUF (mit Zubehör)
unbeheizt, oben mit Eutektischer Platte für extra lange Kühlung, Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar.



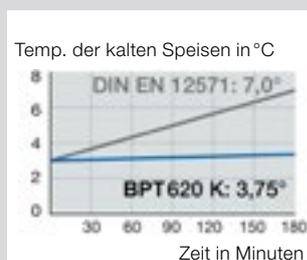
B.PROTHERM 620 KV (mit Zubehör)
unbeheizt, mit Stecktür

Besser als von der Norm gefordert: Die Isolierung der B.PROTHERM K

(Beispiel BPT 620, alle getesteten Modelle siehe Seiten 12 bis 15)



Abkühlkurve bei heißen Speisen:
Gemäß DIN EN 12571 (graue Linie) darf die Temperatur heiß eingefüllter Speisen (75 °C) innerhalb von drei Stunden höchstens auf 65 °C absinken. Beim BPT 620 (blaue Linie) sind die Speisen nach drei Stunden noch leckere 73,1° C heiß (Prüfung unter Normbedingungen. Die Werte können in der Praxis je nach Arbeits- und Umgebungsbedingungen abweichen).



Aufwärmkurve bei kalten Speisen:
Um die Norm DIN EN 12571 (graue Linie) zu erfüllen, darf die Temperatur kalt eingefüllter Speisen (3 °C) innerhalb von drei Stunden auf maximal 7 °C ansteigen. Beim BPT 620 (blaue Linie) sind die Speisen nach drei Stunden sogar noch 3,75° C kalt (Prüfung unter Normbedingungen. Die Werte können in der Praxis je nach Arbeits- und Umgebungsbedingungen abweichen).



B.PROTHERM 320 ECO

Das Einsteigermodell: unbeheizt, mit Klemmdeckel, leicht zu öffnen



Clever isoliert

Der doppelwandige Korpus und die Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum sorgen für einen temperatursicheren Speisentransport.



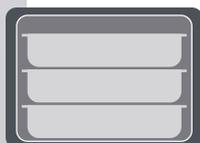
Leicht zu entnehmen

Der Trick mit dem Klick beim B.PROTHERM 620 KV: Durch den oben liegenden Verschluss können die Speisen leicht entnommen werden – auch wenn die Behälter dicht nebeneinander gestapelt sind.

Der B.PROTHERM ECO-C für reibungslose Transportlogistik beim Catering: Hohe Kapazität bei maximaler Flexibilität



Sicherer Eingriff. Die Aussparungen im B.PROTHERM ECO-C erleichtern das Einstecken und Entnehmen von GN-Behältern und bieten den Fingern Platz zum sicheren Zupacken.



Stapelweise bestückbar. Für maximale Kapazität lassen sich im B.PROTHERM 320 ECO-C die GN-Behälter in verschiedenen Höhen und Größen **neben- und übereinanderstapeln.**

B.PROTHERM 320 ECO-C

Für höchste Flexibilität bei der dezentralen Versorgung mit verschiedenen Menükomponenten.

B.PROTHERM K, UNBEHEIZT

Die Tabelle mit Bestückungsbeispielen finden Sie auf Seite 23.

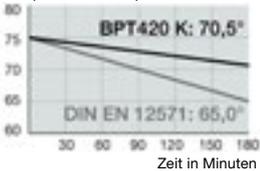
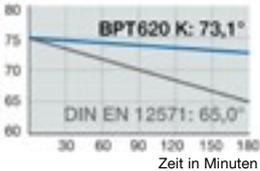
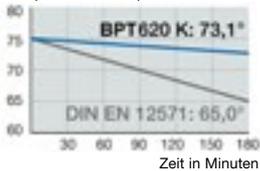
Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	BPT 320 ECO	BPT 320 ECO-C	BPT 160 K Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BPT 320 K
Bezeichnung	B.PROTHERM 320 ECO	B.PROTHERM 320 ECO-C	B.PROTHERM 160 K	B.PROTHERM 320 K
Ausführung	Unbeheizt, Toplader			
Maße L x B x H	635 x 425 x 345 mm		634 x 430 x 230 mm	643 x 430 x 340 mm
Kapazität	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	4x GN 1/1-55* 3x GN 1/1-65* 2x GN 1/1-100* 1x GN 1/1-200* *oder deren Unterteilung	GN 1/1-100 oder deren Unterteilung	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
Gewicht	7,0 kg	7,5 kg	7,0 kg	8,0 kg
Verschluss / Deckel	Verschluss mit Klemmdeckel, leicht zu öffnen und zu schließen		Verschluss durch stirnseitig im Behälter liegende Edelstahl-Spannverschlüsse, die im Deckel einrasten	
Behälter-Innenraum	Vertiefungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	Mit Eingriff-Öffnungen im Randbereich zur einfachen Entnahme der GN-Behälter	Vertiefungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	
Besonderheit	Angeformte Kufen und Griffe		Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, stirnseitig angebracht	
Abkühlkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur heißer Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)	Temp. der heißen Speisen in °C Zeit in Minuten	Temp. der heißen Speisen in °C Zeit in Minuten	Temp. der heißen Speisen in °C Zeit in Minuten	Temp. der heißen Speisen in °C Zeit in Minuten
Aufwärmkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur kalter Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)	Temp. der kalten Speisen in °C Zeit in Minuten	Temp. der kalten Speisen in °C Zeit in Minuten	Temp. der kalten Speisen in °C Zeit in Minuten	Temp. der kalten Speisen in °C Zeit in Minuten
Material	Polypropylen, Polyamid	Polypropylen	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Best-Nr. * grau blau rot grün gelb	564 650	573 956	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533

* Farbe der Beschlagteile



BPT 420 K	BPT 620 KUS Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BPT 620 KV Abb. mit Zubehör GN-Behälter
B.PROTHERM 420 K	B.PROTHERM 620 KUS	B.PROTHERM 620 KV
Unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür	Unbeheizt, Frontlader mit Stecktür	Unbeheizt, Frontlader mit Stecktür, Verschluss oben
663 x 445 x 470 mm	630 x 430 x 660 mm	630 x 430 x 660 mm
2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung
12,00 kg	15,0 kg	14,0 kg
Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet		Verschluss oben
Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar	Abnehmbare Stecktür	
11 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 31 mm zum Einschieben von GN-Behältern	12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern	
Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht		
Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling	--	Verschluss oben, abnehmbare Stecktür – dadurch können die gestapelten bzw. nebeneinanderstehenden Behälter bei engen Raumverhältnissen problemlos geöffnet werden
<p>Temp. der heißen Speisen in °C</p> 	<p>Temp. der heißen Speisen in °C</p> 	<p>Temp. der heißen Speisen in °C</p> 
<p>Temp. der kalten Speisen in °C</p> 	<p>Temp. der kalten Speisen in °C</p> 	<p>Temp. der kalten Speisen in °C</p> 
Polypropylen, Polyamid, Edelstahl		
573 514 574 534 574 535 574 536 574 537	566 243 574 538 574 539 574 540 574 541	564 358

B.PROTHERM K, UNBEHEIZT



Modell	BPT 620 KUF Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BPT 620 KUF-F
Bezeichnung	B.PROTHERM 620 KUF	B.PROTHERM 620 KUF-F
Ausführung	Unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür	Unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür, fahrbar
Maße L x B x H	660 x 440 x 660 mm	710 x 440 x 831 mm
Kapazität	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung	
Gewicht	15,5 kg	25,0 kg
Verschluss / Deckel	- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet - Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar	
Behälter-Innenraum	- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern	
Besonderheit	- Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht - Griffmulde stirnseitig oben in der Tür für einfaches Handling	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)
Abkühlkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur heißer Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)	Temp. der heißen Speisen in °C 	Temp. der heißen Speisen in °C
Aufwärmkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur kalter Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)	Temp. der kalten Speisen in °C 	Temp. der kalten Speisen in °C
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Best-Nr. * grau blau rot grün gelb	564 365 574 542 574 543 574 544 574 545	569 262 574 546 574 547 574 548 574 549



BPT 620 KUF-F mit Kondensat-Rinne

B.PROTHERM 620 KUF-F
mit Kondensat-Rinne

Unbeheizt,
Frontlader mit Flügeltür,
fahrbar

747 x 440 x 831 mm

2x GN 1/1-200 oder
3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung

25,7 kg

- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet

- Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar

- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern

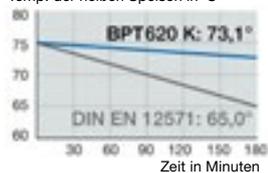
- Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht

- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)

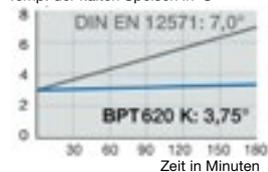
- Mit Kondensat-Auffangrinne

- Griffmulde stirnseitig oben in der Tür
für einfaches Handling

Temp. der heißen Speisen in °C



Temp. der kalten Speisen in °C



Polypropylen, Polyamid,
Edelstahl

573 317
574 550
574 551
574 552
574 553

B.PROTHERM K, **BEHEIZBAR / BEHEIZ- UND REGELBAR** (TOPLADER MIT SILIKONHEIZUNG)

Die Tabelle mit Bestückungsbeispielen finden Sie auf Seite 23.

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	BPT 320 KB Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BPT 320 KBR Abb. mit Zubehör GN-Behälter
Bezeichnung	B.PROTHERM 320 KB	B.PROTHERM 320 KBR
Ausführung	Beheizbar, Toplader	Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Toplader
Maße L x B x H	643 x 430 x 375 mm	
Kapazität	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	
Gewicht	13,5 kg	
Elektrischer Anschluss	220–240 V (AC) / 50–60 Hz / 400 W	
Heizung / Temperaturbereich	<ul style="list-style-type: none"> - Energiesparende Silikonheizung - Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung (stirnseitig angebracht), der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann 	
	- Betriebsanzeige über Leuchtdiode	- Temperatur im Innern des Behälters ist gradweise regelbar von +40 °C bis +95 °C
Verschluss / Deckel	- Verschluss durch stirnseitig im Behälter liegende Edelstahl-Spannverschlüsse, die im Deckel einrasten	
Behälter-Innenraum	- Vertiefungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> - Spülmaschinentauglich bis maximal +90 °C durch verschließbare Netzanschlussbuchse - Innenbehälter aus Edelstahl ermöglicht Direktbestückung - Nass und trocken beheizbar (Temperaturverluste bei trockener Beheizung) - Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht 	
	--	<ul style="list-style-type: none"> - Gradweise Temperaturregelung von +40 °C bis +95 °C über digitalen Regler - Temperaturanzeige mit LED-Display
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Schutzart	IP X6	
Best-Nr. * grau blau rot grün gelb	566 242 574 563 574 564 574 565 574 566	572 228 574 567 574 568 574 569 574 570

B.PROTHERM K, **BEHEIZBAR / BEHEIZ- UND REGELBAR** (FRONTLADER MIT UMLUFTHEIZUNG)



Modell	BPT 420 KBUH	BPT 420 KBRUH
Bezeichnung	B.PROTHERM 420 KBUH	B.PROTHERM 420 KBRUH
Ausführung	Beheizbar, Frontlader	Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Frontlader
Maße L x B x H	692 x 445 x 470 mm	
Kapazität	2x GN 1/1-150	
Gewicht	16,0 kg	
Elektrischer Anschluss **	220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W	
Heizung / Temperaturbereich	- Umluft-Heiz-Modul - Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann	
	- Betriebszustandsanzeige „Power“ - Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90 °C	- Temperatur im Inneren des Behälters ist gradweise regelbar von +40 °C bis +85 °C
Verschluss / Deckel	- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet - Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar	
Behälter-Innenraum	- 11 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 31 mm zum Einschieben von GN-Behältern	
Besonderheit	- Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht - Griffmulde links oben in der Tür für leichteres Umsetzen und verbessertes Handling des Behälters - Ohne Tür spülmaschinentauglich bis maximal +90 °C - Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling	
	--	- Gradweise Temperatur-Regulierung von +40 °C bis +85 °C über digitalen Regler - Temperaturanzeige mit LED-Display
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Schutzart	IP X4	
Best-Nr. * grau blau rot grün gelb	573 515 574 571 574 572 574 573 574 574	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578

** Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

B.PROTHERM K, **BEHEIZBAR** (FRONTLADER MIT UMLUFTHEIZUNG)



Modell	BPT 620 KBUH Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BPT 620 KBUH-F	BPT 620 KBUH-F mit Kondensat-Rinne
Bezeichnung	B.PROTHERM 620 KBUH	B.PROTHERM 620 KBUH-F	B.PROTHERM 620 KBUH-F mit Kondensat-Rinne
Ausführung	Beheizbar, Frontlader	Beheizbar, Frontlader, fahrbar	
Maße L x B x H	692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
Kapazität	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung		
Gewicht	19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
Elektrischer Anschluss **	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
Heizung / Temperaturbereich	<ul style="list-style-type: none"> - Umluft-Heiz-Modul - Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann - Betriebszustandsanzeige „Power“ - Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90 °C 		
Verschluss / Deckel	- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet		
Behälter- Innenraum	- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern		
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> - Ohne Tür spülmaschinentauglich bis maximal +90 °C - Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht - Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling 		
	--	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8) - Mit Kondensat-Auffangrinne
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl		
Schutzart	IP X4		
Best-Nr. * grau blau rot grün gelb	572 536 574 579 574 580 574 581 574 582	573 314 574 583 574 584 574 585 574 586	573 318 574 587 574 588 574 589 574 590

B.PROTHERM K, **BEHEIZ- UND REGELBAR** (FRONTLADER MIT UMLUFTHEIZUNG)



BPT 620 KBRUH	BPT 620 KBRUH-F	BPT 620 KBRUH-F mit Kondensat-Rinne
B.PROTHERM 620 KBRUH	B.PROTHERM 620 KBRUH-F	B.PROTHERM 620 KBRUH-F mit Kondensat-Rinne
Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Frontlader	Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Frontlader, fahrbar	
692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung		
19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
<ul style="list-style-type: none"> - Umluft-Heiz-Modul - Temperatur im Inneren des Behälters ist gradweise regelbar von +40 °C bis +85 °C - Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann 		
- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet		
- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern		
<ul style="list-style-type: none"> - Ohne Tür spülmaschinentauglich bis maximal +90 °C - Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht - Gradweise Temperaturregulierung von +40 °C bis +85 °C über digitalen Regler - Temperaturanzeige mit LED-Display - Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling 		
--	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8) - Mit Kondensat-Auffangrinne
Polypropylen, Polyamid, Edelstahl		
IP X4		
572 537 574 591 574 592 574 593 574 594	573 315 574 595 574 596 574 597 574 598	573 319 574 599 574 600 574 601 574 602

ZUBEHÖR

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
	ROLA 13 Ausgabe-Rolli mit Deckelablage, Edelstahl	1 St. BPT 160 K oder 1 St. BPT 320 ECO/K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,0 Trag- fähigkeit 50 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
					Kunststoff, rostfrei gemäß DIN 18867-8	572 341
					Stahl, verzinkt	572 342
	ROLLI-100 Transport-Rolli, Polypropylen	4 St. BPT 160 K oder 3 St. BPT 320 ECO/K/KB/KBR oder 2 St. BPT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 159	4,5 Trag- fähigkeit 130 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 100 mm	
					Stahl, verzinkt	568 236
	ROLLI-125 Transport-Rolli, Polypropylen	4 St. BPT 160 K oder 3 St. 320 ECO/K/KB/KBR oder 2 St. BPT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 187	4,5 Trag- fähigkeit 180 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
					aus Kunststoff, rostfrei gemäß DIN 18867-8	568 237
	Schubstange zum besseren Schieben	ROLLI-100 oder ROLLI-125	800 Ø 20	--	--	568 926

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
	BTA Transport- und Ausgabewagen, Edelstahl	2 St. BPT 160 K oder 2 St. BPT 320 ECO/K/KB/KBR oder 2 St. BPT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	1110 x 770 x 840 Bordmaß: 1040 x 700 Lichtes Maß zw. den Borden: 300	29,0 Trag- fähigkeit 150 kg max. Belas- tung je Bord 100 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
					Kunststoff, rostfrei gemäß DIN 18867-8	574 987
					Stahl, verzinkt	574 988
	Eutektische Platte (-3°C) aus Kunststoff, gastronomiegerecht	BPT 420 K oder BPT 620 K	530 x 325 x 30	4,2		568 136
		BPT 160 K oder BPT 320 ECO/K	483 x 283 x 36	4,0		569 315
	Eutektische Platte (-12°C) aus Kunststoff, gastronomiegerecht	BPT 420 K oder BPT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	--	573 332
	Einschubrahmen aus Edelstahl für Gastronomie-Behälter, geeignet bis 150 mm Tiefe	BPT 420 K/KBUH/KBRUH oder BPT 620 K/KBUH/KBRUH	530 x 325 x 156	0,50	--	564 352
	ST 3 GN-Steg aus Edelstahl für Behälter-Zusammen- stellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	BPT 160 K oder BPT 320 ECO/K/KB/KBR oder Einschubrahmen	Länge: 325 mm	--	--	550 650
	ST 5 GN-Steg aus Edelstahl, mit Federarretierung, für Behälter-Zusammen- stellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	BPT 160 K oder BPT 320 ECO/K/KB/KBR oder Einschubrahmen	Länge: 530 mm	--	--	550 651

ZUBEHÖR

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
	Spezialstift abwaschbarer Spezialstift zur Beschriftung der Menükarten	alle BPT K	--	--	--	564 361
	B.PROTHERM- Menükarte ohne Beschriftung	alle BPT K	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	--	564 353
	Menükarten-Box Kartenbox für B.PROTHERM- Menükarten (Kapazität: 25 Stück)	alle BPT K	--	--	--	564 355

OPTIONEN

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Farbe
	Farbige Beschlagteile	Alle BPT K (außer BPT 320 ECO, BPT 320 ECO-C, BPT 620 KV)	grau
			blau
			rot
			grün
			gelb
	Kundenlogo per Lasergravur jeweils beidseitig auf der Trägerplatte bei den Griffen, auf allen Farben der Beschlagteile möglich	Alle BPT K (außer BPT 320 ECO, BPT 320 ECO-C)	

BESTÜCKUNGSBEISPIELE

Beispiele für Bestückung B.PROTHERM 160 K, B.PROTHERM 320 K



Für ein
3-Komponenten-Menü:
2 x GN 1/4 100 mm tief
1 x GN 1/2 100 mm tief
1 Steg ST 3
(ca. 14 Menüs)

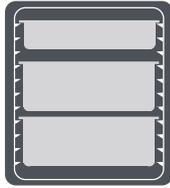


Für ein
4-Komponenten-Menü:
2 x GN 1/6 100 mm tief
2 x GN 1/3 100 mm tief
2 Stege ST 3
(ca. 10 Menüs)

Beispiele für Bestückung B.PROTHERM 420 K

Für ein
3-Komponenten-Menü:

1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 Menüs)



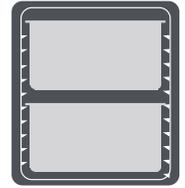
11 x GN 1/1-20



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



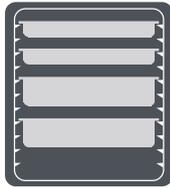
2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65



2 x GN 1/1-150

Für ein
4-Komponenten-Menü:

2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(ca. 30 Menüs)



1 Kühlelement,
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

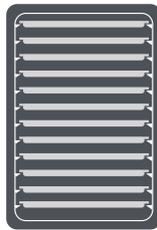
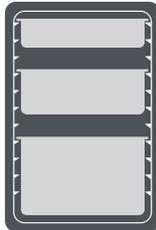


1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

Beispiele für Bestückung B.PROTHERM 620 K

Für ein
3-Komponenten-Menü:

1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(ca. 60 Menüs)



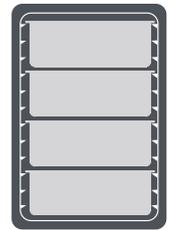
12 x GN 1/1-20



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



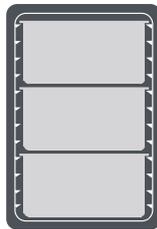
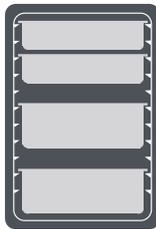
6 x GN 1/1-65



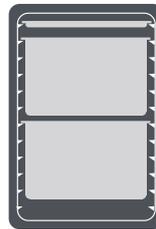
4 x GN 1/1-100

Für ein
4-Komponenten-Menü:

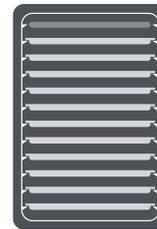
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 Menüs)



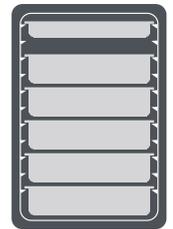
3 x GN 1/1-150



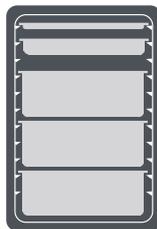
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



1 Kühlelement,
11 x GN 1/1-20



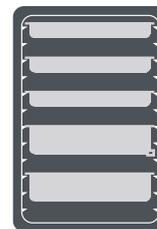
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



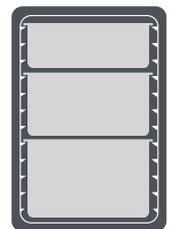
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



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

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

GASTRONORM- BEHÄLTER

Unersetzlich – und einfach immer perfekt.

INHALT

GN-Behälter aus Edelstahl	4
Genial bis ins kleinste Detail	5
GN-Behälter Buffet Line	6
Gelochte GN-Behälter und GN-Bleche	8
GN-Behälter aus Polycarbonat	9
GN-Deckel	10
GN-Zubehör	11
GN-Maße und ihre Kombinierbarkeit	12

PRODUKTÜBERSICHT

GN-Behälter, Edelstahl	13
GN-Behälter, Edelstahl mit Bügelgriffen	16
GN-Deckel, Edelstahl	18
GN-Behälter, Polycarbonat	20
GN-Deckel, Polycarbonat	21
GN-Behälter, gelocht, Edelstahl	22
GN-Bleche	23
GN-Kocheinsätze, gelocht, Edelstahl	24
GN-Behälter Buffet Line	25
GN-Zubehör	26
Füllmengen für GN-Behälter	26
GN-Kombidämpfer-Sets	27



MEHRWERT

Mehr als die Norm: GN-Behälter von B.PRO Catering Solutions.

Mehr Nutzen.

Auswahl, Qualität, Preis und Leistung – bei Gastronorm-Behältern von B.PRO passt alles. Und vom Wareneingang bis zur Speisenausgabe läuft mit ihnen alles wie am Schnürchen.

Mehr Auswahl.

Das Gastronorm-System von B.PRO umfasst mehr als 200 Behälter, Deckel, Bleche und Kocheinsätze. Aus Edelstahl oder Polycarbonat. In allen gängigen Größen und Tiefen. Und für alle Anwendungsfälle in der Gemeinschaftsverpflegung.

Mehr Qualität.

Qualität von B.PRO bleibt ein Küchenleben lang in Form. Und macht sich mehr als bezahlt.

Mehr Erfahrung.

Als erster deutscher Hersteller, mit der Erfahrung von rund 60 Jahren, fertigt B.PRO erstklassige Gastronorm-Behälter. Immer auf hochmodernen Anlagen. Immer mit Qualität "made in Germany".

**Sofort ab Lager
lieferbar.
Ab 1 Stück.**



GLANZSTÜCKE

B.PRO Gastronorm-Behälter aus Edelstahl – halten ein langes Küchenleben lang.

Das macht sie so stark:

- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Extra stabil durch umlaufende Randverprägung
- Hochwertige Verarbeitung, mit gratfreien Kanten
- Spülmaschinen-geeignet
- Temperaturbeständig von -40 °C bis $+280\text{ °C}$

- Geschmacks- und geruchsneutral
- Korrosionsbeständig
- Leichtes Reinigen und beste Hygiene durch glatte, porenfreie Oberfläche und große Eck- und Bodenradien

Und besonders gut:

Jedes Teil kann ab 1 Stück direkt ab Lager bestellt werden. Und ist in kürzester Zeit lieferbar.

Gastronorm-Behälter.

In allen gängigen Größen und Tiefen.
Für alle Einsatzbereiche.



Genial praktisch. Bis ins Detail.



Qualität "made in Germany".

Rund 60 Jahre Fertigungserfahrung sind der beste Garant für besondere Qualität.



Unverwechselbar.

Wichtige Merkmale sind auf der Rückseite mit Laser eingebrannt: Größe, Tiefe, Volumen, Norm und Fertigungsdatum. Und dazu vorne auf der Ecke das Qualitätssiegel – B.PRO.



Gut zu stapeln.

Exakte Eckenverarbeitung und die Stapelschulter verhindern Klemmen und Verkeilen beim Stapeln und Entstapeln.



Dicht. Innovativ.

Der Dichtungsdeckel aus Edelstahl mit Silikon-dichtung verhindert Überschwappen beim Transport.



Mehr Komfort.

Die umlaufende Stapelschulter gibt es schon ab 40 mm Behälter-Tiefe.



Umfangreiches Zubehör – für jede Anforderung das Passende (ab Seite 11).



GN-B 1/1-100, Edelstahl
Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



Kleines Extra – große Wirkung: die Universal-Bügelgriffe.

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

CHIC & STYLISH

Die **B.PRO Buffet Line** setzt Leckerer richtig in Szene.

Auf elegantem Schwarz: mit diesen Gastronorm-Behältern bekommt jede Speise ihren großen Auftritt – frischer Salat und kühle Desserts, würziger Braten und feines Gemüse.

Gewohnt große Vielfalt.

Die Behälter gibt es in 15 Gastronorm-Größen, abgestimmt auf die Präsentation kalter und warmer Speisen.

Gewohnt hohe Qualität:

Die seidenmatt emaillierte Oberfläche ist absolut unbedenklich und für alle Speisen und Lebensmittel geeignet.



B.PRO



Die Stapelschulter ermöglicht leichtes Stapeln und Entstapeln. Ohne Verkeilen und Verkleben.

Die wichtigsten Produktinformationen sind mit Laser auf der Rückseite eingegraben. Und die Ecke trägt auf der Vorderseite das Siegel für Qualität: B.PRO.

Außergewöhnliche Vorzüge:

- Leichtes Reinigen durch extrem glatte Oberfläche
- Für den Kombidämpfer geeignet dank hoher Temperaturbeständigkeit
- Bis zu 50 % leichter als GN-Behälter aus Porzellan
- Geringe Bruchgefahr – reduzierte Nachkaufkosten
- Sehr farbbeständige Oberfläche, auch nach vielen Einsätzen
- Einfaches Einschleiben in Regalwagen und Hordengestelle aufgrund geringer Materialstärke

Außergewöhnlich praktisch:

In ein- und demselben Behälter der B.PRO Buffet Line können Speisen gelagert und im Kombidämpfer regeneriert, transportiert und präsentiert werden. Ganz ohne Umfüllen und zusätzliche Handgriffe.



EINSATZFREUDE

Garen, Braten, Dämpfen, Backen, Präsentieren – für jeden Einsatz die richtige Lösung.



Gelochte GN-P Behälter und G-KEN Kocheinsätze im GN-Format – genau richtig zum energiesparenden Garen, Blanchieren, Dämpfen und Kochen, zum Abgießen und Abtropfen.

- Die Lochung verkürzt Gar- und Abkühlzeiten
- Seitliche Lochung ab 65 mm Tiefe erhältlich – für schnelles Garen in größeren Behältern

GN-Bleche (BZG) mit extra glattem Rand: appetitliche, ansprechende Präsentation von Speisen – mit glattem Rand für extra Hygiene.

Spezial geglühte GN-Bleche (BZG-G): die extra Stabilen und Temperaturbeständigen für den Kombidämpfer. Zuerst Gratinieren und dann direkt auf dem

Blech zur Ausgabe – für sie leichtes Spiel.

Granit-emaillierte GN-Bleche mit schwarzer Oberfläche (GN-E) – damit beim Braten und Backen alles schön knusprig-kross wird:

- Sehr gute Wärmeübertragung
- Spezielle Oberfläche für beste Bräunung von oben und unten
- Einfache Reinigung durch extrem glatte Oberfläche
- Ideal für den Kombidämpfer



Gastronorm-Behälter, gelocht GN-P 1/1-40, Edelstahl.
Zum Garen, Dämpfen, Abgießen



Gastronorm-Blech BZG 1/1-40, Edelstahl.
Für die Speisenpräsentation



Gastronorm-Kocheinsatz G-KEN 1/1-145, Edelstahl.
Zum Einhängen in GN-Behälter



Gastronorm-Blech GNE 1/1-40, Schwarzblech, granit-emailliert. Zum Braten und Backen

Voller Durchblick – die transparenten B.PRO GN-Behälter aus Polycarbonat schaffen Übersicht.

Auf einen Blick ist klar, wo der Salat ist und in welchem Behälter das Gemüse. Ohne langes Suchen.

Und das sind noch lange nicht alle Vorteile.

- Geringes Gewicht bei extrem hoher Stabilität
- Einsetzbar von -40 °C bis $+100\text{ °C}$
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Bruchstabil, robust und formstabil
- Alle Größen von 1/1 bis 1/9 und verschiedene Tiefen

Sehen, wie viel drin ist.

Alle Kunststoff-GN-Behälter verfügen über eine Liter-Skala.



**Gastronorm-Behälter GN-K 1/3-100,
Polycarbonat**



**Gastronorm-Deckel GD-KL 1/3,
Polycarbonat**

Sehen was drin ist.

Und das Beste: die transparenten Deckel aus Polycarbonat. Sie passen in allen Größen auch auf die GN-Behälter aus Edelstahl von B.PRO Catering Solutions.



SAUBER. GESCHLOSSEN.

Deckel aus Edelstahl sind die ideale Ergänzung für jeden GN-Behälter.

Die passen einfach:

- In allen Größen von 1/1 bis 1/9
- Hervorragend stabil durch besondere Verprägung
- Leichtes Eingreifen und sicheres Hantieren durch große, ergonomisch geformte Griffmulden
- Stapelbar
- Alle Edelstahldeckel auch mit praktischer Löffelaussparung
- Der Universal-Scharnierdeckel zum wechselseitigen Öffnen vermindert Wärmeverlust
- Besonders flache Deckel ohne Griffmulde – ideal für Cook & Chill



**GN-Deckel mit Griff
GD 1/1, Edelstahl**



**GN-Deckel ohne Griffmulde
GD-F 1/1, Edelstahl**



**GN-Deckel für GN-Behälter mit
Bügelgriffen GD-B 1/1, Edelstahl**



**GN-Deckel mit Scharnier
GDS-U 1/1, Edelstahl**

Durch jede Kurve ohne Kleckern.

GN-Deckel mit Dichtung (GDD):

Durch den innovativen mechanischen Formschluss der GN-Deckel mit Dichtung (GDD) bleiben Silikondichtung und Edelstahldeckel dauerhaft verbunden. So bleibt der Deckel fest auf dem Rand des Behälters und fällt nicht ins Essen – selbst wenn es mal beim Transport schwungvoll um die Kurve geht. Selbst bei Suppen und Soßen.

Der GN-Edelstahl-Deckel mit Silikondichtung (GDD):

- Für B.PRO GN-Edelstahl-Behälter in den Größen 1/1 bis 1/6
- Lebensmittelecht und temperaturbeständig von -40 °C bis $+180\text{ °C}$
- Erleichtertes Abheben durch Entlüftungsloch zum Druckausgleich
- Minimierung der Unfallgefahr beim Stapeln verschlossener Behälter durch rutschhemmende Wirkung der Dichtung auf der Deckeloberseite.

Eine Innovation von B.PRO:

Der mechanische Formschluss zwischen Dichtung und Deckel – dauerhaft und hitzebeständig.



**Gastronorm-Deckel mit
Dichtung GDD, Edelstahl**



**GN-Steg ST 3,
Edelstahl**



**Einlegeboden G-KELB 1/1,
Polycarbonat**



**Einlegeboden G-ELB 1/1,
Edelstahl**

Noch besser – durch erstklassiges Zubehör für den praktischen Alltag.

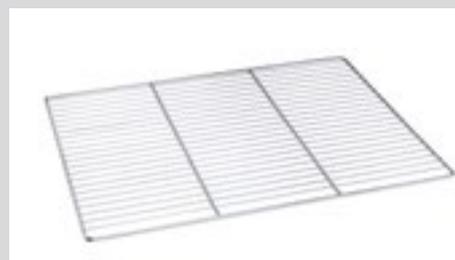
GN-Stege verbinden kleinere GN-Behälter zur Größe 1/1.

Einlegeböden aus Edelstahl oder Polycarbonat schaffen Abstand zwischen Lebensmitteln und Boden des Behälters. Wasser kann in den Behälter abtropfen und gewaschener Salat oder Obst wird nicht schlapp oder weicht auf.

GN-Roste zum gastronormgerechten Lagern und Transportieren von Schüs-

seln, Schalen, Tassen und Tellern – auch mit rutschhemmender Rilsan-Beschichtung. GN-Roste aus Edelstahl sind Temperaturbeständig bis +280 °C und zum Grillen geeignet.

Grundausrüstung für den Kombidämpfer: Passend für alle gängigen Geräte haben wir drei Sets zusammengestellt, die für alle Standardaufgaben perfekt passen – zum besonders vorteilhaften Set-Preis.



**Rost GR 2/1,
Edelstahl**



Verwechslung ausgeschlossen: B.PRO GN-Behälter mit individuellem Firmennamen oder Logo.

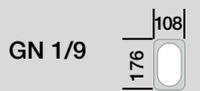
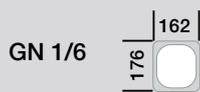
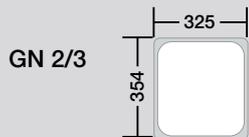
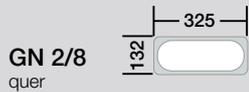
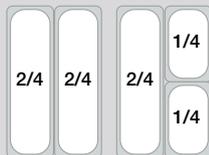
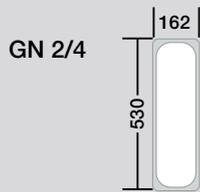
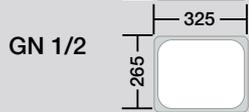
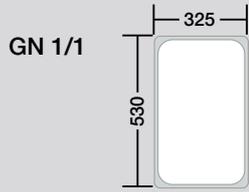
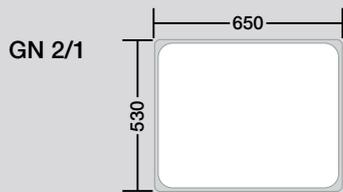
- Individueller Text oder Logo
- Gut lesbare, hochwertige Beschriftung durch Laserung
- Dauerhaft und spülmaschinenfest
- Für alle GN-Behälter und Deckel
- Schon ab 1 Stück



Lager- und Transportmöglichkeit für Gastronorm-Deckel mit Dichtung.

Das Aufsatzgestell GDD ist die ideale Lösung zum richtigen Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung. Es fasst bis zu 30 Gastronorm-Deckel GN 1/1 oder ein Vielfaches an kleineren Deckeln.

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER. MASSE UND KOMBINATIONEN



GN-Tiefen

Detaillierte Angaben zu Inhalten und Füllmengen finden Sie auf Seite 26.

20 mm

40 mm

55 mm

65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

2/1 Gastronorm-Behälter



GN 2/1-20	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	1 550 566
GN 2/1-40	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	1 550 065
GN 2/1-65	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	1 550 593
GN 2/1-100	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	1 550 594
GN 2/1-150	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 l	1 550 595
GN 2/1-200	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 l	1 550 596

1/1 Gastronorm-Behälter



GN 1/1-20	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	1 550 565
GN 1/1-40	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 l	1 550 064
GN 1/1-55	55	530 x 325 mm	505 x 300 mm	7,2 l	1 565 845
GN 1/1-65	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 l	1 550 589
GN 1/1-100	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 l	1 550 590
GN 1/1-150	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 l	1 550 591
GN 1/1-200	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 l	1 550 592

1/2 Gastronorm-Behälter



GN 1/2-20	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	1 550 563
GN 1/2-40	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	1 550 063
GN 1/2-55	55	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,2 l	1 565 844
GN 1/2-65	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	1 550 581
GN 1/2-100	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	1 550 582
GN 1/2-150	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 l	1 550 583
GN 1/2-200	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 l	1 550 584

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

2/4 Gastronorm-Behälter



GN 2/4-20	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	1 564 367
GN 2/4-40	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 l	1 555 821
GN 2/4-65	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	1 555 822
GN 2/4-100	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	1 555 823
GN 2/4-150	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 l	1 555 824

1/4 Gastronorm-Behälter



GN 1/4-20	20	265 x 162 mm	240 x 137 mm	Schale	1 550 561
GN 1/4-65	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 l	1 550 573
GN 1/4-100	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 l	1 550 574
GN 1/4-150	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 l	1 550 575
GN 1/4-200	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 l	1 550 576

2/8 Gastronorm-Behälter



GN 2/8-65	65	325 x 132 mm	300 x 106 mm	1,7 l	1 555 827
GN 2/8-100	100	325 x 132 mm	300 x 106 mm	2,7 l	1 555 828
GN 2/8-150	150	325 x 132 mm	300 x 106 mm	3,8 l	1 555 829

2/3 Gastronorm-Behälter



GN 2/3-20	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	1 550 564
GN 2/3-40	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	1 550 066
GN 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	1 550 585
GN 2/3-100	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	1 550 586
GN 2/3-150	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	1 550 587
GN 2/3-200	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	1 550 588

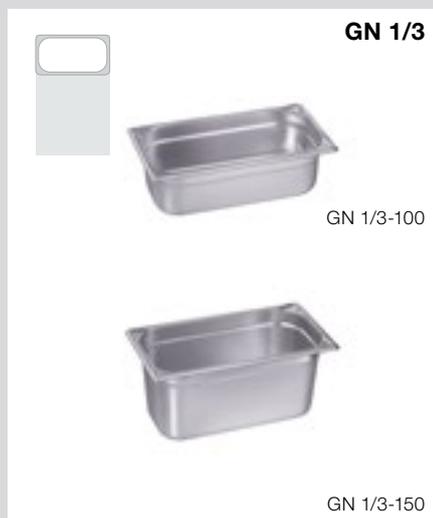
Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

1/3 Gastronorm-Behälter



GN 1/3-20	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	1 550 562
GN 1/3-40	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	1 550 067
GN 1/3-55	55	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,0 l	1 565 846
GN 1/3-65	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	1 550 577
GN 1/3-100	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	1 550 578
GN 1/3-150	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	1 550 579
GN 1/3-200	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	1 550 580

1/6 Gastronorm-Behälter



GN 1/6-65	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 l	1 550 569
GN 1/6-100	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 l	1 550 570
GN 1/6-150	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 l	1 550 571
GN 1/6-200	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 l	1 550 572

1/9 Gastronorm-Behälter



GN 1/9-65	65	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,6 l	1 550 567
GN 1/9-100	100	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,9 l	1 550 568

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER MIT BÜGELGRIFFEN, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

1/1 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



GN-B 1/1-65	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 l	1 555 953
GN-B 1/1-100	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 l	1 555 952
GN-B 1/1-150	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 l	1 555 951
GN-B 1/1-200	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 l	1 555 950

1/2 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



GN-B 1/2-65	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	1 555 943
GN-B 1/2-100	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	1 555 942
GN-B 1/2-150	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 l	1 555 941
GN-B 1/2-200	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 l	1 555 940

2/4 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



GN-B 2/4-65	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	1 564 908
GN-B 2/4-100	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	1 564 909
GN-B 2/4-150	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 l	1 564 910

1/4 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



GN-B 1/4-65	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 l	1 555 934
GN-B 1/4-100	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 l	1 555 933
GN-B 1/4-150	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 l	1 555 932
GN-B 1/4-200	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 l	1 555 931

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER MIT BÜGELGRIFFEN, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

2/3 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



GN-B 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	1 555 948
GN-B 2/3-100	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	1 555 947
GN-B 2/3-150	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	1 555 946
GN-B 2/3-200	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	1 555 945

1/3 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



GN-B 1/3-65	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	1 555 938
GN-B 1/3-100	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	1 555 937
GN-B 1/3-150	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	1 555 936
GN-B 1/3-200	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	1 555 935

1/6 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



GN-B 1/6-65	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 l	1 555 930
GN-B 1/6-100	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 l	1 555 929
GN-B 1/6-150	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 l	1 555 928
GN-B 1/6-200	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 l	1 555 927

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-DECKEL, EDELSTAHL



Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

Deckel mit Griffmulde

GD 1/1	550 658
GD 1/2	550 656
GD 2/4	556 538
GD 1/4	550 654
GD 2/8	550 076
GD 2/3	550 657
GD 1/3	550 655
GD 1/6	550 653
GD 1/9	550 652



Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung

GD-L 1/1	550 677
GD-L 1/2	550 675
GD-L 2/4	564 902
GD-L 1/4	550 673
GD-L 2/8	550 078
GD-L 2/3	550 676
GD-L 1/3	550 674
GD-L 1/6	550 672
GD-L 1/9	550 671



Deckel mit Formschlussdichtung

GDD 1/1	1 550 663
GDD 1/2	1 550 661
GDD 1/4	1 550 659
GDD 2/3	1 550 662
GDD 1/3	1 550 660
GDD 1/6	1 550 664



Deckel ohne Griffmulde

GD-F 1/1	564 956
GD-F 1/2	564 957
GD-F 1/3	564 961



Deckel mit Griffmulde für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

GD-B 1/1	550 086
GD-B 1/2	550 084
GD-B 2/4	564 904
GD-B 1/4	550 082
GD-B 2/3	550 085
GD-B 1/3	550 083
GD-B 1/6	550 081

B.PRO GASTRONORM-DECKEL, EDELSTAHL



Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

GD-BL 1/1	550 093
GD-BL 1/2	550 091
GD-BL 2/4	564 906
GD-BL 1/4	550 089
GD-BL 2/3	550 092
GD-BL 1/3	550 090
GD-BL 1/6	550 088



Deckel mit Formschlussdichtung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

GDD-B 1/1	1 550 075
GDD-B 1/2	1 550 073
GDD-B 1/4	1 550 071
GDD-B 2/3	1 550 074
GDD-B 1/3	1 550 072
GDD-B 1/6	1 550 070



Universal-Scharnierdeckel

GDS-U 1/1	566 910
-----------	---------



Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung

GDS-UL 1/1	566 911
------------	---------



Aufsatzgestell GDD

Modell	Bezeichnung	Kapazität	Best.-Nr.
Aufsatzgestell GDD	<ul style="list-style-type: none"> - Zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung GDD und GDD-B - Passend für Servierwagen SW 10 x 6-2 - Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar - Maße (L x B x H): 963 x 496 x 231 mm 	<ul style="list-style-type: none"> 30 Deckel für GN 1/1 oder 60 Deckel für GN 1/2 oder 90 Deckel für GN 1/3 	574 167

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, POLYCARBONAT

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

1/1 Gastronorm-Behälter



GN-K 1/1-65	65	530 x 325 mm	502 x 297 mm	9,0 l	1 551 426
GN-K 1/1-100	100	530 x 325 mm	502 x 297 mm	13,3 l	1 551 427
GN-K 1/1-150	150	530 x 325 mm	502 x 297 mm	20,0 l	1 551 428
GN-K 1/1-200	200	530 x 325 mm	502 x 297 mm	26,4 l	1 551 429

1/2 Gastronorm-Behälter



GN-K 1/2-65	65	325 x 265 mm	297 x 237 mm	4,0 l	1 551 430
GN-K 1/2-100	100	325 x 265 mm	297 x 237 mm	6,2 l	1 551 431
GN-K 1/2-150	150	325 x 265 mm	297 x 237 mm	9,0 l	1 551 432
GN-K 1/2-200	200	325 x 265 mm	297 x 237 mm	11,9 l	1 551 433

2/4 Gastronorm-Behälter



GN-K 2/4-65	65	530 x 162 mm	502 x 134 mm	3,4 l	568 227
GN-K 2/4-100	100	530 x 162 mm	502 x 134 mm	5,3 l	568 228

1/4 Gastronorm-Behälter



GN-K 1/4-65	65	265 x 162 mm	237 x 134 mm	1,7 l	1 551 438
GN-K 1/4-100	100	265 x 162 mm	237 x 134 mm	2,6 l	1 551 439
GN-K 1/4-150	150	265 x 162 mm	237 x 134 mm	3,8 l	1 551 440

1/3 Gastronorm-Behälter



GN-K 1/3-65	65	325 x 176 mm	297 x 148 mm	2,5 l	1 551 434
GN-K 1/3-100	100	325 x 176 mm	297 x 148 mm	3,8 l	1 551 435
GN-K 1/3-150	150	325 x 176 mm	297 x 148 mm	5,6 l	1 551 436
GN-K 1/3-200	200	325 x 176 mm	297 x 148 mm	7,1 l	1 551 437

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, POLYCARBONAT

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

1/6 Gastronorm-Behälter



GN-K 1/6-65	65	176 x 162 mm	148 x 134 mm	1,1 l	1 551 441
GN-K 1/6-100	100	176 x 162 mm	148 x 134 mm	1,6 l	1 551 442
GN-K 1/6-150	150	176 x 162 mm	148 x 134 mm	2,3 l	1 551 443

1/9 Gastronorm-Behälter



GN-K 1/9-65	65	176 x 108 mm	148 x 80 mm	0,6 l	1 551 444
GN-K 1/9-100	100	176 x 108 mm	148 x 80 mm	0,9 l	1 551 445

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-DECKEL, POLYCARBONAT

Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

Deckel mit Griffmulde



GD-K 1/1	551 446
GD-K 1/2	551 447
GD-K 2/4	568 923
GD-K 1/4	1 551 449
GD-K 1/3	1 551 448
GD-K 1/6	1 551 450
GD-K 1/9	1 551 451

Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung



GD-KL 1/1	551 452
GD-KL 1/2	551 453
GD-KL 1/4	1 551 455
GD-KL 1/3	1 551 454
GD-KL 1/6	1 551 456

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, GELOCHT, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

2/1 Gastronorm-Behälter, gelocht



GN-P 2/1-20 * spezial-geglüht	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	1 565 993
GN-P 2/1-40 * spezial-geglüht	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	1 565 789
GN-P 2/1-65 ** spezial-geglüht	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	1 565 790
GN-P 2/1-100 **	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	1 565 791

1/1 Gastronorm-Behälter, gelocht



GN-P 1/1-20 * spezial-geglüht	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	1 565 994
GN-P 1/1-40 *	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 l	1 565 794
GN-P 1/1-65	65	530 x 325 mm	505 x 300	8,5 l	1 266 386

2/3 Gastronorm-Behälter, gelocht



GN-P 2/3-40 *	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	1 565 799
GN-P 2/3-65 **	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	1 565 800
GN-P 2/3-100 **	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	1 565 801
GN-P 2/3-150 **	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	1 565 802
GN-P 2/3-200 **	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	1 565 803

1/3 Gastronorm-Behälter, gelocht



GN-P 1/3-40 *	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	1 565 813
GN-P 1/3-65 **	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	1 565 814
GN-P 1/3-100 **	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	1 565 815
GN-P 1/3-150 **	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	1 565 816
GN-P 1/3-200 **	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	1 565 817

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

* nur Bodenlochung

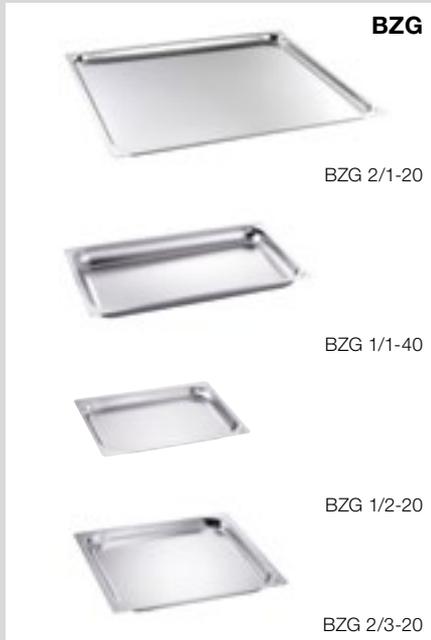
** Boden- und Seitenwandlochung

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BLECHE, EDELSTAHL ODER EMAILLIERT

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

GN-Bleche mit glattem Rand, verstärkte Ausführung, Edelstahl



BZG 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 625
BZG 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 628
BZG 1/1-40	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	550 629
BZG 1/1-65	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	550 630
BZG 1/2-20	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	550 631
BZG 1/2-40	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	550 632
BZG 1/2-65	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	4,0 l	550 633
BZG 2/3-20	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	550 634
BZG 2/3-40	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	550 635
BZG 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 l	550 636

GN-Bleche mit glattem Rand, speziell gegläht, Edelstahl



BZG-G 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 505
BZG-G 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 503
BZG-G 1/1-40	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	550 504
BZG-G 1/1-65	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	556 081

GN-Bleche mit glattem Rand, granit-emailliert



GNE 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 022
GNE 2/1-40	40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 l	550 023
GNE 2/1-65	65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 l	550 024
GNE 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 025
GNE 1/1-40	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	550 026
GNE 1/1-65	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	550 027
GNE 2/3-20	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	550 046
GNE 2/3-40	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	550 047
GNE 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 l	550 048

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-KOCHEINSÄTZE, GELOCHT, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht



G-KEN 1/1-50 **	50	530 x 325 mm	500 x 295 mm	7,0 l	565 940
G-KEN 1/1-60 **	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 l	550 487
G-KEN 1/1-95 ***	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 l	550 407
G-KEN 1/1-145 ***	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 l	550 486
G-KEN 1/1-195 ***	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	550 490

1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht



G-KEN 1/2-60 **	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 l	550 488
G-KEN 1/2-95 ***	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	550 502
G-KEN 1/2-145 ***	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	550 557
G-KEN 1/2-195 ***	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	550 558

1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen



G-KEN G 1/1-60 **	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 l	550 970
G-KEN G 1/1-95 ***	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 l	550 971
G-KEN G 1/1-145 ***	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 l	550 972
G-KEN G 1/1-195 ***	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	550 973

1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen



G-KEN G 1/2-95 ***	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	550 967
G-KEN G 1/2-145 ***	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	550 968
G-KEN G 1/2-195 ***	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	550 969

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

* nur Bodenlochung

** Boden- und Seitenwandlochung

*** Boden-, Eck- und Seitenwandlochung

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, **BUFFET LINE**

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

1/1 Gastronorm-Behälter Buffet Line



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

1/2 Gastronorm-Behälter Buffet Line



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

2/4 Gastronorm-Behälter Buffet Line



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

1/3 Gastronorm-Behälter Buffet Line



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

Weitere Farben sind auf Anfrage möglich.

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, SETS

Gastronorm-Set MINI für Kombidämpfer mit 6 x 2/3 Einschub (14-teilig)



Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
4	GR 2/3	Gastronorm-Rost	--	573 438
2	GN 2/3-20	Gastronorm-Behälter	20	
1	GN 2/3-40	Gastronorm-Behälter	40	
2	GN 2/3-65	Gastronorm-Behälter	65	
2	GN-P 2/3-40	Gastronorm-Behälter, gelocht	40	
2	GN-P 2/3-65	Gastronorm-Behälter, gelocht	65	
1	GNE 2/3-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	

Gastronorm-Set STARTER für Kombidämpfer mit 6 x 1/1 Einschub (20-teilig)



Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
6	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	573 439
3	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20	
2	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40	
3	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65	
3	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60	
2	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95	
1	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	

Gastronorm-Set CLASSIC für Kombidämpfer mit 10 x 1/1 Einschub (33-teilig)



Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
10	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	573 440
4	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20	
3	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40	
4	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65	
1	GN 1/1-100	Gastronorm-Behälter	100	
4	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60	
4	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95	
2	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	
1	GNE 1/1-40	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	40	

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



TABLETT- ABRÄUMWAGEN

Die Abräumer: Clevere Helfer von B.PRO Catering Solutions.

NEUE SCHUBKRAFT

Geschirr-Rücktransport ohne Tohuwabohu: **Mit Tablett-Abräumwagen von B.PRO.**

Tablett-Abräumwagen sorgen schnell für Ordnung bei der Selbstbedienung. Damit der Geschirr-Rücktransport auch hektische Stoßzeiten sicher übersteht, werden B.PRO Tablett-Abräumwagen aus hochwertigem Edelstahl verarbeitet.

Die verschweißte Rahmenkonstruktion bürgt für maximale Stabilität und Langlebigkeit, kompakte Maße und Wendigkeit inklusive. Die serienmäßigen Wandabweiser schützen Gerät und Mobiliar.



Optionale Ausstattung für mehr Komfort.

Für einen schicken Anblick sorgt die Verkleidung. Sie ist abnehmbar – das erleichtert die Reinigung und erhöht die Flexibilität beim Einsatz.

Das Beste daran: Sie fügt sich nahtlos ins bewährte Farbkonzept des B.PRO BASIC LINE Speisenausgabesystems und der Servierwagen-Verkleidungen von B.PRO Catering Solutions ein. Für ein perfektes Gesamtbild.

Auf Wunsch werden die Wagen mit ergonomischem Schiebegriff, Wagendach aus hygienischem Edelstahl oder zusätzlicher Durchschubsicherung geliefert.



Die **Rahmenkonstruktion aus Edelstahl ist sicher verschweißt** und bietet dadurch höchste Stabilität.



Tablettauflagen aus Edelstahl mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung. Die Tablettauflagegestelle sind komplett entnehmbar.



Optional: eine zusätzliche Durchschubsicherung hinten hält die Tablett sicher in Position.



Optional: Wagentdach aus Edelstahl mit umlaufender Galerie zum Abstellen von Flaschen und Gläsern. Es wird einfach auf die Rahmenkonstruktion aufgesetzt und ist deshalb zur Reinigung einfach und ohne Werkzeug abnehmbar.

B.PRO TABLETT-ABRÄUMWAGEN



Modell	TAW 10 GN	TAW 10 EN	TAW 10 KN	TAW 2 x 10 GN	TAW 2 x 10 EN	TAW 2 x 10 KN
Ausführung	Tablett-Abraumwagen, 1-teilig, beidseitig beschickbar			Tablett-Abraumwagen, 2-teilig, beidseitig beschickbar		
Für Tablett	Gastronorm- Tabletts (530 x 325 mm)	Euronorm- Tabletts (530 x 370 mm)	Kantinen- Tabletts (460 x 344 mm)	Gastronorm- Tabletts (530 x 325 mm)	Euronorm- Tabletts (530 x 370 mm)	Kantinen- Tabletts (460 x 344 mm)
Maße (L x B x H) in mm	468 x 673 x 1550	513 x 673 x 1550	487 x 607 x 1550	850 x 673 x 1550	940 x 673 x 1550	888 x 607 x 1550
Auflagenabstand	125 mm					
Kapazität	10 GN-Tabletts	10 EN-Tabletts	10 KN-Tabletts	20 GN-Tabletts	20 EN-Tabletts	20 KN-Tabletts
Tragfähigkeit / max. Tragf. je Auflagenpaar	150 kg / 4,5 kg					
Rollen	Kunststoffrollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller					
Besonderheiten	Tablettauflagen mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung, Tablettauflagegestelle komplett entnehmbar					
Material	aus rostfreiem Edelstahl					
Best.-Nr.	574 240	574 241	574 242	574 243	574 244	574 245



Modell	TAW 12 GN	TAW 12 EN	TAW 12 KN	TAW 2 x 12 GN	TAW 2 x 12 EN	TAW 2 x 12 KN
Ausführung	Tablett-Abräumwagen, 1-teilig, beidseitig beschickbar			Tablett-Abräumwagen, 2-teilig, beidseitig beschickbar		
Für Tablett	Gastronorm-Tabletts (530 x 325 mm)	Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	Gastronorm-Tabletts (530 x 325 mm)	Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)
Maße (L x B x H) in mm	468 x 673 x 1550	513 x 673 x 1550	487 x 607 x 1550	850 x 673 x 1550	940 x 673 x 1550	888 x 607 x 1550
Auflagenabstand	100 mm					
Kapazität	12 GN-Tabletts	12 EN-Tabletts	12 KN-Tabletts	24 GN-Tabletts	24 EN-Tabletts	24 KN-Tabletts
Tragfähigkeit / max. Tragf. je Auflagenpaar	150 kg / 4,5 kg					
Rollen	Kunststoffrollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller					
Besonderheiten	Tablettauflagen mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung, Tablettauflagegestelle komplett entnehmbar					
Material	aus rostfreiem Edelstahl					
Best.-Nr.	574 325	574 326	574 327	574 328	574 329	574 330

Die Verkleidung: Bringt Farbe in den Alltag.



Die Verkleidung für die B.PRO Tablett-Abräumwagen lässt sich überall dort einsetzen, wo Sichtschutz gewünscht ist. Die stabilen Seitenwände kann man leicht ein- und aushängen. Das erleichtert die Reinigung und der Wagen ist auch ohne Verkleidung einsatzbereit.

Neben Edelstahl bieten zwölf Verkleidungs-Farben für jedes Ambiente den passenden Farbton. Und machen aus den Tablett-Abräumwagen einen echten Hingucker.

Perfekt in Funktion und schön fürs Auge: Tablett-Abräumwagen von B.PRO.

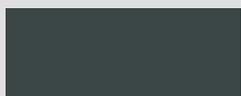
Die geniale Verkleidung
Einfach einhängen und genauso einfach wieder abnehmen – ganz ohne Werkzeug.

B.PRO COLOURS

NEUTRAL COLOURS



Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau



Signalweiß

LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot

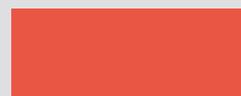


Petrolgrün



Meerblau

FRESH COLOURS



Candyred



Neomint



Granny



Limette

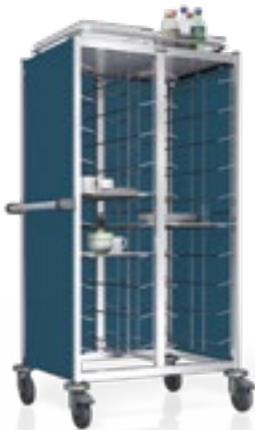
OPTIONEN UND ZUBEHÖR



TAW 10 GN mit 2-seitiger Verkleidung, Farbe: limette



TAW 10 GN mit 3-seitiger Verkleidung, Edelstahl



TAW 2 x 10 GN mit Wagendach in Edelstahl mit umlaufender Galerie und Schiebegriff (Abb. mit Zubehör)

Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.
Seitenwandverkleidung 2-seitig, farbig Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	TAW GN	378 441
	TAW EN	378 442
	TAW KN	378 443
Seitenwandverkleidung 2-seitig, Edelstahl Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar	TAW GN	378 450
	TAW EN	378 451
	TAW KN	378 452
Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	TAW 10 GN TAW 12 GN	378 444
	TAW 10 EN TAW 12 EN	378 445
	TAW 10 KN TAW 12 KN	378 446
	TAW 2 x 10 GN TAW 2 x 12 GN	378 447
	TAW 2 x 10 EN TAW 2 x 12 EN	378 448
	TAW 2 x 10 KN TAW 2 x 12 KN	378 449
	Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, Edelstahl Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar	TAW 10 GN TAW 12 GN
	TAW 10 EN TAW 12 EN	378 454
	TAW 10 KN TAW 12 KN	378 455
	TAW 2 x 10 GN TAW 2 x 12 GN	378 456
	TAW 2 x 10 EN TAW 2 x 12 EN	378 457
	TAW 2 x 10 KN TAW 2 x 12 KN	378 458
Wagendach in Edelstahl mit umlaufender Galerie Dach zur Reinigung komplett abnehmbar, Edelstahl	TAW 10 GN TAW 12 GN	574 246
	TAW 10 EN TAW 12 EN	574 247
	TAW 10 KN TAW 12 KN	574 248
	TAW 2 x 10 GN TAW 2 x 12 GN	574 249
	TAW 2 x 10 EN TAW 2 x 12 EN	574 250
	TAW 2 x 10 KN TAW 2 x 12 KN	574 251
Schiebegriff	alle TAW	--
Zusätzliche Durchschubsicherung (CNS-Stange)	TAW 10 und TAW 12	--
	TAW 2 x 10 KN und TAW 2 x 12 KN	--
Rollen, stahverzinkt	alle TAW	--

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO
CATERING SOLUTIONS



WIE DIE GROSSEN

Ergonomie mit System: Höhenreduzierte Besteck- und Servierwagen für die perfekte Kinder-Verpflegung.

MITMACHEN MACHT SPASS



B.PRO Besteck- und Tablettwagen Kids

Perfekt auf die Größe von Kindergarten- und Grundschulkindern abgestimmt: Der Besteck- und Tablettwagen BT 400 Kids.

Kompakt: Auf einer Gesamthöhe von 1060 mm bringt der BT 400 Kids alles unter: oben Bestecke und Servietten, unten Tablett.

Er ist mit dem Speisenausgabensystem BASIC LINE Kids kombinierbar und dank erstklassiger Verarbeitung extrem langlebig.



BT 400 Kids
mit Serviettenspender

Modell	BT 400 Kids mit Serviettenspender	BT 400 Kids ohne Serviettenspender
Grundausrüstung	- Besteck- und Tablettwagen in reduzierter Höhe für Kinderbetreuung - inkl. 5 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung	
	mit CNS-Serviettenspender für Größe 125 x 90 mm	ohne CNS-Serviettenspender
Maße L x B x H	900 x 600 x 1060 mm	
Bordmaß	775 x 521 mm	
Kapazität	ca. 70 Tablett und ca. 500 Besteckteile	
Gewicht (in kg)	23 kg	20 kg
Material	Edelstahl	
Rollenausführung	Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 574 832	Kunststoff* 574 834
Rollenvariante Best.-Nr.	Stahl, verzinkt 574 833	Stahl, verzinkt 574 835

* rostfrei gemäß DIN 18867-8



SW 8 x 5-2
Kids

Modell	SW 6 x 4-2 Kids Servierwagen	SW 8 x 5-2 Kids Servierwagen
Grundausrüstung	- Aus rostfreiem Edelstahl - Borde mit Profilrand und eingerollten Kanten - Borde verschweißt - Antidröhnmatte unter jedem Bord - Stoßschutz	
Maße L x B x H	700 x 500 x 800 mm	900 x 600 x 800 mm
Anzahl der Borde	2	2
Bordmaß	600 x 400 mm	800 x 500 mm
Rollenausführung	Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* 574 983	Kunststoff* 574 985
Rollenvariante Best.-Nr.	Stahl, verzinkt 574 984	Stahl, verzinkt 574 986

* rostfrei gemäß DIN 18867-8

B.PRO Servierwagen Kids

Die neuen Servierwagen machen Kindergarten- und Schulverpflegung zum Kinderspiel. Dank der niedrigen Höhe können die kleinen Gäste alle Flächen auf dem Wagen leicht erreichen.

Und das ganz sicher: Die eingerollten Kanten schützen vor Verletzungen. Der Servierwagen verfügt über einen robusten Stoßschutz, eine Antidröhnmatte wirkt schalldämmend.

Der Wagen ist in verschiedenen Ausführungen verfügbar, natürlich auch mit Verkleidung.

B.PRO:
Mehr bewegen mit System.

Perfekte Ergänzung für ein stimmiges Ambiente



12 Farben zur Auswahl

Die Verkleidungsfarben können Sie passend zum Speisenausgabesystem BASIC LINE und zur Frontcooking-Station B.PRO COOK wählen.

NEUTRAL COLOURS



Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau



Signalweiß

LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot



Petrolgrün



Meerblau

FRESH COLOURS



Candyred



Neomint



Granny



Limette

Zubehör und Optionen für Servierwagen Kids

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr.
	Galerie umlaufend oder 3-seitig, 50 mm hoch	
	AFB 4 x 2 x 2,5 Abfallbehälter aus Edelstahl, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar (Nicht geeignet für SW 6 x 4-2 Kids)	555 509
	BGN 1/3-150 Besteckbehälter aus Edelstahl, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar (Nicht geeignet für SW 6 x 4-2 Kids)	555 510
	Ablagebord zum Abstellen von Tablets, eingehängt, aus Edelstahl, nicht mit Türen kombinierbar	574 780
	Verkleidung, 3-seitig, farbig, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zum Einhängen an Servierwagen, zur Reinigung komplett abnehmbar	SW 6 x 4-2 Kids 383 710
		SW 8 x 5-2 Kids 383 713
	Flügeltüren, frontseitig, farbig, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zur einfachen Montage an Servierwagen	SW 6 x 4-2 Kids 383 711
		SW 8 x 5-2 Kids 383 714
	Verkleidung, 3-seitig, mit frontseitigen Flügeltüren, farbig, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zur einfachen Montage an Servierwagen, Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar	SW 6 x 4-2 Kids 383 712
		SW 8 x 5-2 Kids 383 715

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

Infos zum Speisenausgabesystem
BASIC LINE Kids finden Sie auf
www.bpro-basicline.com



Gestalten Sie Ihre Module mit
dem 3D Configurator auf
<https://configurator.bpro-solutions.com>



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO SPENDER

Tablets, Teller, Suppenschalen: Mit Spendern von B.PRO Catering Solutions immer auf dem richtigen Weg.

WEGGEFÄHRTEN

Ob beim Catering oder der Portionierung: Die robusten Spender von B.PRO bieten Ihnen die perfekte Unterstützung für Ihre Prozesskette.

So vielfältig wie die Aufgaben bei Speisenverteilung und Speisenausgabe: Die B.PRO Spender. Ob unbeheizt oder beheizbar, mit Umluftheizung oder mit Kühlschlitzen, fahrbar oder zum Einbau – hier finden Sie immer das passende Modell.

Beste Verarbeitung, ergonomisches Design, lange Lebensdauer und die hygienische Oberfläche zeichnen alle unsere Spender aus. Perfekt aufeinander abgestimmt helfen sie Ihnen, Prozessabläufe zu optimieren – qualitätsbewusst, kostenbewusst und effizient.



Tellerspender TS-K2 18-33
mit Kühlschlitzen

Tellerspender

Mit jeder Menge Innovationen und durchdachten Details sind die B.PRO Teller-spender sparsam im Verbrauch und glänzen mit hoher Aufnahmekapazität. Die Teller-spender erhalten Sie mit 1 oder 2 Tellerröhren, unbeheizt, beheizbar (auch mit Umluftheizung) oder mit Kühlschlitzen.

Tablettspender CCE 54/38
offen (mit Zubehör Tablett)

Tablettspender

Die Tablettspender nehmen es mit bis zu 100 Tablett im Format 530 x 370 mm auf. Für Speisenverteilung und Speisenausgabe steht Ihnen optional der praktische Besteckaufsatz (mit oder ohne Servietten-spender) zur Verfügung. Für die automatische Abstapelung bei teil- oder vollautomatischen Spülmaschinen erhalten Sie spezielle Tablettspender.

Bühnenspender CHV 58/58
mit Umluftheizung

Bühnenspender

Die vielseitigen Bühnenspender gibt es unbeheizt, mit Umluftheizung oder mit Kühlschlitzen.

Perfekte Abstimmung sorgt für reibungsloses Zusammenspiel.

Alle Spender lassen sich ideal mit den Speisen-Ausgabewagen und Speisen-Transportwagen von B.PRO kombinieren – für eine Prozesskette, bei der alle Komponenten bestens aufeinander abgestimmt sind. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.bpro-solutions.com oder bei Ihrem Handelspartner.

INHALT

Tellerspender mit Format	4
Tellerspender im Detail	6
Spender mit Vorzügen	8

Produktübersicht

Tellerspender	10
Tablettspender	12
Bühnenspender	13
Korbspender	14
Universalspender	16
Spender für Warmhalte-Unterteile	17
Spender zum Einbau	18



Korbspender CE-UK 53/53 mit Umluftkühlung

Korbspender

Perfekt für den Einsatz in der Speisenverteilung: Die Korbspender mit leistungsfähiger Umluftheizung oder Umluftkühlung. Natürlich erhalten Sie die hochwertigen Korbspender auch unbeheizt oder mit Kühlschlitzen. Wie bei allen B.PRO Spendern können Sie auch hier die Federspannung kann an das Gewicht der Geschirr- und/oder Systemteile anpassen.

Universalspender UNI-H 58/58 mit Umluftheizung

Universalspender

Die variablen Spender gibt es mit wahlweise mit Umluftheizung, unbeheizt oder mit Kühlschlitzen. Fürs schonende Stapeln der unterschiedlichsten Geschirrarten sind die Universalspender mit Führungsstäben aus Kunststoff ausgestattet – so wird Abrieb am Porzellan wirkungsvoll verhindert.

Spender zum Einbau

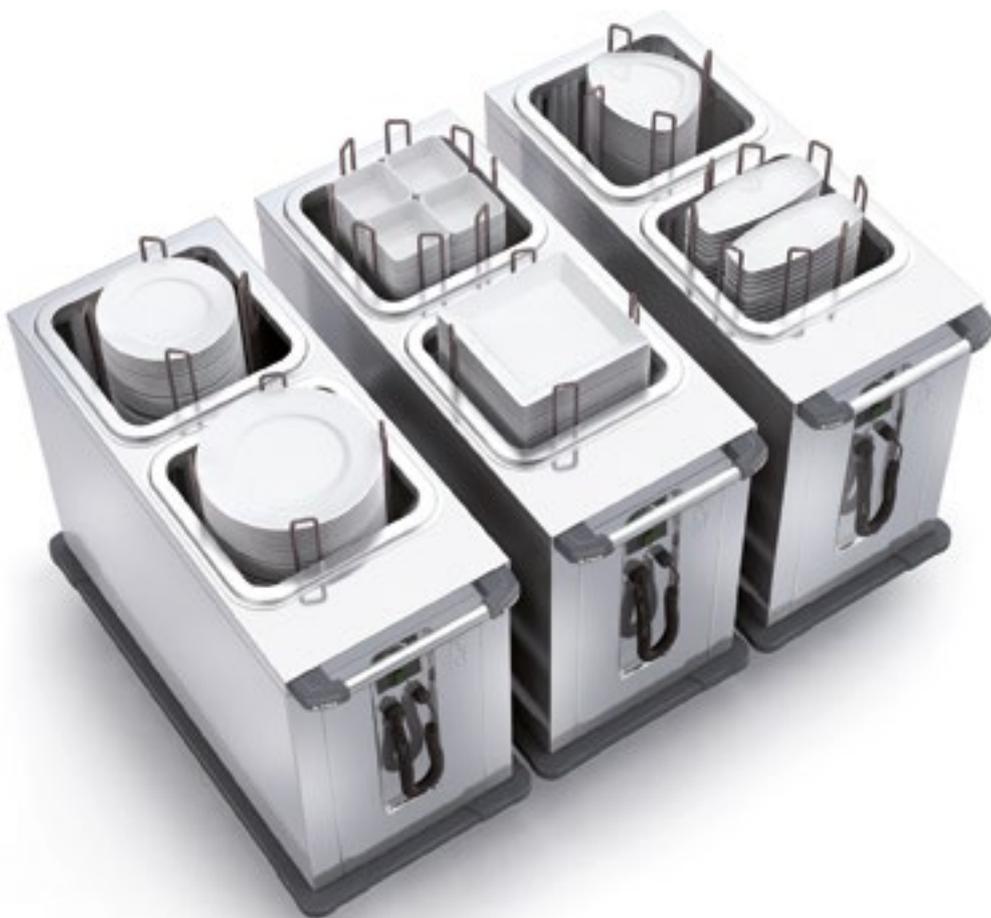
Tablettspender CEB 53/37

Spender zum Einbau

Tablett-, Teller-, Korb- und Universalspender in bewährter Qualität von B.PRO erhalten Sie auch für den Einbau in Ihre individuelle Architektur.

TELLERSPENDER MIT FORMAT

Mit den vielseitigen Tellerspendern von B.PRO können Sie nicht nur jede Menge Geschirr lagern, transportieren, bereitstellen und effizient warm halten. Sondern auch noch eine Extraportion Energie sparen.



Eine für alles: Rund oder eckig, groß oder klein – die quadratische Tellerröhre nimmt es mit allen auf. Durch das praktische Lochraster können Sie die Tellerspender schnell und einfach auf fast jede Geschirrform einstellen. Mithilfe zusätzlicher Tellerführungen können Sie sogar bis zu vier Stapel kleiner Schüsseln, Schalen oder Teller in nur einer einzigen Röhre unterbringen.

**Bis zu 20 Prozent weniger Energie.
Und dazu 20 Prozent mehr Kapazität.**



Energie gezielt einsetzen.

Bei allen beheizbaren Tellerspendern stehen Ihnen der ECO- und der Boost-Modus zur Verfügung. Im Boost-Modus können Sie das Geschirr bei Bedarf schnell auf hohe Temperaturen bringen. Der ECO-Modus bietet Ihnen die beste Energieeffizienz, wenn Sie mittlere Temperaturen über längere Zeit halten möchten.



Energie effizient nutzen.

Gute Isolierung spart jede Menge Energie. Deshalb haben wir für die B.PRO Tellerspender eine besonders stark isolierende Haube aus EPP (expandiertes Polypropylen) entwickelt. Damit bleibt die erzeugte Hitze extra lange im Spender – und die Tellerspender verbrauchen bis zu 20 Prozent weniger Energie.*



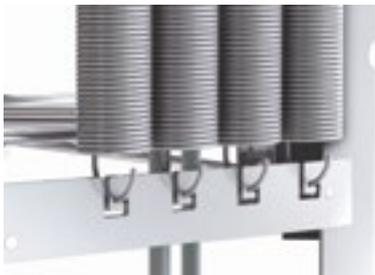
Kapazität erhöhen, Kosten senken.

Die Tellerspender sind mit einer einzigartigen, besonders flachen Stapelplattform ausgestattet. Deshalb können Sie damit bis zu 20 Prozent mehr Standardteller stapeln als bisher. So sparen Sie Platz in Küche und Kühlung und können die Lagerkosten senken. Höhere Führungsstangen und Abdeckhauben sorgen zusätzlich für Halt und Sicherheit.

* Im Vergleich zu Abdeckhauben aus Polycarbonat.

TELLERSPENDER IM DETAIL

Kleine Extras, die das Leben leichter machen: Oft sind es gerade die kleinen Extras, die für große Begeisterung sorgen – das Mehr an Komfort für einen zügigen Arbeitsablauf.



Wunschgewicht leicht gemacht

Alle Tellerspender lassen sich ohne Werkzeug schnell und einfach an das Gewicht der Geschirrtile anpassen – dank Easy-Setting-System (ESS).



Entnehmbare Tellerröhren

Die Tellerröhren können Sie komplett aus dem Korpus entnehmen. Das ist extrem praktisch, wenn Sie die Federn an das Geschirrgewicht anpassen möchten, und erleichtert Ihnen Reinigung und Wartung der Spender.



Wissen, wann Schluss ist

Das optionale Nachfüll-Signal zeigt Ihnen an, dass die Teller im Spender zu Ende gehen. So können Sie rechtzeitig für Nachschub sorgen und Ihre Versorgungskette läuft ohne Unterbrechung weiter.



Gut aufgehoben

"Wohin mit dem Deckel?" – Mit dem Halteclip ist das keine Frage mehr. Der praktische Clip wird einfach am Schiebegriff eingeklickt und schon sind die Abdeckhauben sicher aufgehoben.



Saubere Lösung

Alle fahrbaren Spender erhalten Sie optional mit Reinigungsschubblade. Perfekt zum gründlichen und trotzdem Zeit sparenden Säubern der Spender.



Passt genau zu Ihnen

Die optional erhältliche, 3-seitige Verkleidung wird mit Magneten befestigt. Die Abnehmbarkeit erleichtert die Reinigung der Spender und kann bei Bedarf auch ohne Verkleidung eingesetzt werden.



Für jeden Einsatz der passende Deckel

Alle umluftbeheizten Tellerspender sind mit der energiesparenden Haube aus EPP ausgestattet – ideal zum Halten der höheren Tellertemperaturen in der Speisenverteilung. Die EPP-Hauben sind besonders leicht, extrem robust, spülmaschinenfest und verspröden nicht. Sie können für alle Tellerspender-Modelle als Zubehör bestellt werden.

Für die Geschirrpräsentation an der Speisenausgabe erhalten Sie die statisch beheizten Tellerspender mit der bewährten durchsichtigen Haube aus Polycarbonat.



Extra Platz für Gastronormbehälter

Der Einhängerahmen für Gastronorm-Behälter macht sich bei der Speisenausgabe und auch beim Portionieren nützlich. Perfekt für das platz sparende Bereitstellen zum Beispiel von Besteck oder Servietten.

Die perfekte Ergänzung für ein stimmiges Ambiente: Die farbigen Tellerspender von B.PRO Catering Solutions.

Bei allen beheizbaren und neutralen Modellen der B.PRO Tellerspender haben Sie die Auswahl aus 12 tollen Farben. Die Tellerspender bilden die perfekte Ergänzung für Ihren farblich fein abgestimmten Gastbereich. Appetitliche Farben für glückliche Gäste.



Die gesamte
Farbauswahl
finden Sie auf
Seite 20.

SPENDER MIT VORZÜGEN

Extrem robust und bestens verarbeitet: Alle B.PRO Spender überzeugen mit vorzüglichen Details.

Bestleistung liegt bei uns in der Familie. Denn in jedem einzelnen Spender, der unser Haus verlässt, stecken mehr als 65 Jahre Erfahrung in der Ausstattung von Großküchen. Wir wissen, was für Sie als Kunde wichtig ist. Deshalb sind unsere Produkte besonders ergonomisch entwickelt, robust konstruiert und leicht zu bedienen. Qualität von B.PRO Catering Solutions ist Qualität, auf die Sie sich lang verlassen können.



Benutzerfreundlichkeit

Übersichtliche Bedienfelder erleichtern Ihnen den täglichen Umgang mit den elektrischen Geräten von B.PRO Catering Solutions.



Hochwertig und hygienisch

Die durchgehend mikrolierte Oberfläche aus Edelstahl CNS 18/10 ist besonders schmutzresistent und sorgt für optimale Hygiene.

In der Summe überzeugend: Qualität von B.PRO Catering Solutions.



Kunststoff-Rollen nach DIN

Die robusten Kunststoff-Rollen der Grundausstattung erfüllen alle Anforderungen gemäß DIN 18867, Teil 8. Sie wollen mehr? Weitere Rollenausführungen auf Seite 23.



Ergonomische Schiebegriffe

Der durchgehende Sicherheits-Schiebegriff mit integriertem Stoßschutz liegt gut in der Hand und sorgt für sicheres Manövrieren.



Leicht zugängliche Technik

Für Reinigung, Service und Wartung lassen sich die Seitenverkleidungen des umluftgekühlten Modells ohne Werkzeug ganz einfach abnehmen.



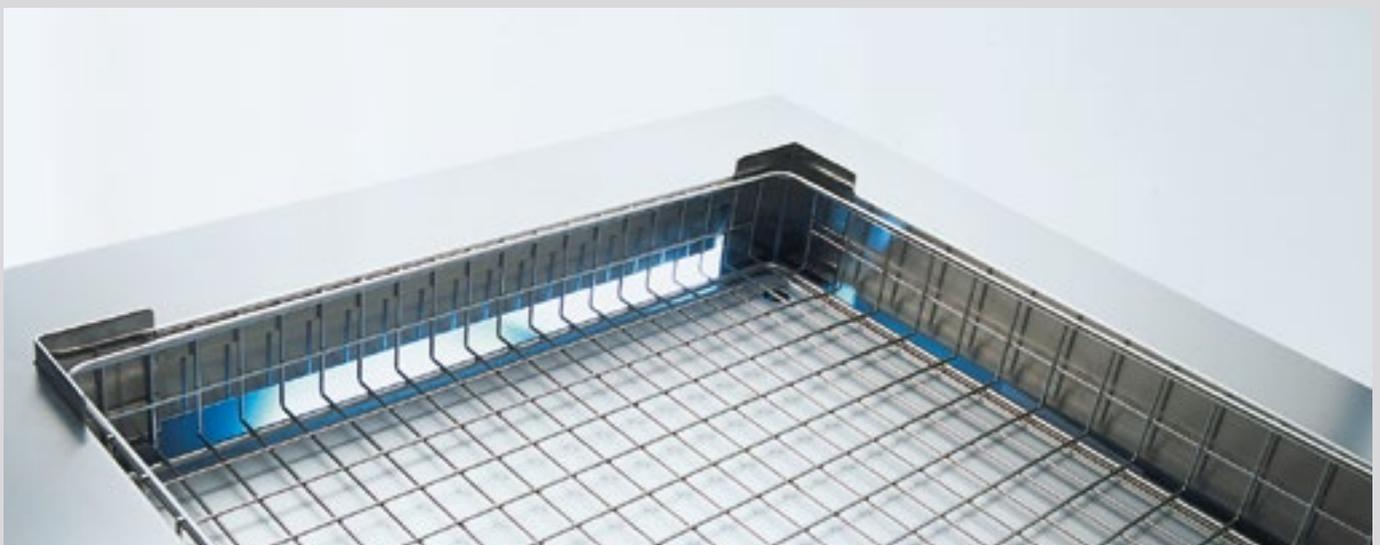
Robuste Stoßschutzecken

Keine Sorge, wenn's mal etwas enger wird: die breiten Stoßschutzecken aus Polyamid schützen Mobiliar und Geräte.



Spritz- und Strahlwasserschutz

Fast alle Wagen sind spritz- und strahlwassergeschützt (Schutzart IP X5, Ausnahme: CE-UK 53/53 mit IP X4).



B.PRO TELLERSPENDER

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	TS-1 18-33 unbeheizt	TS-2 18-33 unbeheizt	TS-K2 18-33 mit Kühlschlitzen
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> - Easy-Setting-System (ESS) für einfache Federeinstellung, zum Anpassen an das Gewicht der Porzellan- und/oder Systemteile - Quadratische Tellerrohren, komplett entnehmbar - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 		
Besonderheit	—		Mit Kühlschlitzen zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen
Maße L x B x H (mm)	554 x 520 x 1030 mm	990 x 520 x 1030 mm	990 x 520 x 1030 mm
Höhe inkl. Abdeckhauben (mm)	—	—	—
Kapazität	Ca. 80 Teller, rund: ø 18–33 cm, eckig: max. 28 x 28 cm	Ca. 160 Teller, rund: ø 18–33 cm, eckig: max. 28 x 28 cm	Ca. 160 Teller, rund: ø 18–33 cm, eckig: max. 28 x 28 cm
Stapelhöhe	Mit Abdeckhaube: 800 mm, ohne Abdeckhaube: 785 mm		
Abdeckhaube	Optional, aus Polycarbonat (420 x 420 mm)		
Gewicht (in kg)	37 kg	56 kg	54 kg
Anschlusswert*	—		
Schutzart	—		
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche		
Zubehör/Optionen	Siehe Seite 21–23		
Best.-Nr.	573 774	573 776	573 777

B.PRO TELLERSPENDER INMOTION



TS-H1 18-33 beheizbar	TS-H2 18-33 beheizbar	TS-UH2 18-33 beheizbar (Umluft)	2 SHE 21-26 beheizbar	2 SHE 26-31 beheizbar
<ul style="list-style-type: none"> - Easy-Setting-System (ESS) für einfache Federeinstellung, zum Anpassen an das Gewicht der Porzellan- und/oder Systemteile - Quadratische Tellerröhren, komplett entnehmbar - Geräteinnenraum-Temperatur von +30 °C bis +110 °C regelbar - Inkl. Halteclip für Abdeckhauben - Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse - Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform - Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18665, Teil 6 			<ul style="list-style-type: none"> - Ohne Easy-Setting-System - Statisch beheizbar, inkl. Abdeckhaube - Schutzart: IP X5 - Temperaturbereich von +30 °C bis +110 °C - Runde Tellerröhren 	
Mit Abdeckhaube aus Polycarbonat (420 x 420 mm), zur Vermeidung von Wärmeverlust im beheiztem Betrieb immer aufsetzen		<ul style="list-style-type: none"> - Ausgestattet mit Umluft-Gebälse-Heizung - Mit Abdeckhaube aus EPP (426 x 426), zur Vermeidung von Wärmeverlust im beheiztem Betrieb immer aufsetzen 	- Max. Zuladung: 90 kg	
680 x 520 x 1030 mm	1076 x 520 x 1030 mm	1114 x 520 x 1030 mm	885 x 520 x 937 mm	1005 x 520 x 937 mm
1080 mm	1080 mm	1120 mm	1027 mm	1027 mm
Ca. 80 Teller, rund: ø 18–33 cm, eckig: max. 28 x 28 cm	Ca. 160 Teller, rund: ø 18–33 cm, eckig: max. 28 x 28 cm	Ca. 160 Teller, rund: ø 18–33 cm, eckig: max. 28 x 28 cm	ca. 120 Teller, rund: ø 21–26 cm	ca. 120 Teller, rund: ø 26–31 cm
Mit Abdeckhaube: 800 mm, ohne Abdeckhaube: 785 mm			mit Abdeckhaube: 670 mm, ohne Abdeckhaube: 620 mm	
Aus Polycarbonat (420 x 420 mm)		Aus EPP (426 x 426 mm)		
44 kg	69 kg	74 kg	45 kg	49,5 kg
0,9 kW	1,2 kW	1,5 kW	1,8 kW	
IP X5				
Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche				
Siehe Seite 21–23				
573 775	573 778	573 779	574 836	574 837

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

B.PRO TABLETTSPENDER

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Abb. mit Zubehör

Modell	CCE 54/38 offen	CCE-V 54/33 offen	CCE-A offen	CE 54/38 geschlossen	
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> - Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Tablettts angepasst werden - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 				
Besonderheit	—	—	Ausführung mit seitlichen Tablettführungen für die Abstapelung von Tablettts an Geschirrrückföhrbändern	Ausführung ohne seitliche Tablettführungen für die Abstapelung von Tablettts an Geschirrrückföhrbändern	Korpus geschlossen
Maße L x B x H (mm)	810 x 555 x 900 mm				775 x 520 x 911 mm
Lichtes Maß L x B x H (mm)	—				
Arbeitshöhe (mm)	900 mm				
Kapazität	Ca. 100 Tablettts, 530 x 370 mm				Ca. 80 Tablettts, 530 x 370 mm
Stapelhöhe	700 mm				540 mm
Gewicht (in kg)	38,2 kg		40,2 kg	38,5 kg	40 kg
Anschlusswert*	—				
Schutzart	—				
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche				
Zubehörr/Optionen	Siehe Seite 21–23				
Best.-Nr.	574 927	574 928	574 929	574 930	574 908

B.PRO BÜHNENSPENDER



CHV 58/58 beheizbar (Umluft)	CE 58/58 unbeheizt	CE 88/61 unbeheizt	CEK 58/58 mit Kühlschlitzen
<ul style="list-style-type: none"> - Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 			
<ul style="list-style-type: none"> - Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-Heizung - Geräteinnenraum-Temperatur von +30 °C bis +110 °C regelbar - Mit Stülpdeckel aus Polycarbonat (617 x 617 mm), zur Vermeidung von Wärmeverlust im beheiztem Betrieb immer aufsetzen - Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse - Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs - Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18665, Teil 6 	—	—	Mit Kühlschlitzen zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen
945 x 700 x 911 mm	805 x 700 x 911 mm	1115 x 730 x 911 mm	805 x 700 x 911 mm
581 x 581 mm	581 x 581 mm	881 x 611 mm	581 x 581 mm
900 mm			
Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen			
Ohne Stülpdeckel: 540 mm, mit Stülpdeckel: 680 mm			
85 kg	58 kg	77 kg	58 kg
230 V / 1,8 kW	—		
IP X5	—		
Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche			
Siehe Seite 21–23			
574 890	574 891	574 892	574 890

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

B.PRO KORBSPENDER

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	CHV 53/53 beheizbar (Umluft)	CHV 66/54 beheizbar (Umluft)	CE-UK 53/53 kühlbar (Umluft)
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> - Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte - Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18665, Teil 6 		
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> - Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-Heizung - Mit Stülpdeckel zur Vermeidung von Wärmeverlust im beheiztem Betrieb - Geräteinnenraum-Temperatur von +30 °C bis +110 °C regelbar - Temperaturregler unterhalb des Schiebegriffs - Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse an der Stirnseite - 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform 		<ul style="list-style-type: none"> - Umluftkühlung, Kälteleistung: 0,37 kW bei $t_0 = -10$ °C (Verdampfungstemp.) und $t_u = +32$ °C (Umgebungstemp.) - Kältemittel FCKW-frei (R 134a) - Mit Stülpdeckel zur Vermeidung von Kälteeverlust im gekühlten Betrieb immer aufsetzen - Geräteinnenraum-Temperatur von +2 °C bis +15 °C regelbar bei Umgebungstemperatur +32 °C - Digitaler Temperaturregler unterhalb des Schiebegriffs - Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse an der Längsseite des Gerätes - 220–240 V, 50Hz, CE-konform
Maße L x B x H (mm)	885 x 700 x 911 mm	1025 x 700 x 911 mm	abhängig von Ausstattung
Arbeitshöhe (mm)	900 mm		
Kapazität	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 9 Körbe mit Höhe 75 mm		5 Körbe mit Höhe 115 mm oder 8 Körbe mit Höhe 75 mm
Für Korbmaße	500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm	650 x 530 x 75/115 mm	500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm
Stapelhöhe	Ohne Stülpdeckel: 540 mm, mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel inklusive)		
Stülpdeckel	Aus Polycarbonat (557 x 557 mm)	Aus Polycarbonat (697 x 697 mm)	Aus Polycarbonat (557 x 557 mm)
Gewicht (in kg)	70 kg	75 kg	abhängig von Ausstattung
Anschlusswert*	1,8 kW	1,8 kW	0,4 kW
Schutzart	IP X5		IP X4
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche		
Zubehör/ Optionen	Siehe Seite 21–23		
Best.-Nr.	574 903	574 904	383 386

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).



Abb. mit Zubehör

CCE 53/53 unbeheizt	CCE 66/54 unbeheizt	CE 53/53 unbeheizt	CE 66/54 unbeheizt	CEK 53/53 mit Kühlschlitzen
<ul style="list-style-type: none"> - Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 				
—				Korpus mit Kühlschlitzen, zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen
810 x 555 x 900 mm	810 x 712 x 900 mm	745 x 700 x 911 mm	885 x 700 x 911 mm	745 x 700 x 911 mm
900 mm				
6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 9 Körbe mit Höhe 75 mm				
500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm	650 x 530 x 75/115 mm	500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm	650 x 530 x 75/115 mm	500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm
700 mm		Ohne Stülpdeckel: 540 mm, mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel nicht inklusive)		
—		Optional, aus Polycarbonat (557 x 557 mm)	Optional, aus Polycarbonat (697 x 557 mm)	Optional, aus Polycarbonat (557 x 557 mm)
33 kg	37 kg	43 kg	48 kg	42 kg
—				
—				
Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche				
Siehe Seite 21–23				
574 917	574 918	574 905	574 906	574 907

B.PRO UNIVERSALSPENDER

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Abb. mit Zubehör

Abb. mit Zubehör

Modell	UNI-H 59/29 beheizbar (Umluft)	UNI-H 58/58 beheizbar (Umluft)	UNI 59/29 unbeheizt	UNI 58/58 unbeheizt
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> - Führungsstäbe aus Kunststoff verhindern Abrieb am Porzellan - Mithilfe der variabel einteilbaren Kunststoff-Führungsstäbe können die unterschiedlichsten Porzellan- und/oder Systemteile gestapelt werden - Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 			
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> - Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-Heizung - Mit Stülpdeckel zur Vermeidung von Wärmeverlust im beheiztem Betrieb - Geräteinnenraum-Temperatur von +30 °C bis +110 °C regelbar - Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte - Temperaturregler, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs - 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18665, Teil 6 		<ul style="list-style-type: none"> - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18665, Teil 6 	
Maße L x B x H (mm)	885 x 520 x 944 mm	944 x 700 x 944 mm	774,6 x 520 x 944 mm	805 x 700 x 944 mm
Lichtes Maß (in mm)	590 x 290 mm	581 x 581 mm	590 x 290 mm	581 x 581 mm
Arbeitshöhe (mm)	900 mm			
Kapazität	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen			
Führungsstäbe	6 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe	8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe	6 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe	8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe
Stapelhöhe	Ohne Stülpdeckel: 540 mm, mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel inklusive)		Ohne Stülpdeckel: 540 mm, mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel nicht inklusive)	
Stülpdeckel	Aus Polycarbonat (640 x 340 mm)	Aus Polycarbonat (617 x 617 mm)	Optional, aus Polycarbonat (640 x 340 mm)	Optional, aus Polycarbonat (617 x 617 mm)
Gewicht (in kg)	68,5 kg	91 kg	48,5 kg	66 kg
Anschlusswert*	1,8 kW		—	
Schutzart	IP X5		—	
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche			
Zubehör/Optionen	Siehe Seite 21–23			
Best.-Nr.	574 909	574 910	574 911	574 912

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

B.PRO SPENDER FÜR WARMHALTE-UNTERTEILE



UNI-K 59/29 mit Kühlschlitzen	UNI-K 58/58 mit Kühlschlitzen	2 SHVS 26 beheizbar (Umluft)
- Siehe links		<ul style="list-style-type: none"> - Speziell für wachsgefüllte Warmhalte-Unterteile aus CNS - Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Teller angepasst werden - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8
- Korpus mit Kühlschlitzen, zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen		<ul style="list-style-type: none"> - Ausgestattet mit leistungsstarker Umluft-Gebläse-Heizung - Geräteinnenraum-Temperatur ca. +135 °C, nicht regelbar - Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs - 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18665, Teil 6
775 x 520 x 944 mm	805 x 700 x 944 mm	1168 x 548 x 1067 mm
590 x 290 mm	580 x 580 mm	ø 260 mm
900 mm		970 mm
Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen		2 Röhren für 98 Warmhalte-Unterteile, ø 260 mm
6 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe	8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe	—
Ohne Stülpedeckel: 540 mm, mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel nicht inklusive)		Stapelhöhe: 664 mm, Klappdeckel aus CNS sind fest am Gerät montiert
Optional, aus Polycarbonat (640 x 340 mm)	Optional, aus Polycarbonat (617 x 617 mm)	—
46 kg	60 kg	82 kg
—		3,0 kW
—		IP X5
Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche		
Siehe Seite 21–23		
574 913	574 914	574 902

B.PRO TELLERSPENDER ZUM EINBAU

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	TSE-1 18-33 ET: 630 Tellerspender, unbeheizt	TSE-1 18-33 ET: 750 Tellerspender, unbeheizt	TSE-H1 18-33 ET: 684 Tellerspender, statisch beheizbar	TSE-H1 18-33 ET: 800 Tellerspender, statisch beheizbar
Grundausstattung	- Easy-Setting-System (ESS) für einfache Federeinstellung, zum Anpassen an das Gewicht der Porzellan- und/oder Systemteile			
Besonderheit	—		<ul style="list-style-type: none"> - Mit Abdeckhaube aus Polycarbonat (420 x 420 mm), zur Vermeidung von Wärmeverlust im beheiztem Betrieb immer aufsetzen - Geräteinnenraum-Temperatur von +30 °C bis +110 °C regelbar - Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse - Netzspannung 220-240 V, 50-60 Hz, CE-konform 	
Maße L x B x H (mm)	425 x 425 x 760 mm	425 x 425 x 875 mm	480 x 480 x 810 mm	480 x 480 x 930 mm
Einbautiefe (mm)	630 mm	750 mm	684 mm	800 mm
Kapazität	ca. 70 Teller rund: ø 18-33 cm eckig: max. 28 x 28 cm	ca. 80 Teller rund: ø 18-33 cm eckig: max. 28 x 28 cm	ca. 70 Teller rund: ø 18-33 cm eckig: max. 28 x 28 cm	ca. 80 Teller rund: ø 18-33 cm eckig: max. 28 x 28 cm
Führungsstäbe	—			
Stapelhöhe	Mit Abdeckhaube: 685 mm ohne Abdeckhaube: 670 mm	Mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm	Mit Abdeckhaube: 685 mm ohne Abdeckhaube: 670 mm	Mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm
Abdeckhaube	Optional, aus Polycarbonat (420 x 420 mm)		Aus Polycarbonat (420 x 420 mm)	
Gewicht (in kg)	13 kg	14 kg	29 kg	31 kg
Anschlusswert*	—		0,825 kW	
Schutzart	—		IP X4	
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche			
Zubehör/Optionen	Siehe Seite 21-23			
Best.-Nr.	573 780	573 781	573 782	573 783

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

B.PRO KORB- UND UNIVERSALSPENDER ZUM EINBAU



CEB 50/50 Korbspender, unbeheizt	CEBH 50/50 Korbspender, beheizbar	UNI-B 59/29 Universalspender, unbeheizt
<ul style="list-style-type: none"> - Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden - Zum Einbau von unten 		<ul style="list-style-type: none"> - Führungsstäbe aus Kunststoff verhindern Abrieb am Porzellan - Mithilfe der variabel einteilbaren Kunststoff-Führungsstäbe können die unterschiedlichsten Porzellan- und/oder Systemteile gestapelt werden - Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden - Zum Einbau von unten
Offene Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> - Geschlossene Ausführung - Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-Heizung - Geräteinnenraum-Temperatur von +30 °C bis +110 °C regelbar - 220-240 V, 50-60 Hz, CE-konform - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18665, Teil 6 	—
600 x 545 x min. 765 bis max. 865 mm (höhenverstellbar)	700 x 691 x min. 785 bis max. 870 mm (höhenverstellbar)	613 x 375 x min. 765 bis max. 865 mm (höhenverstellbar)
—		
6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 10 Körbe mit Höhe 75 mm	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 10 Körbe mit Höhe 75 mm	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen
—		
8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe		
—		
Ohne Stülpedeckel: 540 mm, mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel nicht inklusive)		
Optional, aus Polycarbonat (Stülpedeckel nicht inklusive) (557 x 557 x 163 mm)	Optional, aus Polycarbonat (kein Stülpedeckel erhältlich) (557 x 557 x 163 mm)	Optional, aus Polycarbonat (640 x 340 mm)
19 kg	64,5 kg	32 kg
—		
1,8 kW		
—		
Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche		
Siehe Seite 21-23		
590 025	572 206	572 470

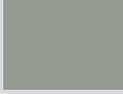
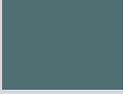
B.PRO TABLETTSPENDER ZUM EINBAU

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

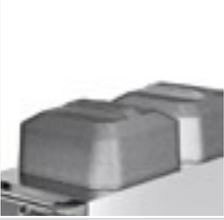


Modell	CEB 47/36 Tablettspender zum Einbau von unten	CEB 47/36 Tablettspender zum Einbau von oben	CEB 53/37 Tablettspender zum Einbau von unten	CEB 53/37 Tablettspender zum Einbau von oben
Grundausstattung	- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden - Offene Ausführung			
Besonderheit	—	Inkl. umlaufendem Flansch	—	Inkl. umlaufendem Flansch
Maße L x B x H (mm) (höhenverstellbar)	569 x 391 x min. 765 bis max. 878 mm	621 x 456 x min. 765 bis max. 878 mm	619 x 391 x min. 758 bis max. 858 mm	671 x 456 x min. 758 bis max. 858 mm
Ausschnittmaße (in mm)	500 x 390 mm	585 x 400 mm	550 x 390 mm	635 x 400 mm
Kapazität	ca. 100 Tablett, 470 x 360 mm		ca. 100 Tablett, 530 x 370 mm	
Gewicht (in kg)	16,5 kg	19 kg	17 kg	19,5 kg
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche			
Zubehör/Optionen	Siehe Seite 21–23			
Best.-Nr.	590 023	564 021	590 024	564 022

B.PRO bietet Ihnen die passende Farbwelt für Ihr gastronomisches Konzept: mit farbigen Tellerspender und Verkleidungen für die Frontcooking-Station B.PRO COOK, das Speisenausgabe-System B.PRO BASIC LINE, für Tablett-Abräumwagen und die bewährten Servierwagen.

NEUTRAL COLOURS	LIVING COLOURS	FRESH COLOURS
 Graphitschwarz	 Ginstergelb	 Candyred
 Verkehrsgrau B	 Merlotrot	 Neomint
 Steingrau	 Petrolgrün	 Granny
 Signalweiß	 Meerblau	 Limette

OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR SPENDER

Abbildung	Bezeichnung	Maße	für Modelle	Best.-Nr.
	Abdeckhaube, quadratisch, transparent, aus Polycarbonat	420 x 420 x 175 mm	alle Tellerspender	573 771
	Abdeckhaube, quadratisch, silbergrau, aus EPP	426 x 426 x 217 mm	alle Tellerspender	573 767
	Korpus pulverbeschichtet in verschiedenen Farben (siehe Seite 20)	—	alle fahrbaren Tellerspender außer TS-K2 18-33	—
	Nachfüllsignal, rot (1 Stück, nicht montiert)	—	alle Tellerspender	573 838
	4 zusätzliche Tellerführungsstäbe, Stahl, rilsanbeschichtet (Preis pro Röhre)	—	alle Tellerspender	—
	Tellerführungsstäbe niedrig, Stahl, rilsanbeschichtet (bis Oberkante Flansch Tellerröhre)	—	alle Tellerspender	—
	Umlaufender Stoßschutz	—	alle fahrbaren Tellerspender	—
	GN-Einhängerahmen, stirnseitig, Edelstahl, zum Einhängen von 3x GN 1/6	476,5 x 165 x 42,5 mm	alle fahrbaren Tellerspender	—

OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR SPENDER

Abbildung	Bezeichnung	Maße	für Modelle	Best.-Nr.
	Reinigungsschublade	—	alle fahrbaren Tellerspender, nicht für 2 SHE Spender erhältlich	—
	Halteclip für Abdeckhauben, aus Kunststoff	—	alle fahrbaren Tellerspender	573 814
	Führungsstäbe aus Kunststoff (1 St.)	—	UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B, CE-UK 53/53	379 653
	Abdeckhaube eckig, transparent, aus Polycarbonat	642 x 342 x 125 mm	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29, UNI-B 59/29	146 904
		710 x 590 x 165 mm	CHV 66/54, CE 66/54	296 815
		625 x 625 x 175 mm	CHV 58/58, UNI 58/58, UNI-H 58/58, UNI-K 58/58, CE 58/58, UNI-B 58/58	296 814
		570 x 570 x 165 mm	CHV 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CE-UK 53/53, CE 53/53	296 813
	Abdeckhaube 88/61 aus EPP	983 x 710 x 178 mm	CE 88/61	367 558
	Besteckaufsatz ohne Serviettenspender	525 x 280 x 210 mm	CCE 53/53, CCE 54/38 ca. 260 Besteckteile	—
ohne Abbildung	Besteckaufsatz mit Serviettenspender	525 x 280 x 335 mm	CCE 53/53, CCE 54/38 ca. 260 Besteckteile	—
	Abdeckhaube rund, transparent, aus Polycarbonat	315 x 315 x 125 mm	SE 21-26, SHE 21-26, SHV 21-26, RE 21-26, RHE 21-26, SEK 21-26	146 581
		365 x 365 x 125 mm	SE 26-31, SHE 26-31, SHV 26-31, RE 26-31, RHE 26-31, SEK 26-31	146 582

OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR SPENDER

Abbildung	Bezeichnung	Maße	für Modelle	Best.-Nr.
	Korb aus Stahl draht kunststoffbeschichtet, Maschenweite: 35 x 25 mm, Maschendraht ø 2,5 mm, Rahmendraht ø 6,0 mm	500 x 500 x 75 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50	144 801
		500 x 500 x 115 mm		144 802
		650 x 530 x 75 mm	CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	952 032
		650 x 530 x 115 mm		952 033
		525 x 525 x 75 mm	CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	296 284
		525 x 525 x 115 mm		296 285
	Korb aus CNS 18/10 elektrolytisch gegläntzt, Maschenweite: 35 x 25 mm, Maschendraht ø 2,5 mm, Rahmendraht ø 6,0 mm	500 x 500 x 75 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50	144 803
		500 x 500 x 115 mm		144 804
		650 x 530 x 75 mm	CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	952 030
		650 x 530 x 115 mm		952 031
		525 x 525 x 75 mm	CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	296 286
		525 x 525 x 115 mm		296 287

ROLLENAUSFÜHRUNGEN

Bezeichnung	Rollen-durchmesser	Ausführung	für Modelle
Antistatische Rollen	ø 125 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8, aus Kunststoff	CE-UK 53/53
Edelstahlrollen	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle fahrbaren Spender
	ø 125 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	CE-UK 53/53
	ø 160 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	CE-UK 53/53
	ø 160 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	CE-UK 53/53
Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle fahrbaren Spender außer CE-UK 53/53
	ø 160 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	CE-UK 53/53
	ø 200 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	CE-UK 53/53

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



TELLERSPENDER FÜR KIDS

Passt perfekt: Die neuen Tellerspender Kids mit reduzierter Höhe ergänzen die niedrigen Speisenausgabemodule B.PRO BASIC LINE Kids.

KLEINE EXTRAS

Extra klein: Eine kindgerechte Speisenausgabe, wie BASIC LINE Kids, ist durch niedrigere Speisenausgabemodule auf die Größe der Kinder abgestimmt. Passend zur Ausgabehöhe von 750 mm gibt es jetzt zwei unbeheizte B.PRO Tellerspender in bewährter Ausführung:

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

Extra vielseitig: Rund oder eckig, groß oder klein – die quadratische Tellerröhre nimmt es mit allen auf. Durch das praktische Lochraster können Sie die Tellerspender schnell und einfach auf fast jede Geschirrform einstellen.

Mithilfe zusätzlicher Tellerführungen kann man bis zu vier Stapel Schalen, Teller oder kleine Schüsseln in nur einer einzigen Röhre unterbringen.

Kleine Extras:

- Entnehmbare Tellerröhre
- Easy-Setting-System ohne Werkzeug: zum Anpassen der Tellerspender an das Gewicht der Geschirrtelle
- Optionales Nachfüllsignal
- Halteclip für die Deckel
- Optionale Einhängerahmen für Gastronorm-Behälter



Optimale Ausgabehöhe (750 mm)
für Kinder bis ca. 10 Jahre



Alle Modelle BASIC LINE Kids finden Sie auf
www.bpro-basicline.com

B.PRO TELLERSPENDER KIDS



Abb. mit Zubehör

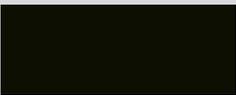
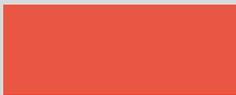
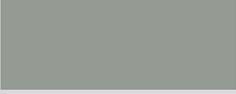
Abb. mit Zubehör



Modell	TS-1 18-33 Kids unbeheizt	TS-2 18-33 Kids unbeheizt
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> - Easy-Setting-System (ESS) für einfache Federeinstellung, zum Anpassen an das Gewicht der Geschirteile - Quadratische Tellerröhren, komplett entnehmbar - Edelstahl-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 	
Maße L x B x H (mm)	554 x 520 x 880 mm	990 x 520 x 880 mm
Höhe ohne Tellerführungsstäbe	750 mm	
Kapazität	Ca. 60 Teller, rund: ø 18-33 cm, eckig: max. 28 x 28 cm	Ca. 120 Teller, rund: ø 18-33 cm, eckig: max. 28 x 28 cm
Stapelhöhe	Mit Abdeckhaube: 650 mm, ohne Abdeckhaube: 635 mm	
Abdeckhaube	Optional, aus Polycarbonat (420 x 420 mm)	
Gewicht (in kg)	34 kg	52 kg
Material	Werkstoff Edelstahl 18/10 mit mikrolierter Oberfläche	
Best.-Nr.	574 766	574 765

Optional mit Einhängerahmen für Gastronorm-Behälter – praktisch für die Speisenausgabe und beim Portionieren. Perfekt zum Platzsparen, z.B. beim Bereitstellen von Besteck oder Servietten.

B.PRO COLOURS – Die perfekte Ergänzung für ein stimmiges Ambiente

NEUTRAL COLOURS		LIVING COLOURS		FRESH COLOURS	
	Graphitschwarz		Ginstergelb		Candyred
	Verkehrsgrau B		Merlotrot		Neomint
	Steingrau		Petrolgrün		Granny
	Signalweiß		Meerblau		Limette

ZUBEHÖR UND OPTIONEN FÜR B.PRO TELLERSPENDER KIDS

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr.
	Korpus pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	—
	Abdeckhaube, quadratisch, transparent, aus Polycarbonat, Maße: 420 x 420 x 175 mm	573 771
	Abdeckhaube, quadratisch, silbergrau, aus EPP, Maße: 426 x 426 x 217 mm	573 767
ohne Abbildung	Halteclip für Abdeckhauben, aus Kunststoff	573 814
	4 zusätzliche Tellerführungsstäbe, Stahl, rilsanbeschichtet	—

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr.
ohne Abbildung	Tellerführungsstäbe niedrig, bis Oberkante Flansch Tellerröhre, Stahl, rilsanbeschichtet	—
	Nachfüllsignal, rot (1 Stück)	573 838
	GN-Einhängerahmen, stirnseitig, Edelstahl, zum Einhängen von 3 GN 1/6, Maße: 476,5 x 165 x 42,5 mm	—
ohne Abbildung	Reinigungsschublade	—
	Umlaufender Stoßschutz	—

cat1766/03-18/N05-22 (SAP 195 748) Änderungen vorbehalten. Farbabweichungen möglich.

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

B.PRO
 CATERING SOLUTIONS

HUSTEN- UND HYGIENESCHUTZ-SETS

zur nachträglichen Montage – für B.PRO BASIC LINE
und B.PRO COOK I-flex.

Einfache
Montage



Husten- und Hygieneschutz-Sets: 4 Varianten für jede Anforderung



Hustenschutz, geschlossen

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

Hygieneschutz, kundenseitig

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



Durchreichemöglichkeit oberhalb des Brückenaufsatzes



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



Hygieneschutz, stirnseitig

- Stirnseitiges Verschließen des Brückenaufsatzes sowie zusätzlicher Personenschutz oberhalb des Brückenaufsatzes

Brücken-Auflagebord

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



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

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



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

BASIC LINE

Das vielseitige Speisenausgabe-System von B.PRO Catering Solutions



VIELFALT IN SERIE



Weitere Details und alle Modelle
der B.PRO BASIC LINE finden Sie auf
www.bpro-basicline.com



B.PRO BASIC LINE verfolgt ein einfaches Prinzip:
Perfekte Speisenpräsentation für jeden Geschmack und jedes Budget.
Die Ausstattungsvarianten Smart, Emotion, Design und Kids, ihr klarer
Auftritt, der modulare Aufbau und die verbesserte Funktionalität bieten
alle Freiheiten – für jeden Zweck, für jedes Ambiente und für jedes
Investitionsbudget.

B.PRO BASIC LINE. Noch flexibler und modularer.
Die perfekte Kombination aus Form und Funktion.



FÜR GROSS
UND KLEIN



Leicht gemacht: Konfigurieren Sie Ihre B.PRO BASIC LINE Module auf https://konfigurator.bpro-solutions.com/basicline_de



Familienfreundlich: die kindgerechte Ausstattung bei der Speisenausgabe durch niedrigere Speisenausgabemodule. Die B.PRO BASIC LINE Kids passt perfekt für Kinder und lässt sich genauso gestalten wie die Module für die Großen.

SMART

Ausstattungsvariante B.PRO BASIC LINE Smart: Hier ist die Wirtschaftlichkeit Programm und die Funktion steht im Vordergrund.

Mehr Speisenqualität, mehr Flexibilität und der Wille zu Kreativität und Improvisation, wenn es um das Ambiente bei der Speisenausgabe geht?

Wer auf das Verhältnis von Preis zu Funktion großen Wert legt, ist bei der Ausstattungsvariante BASIC LINE Smart bestens aufgehoben. Sie ist die perfekte

Grundausstattung. Ihre Module erfüllen alle funktionalen Ansprüche an die gelungene Speisenpräsentation. Ohne Kompromisse bei der Qualität.

Kurze Planungszeit, lange Lebenszeit und Module für jede Aufgabe: Warmbuffets, Kaltbuffets, Neutralbuffets, Einfahr- und Anfahrwände, Eckmodule, Kassenstand, Suppenstation und

verschiedene Vitrinen. Alle Module erhalten Sie im Format 3x oder 4x GN 1/1 – oder mit individuellen Maßen –, geeignet für die Aufstellung einzeln oder in Linie, an der Wand oder freistehend und in bester Qualität „made by B.PRO“.





B.PRO BASIC LINE W-3, Warmbuffet, Ausstattungsvariante Smart

Serienausstattung:

- Mobiles Warmbuffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung mit drei einzeln, nass oder trocken beheizbaren Bain-Maries für GN 1/1, 230-V-Anschluss
- Brückenaufsatz in Edelstahl
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller



Brückenaufsatz und Hustenschutz

Der optimierte Brückenaufsatz präsentiert sich schlanker und bietet mehr Einsicht auf die Speisen. Der verlängerte Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas hat eine Durchreichehöhe von 280 mm. Optional ist er auch bis zur Abdeckung herabgezogen erhältlich.



Edle Korpusfarbe

Die Standard-Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043) wirkt edel und passt in fast jedes Ambiente. Besonders schön ist der Kontrast zum Edelstahl von Abdeckung und Brückenaufsatz.



Fahrbar und flexibel

Dank vier Lenkrollen mit Zwillingsbereifung lassen sich die Module schnell und sicher manövrieren oder für einen Event neu arrangieren. Mit beiden serienmäßigen Feststellern arretieren Sie das Modul sicher am Platz.



Optional: Wärmestrahler und Beleuchtung

Energieeffiziente Keramik-Infrarotstrahler richten die Wärme gezielt auf die Speisen. Der Brückenaufsatz bleibt kühl. Neueste LED-Technik sorgt für gleichmäßige Ausleuchtung und setzt die Speisen ins passende Warm- oder Kaltlicht. Beide Optionen sind unabhängig voneinander konfigurierbar.



Optional: Tabletrutsche in Edelstahl, Rundrohr

Bewährt: Die abklappbaren Tabletrutschen aus Edelstahl in Rundrohr sind praktisch und stabil. Auf Wunsch gibt es auch stirnseitige Abstellborde in gleicher Ausführung und Höhe.



Optional: Tellerrutsche in Edelstahl mit glatter Oberfläche

Die Tellerrutschen aus Edelstahl haben eine glatte Oberfläche und sind auch abklappbar und bündig mit der Abdeckung. Zusätzliche stirnseitige Abstellborde erweitern die Abstellmöglichkeiten.

EMOTION

Ausstattungsvariante B.PRO BASIC LINE Emotion – weil bunter besser „isst“.
Mit farbigen Verkleidungen bringen Sie Abwechslung in den Alltag.

Mehr Farbe, mehr Emotion, mehr Gäste. Klar: Schmecken soll es. Aber Ihre Gäste erwarten noch mehr. Sie möchten sich wohlfühlen und eine gute Zeit haben.

Mit den facettenreichen B.PRO Farben können Sie Ihren Gästen ein rundum gelungenes Ambiente mit Gute-Laune-Faktor bieten.

Die Ausstattungsvariante BASIC LINE Emotion legt den Grundstein dafür und ist dank der serienmäßigen Tabletrutsche für die Selbstbedienung auf Tablett bestens vorbereitet.

Dazu gibt es viele clevere Optionen für die komfortable Nutzung und optisch gelungene Aufstellung: Bedienseitige Verkleidungen sind als Türen ausgeführt,

für optimale Raumnutzung und mehr Ordnung z.B. bei Free-Flow-Aufstellung. Modulverbinder-Sets erlauben die nachträgliche Aufstellung in Linie und sind leicht wieder lösbar. Auch voll flexibel: wechselbare Frontverkleidungen, nachrüstbarer Hustenschutz, Teller- und Tabletrutschen zum Tauschen und Nachrüsten.





B.PRO BASIC LINE W-3, Warmbuffet, Ausstattungsvariante Emotion

Serienausstattung:

- Mobiles Warmbuffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung mit drei einzeln, nass oder trocken beheizbaren Bain-Maries für GN 1/1, 230-V-Anschluss
- Brückenaufsatz in Edelstahl
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- + Frontverkleidung in Candyred
- + Kundenseitige Tabletrutsche in Edelstahl, Rundrohr



Mix und Match: Korpusfarbe und Frontverkleidung

Kühle Modernität, behagliches Ambiente oder farbenfrohes Mix und Match? 12 B.PRO Farben bieten für jedes Ambiente den passenden Farbton.

Mobil oder fest am Platz

In der Serienausstattung kommen die Module der BASIC LINE auf Rollen. Planen Sie die fixe Aufstellung der Module, können diese aber auch mit Stellfüßen und umlaufenden Sockelblenden versehen werden.



Optional: Bedienseitige Verkleidung mit Flügeltüren

Ein leichter Druck auf die Türen genügt und sie öffnen sich. Dahinter versteckt sich jede Menge Stauraum, mit und ohne Grundboden verwendbar.



Optional: Grundboden

Mit Hilfe des eingebauten Grundbodens wird der Stauraum unterhalb des Moduls zum mobilen Schrankraum.



Optional: Abdeckung Schalterblende, abklappbar

Bei Wandaufstellung bzw. Aufstellung als Free-Flow-Lösung sieht das nicht nur gut aus, es verhindert auch versehentliches oder mutwilliges Betätigen der Schalter.

DESIGN

**Ausstattungsvariante B.PRO BASIC LINE Design: Mehr geht nicht.
Freuen Sie sich auf maximale Vielseitigkeit und beste Speisenpräsentation.**

Noch mehr als eine appetitliche Speisenpräsentation. Liegt Ihr Fokus auf einer hochwertigen Speisenausgabe, die kaum Wünsche offen lässt?

Lassen Sie Ihren Ideen freien Lauf mit der BASIC LINE Design. Durch die Kombination von Farben und Materialien entstehen völlig unterschiedliche Designs

– passend zu Ihren Vorstellungen und Ihren Gästen, perfekt abgestimmt auf Ihre Ambiente.

Serienmäßig ist hier der „Highline“-Hustenschutz. Er sieht nicht nur verdammt gut aus, sondern kann zusätzlich auch als Abstellbord genutzt werden. Selbstverständlich gibt es alle anderen Optio-

nen für noch mehr Komfort auch bei der BASIC LINE Design.

BASIC LINE Design ist auf der ganzen Linie hochwertig in Optik, Material und Design.





B.PRO BASIC LINE W-3, Warmbuffet, Ausstattungsvariante Design

Serienausstattung:

- Mobiles Warmbuffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung mit drei einzeln, nass oder trocken beheizbaren Bain-Maries für GN 1/1, 230-V-Anschluss
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- + Frontverkleidung kundenseitig, belegt mit Resopal-Schichtstoff Dekor Rustic Oak
- + Kundenseitige Tabletrutsche, belegt mit Resopal-Schichtstoff Dekor Rustic Oak
- + Brückenaufsatz Highline in Edelstahl mit kundenseitigem Hustenschutz aus ESG Sicherheitsglas



Highline Brückenaufsatz

Der edle Highline Brückenaufsatz, hier mit kunden- und bedienseitigem Hustenschutz, bietet mehr Abstellfläche und noch besseren Einblick. Durch die größere Durchreichehöhe lassen sich GN-Behälter noch besser tauschen.



Resopal-Frontverkleidung

Für mehr Vielfalt bei der Kombination von Farbe und Material: die Frontverkleidung aus einer Holzplatte, belegt mit Resopal-Schichtstoff in den ca. 200 verschiedenen Resopal-Dekoren „Colours“ oder „Woods“.



Resopal-Tabletrutschen

Die abklappbaren Tabletrutschen sind aus Multiplex-Holz, belegt mit Resopal-Schichtstoff-Dekor. Metallführungen für die Tablett verhindern Abrieb. Zur Kundenseite sind die Ecken harmonisch abgerundet.



Optional: Resopal-Abstellbord, stirnseitig

Auf gleicher Höhe wie die Tablett- oder Tellerrutschen lassen sich auch abklappbare Abstellborde anbringen. Für noch mehr Stellmöglichkeiten.



Optional: Stellfüße mit Sockelblenden

Planen Sie die feste Aufstellung Ihrer BASIC LINE, gibt es Stellfüße aus Edelstahl und Sockelblenden für einen hygienischen und optisch sauberen Abschluss zum Fußboden.



Optional: BASIC LINE in Linie

Fahrbare und fest stehende Module lassen sich mithilfe der Modulverbinder-Sets leicht und stabil verbinden. Eine Profilblende – beschichtet in der gewählten Korpusfarbe – verdeckt den Spalt zwischen den Modulen.

KIDS

Kinderfreundlich: Für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen stehen die **Ausstattungsvariante BASIC LINE Kids** und auch alle **B.PRO BASIC LINE Ausstattungsvarianten mit abgesenkter Tabletrutsche** zur Wahl.

Ob für Schulverpflegung oder Family-Restaurants: Die Speisenausgabe für Kinder klappt am besten, wenn die Speisenpräsentation auch auf die Größe der Kinder abgestimmt ist.

Deshalb bietet die neue BASIC LINE Kids niedrigere Module mit einer Ausgabehöhe von 750 mm, ausgelegt für Kinder von der Kita bis zur Grundschule.

Die BASIC LINE Kids Module gibt es als

- Warmbuffet
- Kaltbuffet mit aktiver, stiller Kühlung
- Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung
- Neutralbuffet

Für größere Kinder finden die normalen Module mit 900 mm Höhe, z.B. mit abgesenkter Tabletrutsche, ihren Einsatz. An allen Ausstattungslinien Smart, Emotion und Design kann die Tabletrutsche ohne großen Aufwand abgesenkt befestigt werden.

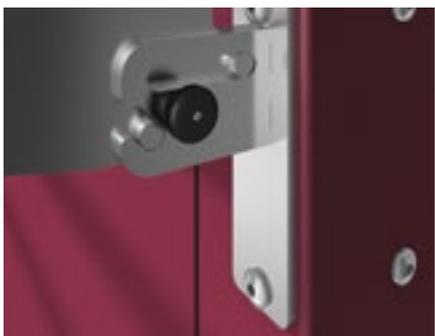


Schnell zu finden: Alle Module, die für die Verpflegung von Kindern geeignet sind, haben wir mit diesem Symbol gekennzeichnet.



**Herumspielen ist woanders:
Die neue Schalterblende.**

Zum Abdecken der Ein-/Ausschalter und Temperaturregler an Warm- oder Neutralbuffets gibt es auf Wunsch eine hochklappbare Abdeckblende. Bei Wandaufstellung bzw. Aufstellung als Free-Flow-Lösung sieht das nicht nur gut aus, sondern verhindert auch versehentliches oder mutwilliges Herumspielen an den Schaltern.

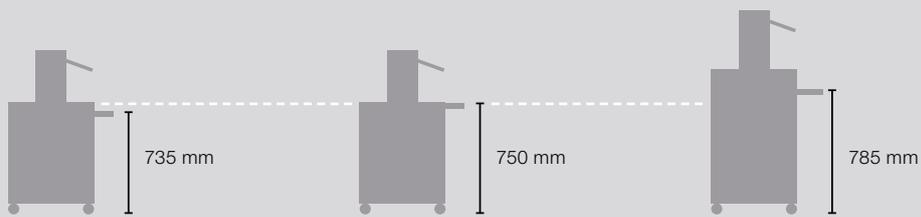


**Safety first: Kindersicherung
für abklappbare Tabletrutschen.**

Durch einen verriegelten Bolzen können die Tabletrutschen sowohl im hoch- als auch heruntergeklappten Zustand fest arretiert werden. Zur Sicherheit für die jungen Gäste.



Ausgabehöhen für Kinderverpflegung



BASIC LINE Kids

Modul-Höhe Kids (750 mm)
mit Tabletrutsche auf 735 mm
für Kinder bis ca. 10 Jahre

BASIC LINE Kids

Modul-Höhe Kids (750 mm)
mit Tellerrutsche bündig
zur Abdeckung
für Kinder bis ca. 10 Jahre

BASIC LINE Smart, Emotion, oder Design

Modul-Höhe (900 mm)
mit Tabletrutsche auf 785 mm
für Kinder ab ca. 10 Jahren



B.PRO BASIC LINE Kids
Niedrige Modul-Höhe (750 mm)
mit Tellerrutsche und Abstellbord

DIE DETAILS

B.PRO BASIC LINE – vielseitig im Einsatz, einmalig in der Qualität.



Edel und belastbar: der Brückenaufsatz Highline

Der Highline Brückenaufsatz ist ein echter Hingucker. Die ein- oder beidseitig angebrachten Glasborde übernehmen die Funktion des Hustenschutzes und machen sich richtig gut als zusätzliches Abstellbord. Jedes Glasbord ist bis 10 kg belastbar. Ein weiterer Vorteil: Durch die größere Durchreichehöhe lassen sich die darunter befindlichen GN-Behälter noch leichter tauschen und die Speisen sind noch besser einsehbar.



Schnell im Griff: Übersichtliche Bedienblende für Wärmestrahler und LED-Beleuchtung

Die Bedienblende: Ein-/Aus-Schalter und Temperaturregler sind übersichtlich angeordnet und lassen sich einzeln schalten. Energie fließt also nur bei Bedarf. Energie-effiziente LED-Leuchten setzen die Speisen ins jeweils passende Warm- oder Kaltlicht. Auf Wunsch verschwinden die Bedienelemente hinter der optionalen Schalterblende.



Geheimes Raumwunder: bedien-seitige Verkleidung mit Flügeltüren

Hier versteckt sich jede Menge Stauraum: Ein leichter Druck auf die Türen genügt und sie öffnen sich. Der Stauraum kann mit oder ohne Grundboden genutzt werden. Zusätzlich ist das Entleeren der Bain-Maries schnell erledigt.



Optisch einwandfrei:

Modulverbindung für Module in Linie

Ganz einfach: Die neuen Modulverbinder lassen sich jederzeit, auch nachträglich, ganz leicht an den Modulen befestigen. Die Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen den Modulen ist in der jeweiligen Korpusfarbe beschichtet. So lassen sich sowohl fahrbare als auch Module auf Stellfüßen verbinden.



Einfach flexibel:

Tablett-, Tellerrutschen und Abstellborde

Durch vorgefertigte Bohrungen können die abklappbaren Tablett- und Tellerrutschen sowohl kunden- als auch bedienseitig angeschraubt werden. Das ermöglicht volle Flexibilität bei der Aufstellung und ist auch nachträglich möglich. Alle Module haben tiefer gesetzte Bohrungen für abgesenkte Tabletrutschen und Abstellborde für die Verpflegung von Kindern.



Perfekt integriert: Lüftungsschlitze im Brückenaufsatz

In alle Module wurde ein neues Profil-Element eingesetzt. Bei den Warmbuffets dienen die Lüftungsschlitze dem Ableiten der Wärme von den Wärmestrahlern. Alle Module sind damit optisch einheitlich ausgestattet, egal ob Standard- oder Highline-Brückenaufsatz.



Planungsfreiheit für Länge und Winkel: variable Module

Neutralbuffets, Ein- und Anfahrwand sind in der Länge variabel bestellbar. Die Eck-Module sind im Winkelmaß frei wählbar. Das gibt Ihnen neue Freiheit bei der Planung, auch abseits des rechten Winkels, und Sie finden individuelle Lösungen für Ihre Anforderung oder räumliche Gegebenheiten.

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



Variante 1: Hustenschutz, geschlossen

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

Variante 2: Hygieneschutz, kundenseitig

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



Durchreichemöglichkeit oberhalb des Brückenaufsatzes



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



Variante 3: Hygieneschutz, stirnseitig

- Stirnseitiges Verschließen des Brückenaufsatzes sowie zusätzlicher Personenschutz oberhalb des Brückenaufsatzes

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

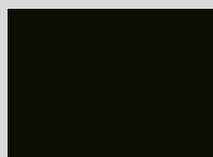
Variante 4: Brücken-Auflagebord

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

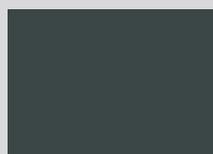


B.PRO FARBEN UND DEKORE

NEUTRAL COLOURS



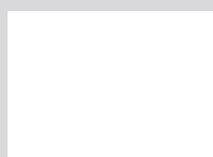
Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau



Signalweiß

LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot

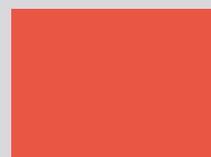


Petrogrün



Meerblau

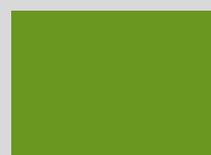
FRESH COLOURS



Candyred



Neomint

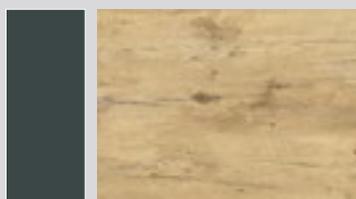


Granny



Limette

INSPIRATION: FÜR KORPUS UND VERKLEIDUNG



Korpus: verkehrsgrau B, RAL 7043
Front: Resopal Rustic Oak



Korpus: umbragrau, RAL 7022
Front: Resopal Coco Bolo



Korpus: signalweiß, RAL 9003
Front: Resopal Solano Oak

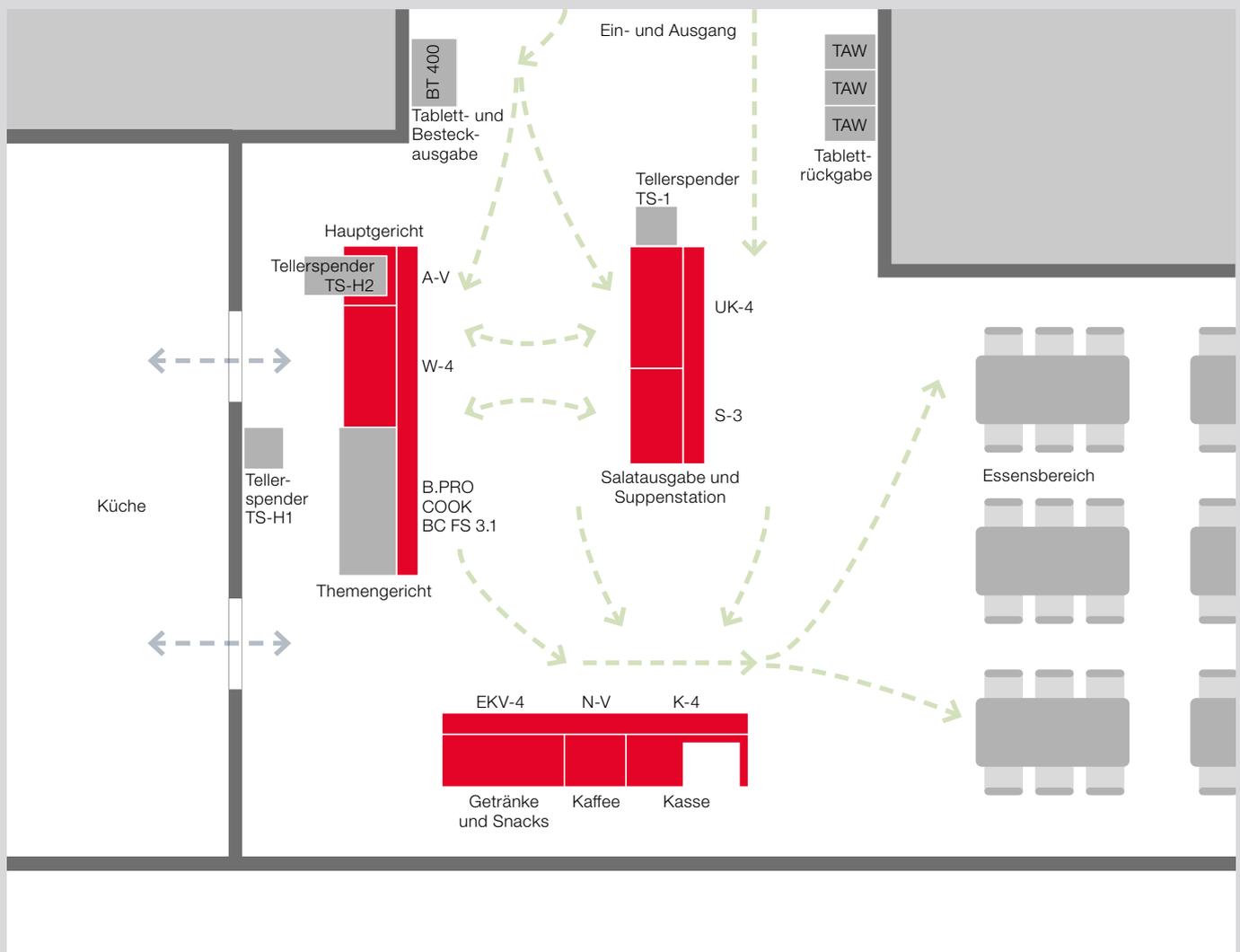


Korpus: steingrau, RAL 7030
Front: Resopal Visby Maple

Mehr Infos zu den Resopal-Farben
und -Dekoren finden Sie auf
www.bpro-solutions.com/de/resopal

IN DER PRAXIS

B.PRO BASIC LINE Beispiel für die Verpflegung von ca. 150 Gästen



Besteck und Tablettausgabe:

- Mobiler Transportwagen BT 400 für ca. 120 Tablettts und bis zu 500 Besteckteile

Salatbar und Suppenstation:

- Teller-spender TS-1 für ca. 80 Salat-Teller oder Schüsseln
- BASIC LINE UK-4 Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung für 4 GN 1/1
- BASIC LINE S-3 Suppenstation für ca. 10 l Suppe, mit eingebautem, beheiztem Teller-spender TSE-1H für Suppenschüsseln

Warmausgabe:

- Anfahrwand BASIC LINE A-V (1000 mm) für beheizten Teller-spender TS-H2 für ca. 160 Teller
- BASIC LINE W-4 Warmbuffet für 4 GN 1/1
- Frontcooking-Station B.PRO COOK BC FS 3.1 für bis zu 3 Auftisch-Kochgeräte, mit zusätzlichem, beheizten Teller-spender TS-H1

Getränke, Snacks, Kaffee und Kasse:

- BASIC LINE EKV-4 mit Umluft-Kühlung und Einbaukühlvitrine für Getränke, Snacks und vorportionierten Nachtisch
- BASIC LINE N-V Neutralbuffet zur Kaffee-Ausgabe
- BASIC LINE K-4 Kassenstand

Geschirrrückgabe:

- Tablett-Abraumwagen TAW zur Rückgabe der benutzten Tablettts

B.PRO BASIC LINE Beispiel für die Verpflegung von ca. 300 Gästen



Besteck und Tablettausgabe:

- Zwei Transportwagen BT 400 für je ca. 120 Tablett und bis zu 500 Besteckteile

Salatbar:

- Zwei BASIC LINE SK-4 Kaltbuffets mit stiller Kühlung für je 4 GN 1/1
- Zwei Tellerspender TS-2 für je ca. 160 Salat-Teller oder Schüsseln

Warmausgabe:

- Anfahrwand BASIC LINE A-V (800 mm) für beheizten Tellerspender TS-H1 für ca. 80 Teller

- zwei Einfahrwände BASIC LINE E-V (550 mm) für beheizten Tellerspender TS-H1 für je ca. 80 Teller
- BASIC LINE W-3 Warmbuffet für je 3 GN 1/1
- zwei BASIC LINE W-4 Warmbuffets für je 4 GN 1/1
- Zwei BASIC LINE AE-V Außeneck-Module mit verschiedenen Winkeln je nach räumlichen Gegebenheiten

Kaltausgabe für Desserts:

- BASIC LINE UK-4 Kaltbuffet für 4 GN 1/1, umluftgekühlt

Snacks und Kaffee:

- BASIC LINE EKV-4 mit Umluft-Kühlung und Einbaukühlvitrine für Snacks
- BASIC LINE N-3 Neutralbuffet zur Kaffee-Ausgabe.

Geschirrrückgabe:

- Tablett-Abraumwagen TAW zur Rückgabe der benutzten Tablett

B.PRO BASIC LINE – ALLE MODULE



Warmbuffet



Kaltbuffet mit
aktiver, stiller Kühlung



Kaltbuffet mit
aktiver Umluftkühlung



Neutralbuffet



Suppenstation



Kassenstand



Einfahrwand



Anfahrwand



Inneneck



Außeneck



Einbaukühlvitrine



Einbaukühlvitrine



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO SPEISENAUSGABE- UND SPEISENTRANSPORTWAGEN

Bewährt, beständig, belastbar.

PERFEKTER SERVICE

Auf Nummer sicher mit den **B.PRO Speisenausgabe- und Speisentransportwagen**.

Bei der Speisenverteilung ist Zeit ein wichtiger Faktor für die Qualität. Je frischer das Essen ankommt, desto besser schmeckt es dem Gast. Aber auf dem Weg von der Küche zur Ausgabe müssen oft lange Flure und enge Stellen, Aufzüge und Schwellen überwunden werden.

Mit den Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen von B.PRO sind Sie schnell und sicher unterwegs. An den robusten und langlebigen Wagen ist jedes Detail praxiserprobt und durchdacht: von den ergonomischen Griffen und dem robusten Stoßschutz bis zu den eingepprägten Bain-Marie-Beckennummern und der vielseitigen Auswahl an Rollen.

Mit den Speisenausgabe- und Speisentransportwagen von B.PRO Catering Solutions sind Sie bei der Speisenverteilung immer einen Schritt voraus.



Ein gut eingespieltes Team erleichtert Ihnen die Arbeit.

Alle Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen sind Teil des B.PRO Systems für qualitätsbewusste, effiziente Speisenverteilung. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.bpro-solutions.com oder bei Ihrem Fachhandelspartner.

INHALT

Speisenverteilung für Profis	4
Praxisgerechte Optionen	6
Durchdachte Details	8

Produktübersicht

B.PRO Speisenausgabewagen, offen, beheizbar (SAW, SAW-L)	10
B.PRO Speisenausgabewagen, kühlbar (Umluft) (SAW-UK)	11
B.PRO Speisenausgabewagen, geschlossen, beheizbar (SAG)	12
B.PRO Speisentransportwagen (STW)	13
Zubehör für SAW/SAG/STW	14
Rollenausführungen für SAW/SAG/STW	15



SELBSTLÄUFER

Speisenverteilung für Profis. Ob für die Speisenausgabe oder beim Portionieren am Band: Mit den ergonomisch optimierten Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen von B.PRO sind Sie für Ihre Herausforderungen bestens gerüstet.



Speisenausgabewagen SAW 3 mit Zubehör GN-Behälter

Speisenausgabewagen mit offenem Unterbau SAW

Diese Modelle sind mit einem bis vier Warmhaltebecken (Bain-Maries) erhältlich. Die eingeschweißten und tiefgezogenen Becken bieten jeweils Platz für GN 1/1-200 oder deren Unterteilung. Alle Becken verfügen über eine gradweise Temperaturregelung von +30 °C bis +95° C und sind einzeln beheiz- und regelbar.

Speisenausgabewagen SAW-L

Diese Ausgabewagen mit offenem Unterbau sind speziell für den Einsatz an Anfahrwänden konstruiert. Die Bedienelemente und der Schiebegriff dieser Modelle befinden sich an der Längsseite des Wagens.



Umluftgekühlter Speisenausgabewagen SAW 2-UK

Speisenausgabewagen mit Umluftkühlung SAW-UK

Die Ausgabewagen mit Umluftkühlung (SAW-UK) sind mit einer in die Abdeckung integrierten Umluftkühlwanne ausgestattet. Die Kühlwanne bietet je nach Modell Platz für zwei oder drei GN 1/1-200 bzw. deren Unterteilung. Die Wanne ist entnehmbar und der Verdampfer zur einfachen Reinigung hochklappbar. Die Umluftkühlwanne verfügt über eine gradweise Temperaturregelung von +2 °C bis +15° C (bei einer Umgebungstemperatur von +32 °C).

KURZBEZ.	PRODUKT	SEITE
SAW	Speisenausgabewagen, offen	10
SAW-L	Speisenausgabewagen, offen, für Anfahrwände	11
SAW-UK	Speisenausgabewagen, kühlbar (Umluft)	11
SAG	Speisenausgabewagen, geschlossen	12
STW	Speisentransportwagen	14



Speisenausgabewagen SAG 3

Speisenausgabewagen mit Schrankfächern SAG

Die Speisenausgabewagen mit geschlossenem Unterbau (SAG) sind mit zwei bzw. drei Warmhaltebecken (gradgenau regelbar von +30 °C bis +95° C) sowie mit zwei bzw. drei beheizbaren Schrankfächern (regelbar von +30 °C bis +80° C) ausgestattet.



Speisentransportwagen STW 2

Speisentransportwagen STW

Die Transportwagen von B.PRO Catering Solutions verfügen über zwei beheizbare Schrankfächer (regelbar von +30 °C bis +85° C). Die Schrankfächer sind mit 9 Paar tiefgezogenen Auflegesicken im Abstand von 57,5 mm gearbeitet. Damit können Sie pro Schrankfach je 9 x GN 1/1 transportieren. Optional ist zum Beispiel der Aufsatz einer 3-seitigen oder umlaufenden Galerie möglich – für zusätzliche Ablagefläche, von der nichts so leicht herunterfallen kann.

MEHR SPIELRAUM FÜR PROFIS

Sie wissen selbst am besten, was gut für Sie ist. Unsere praxisgerechten Optionen helfen Ihnen bei der Bewältigung Ihrer Aufgaben. Tag für Tag.



Speisenausgabewagen SAG 3

mit Schiebedeckel (inklusive Galerie) als praktische Abstellfläche. Ihr gern gesehener Begleiter für die Speisenausgabe im Schöpfsystem.



SAG mit Hustenschutz und integriertem Wärmebord

Alle Speisenausgabewagen, außer SAW 1, stehen Ihnen optional auch mit Hustenschutz und integriertem Wärmebord zur Verfügung. Das stabile Glas-aufsatzbord mit Hustenschutz sorgt für optimale Hygiene, das integrierte Wärmebord hilft beim Warmhalten.



Nachrüstbarer Hustenschutz

Jede Verpflegungslogistik ist anders: Sie entscheiden, was Sie brauchen.

Bei B.PRO finden Sie neben den praxiserprobten Grundmodellen eine sinnvolle Auswahl an Optionen. Alle Wagen überzeugen mit ihrem ergonomischem Handling und der bewährten Funktionalität. Standardmäßige Details, wie die abnehmbare Revisionsblende für die Elektrik an der Stirnseite, sorgen zudem für erstklassige Servicefreundlichkeit.

Die Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen von B.PRO passen sich flexibel an Ihre Bedürfnisse an: vom Edelstahl-Klappbord bis zum Schiebedeckel mit aufgesetzter Galerie, von der GN-Deckelablage bis zum umlaufenden Stoßschutz. Und mit einer vielseitigen Auswahl an verschiedensten Rollenausführungen.



Speisenausgabewagen SAW 2

mit Klappborden aus Edelstahl. Die Borde bieten Platz zum Abstellen während der Ausgabe. Und lassen sich danach ganz einfach wieder abklappen.

Speisenausgabewagen SAG 2 und SAG 3 – jetzt mit folierter Oberfläche. Große Farbauswahl für ein stimmiges Ambiente bei der Speisenausgabe.

Der robuste Wagen aus Edelstahl wirft sich in Schale: Mit der neuen, dekorativen Folierung steht er jetzt in 12 Farben zur Auswahl und integriert sich in jedes Ambiente.

Damit passen der SAG 2 und SAG 3 perfekt zu BLANCO Servier- und Tablett-Abräumwagen mit Verkleidung.

Für die qualitätsbewusste Ausgabe warmer Speisen im Schöpfsystem, z.B. in Kantinen, Senioren- und Pflegeheimen, Krankenhäusern, Schulen und Kindergärten.



DIE GROSSEN KLEINIGKEITEN

Für Sie achten wir auf jedes Detail. Profitieren Sie von unserem Know-how.

Als unser Kunde dürfen Sie zu Recht das Beste von uns erwarten. Deshalb schenken wir auch den scheinbar kleinen Details unsere ganz besondere Aufmerksamkeit. Mit mehr als 65 Jahren Erfahrung in der Ausstattung von Großküchen wissen wir, was für Sie wichtig ist. Und geben unseren Produkten deshalb in jeder Hinsicht den letzten Schliff. Damit Sie mit Qualität von B.PRO Catering Solutions lang zufrieden sind.



Benutzerfreundlichkeit

Übersichtliche Bedienfelder erleichtern Ihnen den täglichen Umgang mit den elektrischen Geräten von B.PRO Catering Solutions.



Hohe Verarbeitungsqualität

Keine Rillen, keine Spalten: Die sauber verschweißten Abdeckungen bieten perfekten Schutz vor Schmutz- und Wassereintritt und sorgen für einfache Reinigung.

In der Summe überzeugend: Qualität von B.PRO Catering Solutions.



Mikrolierte Oberfläche

Die durchgehend mikrolierte Oberfläche aus Edelstahl CNS 18/10 ist besonders schmutzresistent und sorgt für optimale Hygiene.



Kunststoff-Rollen nach DIN

Die robusten Kunststoff-Rollen der Grundausstattung erfüllen alle Anforderungen gemäß DIN 18867, Teil 8. Sie wollen mehr? Weitere Rollenausführungen auf Seite 14.



Ergonomische Schiebegriffe

Der durchgehende Sicherheits-Schiebegriff mit integriertem Stoßschutz liegt gut in der Hand und sorgt für sicheres Manövrieren.



Robuste Stoßschutzecken

Keine Sorge, wenn's mal etwas enger wird: die breiten Stoßschutzecken aus Polyamid schützen Mobiliar und Geräte.



Eingeschweißte Borde

Die eingeschweißten Borde der offenen Speise-Ausgabewagen (SAW) sorgen für maximale Stabilität.



Spritz- und Strahlwasserschutz

Alle Wagen sind spritz- und strahlwassergeschützt (Schutzart IP X5).



Abdeckung mit Profilrand

Der Profilrand (SAW 2-4 und SAG) sorgt für Abfließen des Kondenswassers zurück ins Bain-Marie-Becken und vermindert so die Rutschgefahr.



Eingeprägte Beckennummern

Die eingepprägten Beckennummern erleichtert den Arbeitsablauf und sind auch nach tausendmal drüberwischen noch prima zu erkennen.



Hygiene leicht gemacht

Die Innenräume der Schrankfächer sind entsprechend der Hygienerichtlinien durchgehend in Hygieneausführung H1 gefertigt.

B.PRO SPEISEAUSGABEWAGEN, OFFEN, BEHEIZBAR

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



(Abbildung mit Zub.)

Modell	SAW 1	SAW 2	SAW 3	SAW 4
Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> - Eingeschweißte, tiefgezogene Becken, die Becken sind nass oder trocken beheizbar und können einzeln beheizt und geregelt werden, geprägte Füllstandsmarkierung in den Becken - Gradweise Temperaturregelung der Becken von +30 °C bis +95 °C - Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert - Temperaturregler unterhalb des Schiebegriffs - Eingeschweißtes Ablagebord - Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 			
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18867, Teil 7 			
Besonderheit	- Abdeckung ohne Profilrand	<ul style="list-style-type: none"> - Abdeckung mit Profilrand - Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse gegenüber Bedienfeldseite 		
Maße L x B x H (mm)	750 x 508 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm mit Option Schiebedeckel: 1006 x 714 x 1000 mm	1276 x 714 x 933 mm mit Option Schiebedeckel: 1346 x 714 x 1000 mm	1615 x 714 x 933 mm
Arbeitshöhe (mm)	900 mm			
Kapazität	1 Einzelbecken für 1x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	2 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	3 Einzelbecken für 3x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	4 Einzelbecken für 4x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
Gewicht (in kg)	24,5 kg	35,5 kg	44 kg	57,5 kg
Anschlusswert*	0,7 kW	1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW
Schutzart	IP X5			
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche			
Zubehör/ Optionen	- Klappbord an den Längs- seiten angebracht	<ul style="list-style-type: none"> - Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord - Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht - Klappdeckel 1/3 zu 2/3 (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckelhalter) - Schiebedeckel mit Kunststoff- oder Kugellagerführung - GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht 		
	Weitere Rollenausführungen siehe Seite 14			
Best.-Nr.	572 152	572 153	572 154	572 155

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

B.PRO SPEISEAUSGABEWAGEN, KÜHLBAR (UMLUFT)



SAW L-2	SAW L-3	SAW L-4	SAW 2-UK kühlbar (Umluft)	SAW 3-UK kühlbar (Umluft)
- siehe links			<ul style="list-style-type: none"> - In die Abdeckung integrierte Umluftkühlwanne, entnehmbar, Verdampfer hochklappbar - gradweise Temperaturregelung von +2 °C bis +15 °C, bei Umgebungstemperatur von +32 °C - Digitaler Temperaturregler unterhalb des Schiebegriffs, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse an der Längsseite des Gerätes - Kunststoffrollen, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 	
<ul style="list-style-type: none"> - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18867, Teil 7 				
- Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform			- Netzspannung 220–240 V, 50 Hz, CE-konform	
- Bedienelemente und Schiebegriff befinden sich an der Längsseite, der Wagen ist speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand konzipiert			<ul style="list-style-type: none"> - Umluftkühlung, Kälteleistung: 0,53 kW bei $t_0 = -10$ °C (Verdampfungstemp.) und $t_u = +32$ °C (Umgebungstemp.) - Kältemittel: R290 	<ul style="list-style-type: none"> - Umluftkühlung, Kälteleistung: 0,53 kW bei $t_0 = -10$ °C (Verdampfungstemp.) und $t_u = +32$ °C (Umgebungstemp.) - Kältemittel: R290
900 x 749 x 933 mm	1241 x 749 x 933 mm	1574 x 749 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
900 mm				
2 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	3 Einzelbecken für 3x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	4 Einzelbecken für 4x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1 Kühlwanne für 2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1 Kühlwanne für 3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
35,5 kg	48 kg	65,5 kg	98 kg	118 kg
1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW	0,4 kW	0,5 kW
IP X5				
Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche				
<ul style="list-style-type: none"> - Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord - GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, längsseitig angebracht unterhalb des Schiebegriffs 			<ul style="list-style-type: none"> - Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht - GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung 	
Weitere Rollenausführungen siehe Seite 14				
572 156	572 157	572 551	575 226	575 227

B.PRO SPEISEAUSGABEWAGEN, GESCHLOSSEN, BEHEIZBAR

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

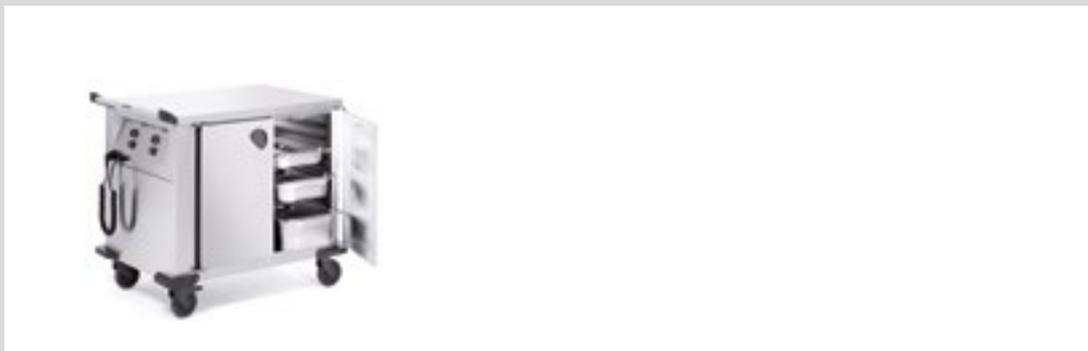


Modell	SAG 2	SAG 3
Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> - Eingeschweißte, tiefgezogene Becken für GN 1/1-200 und deren Unterteilung, die Becken sind nass oder trocken beheizbar und können einzeln beheizt und geregelt werden, geprägte Füllstandsmarkierung in den Becken - Gradweise Temperaturregelung der Becken von +30 °C bis +95 °C - Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert - Abdeckung mit Profilrand - Beheizbare Schrankfächer mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Hygieneausführung H1, Temperatur von +30 °C bis +80 °C regelbar - Kunststoffrollen, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 	
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18867, Teil 7 	
Besonderheit	–	–
Maße L x B x H (mm)	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
Arbeitshöhe (mm)	900 mm	
Kapazität	<ul style="list-style-type: none"> - 2 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung - 2 Schrankfächer, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, (Abstand 57,5 mm) 	<ul style="list-style-type: none"> - 3 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung - 3 Schrankfächer, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, (Abstand 57,5 mm)
Gewicht (in kg)	62 kg	85,5 kg
Anschlusswert*	1,9 kW	2,85 kW
Schutzart	IP X5	
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche	
Zubehör/ Optionen	<ul style="list-style-type: none"> - Klappbord an der Stirn und/oder den Längsseiten angebracht - Klappdeckel 1/3 zu 2/3, (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckelhalter) - Schiebedeckel mit Kunststoff- oder Kugellagerführung - GN-Deckel-Ablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht - Zugdeichsel links oder rechts - Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord - Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) - Kühlelement (Eutektische Platte) - Weitere Rollenausführungen siehe Seite 14 	
Best.-Nr.	572 150	572 151

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

B.PRO SPEISETRANSPORTWAGEN

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	STW 2 (Abbildung mit Zubehör GN-Behälter)
Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> - Beheizbare Schrankfächer für je 9 x GN 1/1, Hygieneausführung H1, Temperatur von +30 °C bis +85 °C regelbar - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs, Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform - Kunststoffrollen, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18867, Teil 7
Maße L x B x H (in mm)	1009 x 714 x 915 mm
Arbeitshöhe (mm)	885 mm
Kapazität	2 beheizbare Schrankfächer für je 9 x GN 1/1 mit 9 Paar Auflagesicken (Abstand 57,5 mm)
Gewicht (in kg)	68,5 kg
Anschlusswert*	1,0 kW
Schutzart	IP X5
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche
Zubehör/ Optionen	<ul style="list-style-type: none"> - Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) - Aufsatz einer Galerie, 3-seitig oder umlaufend - Elektronischer Temperaturregler mit Digitalanzeige - Zugdeichsel links oder rechts - Kühlelement (Eutektische Platte)
Best.-Nr.	572 159

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

ZUBEHÖR FÜR SAW/SAG/STW

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
Hustenschutz mit Wärmebord	Hustenschutz, gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm	SAW 2, SAW L-2, SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4	—
	Hustenschutz, gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm, Wärmebord aus Edelstahl, mit 1 Keramikwärmestrahler je Bain-Marie, 250 W, ungergelt, separat zuschaltbar, 230 V	SAW 2, SAW L-2, SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4 (mit 400V CEE-Stecker)	—
Nachrüstbarer Hustenschutz	Nachrüstbarer Hustenschutz, gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt, ESG Sicherheitsglas	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	705 451
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	705 505
		SAW 4, SAW L-4	707 167
ohne Abbildung	Nachrüstbarer Hustenschutz, gebogen, kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm, ESG Sicherheitsglas	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	706 719
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	705 666
		SAW 4, SAW L-4	705 669
ohne Abbildung	Klappdeckel 2/3 zu 1/3 aus CNS 18/10, 1/3 Deckel als Ablagebord nutzbar, 2/3 Deckel mit integriertem Deckelhalter	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAG 2, SAG 3	—
Schiebendeckel mit Galerie, umlaufend	Schiebendeckel aus CNS 18/10, mit Kondensatabstreifer, Kunststoff-Führung und umlaufender Galerie, Höhe 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
	Schiebendeckel aus CNS 18/10, mit Kondensatabstreifer, Kugellager-Führung und umlaufender Galerie, Höhe 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
	Galerie, 3-seitig aus CNS 18/10, Höhe 50 mm	STW 2	—
	Galerie, 4-seitig aus CNS 18/10, Höhe 50 mm	STW 2	—
	Abklappbares Bord, längsseitig 245 mm breit, max. Flächenlast 25 kg	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
	Abklappbares Bord, stirnseitig 245 mm breit, max. Flächenlast 25 kg	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
	Umlaufender Stoßschutz	SAG 2, SAG 3 STW 2 SAW 2-UK, SAW 3-UK	—
Korpus farbig foliert	Korpus farbig foliert erhältlich in 12 verschiedenen Farben	SAG 2	
		SAG 3	

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
	GN-Deckelhalter, aus CNS 18/10, für GN 1/1 oder deren Unterteilung Hinweis: ¹⁾ stirnseitig angebracht gegenüber Schiebegriff ²⁾ längsseitig angebracht unterhalb Schiebegriff	SAW 2 ¹⁾ , SAW 3 ¹⁾ , SAW 4 ¹⁾ SAW L-2 ²⁾ , SAW L-3 ²⁾ , SAW L-4 ²⁾ SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2 ¹⁾ , SAG 3 ¹⁾	—
ohne Abbildung	Zugdeichsel und Kupplung aus CNS 18/10	SAG 2, SAG 3 STW 2	—
	Elektronischer Temperaturregler	STW 2	—
	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff, gastrornormgerecht	alle SAG STW 2	573 332
	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff, gastrornormgerecht	alle SAG STW 2	568 136

ROLLENAUSFÜHRUNGEN FÜR SAW/SAG/STW

Bezeichnung	Rollen- durchmesser	Ausführung	für Modelle
Antistatikrollen, aus Kunststoff	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAW
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAW-UK, alle SAG, STW 2
Edelstahlrollen	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAW, alle SAW-UK, SAG 2, SAG 3, STW 2
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAW-UK, alle SAG, STW 2
	ø 160 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAG, SAW-UK, STW
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAG, SAW-UK, STW
Stahlverzinkte Rollen	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAW, alle SAG
	ø 160 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAG, STW 2, alle SAW-UK
	ø 200 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAG, SAW-UK, STW
Luftidentische Rollen	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAW
	ø 160 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAG, SAW-UK, STW, SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAW-UK, alle STW, SAG 2, SAG 3, SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO COOK CLASSIC

Frontcooking für Profis: Die beste Generation des mobilen Kochsystems von B.PRO Catering Solutions – mit ION TEC.

APPETITMACHER

Vorsprung durch Frontcooking: Mit B.PRO COOK classic sind Sie nah am Gast und erschließen neue Umsatzmöglichkeiten.

Neue Kunden finden

Frontcooking hat Potenzial. Was in der Erlebnisgastronomie dazu gehört, eröffnet anderen Branchen neue Umsatzchancen. Denn auch hier suchen Kunden Erlebnis und Genuss.

Kunden binden

Qualität und Transparenz überzeugen. Das schafft Vertrauen und lässt Ihre Kunden umso lieber wiederkommen.

Erlebnis für alle Sinne

Darf es zum Genuss noch eine spannende Abwechslung sein? Frontcooking ist unterhaltsam und verkürzt Wartezeiten. Mit Know-how, verlockenden Gerichten und professionellem Equipment lässt sich Frontcooking fast überall einsetzen und gewinnbringend vermarkten. Zeigen Sie Ihre Fähigkeiten und geben Sie dem Gast einen weiteren Grund, sich für Sie zu entscheiden und wiederzukommen.

Infos über Zielgruppen, clevere Produkte, Rezepte, Schulungen und Workshops finden Sie auch auf:
www.bpro-cook.com



HEISS BEGEHRT

B.PRO COOK classic: Erfolgsrezept für ein neues Kocherlebnis



Beim Kochen vor dem Gast müssen Profis sich uneingeschränkt auf ihr Equipment verlassen können. Das B.PRO COOK Kochsystem erfüllt diesen Anspruch mit Bravour und begleitet Sie, wo Kochen als Performance erwartet wird und Schmecken beim Schauen beginnt.

Herzstück des mobilen Kochsystems ist die B.PRO COOK Frontcooking-Station. Mit ihrer hoch-effizienten Absaug- und Filtertechnik sorgt sie für bestes Klima am Set und macht unabhängig von stationären Dunstabzugshauben.

Die Frontcooking-Station gibt es für zwei bis vier Kochgeräte. Dreizehn verschiedene Auftisch-Kochgeräte ergänzen die Station. Sie alle sind zuverlässig, schnell, leistungsstark und damit perfekt für den professionellen Einsatz in Kantine und Restaurant, in der Mensa oder auf der Hotelterrasse.

COOK MAL

Durchdacht bis ins kleinste Detail: Die Highlights der Frontcooking-Station.

B.PRO COOK Frontcooking-Station

- Die Absaugbrücke bietet viel Platz für Zutaten, eignet sich als Ausgabe- fläche und lässt freien Einblick auf das Kochgeschehen.
- Funktionales Design mit durchgehend glatten Flächen.
- Steckdosen hinter den Kochgeräten sorgen für sicher verstaute Kabel.
- Lüfter und Filter sind von der Kochseite her zugänglich.
- Nützlicher Stauraum unterhalb der Einstellnische.



Frontcooking-Station BC-FS 4, bedienseitig, mit optionaler Galerie, fahrbarem Einstelltisch und umfangreichem Zubehör



Freiheit für fleißige Hände

Weil die Absaugbrücke so schlank ist, bleibt mehr Platz zum Anrichten und Ablegen.



B.PRO CONTROL – übersichtlich und einfach

Die elektronische Steuerung mit klaren Symbolen macht die Bedienung der Frontcooking-Station ganz leicht. Die Filterwechselanzeige erinnert automatisch an den Tausch oder die Reinigung der Filter.



Filterwechsel – schnell und leicht

Einfach den Deckel der Absaugbrücke abheben, Fettfilter entnehmen und ab in die Spülmaschine – ganz ohne Werkzeug.

DIE LUFT IST REIN

Frontcooking-Station B.PRO COOK classic – mit der Lizenz zum Durchatmen.

Beim Braten und Brutzeln, Kochen und Woken entstehen Kochdämpfe, die nach oben in den Raum aufsteigen. Die Absaugbrücke der B.PRO COOK Frontcooking-Station erfasst diese Wrasen oberhalb der Kochgeräte – und ist deshalb wesentlich effizienter als andere Methoden.

Durch die schlanke Form der Brücke haben Koch und Gast freien Einblick auf das Kochgeschehen.

Großzügige Arbeitsflächen und zusätzlicher Stauraum schaffen den nötigen Kreativbereich für die Akteure. Die Frontcooking-Station B.PRO COOK benötigt keine separate Dunstabzugshaube, ersetzt jedoch keine raumlufttechnische Anlage.

Getestet und für gut befunden:

Leistungsstarke Fettfilter der Bauart A (DIN 18869-5) lassen keinerlei Flammen durchschlagen. Dies bestätigt das brandschutztechnische Gutachten eines unabhängigen Sachverständigen.

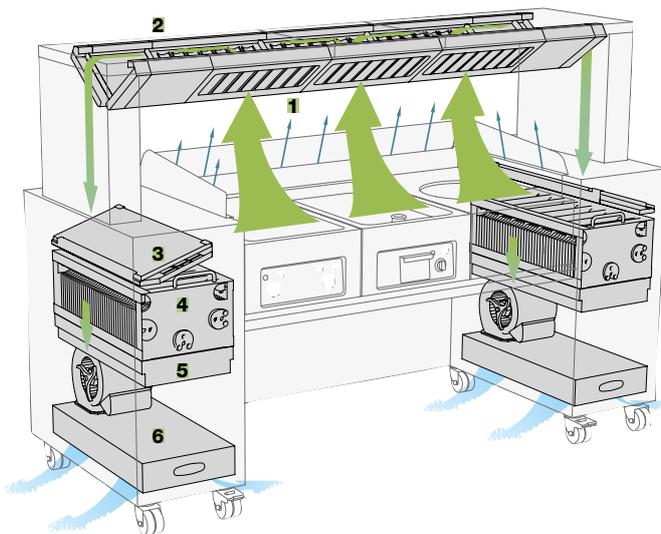
Mit der optionalen Filtertechnik ION TEC erzielt B.PRO COOK noch bessere Ergebnisse im Kampf gegen Kochdämpfe und filtert auch Blaurauch aus den Wrasen heraus.

Zudem wurde das Fett- und Geruchsfiltersystem weiter optimiert. Zwei schlanke Aktivkohlefilter-Matten ersetzen die bisherigen 16 schweren Patronen des Aktivkohlefilter-Systems. Das erleichtert den Filterwechsel erheblich, reduziert die Kosten pro Betriebsstunde und verringert das Gewicht der Kochstation.



ALLES KLAR

Unser Mehrstufenmodell für gute Atmosphäre – auf Wunsch mit ION TEC.



So funktioniert es:

- 1** Durch Unterdruck entsteht ein Sog, der die Wrasen in die Absaugbrücke zieht. Um die Absaugeffizienz zu erhöhen, leitet der dreiseitige Luftstrom die Wrasen zusätzlich direkt in die Absaugbrücke.
- 2** In der Absaugbrücke wird Fett abgeschieden und sammelt sich in den Auffangwannen.
- 3** Vliesfilter nehmen Feuchtigkeit und Aerosole auf.
- 4** Mit dem optionalen Filtersystem ION TEC werden Geruchspartikel und Blaurauch reduziert.
- 5** Aktivkohle bindet die Geruchsmoleküle zuverlässig.
- 6** Die gereinigte Luft tritt nach unten aus.

Clevere Optionen und Zubehör:

Für eine individuelle Arbeitsplatzgestaltung.



Perfekter Schutz

Der durchgehende Hustenschutz sorgt für beste Hygiene. Zum Reinigen kann er ganz einfach nach unten geklappt werden.



Spot an

Flächenbündig integrierte LED-Spots leuchten die gesamte Arbeitsfläche optimal aus und rücken die Speisen ins rechte Licht.



Aufstellen, bitte

Geschützt durch eine Galerie, kann auf der Absaugbrücke präsentiert, dekoriert und bereitgestellt werden.

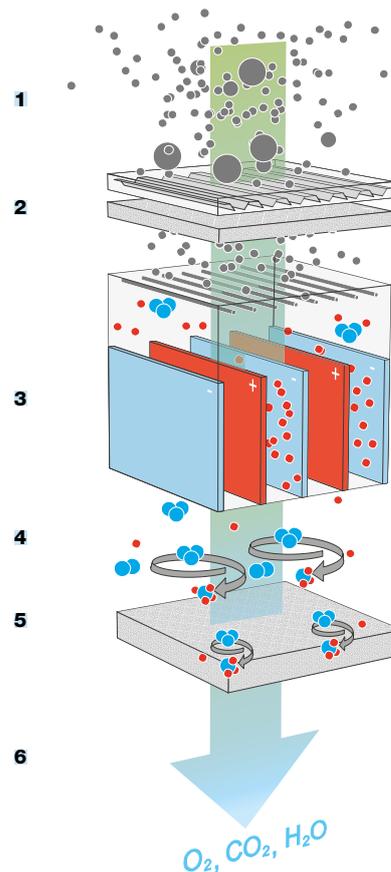
Weitere Infos im Erklärvideo:
<https://youtu.be/bZg-3QzuDm0>

Das Filtersystem ION TEC filtert Blaurauch und verlängert die Standzeit der Aktivkohle.



So funktioniert es:

- 1 In den Vorfilterstufen werden grobe Partikel wie z.B. Fett abgeschieden.
- 2 Im Ionisator werden durch ein elektrostatisches Spannungsfeld die durchströmenden Partikel positiv geladen. Zusätzlich entsteht aus Sauerstoff hochreaktionsfreudiges Ozon.
- 3 In der Kollektorstufe bleiben die positiv geladenen Partikel an den negativ geladenen Platten haften und werden so abgeschieden (vor allem Aeorsole).
- 4 Im Oxidationsprozess zersetzt das Ozon Gerüche und Blaurauch.
- 5 In der Aktivkohle anhaftende Partikel, die bisher nicht abgeschieden wurden, reagieren mit dem restlichen Ozon. Die Aktivkohle wird hierdurch gereinigt, die Standzeit dadurch deutlich verlängert.
- 6 Sauerstoff, Kohlenstoffdioxid und Wasser werden als Endprodukte an die Umgebung abgegeben.



Die Frontcooking-Station B.PRO COOK benötigt keine separate Dunstabzugshaube, ersetzt jedoch keine raumluftechnische Anlage.



Raum gewinnen: Multi-Rahmen

Der Multi-Rahmen bietet Platz fürs Nebengeschäft wie Abstellen und Aufbewahren. Einfach GN-Behälter einhängen oder Glasbrett einlegen für mehr Arbeitsfläche.



Schienen für alle Fälle

Alles, was direkt unter den Kochgeräten verstaut werden soll, bitte hier einschieben. Lebensmittel oder Kochutensilien verschwinden so in beliebig tiefen GN 1/1-Behältern.



Umbau im Handumdrehen

Das Kochgeräte-Einstellbord kann leicht herausgenommen werden, um zum Beispiel ein Standgerät unterzubringen.

BUNTER. BESSER.

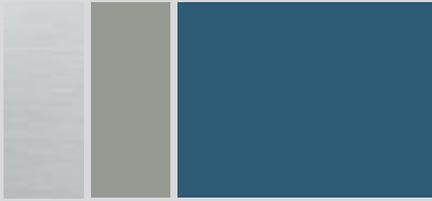
B.PRO COOK classic Upgrade: Bieten Sie Ihren Gästen Raum zum Wohlfühlen – durch viele individuelle Designmöglichkeiten in Farben und Material.

Ab sofort sind auch die Abluftkanäle der Absaugbrücke farblich konfigurierbar, mit pulverbeschichteten Verkleidungen in insgesamt 12 Farben. Die Verkleidung kann einfach befestigt und nachgerüstet werden. So ist es möglich, nicht nur die Front- und Seitenverkleidungen, sondern auch den oberen Bereich der Frontcooking-Station farbig zu gestalten. Komplett „durchgestylt“ fügt sie sich perfekt ins Ambiente ein oder setzt bewusst Akzente.



Der fahrbare Einstelltisch für das Frontcooking-System B.PRO COOK. Für das schnelle und mühelose Ein- und Ausfahren Ihrer Auf Tisch-Kochgeräte.

Unsere Inspirationen für Ihre Kombinationen.



Säulen der Absaugbrücke:

Unverkleidet in Edelstahl

3-Seitige Verkleidung:

Korpus in Steingrau, pulverbeschichtet

Front in Meerblau, pulverbeschichtet



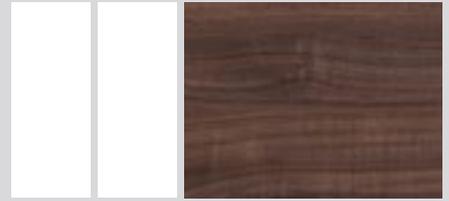
Säulen der Absaugbrücke:

Unverkleidet in Edelstahl

3-Seitige Verkleidung:

Korpus in Petrolgrün, pulverbeschichtet

Front belegt mit Resopal Schichtstoff, Black Tulip
(Zur Auswahl stehen die Resopal Dekore „Colours“
und „Woods“)



Säulen der Absaugbrücke:

Säulenverkleidung, signalweiß, pulverbeschichtet,
mit einfacher Befestigung an den Abluftkanälen,
zur Reinigung abnehmbar

3-Seitige Verkleidung:

Korpus in Signalweiß, pulverbeschichtet,
vollflächige Frontverkleidung mit Resopal Schicht-
stoff belegt, Noce Savinelli
(Zur Auswahl stehen die Resopal Dekore „Colours“
und „Woods“)



Pulverbeschichtete Verkleidung der Abluftkanäle zusätzlich zu den vielfältigen, bisherigen Verkleidungsoptionen.

- Einfache Befestigung
- Zur Reinigung abnehmbar
- Nachrüstung jederzeit möglich

Wechselbare Front- und Seitenverkleidung für Ihre B.PRO COOK Frontcooking-Station in 12 attraktiven Farben. Alternativ kann die Front auch mit Resopal-Schichtstoff in den Farben „Colours“ und „Woods“ belegt werden.

Weitere Infos im Erklärvideo:

<https://youtu.be/bZg-3QzuDm0>



PERFEKT AUSGERÜSTET

Flexible und zuverlässige Helfer am Set: Alles zum Heißmachen und Warmhalten.

Sie führen Blitzaufträge aus: Grillen, Woken, Garen – diese kompakten, starken Helfer machen Köche glücklich! Die Auftisch-Kochgeräte des B.PRO COOK Systems bieten Ihnen durchdachte Technik und zuverlässige Performance für Profis.

Das eingespielte Team der Auftischgeräte ist 100 % „made in Germany“ und präsentiert sich im hochwertigen B.PRO-Design. Es steht für Bestleistung in Sachen Handling und Hygiene.

Die Induktionstechnologie aus dem Hause E.G.O. (Oberderdingen) zeichnet sich durch Schnelligkeit, besonders hohe Zuverlässigkeit und lange Lebensdauer aus.

Mit der Regelung via Drehknebel passen Sie Ihren Energiebedarf dem Auslastungsgrad an.

Dank der kompakten Ausführung und einer Tiefe von nur 62 cm passen alle Auftisch-Kochgeräte auf jede normale Arbeitsplatte und sind flexibel kombinierbar.

B.PRO COOK – und die Show kann beginnen!



Das Frontcooking-Trio für heiße Kochshows:
Induktionswok, gerillte Grillplatte und Pastakoher

Alles über Frontcooking finden Sie auf:
www.frontcooking.com



Details, die jedem schmecken.



Nur 62 cm tief:

Die Module passen auf jede Standard-Arbeitsplatte.



Gewohnte Bedienung:

Die Drehknebel mit stufenloser Temperaturwahl bzw. Leistungsregulierung sorgen für gewohnt sicheren Griff. Die Kontrollleuchten zeigen den Betriebszustand an.



Immer auf einer Höhe:

Die serienmäßig höhenverstellbaren Füße lassen sich leicht justieren. So bringen Sie B.PRO COOK ganz einach in Linie.



Leicht zu reinigen:

Mikrolierte Edelstahl-Oberflächen, große Radien und fugenlos eingeschweißte Koch- und Bratzonen erleichtern die Reinigung – für beste Hygiene und optimales, sauberes Arbeiten.



Sicher im Handling:

Praktische Ablaufstopfen, leicht zugängliche Auffangschale für Fett- und Bratrückstände und großzügig dimensionierte Sicherheitsabläufe für Flüssigkeiten sorgen für ein betriebssicheres Arbeiten ohne Verletzungsrisiko.

MODULAR

Leistungsstarke Auftisch-Kochgeräte für Frontcooking und Catering zum Kochen, Grillen, Woken, Frittieren und Warmhalten.



Induktionskochfeld

Es erkennt den Topf, erzeugt ein elektromagnetisches Feld und produziert so die Wärme direkt im Topfboden. Bei einem sensationellen Wirkungsgrad von mehr als 90 Prozent brauchen 5 Liter Wasser mit dem BC IH 5000 nur 6,5 Minuten bis zum Sieden. Willkommener Nebeneffekt: Durch die geringe Wärmeabgabe wird der Arbeitsplatz nicht mit aufgeheizt.



2-Zonen Induktionskochfeld

Anbraten und Warmhalten? Das 2-Zonen-Induktionskochfeld schafft das gleichzeitig. Hoher Wirkungsgrad durch automatische Topferkennung.



Flächen-Induktionskochfeld

Flächenökonomie! Das rechteckige Kochfeld gibt Brätern und Pfannen geballte Energie.



Induktionswok

Weil die Induktionsspule an die Rundung der Ceran®-Cuvette angepasst ist, wird die Energie besonders gleichmäßig auf den Wok übertragen. Verbrennungen sind nicht zu befürchten, da Kochfeld und Induktions-Cuvette sich nicht erhitzen.



Ceran®-Kochfeld

Die robuste Ceran®-Kochfläche hat zwei Kochzonen, die separat voneinander einzustellen sind. Das Ceranglas ist 6 mm stark, hochbruchfest und sehr leicht zu reinigen.



Grillbräter

Der flexibel einsetzbare Grillbräter hat eine vertieft fugenlos eingeschweißte Grillfläche aus 15 mm starkem Chromstahl für beste Bratergebnisse. Der großzügig dimensionierte Sicherheitsauslauf sorgt für eine schnelle Entleerung.



Grillplatte

Glatt oder gerillt – auf der fugenlos eingeschweißten Grillfläche herrscht die einheitliche Wunschtemperatur. Fast eine Garantie dafür, dass Fleisch, Fisch oder Gemüse ihre Bestform erhalten. Überflüssiges Fett landet in der großzügigen Auffangschale.



Grillplatte, glatt

Kleiner Fisch oder große Putenbrust – dieser Grill schafft sie alle. Getrennt regelbare Heizzonen bringen Effizienz zum Zuschalten.



Pastakocher

Gerne Nudeln – aber bitte schnell! Der Pastakocher bietet Platz für bis zu 6 Pastakörbe. Das nahtlos tiefgezogene Wasserbecken wird über eine Spezialheizung beheizt und verfügt über einen Wasserablauf mit verschließbarer Öffnung.



Fritteuse

Die Fritteuse verfügt über eine herauschwenkbare Heizung und eine unbeheizte Kaltzone am Beckenboden. Die Temperaturregelung erfolgt gradgenau über einen Drehknebel.



Bain-Marie

Im nahtlos tiefgezogenen Becken, das thermisch vom Korpus getrennt ist, können Speisen warmgehalten oder in GN-Behältern präsentiert werden. Der Ablaufhahn ist extern angebracht. Es besteht keine Verbrühungsgefahr.



Warmhalteplatte

Auch dieser großflächige Warmhaltebereich ist thermisch vom Korpus getrennt. Die Temperatur lässt sich genau über einen Drehknebel regeln.



Multi-Element

Wer es gesehen hat, möchte es haben, weil hier von Kochutensilien bis Zutaten alles Wichtige griffbereit ist. Die praxisgerechte Ausrichtung am GN-Maß erlaubt die schnelle Bestückung. Das Multi-Element passt genau zu den B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräten.

FRONTCOOKING-STATION B.PRO COOK CLASSIC

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	Frontcooking-Station BC classic 2.1	Frontcooking-Station BC classic 3.1	Frontcooking-Station BC classic 3.1		Frontcooking-Station BC classic 4.1
Ausführung	Mobile Frontcooking-Station mit Einstellbord für Auf Tisch-Kochgeräte				
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> - Absaugbrücke mit flammendurchschlagsicheren Fettfiltern (Bauart A nach DIN 18869-5) - Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige - 3 Leistungsstufen für bedarfsgerechte Absaugung - Luftdüsen für wrasenführenden Luftstrom entlang der Geräte-Einstellnische (dreiseitig) - Netzanschlusskabel (ca. 4 m) - Herausnehmbares Einstellbord mit max. Belastung von ca. 150 kg - Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords 				
Höhe Unterbau	900 mm				
Schutzart	IP X4 bei ausgebautem Lüfter				
Rollenausführung	Vollrad-Kunststoffrollen, \varnothing 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller				
Material	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304)				
Modell	BC classic 2.1	BC classic 3.1	BC classic 3.1 BHG	BC classic 3.1 BHG-I	BC classic 4.1
Ausstattung	siehe Grundausstattung	siehe Grundausstattung	siehe Grundausstattung, Beleuchtung, geschlossener Hustenschutz und Galerie	siehe Grundausstattung, Beleuchtung, geschlossener Hustenschutz und Galerie, mit ION TEC	siehe Grundausstattung, geschlossener Hustenschutz
Anzahl Kochgeräte mit max. Maßen (B x T x H)	für 2 Auf Tisch-Kochgeräte 400 x 650 x 300 mm	für 3 Auf Tisch-Kochgeräte 400 x 650 x 300 mm			für 4 Auf Tisch-Kochgeräte 400 x 650 x 300 mm
Geräte-Einstellnische (B x T x H)	806 x 648 x 300 mm	1211 x 648 x 300 mm			1616 x 648 x 300 mm
Nutzraum unter Geräte-Einstellbord (B x T x H)	830 x 648 x 575 mm	1235 x 648 x 575 mm			1640 x 648 x 575 mm
Steckdosen (max. Leistungsaufnahme)	2 x 230 V Schuko-Steckdosen, 2 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 10 kW)	3 x 230 V Schuko-Steckdosen, 3 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW)			4 x 230 V Schuko-Steckdosen, 4 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW)
Stecker	16 A CEE-Stecker	32 A CEE-Stecker			32 A CEE-Stecker
Elektr. Anschluss	400 V, 50–60 Hz, 3N PE	400 V, 50–60 Hz, 3N PE			400 V, 50–60 Hz, 3N PE
Leistung	10,8 kW	20,8 kW			20,8 kW
Außenmaße (B x T x H)	1544 x 756 x 1362 mm	1949 x 756 x 1362 mm			2354 x 756 x 1362 mm
Best.-Nr.	574 400	574 401	574 405	574 406	574 402

OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR FRONTCOOKING-STATION B.PRO COOK CLASSIC

Option	Bezeichnung	für Modelle
Elektrischer Anschluss	16 A CEE-Stecker, 400 V, 50–60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1
	32 A CEE-Stecker, 400 V, 50–60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1
	63 A CEE-Stecker, 400 V, 50–60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1
Zusatzsteckdosen	2 x 230 V Schuko-Steckdosen, im Nutzraum unter dem Einstellbord, jeweils rechts und links platziert	alle BC classic
Elektrostatische Filterung ION TEC	zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter	alle BC classic
Beleuchtung	über den Kochgeräten platziert mit 5 LED-Spots, 20 W	BC classic 2.1
	mit 7 LED-Spots, 28 W	BC classic 3.1
	mit 9 LED-Spots, 36 W	BC classic 4.1
Hustenschutz	aus Sicherheitsglas (ESG) zur Kundenseite geschlossen, zu Reinigungszwecken aufklappbar	alle BC classic
Galerie	aus CNS-Rundrohr, kunden- und stirnseitig	alle BC classic
Tablettrutsche	aus CNS-Rundrohr, abklappbar, kundenseitig	Höhe 885 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Normalhöhe der BASIC LINE Tablettrutsche oder
	Resopal, abklappbar, kundenseitig Multiplexplatte belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“	Höhe 850 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Höhe der MANHATTAN Tablettrutsche
Grundboden	aus CNS, herausnehmbar, maximale Belastung: 80 kg	alle BC classic
Edelstahlrollen	8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, Gesamthöhe erhöht sich um 60 mm, Höhe Unterbau beträgt dann 960 mm	alle BC classic
Stellfüße	aus CNS	alle BC classic
Sockelblenden	aus CNS, kundenseitig	alle BC classic

Alles über Frontcooking finden Sie auf:
www.frontcooking.com



OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR FRONTCOOKING-STATION BC CLASSIC

Option	Bezeichnung	Ausführung	für Modelle
 <p>3-seitige Verkleidung: Korpus in Signalweiß, pulverbeschichtet, Front in Ginstergelb, pulverbeschichtet</p>	3-seitige Verkleidung	kunden- und stirnseitig pulverbeschichtet, Kunden- und Stirnseiten sind jeweils in verschiedenen Farben gestaltbar	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
 <p>3-seitige Verkleidung: Korpus in Verkehrsgrau, pulverbe- schichtet, Front in Dekor Rustic Oak</p>		kundenseitig belegt mit Resopal-Schichtstoff (Colours, Woods), Stirnseiten pulverbeschichtet	
 <p>Korpus in Edelstahl, Front in Delicious Oak</p>	Frontverkleidung	kundenseitige, vollflächige Verkleidung aus HPL (High Pressure Laminate), Materialstärke: 4 mm, belegt mit Resopal-Schichtstoff (Colours, Woods)	
 <p>Säulen der Absaugbrücke in Merlotrot</p>	Säulenverkleidung	pulverbeschichtet, Set bestehend aus linker und rechter Seite inkl. Befestigungsmaterial an den Abluftkanälen	

Mehr Infos zu den Resopal-Farben
und -Dekoren finden Sie unter:
www.bpro-solutions.com/resopal



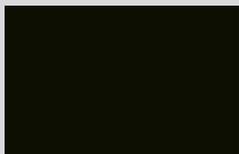
KREATIVITÄT UND VIELFALT

Farben sind die Würze des Lebens: Mit den 12 ausgesuchten Farben von B.PRO bringen Sie Abwechslung in den Alltag und machen das Besondere noch schöner.

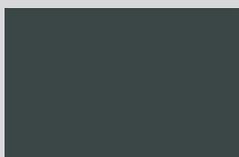
Ob kunterbunt gemischt oder in edler Monochromie – mit dem gezielten Einsatz von Farben schaffen Sie Atmosphäre zum Wohlfühlen. B.PRO Catering Solutions bietet Ihnen die passende Farbwelt für Ihr gastronomisches Konzept: von den

neuen, wechselbaren Verkleidungen für die Frontcooking-Station B.PRO COOK und die Tablett-Abräumwagen über die Tellerspender und das Speisenausgabe-System B.PRO BASIC LINE bis hin zu den bewährten Servierwagen.

NEUTRAL COLOURS



Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau

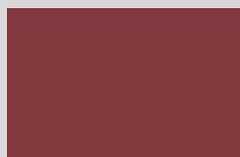


Signalweiß

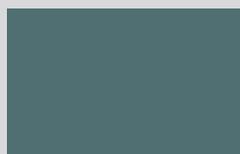
LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot

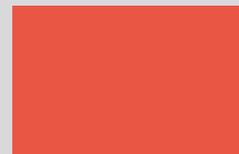


Petrolgrün



Meerblau

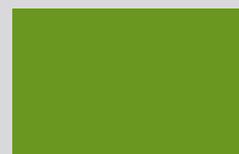
FRESH COLOURS



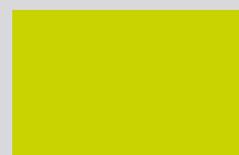
Candyred



Neomint



Granny



Limette

OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR FRONTCOOKING-STATION B.PRO COOK CLASSIC

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Maße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.
	BC UCT 2D Unterbau- Kühltisch	2 doppelwandige Flügeltüren, temperaturisolierend ausgeschäumt, schwenkbar mit Magnetdichtungsrahmen, pro Schrankfach zwei Paar höhenverstellbare Auflegeschieben zum Einschieben von Gastronorm-Behälter GN 1/1	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	575 219
	BC UCT 4E Unterbau- Kühltisch	2 Vollauszüge pro Seite, temperaturisolierend ausgeschäumt, mit Magnetdichtungsrahmen, für Gastronorm-Behälter GN 1/1 oder, mit Hilfe von Quer- und Längsstegen, deren Unterteilung nutzbar, maximale Tiefe der GN ist 100 mm	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	575 220
		GN-Rost GR 1/1 , aus CNS			550 267

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
	Fahrbarer Einstelltisch	zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die B.PRO COOK Frontcooking-Station (kann auch anstelle des Geräte-Einstellbordes direkt mit der BC classic konfiguriert werden)	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	574 309 574 310 574 311
	Ablageboden	Ablageboden zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	574 379 574 380 574 381
	Transport-Rolli BC ROL 6x4	zum Einfahren eines B.PROTHERM 420 in den freien Nutzraum, Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 50 mm	alle BC classic	573 570
	Multi-Rahmen mit Bügel	aus CNS zur bedienseitigen Befestigung an den Geruchsfilterboxen, zur Aufnahme eines GN 1/3 oder dessen Unterteilung, inklusive Bügel zur Aufnahme einer Küchenpapierrolle	alle BC classic	573 977
	Einlegebrett aus Glas	zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche	Multi-Rahmen	573 978
	Schubladenschienen-Set	bestehend aus zwei Schienen für die Aufnahme eines GN 1/1, zum Anbringen an der Unterseite des Geräte-Einstellbords	alle BC classic	573 979
	B.PRO COOK Systemeinweisung	Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte B.PRO COOK Frontcooking-Station, Handhabung der B.PRO COOK Auftischgeräte. Termin nach Vereinbarung.	alle BC classic	999 125

B.PRO COOK INDUKTIONSKOCHFELDER UND INDUKTIONSWOKS



Modell	Induktionskochfeld			Induktionswok			
Ausstattung Grundgerät	<ul style="list-style-type: none"> - Glatte Oberfläche aus Ceran® - Mikroprozessor-gesteuerter Hochleistungs-Induktionsgenerator made by E.G.O. - Stufenlose Leistungsregulierung mit Drehknebel - Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands und des Fehlercodes bei Störungen - Hoher Wirkungsgrad - Luftfilter am Geräteboden - Höhenverstellbare Drehfüße - Netzanschlusskabel (1,5 m) 						
Außenmaße (B x T x H)	400 x 620 x 240 mm						
Schutzart	IP X4						
Zubehör	siehe Seite 19						
Material	<ul style="list-style-type: none"> - Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche - Ceran® (6 mm stark) 						
Modell	BC IH 3500	BC IH 5000	BC IH 2Z 5000 2-Zonen Induktionskochfeld	BC SIH 5000 Flächen- Induktionskochfeld	BC IW 3500	BC IW 5000	
Ausführung	Induktionskochfeld mit einer runden Kochzone Automatische Topferkennung ab Ø 120 mm		Induktionskochfeld mit zwei runden Kochzonen Automatische Topferkennung ab Ø 120 mm 2 getrennt voneinander regelbare Heizzonen (2 Spulen mit je Ø 220 mm)	Induktionskochfeld mit einer rechteckigen Kochzone Automatische Topferkennung ab Ø 120 mm 1 Heizzone (2 Spulen mit je 220 x 220 mm)	Induktionswok mit einer Cuvette aus Ceran®		
Nutzfläche (B x T)	339 x 564 mm Kochzone ø 220 mm		339 x 564 mm (2 Kochzonen mit je Ø 220 mm)	339 x 564 mm mm (Kochzone 220 x 447 mm)	Cuvette ø 300 mm		
Stecker	Schukostecker	16 A CEE-Stecker	16 A CEE-Stecker		Schukostecker	16 A CEE-Stecker	
Elektr. Anschluss	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A		220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	
Wärmeabgabe Normalbetrieb	sensibel	245	350	350	350	140	200
	latent	90	140	140	140	56	80
Leistung	3,5 kW	5,0 kW	2 x 2,5 kW (5 kW)		5,0 kW (2 x 2,5 kW)	3,5 kW	5,0 kW
Gewicht	19 kg	19 kg	27 kg	27 kg	18 kg	18 kg	
Best.-Nr.	574 197	574 198	574 199	574 200	574 201	574 202	

B.PRO COOK GRILLPLATTEN



Modell	Grillplatte, glatt			Grillplatte, gerillt		
Ausstattung Grundgerät	<ul style="list-style-type: none"> - Umlaufend fugenlos verschweißte Grillfläche mit gerundeten Ecken für optimale Reinigung und Hygiene - Wannentiefe 30 mm - 15 mm starke Grillplatte für optimale Temperaturspeicherung - Extrem leistungsstark bis + 250 °C - Gleichmäßige, vollflächige Wärmeverteilung durch Rohrheizkörper - Unbeheizte Ruhezone (70 mm) im bedienseitigen Bereich - Ablauf-Öffnung inkl. Fettablaufstopfen aus Teflon - Großflächige, ausziehbare Fettauffangwanne, Fassungsvermögen 1,6 Liter - Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln - 2 Kontrolleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase - Höhenverstellbare Drehfüße - Netzanschlusskabel (1,5 m) 					
Temp.-Bereich	+80 °C bis +250 °C					
Schutzart	IP X4					
Zubehör	siehe Seite 19					
Material	<ul style="list-style-type: none"> - Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche - Grillfläche aus vergütetem, korrosionsbeständigem Chromstahl (Werkstoff 1.2316) 					
Modell	BC GF 3500	BC GF 4200	BC GF 8400	BC GR 3500	BC GR 4200	
Ausführung	Grillplatte mit gerader, glatter Oberfläche/Grillfläche			Grillplatte mit gerader, gerillter Oberfläche/Grillfläche		
			2 getrennt voneinander regelbare Heizzonen			
Außenmaße (B x T x H)	400 x 620 x 240 mm		800 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm		
Nutzfläche (B x T)	304 x 506 mm (davon beheizt 304 x 435 mm)		704 x 506 mm (davon 704 x 435 mm beheizt)	304 x 506 mm (davon beheizt 304 x 435 mm)		
Stecker	Schuko-stecker	16 A CEE-Stecker	16 A CEE-Stecker	Schuko-stecker	16 A CEE-Stecker	
Elektr. Anschluss	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	
Wärmeabgabe Normalbetrieb	sensibel	1155	1386	2772	1155	1386
	latent	1400	1680	3360	1400	1680
Leistung	3,5 kW	4,2 kW	8,4 kW (2 x 4,2 kW je Heizzone)	3,5 kW	4,2 kW	
Gewicht	34 kg		69 kg	31 kg		
Best.-Nr.	574 203	574 204	574 205	574 206	574 207	

B.PRO COOK GRILL-BRÄTER, PASTAKOCHER, FRITTEUSE



Abb. mit Zubehör

Modell	Grill-Bräter BC DG 4200	Pastakocher BC PC 4800	Fritteuse BC DF 5000	
Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> - Umlaufend fugenlos verschweißte Grillfläche mit gerundeten Ecken für optimale Reinigung und Hygiene - Wannentiefe 65 mm - 15 mm starke Grillplatte für optimale Temperaturspeicherung - Extrem leistungsstark bis + 250 °C - Gleichmäßige, vollflächige Wärmeverteilung durch Rohrheizkörper - Unbeheizte Ruhezone (70 mm) im bedienseitigen Bereich - Ablauf-Öffnung inkl. Fettablaufstopfen aus Teflon 	<ul style="list-style-type: none"> - Nahtlos tiefgezogenes Becken mit großen Eckradien - Tiefes Becken für die Aufnahme von Gastronorm-Behälter oder Pastakörben bis 150 mm Tiefe - Kurze Aufheizzeit durch direkt außen anliegende Spezialheizung 	<ul style="list-style-type: none"> - Nahtlos tiefgezogenes Becken mit großen Eckradien - Kaltzone am Beckenboden - Herausschwenkbarer, innenliegender Heizkörper - Aufhängevorrichtung für Frittierkörbe - Inkl. Deckel zum Abdecken des Frittierbeckens 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehnebeln - 2 Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase - Höhenverstellbare Drehfüße - Netzanschlusskabel (1,5 m) 			
Außenmaße (B x T x H)	400 x 620 x 240 mm			
Schutzart	IP X4			
Zubehör	siehe Seite 19			
Material	<ul style="list-style-type: none"> - Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche - Grillfläche aus vergütetem, korrosionsbeständigem Chromstahl (Werkstoff 1.2316) 	<ul style="list-style-type: none"> - Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche - Becken aus korrosionsbeständigem V4A Stahl (Werkstoff 1.4404) 	<ul style="list-style-type: none"> - Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche 	
Fassungsvermögen	7 Liter	20 Liter	min. 5 Liter, max. 6,5 Liter	
Ablauf	Sicherheitsausguss mit Klemmschraube, Ablaufstopfen aus Teflon für Becken	Sicherheitsablaufhahn	Sicherheitsablaufhahn	
Nutzfläche (B x T)	304 x 506 mm	304 x 509 mm	238 x 346 mm	
Temp.-Bereich	+80 °C bis +250 °C	+45 °C bis +100 °C	+100 °C bis +180 °C	
Stecker	16 A CEE-Stecker	16 A CEE-Stecker	16 A CEE-Stecker	
Elektr. Anschluss	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	
Wärmeabgabe Normalbetrieb	sensibel	1386	600	450
	latent	1680	960	3500
Leistung	4,2 kW	4,8 kW	5,0 kW	
Gewicht	33 kg	14 kg	16 kg	
Best.-Nr.	574 208	574 210	574 211	

B.PRO COOK CERAN®-KOCHFELD, BAIN-MARIE, WARMHALTEPLATTE, MULTI-ELEMENT



Modell	Ceran®-Kochfeld BC CH 4300	Bain-Marie BC BM 700	Warmhalteplatte BC HP 700	Multi-Element BC ME		
Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> - Ceran®-Kochfeld (6 mm stark) mit Strahlungsheizkörpern und 2 runden Kochzonen - 2 Strahlungsheizkörper (1,8 kW und 2,5 kW) - Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands - Stufenlose Temperaturregulierung je Kochzone mit Drehknebel 	<ul style="list-style-type: none"> - Nahtlos tiefgezogenes Becken mit großen Eckradien und außenliegender Beheizung - Tiefes Becken für die Aufnahme von Gastronorm-Behältern bis 150 mm Tiefe - 2 Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase - Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebel 	<ul style="list-style-type: none"> - Warmhalteplatte mit thermisch getrenntem Warmhaltebereich - Einsilikonierte, 3 mm starke Warmhaltefläche aus Edelstahl 18/10 - 2 Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase - Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebel 	<ul style="list-style-type: none"> - Oben und vorne offenes Element zum Einhängen bzw. Einschieben von GN-Behältern und GN-Blechen - Einfache Reinigung dank durchgehend glatter Flächen - spülmaschinentauglich (ohne Füße) 		
	Netzanschlusskabel (1,5 m)					
	Höhenverstellbare Drehfüße			Höhenverstellbare Drehfüße		
Außenmaße (B x T x H)	400 x 620 x 240 mm					
Schutzart	IP X4			--		
Zubehör	siehe Seite 19			siehe Seite 19		
Material	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche - Becken aus korrosionsbeständigem V4A Stahl (Werkstoff 1.4404)	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche		
Kapazität:	--	max. 1x GN 1/1-150	--	Oben: max. GN 1/1-150 (abhängig von Tiefe des Behälters darunter) Unten: max. GN 1/1-100		
Nutzfläche (B x T)	339 x 564 mm Kochzone: ø 170 mm und ø 220 mm	304 x 509 mm	340 x 565 mm	--		
Temp.-Bereich	--	+45 °C bis +95 °C	+55 °C bis +120 °C	--		
Stecker	16 A CEE-Stecker	Schukostecker	UK-Stecker	Schukostecker	UK-Stecker	--
Elektr. Anschluss	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	250 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	250 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	--
Wärmeabgabe Normalbetrieb	sensibel	860	88	101	--	
	latent	344	140	140	--	
Leistung	4,3 kW	0,7 kW	0,7 kW	--		
Gewicht	12 kg	15,5 kg	18 kg	7 kg		
Best.-Nr.	574 209	574 212	574 368	574 213	574 369	573 458

ZUBEHÖR FÜR AUFTISCH-KOCHGERÄTE

Abbildung	Bezeichnung	Für Modell	Best.-Nr.
	Ceran®-Reinigungsschaber	Für Induktionskochfeld BC IH, Ceranium®-Kochfeld BC CH	568 489
	Rundboden-Wokpfanne aus CNS, ø 360 mm, Fassungsvermögen max. 5,5 Liter, Gewicht 1,2 kg	Für Induktionswok BC IW	573 513
	Pastakorbsetz , bestehend aus 6 Körben: ca. GN 1/6-100, je mit isolierten Griffen und Einlegerahmen	Für Pastakoher BC PC	574 254
	Pastakorbsetz , bestehend aus 2 Körben: ca. GN 1/3-100 und 2 Körben: ca. GN 1/6-100, je mit isolierten Griffen und Einlegerahmen	Für Pastakoher BC PC	574 255
	Gastronorm Kocheinsatz G-KEN G 1/1-95 gelocht, mit Klappgriffen	Für Pastakoher BC PC	550 971
	Deckel mit Griffmulde GD 1/1 zum Abdecken	Für Pastakoher BC PC	550 658
	Grill-Reinigungsschaber, glatt	Für Grill-Bräter BC DG, für Grillplatte BC GF, glatt	573 252
ohne Abbildung	Grill-Reinigungsschaber, gerillt	Für Grillplatte BC GR, gerillt	574 306
	Spritzschutz	Für Grillplatten BC GF und BC GR (außer BC GF 8400)	574 256
	Spritzschutz	Für Grillplatte BC GF 8400	574 257
ohne Abbildung	B.PRO COOK Antihaft-Pflege 500 ml, pflegt und schützt die Grillfläche und sorgt für verbessertes Antihaftverhalten	Für Grillplatten und Grill-Bräter	574 302
	Frittierkorbsetz (2 Stück) mit isolierten Griffen je 95 x 260 x 110 mm (B x T x H)	Für Fritteuse BC DF	574 258
	Frittierkorb mit isoliertem Griff 220 x 260 x 110 mm (B x T x H)	Für Fritteuse BC DF	574 259
	Klemmsteg aus CNS 18/10 zur Abdeckung des Spalts zwischen zwei B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräten	Für alle Modelle	574 298

Alles über Frontcooking finden Sie unter:
www.frontcooking.com



DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO COOK

Mobile Kochstationen COOK I-flex und COOK classic

B.PRO COOK

Entdecken Sie die FLEXILIGENZ. Flexibler Handlungsspielraum durch intelligente Produkteigenschaften.

Schnell, zu jeder Zeit, an jedem Ort und immer frisch: Diese Entwicklung in der Außer-Haus-Verpflegung bietet interessante Umsatzpotenziale. Mit den B.PRO COOK Kochstationen können Sie neue Gastro-Konzepte passgenau realisieren und bestehende Angebote aufwerten. Gekocht wird direkt vor den Gästen mit einer cleveren Lösung, die Ihnen großen Handlungsspielraum bietet.

Flexilignenz im Kopf

Die passgenaue Lösung für Ihre Geschäftsidee:

B.PRO COOK bietet individuelle Konfigurationen in Größe, Leistungsklasse und Ausstattung.

Flexilignenz im Raum

Freie Platzwahl: B.PRO COOK verbindet Kochtechnik und Dunstabzug in einem System.

Flexilignenz in der Zeit

Wechselnde Gerichte von früh bis spät und immer up to date:

Mit B.PRO COOK können Sie Ausstattung und Equipment nach Bedarf variieren und ohne Aufwand austauschen.

Flexilignenz in der Gestaltung

Für ein stimmiges Ambiente: Passend zu Ihrem Einrichtungsstil bietet Ihnen B.PRO COOK individuelle Gestaltungsmöglichkeiten in Material und Farbe.

Flexilignenz in der Organisation

Arbeits erleichterung inklusive: Mit durchdachter Ergonomie, sinnvoller Flächenaufteilung und praktischem Zubehör bringt B.PRO COOK Effizienz und Struktur in die Arbeitsabläufe.

Flexilignenz in der Reinigung

Minimaler Reinigungsaufwand: B.PRO COOK überzeugt mit hygienischen Oberflächen und leicht zugänglichen, spülmaschinentauglichen Teilen, die ohne Werkzeug entnommen werden können.

Flexilignenz in der Mobilität

Heute hier, morgen dort: Gut, dass B.PRO COOK Ihnen überallhin folgen kann.

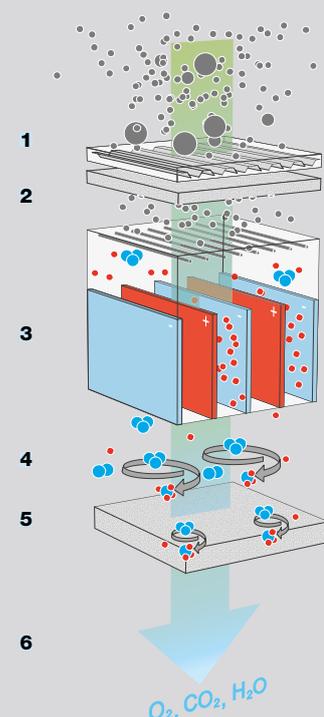


B.PRO COOK im Vergleich: Erfahren Sie, welche Modellreihe am besten zu Ihrem Konzept passt.

	B.PRO COOK classic	B.PRO COOK I-flex
Anwendungs-Empfehlung		
Output	Mittel bis hoch, Einsatz über den ganzen Tag und auch zur Versorgung in Stoßzeiten	Klein bis mittel, Einsatz über den ganzen Tag
Speisenangebot	Gleichbleibendes Speisenangebot über den Tag oder wechselnd über die Woche	Gleichbleibendes oder wechselndes Speisenangebot über den Tag
Mobilität und Einsatz	Fahrbare Kochstation zur freien Platzierung im Raum, hauptsächlich zur Nutzung an einem festen Ort	Mobile Kochstation mit kompakten Abmessungen und geringerem Gewicht, auch für Einsatz außer Haus bzw. im Catering
Kochtechnik		
Kochbereich	Austauschbare Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte	Fest verbautes Induktionskochfeld
Anzahl Kochstellen	Für 2, 3 oder 4 Auftisch-Kochgeräte BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Mit 1, 2 oder 3 Induktionskochfeldern BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Kochzubehör	Große Auswahl: 13 verschiedene Auftisch-Kochgeräte unterschiedlicher Leistung und Größe zum Einschieben und Anschließen an die Gerätesteckdosen	Einfaches Platzieren von induktionsfähigen Kochaufsätzen auf das Induktionskochfeld
Ausführung		
Stromanschluss	400 V / 16 A bis 63 A	230 V / 16 A und 400 V / 16 A
Gewicht	ca. 195–225 kg (ohne Auftisch-Kochgeräte)	ca. 130–150 kg
Aufstellmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Fahrbar • Feststehend auf Stellfüßen 	<ul style="list-style-type: none"> • Fahrbar • Mobil (außer Haus) als To-go-Variante • Feststehend auf Stellfüßen • Zum Einbau als Built-in-Variante
Arbeitsfläche	<u>Absaugbrücke</u> : viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe <u>Kochbereich</u> : links und rechts neben der Kochfläche viel Raum zum Abstellen und Ablegen	<u>Absaugbrücke</u> : viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe
Unterbau	<ul style="list-style-type: none"> • als Stauraum mit Grundboden • für mobilen Unterbau-Kühltisch • für Warmbevorratung mittels B.PROTHERM 	<ul style="list-style-type: none"> • zur Lagerung und Bevorratung der Kochaufsätze • und/oder mit Schubladenblock
Material	Absaugbrücke, Arbeitsflächen und Unterbau vollständig aus Edelstahl	Absaugbrücke und Arbeitsflächen aus Edelstahl, Unterbau aus verzinktem, pulverbeschichteten Feinblech

Das Filtersystem ION TEC filtert Blaurauch und verlängert die Standzeit der Aktivkohle.

- 1 In den Vorfilterstufen werden grobe Partikel wie z.B. Fett abgeschieden.
- 2 Im Ionisator werden durch ein elektrostatisches Spannungsfeld die durchströmenden Partikel positiv geladen. Zusätzlich entsteht aus Sauerstoff hochreaktionsfreudiges Ozon.
- 3 In der Kollektorstufe bleiben die positiv geladenen Partikel an den negativ geladenen Platten haften und werden so abgeschieden (vor allem Aeorsole).
- 4 Im Oxidationsprozess zersetzt das Ozon Gerüche und Blaurauch.
- 5 In der Aktivkohle anhaftende Partikel, die bisher nicht abgeschieden wurden, reagieren mit dem restlichen Ozon. Die Aktivkohle wird hierdurch gereinigt, die Standzeit dadurch deutlich verlängert.
- 6 Sauerstoff, Kohlenstoffdioxid und Wasser werden als Endprodukte an die Umgebung abgegeben.



COOK I-flex

Kompakt und effizient: Die Kochstation der vielen Möglichkeiten.

B.PRO COOK I-flex bietet durch die effiziente, fest verbaute Induktionstechnik mit bis zu drei Kochfeldern einen großen Handlungsspielraum in der Anwendung. Kochaufsätze in unterschiedlichen Ausführungen werden einfach aufgelegt und können schnell ausgetauscht werden.

So groß wie die Auswahl an Kochequipment, so variabel ist auch das Angebot an Speisen, das von früh bis spät vor den Augen der Kunden à la minute zubereitet werden kann.

Dank kompakter Abmessung und integriertem Dunstabzug lässt sich diese Kochstation auch bei wenig Platz gut integrieren. In der mobilen to go-Variante eignet sich B.PRO COOK I-flex auch bestens für Catering und Außer-Haus-Einsätze.





B.PRO CONTROL Steuerung

Hauptschalter, Licht und die Absaugstufe lassen sich über die Tasten steuern. Das Digital-Display zeigt den Filterwechsel an. Einstellungen wie Sprache, Schnellstart und Reinigungsintervalle können hier eingerichtet werden.



Serienmäßig mit Beleuchtung

Die serienmäßige LED-Lichtleiste über dem Kochfeld leuchtet das Induktionskochfeld optimal aus.



Brücke zum Gast

Die extra schlanke Absaugbrücke gewährt viel Einblick aufs Kochgeschehen. Obenauf bietet sie Platz für Zutaten und eignet sich als Ausgabefläche. Die optionale Galerie macht das Abstellen auf der Brücke noch sicherer.



Gewohnte Bedienung

Jede Induktionskochfläche besteht aus 2 Kochzonen, die getrennt voneinander mit Drehknöpfen geregelt werden können. Auf Wunsch können auch beide Kochzonen zusammengeschaltet werden. Das Display zeigt die jeweilige Leistungsstufe an.



Sicher in Position

Die rechteckigen Grillplatten und -bräter werden mit Hilfe von Magneten unter dem Griff in der richtigen Position auf der Kochfläche festgehalten. Dennoch können Sie mühelos entfernt werden.



Praktischer Hustenschutz

Der serienmäßige Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas lässt sich zur leichten Reinigung herunterklappen.



Serienmäßiger Stauraum

Der Unterbau ist in Fächer aufgeteilt, mit Auflegewinkeln und Unterboden ausgestattet. Hier lässt sich das Kochequipment bestens für den schnellen Einsatz lagern.



Schubladen für Nachschub

Im optionalen Schubladenblock mit zwei Auszügen lassen sich GN-Behälter mit vorbereiteten Zutaten einsetzen. Zusätzlich eingeschobene Eutektische Platten halten die Lebensmittel auf Wunsch kühl.



Leichte Filterreinigung

Die Filterkassetten, bestehend aus Fettfilter und Streckmetallfilter, kann man werkzeuglos entnehmen und in der Spülmaschine reinigen. Über einen Ablaufstopfen kann man das Fett ablassen.

COOK classic

Leistungsstark und geräumig: Die Kochstation für maximale Performance.

B.PRO COOK classic zählt zu den bewährten Front-cooking-Lösungen in der Branche. Die Kochstationen für zwei bis vier Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte sind für den täglichen Dauereinsatz genauso ausgelegt wie für Stoßzeiten.

Dank modularer Architektur und einer großen Auswahl an Kochtechnik kann das Speisenangebot von Tag zu Tag variiert werden. Neue gastronomische Trends sind somit einfach umsetzbar.

Die integrierte Absaugbrücke filtert effizient Fett und Gerüche und sorgt für reine Luft im Gastraum. Großzügige Arbeitsflächen und Stauräume sowie abgestimmtes Zubehör optimieren den Workflow für eine einfache und schnelle Zubereitung.



B.PRO COOK classic 4.1
bedienseitig, mit optionaler Galerie, fahrbarem Einstelltisch und umfangreichem Zubehör



Abbildung mit Zubehör



B.PRO CONTROL – übersichtlich und einfach

Die elektronische Steuerung mit klaren Symbolen macht die Bedienung ganz leicht. Die Filterwechselanzeige erinnert automatisch an den Tausch oder die Reinigung der Filter.



Spot an

Flächenbündig integrierte LED-Spots leuchten die gesamte Arbeitsfläche optimal aus und rücken die Speisen ins rechte Licht.



Großzügige Abstellfläche

Geschützt durch eine Galerie, kann auf der Absaugbrücke präsentiert, dekoriert und bereitgestellt werden.



Mehr Arbeitsplatz

Rechts und links der Einstellnische ist viel Platz zum Abstellen, Anrichten und Ablegen.



Raumgewinn: Multi-Rahmen

Der Multi-Rahmen bietet Platz zum Abstellen und Aufbewahren. Einfach GN-Behälter einhängen oder Glasbrett einlegen für mehr Arbeitsfläche.



Perfekter Schutz

Der durchgehende Hustenschutz sorgt für beste Hygiene. Zum Reinigen kann er einfach nach unten geklappt werden.



Umbau im Handumdrehen

Das Kochgeräte-Einstellbord kann leicht herausgenommen werden, um zum Beispiel ein Standgerät unterzubringen.



GN-Schienen für alle Fälle

Alles, was direkt unter den Kochgeräten verstaut werden soll, bitte hier einschieben. Lebensmittel oder Kochutensilien verschwinden so in beliebig tiefen GN 1/1-Behältern.



Filterwechsel – schnell und leicht

Die Fettfilter mit integrierter Fettauffwanganne lassen sich leicht entnehmen und in der Spülmaschine reinigen – ganz ohne Werkzeug.

Schneller, heißer, besser!

B.PRO COOK classic zeigt sich in Bestform.

Mit zuverlässiger Technik und starker Performance haben sich B.PRO COOK classic Auftisch-Kochgeräte in der Praxis bereits mehr als bewährt. Sie zeichnen sich durch ihr hochwertiges und funktionales Design aus, das einfaches Handling, Hygiene-Sicherheit und maximale Leistungsfähigkeit garantiert. Die insgesamt 13 verschiedenen Modelle umfassen alles,

was Profis zum Kochen brauchen: vom Pastakocher über Induktionswoks und Grillplatten bis zur Fritteuse. Dank kompakter Abmessungen und einer Tiefe von nur 62 cm passen die Auftisch-Kochgeräte auch auf herkömmliche Arbeitsplatten und sind je nach Bedarf flexibel miteinander kombinierbar.

2-Zonen
Induktion

Flächen-
induktion



Induktionskochfelder und Induktionswoks

Je nach Anforderung gibt es das 1-Zonen-Induktionskochfeld, 2-Zonen-Induktionskochfeld, Flächeninduktion oder Induktionswoks – leistungsstark, zuverlässig, langlebig und extrem schnell.



Ceran®-Kochfeld

mit 2 Kochzonen, die separat regelbar sind.

Warmhalteplatte

mit großflächigem Warmhaltebereich.

Pastakocher

zum Energie sparenden Kochen und Dämpfen in Pastakörben oder GN-Kocheinsätzen.

Bain-Marie

zum Warmhalten und Präsentieren von Speisen in GN-Behältern.

Multi-Element BC ME

bietet Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, zusätzliche Arbeitsfläche und hilft beim Anrichten der Speisen.





Das Frontcooking-Trio für leckere Kochshows:
Induktionswok, gerillte Grillplatte und Pastakoher.



Fritteuse

mit herauschwenkbarer Heizung und unbeheizter Kaltzone am Beckenboden.



Grill-Bräter

flexibel einsetzbar zum Schmoren, Grillen oder Kochen.



Grillplatten

Gerillt oder glatt – auf der fugenlos eingeschweißten Grillfläche herrscht die einheitliche Wunschtemperatur. Überflüssiges Fett landet in der großzügigen Auffangschale. Bei der doppelt breiten Grillplatte bringen getrennt regelbare Heizzonen Effizienz zum Zuschalten.

B.PRO COOK classic:

Innovative Technik, die jedem schmeckt.

B.PRO COOK I-flex 1

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Fest integriertes Induktionskochfeld mit 2 Kochzonen
- B.PRO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und des Induktionskochfelds
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basis-modell)
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	-----------------------------

B.PRO COOK I-flex 1

BC I-flex 1



BC I-flex 1

mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)

fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller

Außenmaße:
925 x 678 x 1306 mm

Höhe Unterbau: 900 mm

Nutzfläche Kochbereich:
2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar

Leergewicht: ca. 130 kg
Max. Zuladung: 60 kg

220–240 V,
50/60 Hz,
1N PE, 3,4 kW

230 V Schuko-Stecker

575 025

(384 400)

230 V

B.PRO COOK I-flex 1 to go

BC I-flex1 to go



BC I-flex 1 to go

mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)

fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff

Außenmaße:
1020 x 746 x 1366 mm

Höhe Unterbau: 960 mm

Nutzfläche Kochbereich:
2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar

Leergewicht: ca. 130 kg
Max. Zuladung: 60 kg

220–240 V,
50/60 Hz,
1N PE, 3,4 kW

230 V Schuko-Stecker

575 064

(384 400)

230 V

B.PRO COOK I-flex 1 built-in

BC I-flex 1 built-in



BC I-flex 1 built-in

mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)

Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblendungs-Set aus Edelstahl

Außenmaße:
925 x 678 x 1306 mm

Höhe Unterbau: 900 mm

Nutzfläche Kochbereich:
2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar

Leergewicht: ca. 130 kg
Max. Zuladung: 60 kg

220–240 V,
50/60 Hz,
1N PE, 3,4 kW

230 V Schuko-Stecker

575 026

(384 401)

230 V

B.PRO COOK I-flex 2

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Zwei fest integrierte Induktionskochfelder mit 4 Kochzonen
- B.PRO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und Induktionskochfelder
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basis-modell)
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	-----------------------------

B.PRO COOK I-flex 2

	BC I-flex 2 mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen) fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller	Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1 Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 013 (384 396)
	BC I-flex 2 wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC	575 014 (384 396)		

B.PRO COOK I-flex 2 to go

	BC I-flex 2 to go mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen) fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff	Außenmaße: 1020 x 746 x 1366 mm Höhe Unterbau: 960 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1 Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 015 (384 396)
	BC I-flex 2 to go wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC	575 016 (384 396)		

B.PRO COOK I-flex 2 built-in

	BC I-flex 2 built-in mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen) Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblendungs-Set aus Edelstahl	Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1 Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 021 (384 398)
	BC I-flex 2 built-in wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC	575 022 (384 398)		

B.PRO COOK I-flex 3

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Fest integriertes Induktionskochfeld mit 6 Kochzonen
- B.PRO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und Induktionskochfelder
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basis-modell)
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	-----------------------------

B.PRO COOK I-flex 3

	BC I-flex 3 mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen) fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller	Außenmaße: 1255 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1 Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 017 (384 397)
	BC I-flex 3 wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			

B.PRO COOK I-flex 3 to go

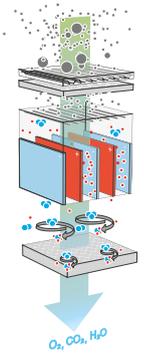
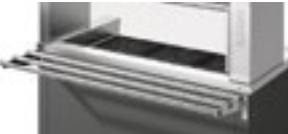
	BC I-flex 3 to go mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen) fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff	Außenmaße: 1350 x 746 x 1366 mm Höhe Unterbau: 960 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1 Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 019 (384 397)
	BC I-flex 3 to go wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			

B.PRO COOK I-flex 3 built-in

	BC I-flex 3 built-in mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen) Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblends-Set aus Edelstahl	Außenmaße: 1255 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1 Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 023 (384 399)
	BC I-flex 3 built-in wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			

Optionen für B.PRO COOK I-flex

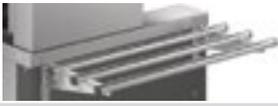
- *Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe, belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	
Korpusfarbe	Korpusfarbe in B.PRO Farben (siehe Seite 28) anstatt verkehrsgrau B RAL 7043	alle BC I-flex	
Front belegt mit Resopal-Schichtstoff 	Frontfarbe	pulverbeschichtet in B.PRO Farben (siehe Seite 28) anstatt verkehrsgrau B RAL 7043	alle BC I-flex 1, 2, außer built-in
		alle BC I-flex 3, außer built-in	
	belegt mit Resopal-Schichtstoff	alle BC I-flex 1, 2, außer built-in	
	alle BC I-flex 3, außer built-in		
ION TEC 	Elektrostatische Filterung ION TEC zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter	alle BC I-flex	
	Vorbereitung auf elektrostatische Filterung ION TEC Die BC I-flex wird geräteseitig so vorbereitet, dass der ION TEC-Filter nachträglich bei Bedarf nachgerüstet werden kann.	alle BC I-flex	
	Zur Auswahl: Kochfeld bedienseitig links oder rechts	BC I-flex 1	
Zusatzsteckdose 	Zusatzsteckdose , einphasig, bedienseitig unterhalb des Induktionskochfelds platziert (Ländervariante beachten)	BC I-flex 2	
Galerie 	Galerie aus Edelstahl, Rundrohr, kunden- und stirnseitig, Höhe 50 mm	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3	
Schubladenblock 	Schubladenblock mit 2 übereinander angeordneten Schubladen für Gastronorm-Behälter, max. GN 1/1-150 oder deren Unterteilung (dann mit Quer- und Längsstegen). Optional mit zwei Eutektischen Platten zur passiven Kühlung, die man oberhalb jeder Schublade mittels einer integrierten Führungsschiene einschiebt (siehe Seite 7)		
Tabletrutsche Rundrohr 	Tabletrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Edelstahl glatt, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
Tellerrutsche glatt 	Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Optionen für B.PRO COOK I-flex

- *Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe, belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	
	Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	
		Edelstahl glatt, abklappbar	
		Resopal*, abklappbar	
ohne Abbildung	Modulverbindungs-Satz zum festen Verbinden von zwei BC I-flex oder in Kombination mit B.PRO BASIC LINE, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen	alle BC I-flex	
ohne Abbildung	Edelstahlrollen , 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm		
ohne Abbildung	Stellfüße aus Edelstahl		
		Sockelblenden aus Edelstahl, nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar	kundenseitig/bedienseitig
			BC I-flex 1, 2
			BC I-flex 3
	stirnseitig links	alle BC I-flex	
	stirnseitig rechts	alle BC I-flex	

Zubehör für B.PRO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basis-modell)
	Grillplatte 1/1-20, glatt mit glattem Boden, Maße: 530 x 325 x 20 mm, Gewicht: 4,9 kg	aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung, inkl. keramischer Antihafbeschichtung, dicker Boden für optimale Wärmeverteilung und -speicherung, stirnseitig mit je einem Edelstahlgriff und magnetischem Unterteil zur Sicherung gegen Verrutschen auf dem Induktionskochfeld,
		575 027
	Grillplatte 1/1-20, gerillt mit Kreuzriffelung, Maße: 530 x 325 x 20 mm, Gewicht: 4,9 kg	induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250 °C, spülmaschinentauglich
		575 028
	Grill-Bräter 1/1-55 mit glatten Boden, Maße: 530 x 325 x 55 mm, Gewicht: 4,7 kg	575 030
	Flachboden-Wokpfanne 3-Schicht-Material (Edelstahl mit Aluminium-Kern) bis zum Rand für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung sowie Wärmespeicherung, mit ergonomischem Griff, ø ca. 30 cm, induktionsgeeignet, Gewicht: 1,5 kg	575 032

Zubehör für B.PRO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basis-modell)
	Pastakocher-Set bestehend aus: - Edelstahlrahmen, - GN 2/3-100 aus induktionsgeeignetem Mehrschichtmaterial mit 2 Griffen, - GN 1/3-65, - Einhängerrahmen für Pastakörbe, - 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen	575 034
	Bratpfanne aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung, dicker, verzugfreier Boden für optimale Wärmeverteilung und -speicherung und energiesparendes Kochen, mit ergonomischem Kunststoffgriff, keramischer Antihafbeschichtung, induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250 °C, spülmaschinentauglich, Randhöhe ca. 50 mm	ø 20 cm 575 035 ø 24 cm 575 036 ø 26 cm 575 037 ø 28 cm 575 038
	Multi-Element 1/1 aus Edelstahl, zum Vorbereiten und Anrichten oder als Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, Kapazität: max. GN 1/1-65 oder dessen Unterteilung, Maße: 544 x 330 x 93 mm	575 041
	Multi-Element 1/3 aus Edelstahl, Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, Kapazität: max. GN 1/3-65 oder dessen Unterteilung, Maße: 190 x 330 x 93 mm	575 042

Kochzubehör

	Pfannenwender aus Silikon, mit Edelstahlgriff, hitzebeständig bis 240 °C, spülmaschinentauglich, optimal für die beschichteten Grillplatten und Pfannen geeignet	575 067
	Pfannenlöffel	575 068
	Grillzange	575 069
	Pastakörbe bestehend aus: - Einhängerrahmen für Pastakörbe - 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen	575 070
	Ceran®-Reinigungsschaber	568 489

Zubehör

	Schneidbrett Kunststoff, mit umlaufender Safrinne, optimal angepasst auf die Größe eines Kochfelds, Maße: 530 x 325 x 20 mm	575 057
	Hygieneschutz-Brücke Einfache und schnelle Nachrüstung mit einem zusätzlichen Hygieneschutz oberhalb der Absaugbrücke/des Brückenaufsatzes mit Durchreichemöglichkeit für Teller (ca. 18 cm hoch), Nachrüst-Set, bestehend aus CNS-Anbauelementen, ESG-Sicherheitsglas und Befestigungsmaterial	BC I-flex 1, 2 575 136 BC I-flex 3 575 137

Zubehör für B.PRO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basis-modell)
Besteck-Köcher Abb. mit Zubehör 	Besteck-Köcher , Rahmen aus Edelstahl zur bedienseitigen Befestigung am Korpus, kann zu Reinigungszwecken entnommen werden, inkl. GN 1/6-200	575 058
Messerhalter Abb. mit Zubehör 	Messerhalter aus Kunststoff – für Besteck-Köcher, zum Aufsetzen auf GN 1/6	574 774
GN-Einhängerahmen Abb. mit Zubehör 	GN-Einhängerahmen , aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus, abklappbar, zur Aufnahme von 3x GN 1/6 oder 1x GN 2/4	575 059
Geschirrtuchhalter Abb. mit Zubehör 	Geschirrtuchhalter , aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus	575 060
Küchenrollenhalter Abb. mit Zubehör 	Küchenrollenhalter – für GN-Einhängerahmen und Geschirrtuchhalter aus Edelstahl	575 062
Multi-Rahmen Abb. mit Zubehör 	Multi-Rahmen , aus Edelstahl, zur Befestigung an einem stirnseitigen Abstellbord aus CNS oder Resopal, zur Aufnahme eines GN 1/3, kann zu Reinigungszwecken entnommen werden, inkl. Küchenrollenhalter	575 061
Einlegebrett 	Einlegebrett aus Glas – für Multi-Rahmen, zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche	573 978
Schiebegriff 	Schiebegriff zur stirnseitigen Befestigung am Korpus	575 063
ohne Abbildung	B.PRO COOK I-flex Systemeinweisung Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte B.PRO COOK, Termin nach Vereinbarung.	999 125
Eutektische Platte 	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht, Maße: 530 x 325 x 30 mm, Gewicht: 4,2 kg	568 136
	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht, Maße: 530 x 325 x 30 mm Gewicht: 4,2 kg	573 332
Aktivkohle-Filtermatte 	Aktivkohle-Filtermatte	380 477

B.PRO COOK classic

- Für 2, 3 bzw. 4 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte
- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Hochwirksames Filtersystem
- Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
- Großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
- Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords
- Rollenausführung: Vollrad-Kunststoffrollen, ø 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Abb. mit Zubehör

B.PRO COOK classic

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Steckdosen/Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis-modell)
	<p>BC classic 2.1 mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord</p> <p>max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg</p> <p>Für 2 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte</p>	<p><u>Außenmaße:</u> 1544 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm</p> <p><u>Geräte-Einstellnische:</u> 806 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 830 x 648 x 575 mm</p>	<p>2 x 230 V Schuko-Steckdosen, 2 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 10 kW)</p> <p>16 A CEE-Stecker</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p>	<p>574 400 (380 235)</p>
	<p>BC classic 3.1 mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord</p> <p>max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg</p> <p>Für 3 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte</p>	<p><u>Außenmaße:</u> 1949 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm</p> <p><u>Geräte-Einstellnische:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>	<p>3 x 230 V Schuko-Steckdosen, 3 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW)</p> <p>32 A CEE-Stecker</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p>	<p>574 401 (380 236)</p>
	<p>BC classic 3.1 BHG mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord, mit Be- leuchtung, geschlossenem Hustenschutz und Galerie</p> <p>max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg</p> <p>Für 3 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte</p>	<p><u>Außenmaße:</u> 1949 x 756 x 1407 mm</p> <p><u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm</p> <p><u>Geräte-Einstellnische:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>		<p>574 405 (380 236)</p>
	<p>BC classic 3.1 BHG-I mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord, mit Beleuchtung, geschlossenem Hustenschutz, Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC</p> <p>max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg</p> <p>Für 3 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte</p>			<p>574 406 (380 236)</p>

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

B.PRO COOK classic

- Für 2, 3 bzw. 4 B.PRO COOK Auf Tisch-Kochgeräte
- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Hochwirksames Filtersystem
- Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
- Großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
- Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords
- Rollenausführung: Vollrad-Kunststoffrollen, \varnothing 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller

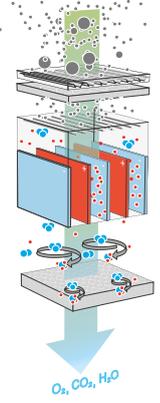


Abb. mit Zubehör

B.PRO COOK classic

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Steckdosen/Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis-modell)
	BC classic 4.1 mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord und ge- schlossenem Hustenschutz max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg Für 4 B.PRO COOK Auf Tisch-Kochgeräte	<u>Außenmaße:</u> 2354 x 756 x 1362 mm <u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm <u>Geräte-Einstellnische:</u> 1616 x 648 x 300 mm <u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1640 x 648 x 575 mm	4 x 230 V Schuko-Steckdosen, 4 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW) 32 A CEE-Stecker 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	574 402 (380 237)

Optionen für BC classic

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle
	Elektrostatische Filterung ION TEC zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter	alle BC classic
	Vorbereitung auf elektrostatische Filterung ION TEC Die BC classic wird geräteseitig so vorbereitet, dass der ION TEC-Filter nachträglich bei Bedarf nachgerüstet werden kann.	alle BC classic

Elektrische Anschlüsse

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle
ohne Abbildung	Elektrischer Anschluss 16 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1
	32 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1
	63 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1

Optionen für B.PRO COOK classic

Optionen für BC classic

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	
Abb. mit Ablagebord 	Fahrbarer Einstelltisch Zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die B.PRO COOK classic anstelle des Geräte-Einstellbordes	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	
	Ablageboden zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	
ohne Abbildung	Zusatzsteckdosen 2 x 230 V Schuko-Steckdosen, im Nutzraum unter dem Geräte-Einstellbord, jeweils rechts und links platziert	alle BC classic	
	Beleuchtung mit LED-Spots (je 4 W), über den Kochgeräten platziert	5 Spots, 20 W BC classic 2.1	
		7 Spots, 28 W BC classic 3.1	
		9 Spots, 36 W BC classic 4.1	
	Hustenschutz aus Sicherheitsglas (ESG) zur Kundenseite geschlossen, zu Reinigungszwecken aufklappbar	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	
	Galerie, aus Edelstahl Rundrohr, kunden- und stirnseitig, Höhe 50 mm	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	
	Tablettrutsche Edelstahl Rundrohr, abklappbar, kundenseitig	Höhe 885 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Normalhöhe der BASIC LINE Tablettrutsche oder Höhe 850 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Höhe der MANHATTAN Tablettrutsche	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
	Tablettrutsche, Resopal, abklappbar, kundenseitig Multiplexplatte belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“	Höhe 850 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Höhe der MANHATTAN Tablettrutsche	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1
ohne Abbildung	Grundboden aus Edelstahl, herausnehmbar, maximale Belastung: 80 kg	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	
	Edelstahlrollen, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, \varnothing 125 mm, Gesamthöhe erhöht sich um 60 mm, Höhe Unterbau beträgt dann 960 mm	alle BC classic	
	Stellfüße aus Edelstahl	alle BC classic	
	Sockelblenden aus Edelstahl, kundenseitig, nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für B.PRO COOK classic

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr. (Basis-modell)
Abb. mit Ablagebord 	Fahrbarer Einstelltisch Zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die B.PRO COOK classic	BC classic 2.1	574 309
		BC classic 3.1	574 310
		BC classic 4.1	574 311
	Ablageboden zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche	BC classic 2.1	574 379
		BC classic 3.1	574 380
		BC classic 4.1	574 381
Abb. mit Zubehör 	Multi-Rahmen mit Bügel aus Edelstahl zur bedienseitigen Befestigung an den Geruchsfilterboxen, zur Aufnahme eines GN 1/3 oder dessen Unterteilung, inklusive Bügel zur Aufnahme einer Küchenpapierrolle	alle BC classic	573 977
	Einlegebrett aus Glas zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche	Multi-Rahmen	573 978
	Transport-Rolli BC ROL 6x4 zum Einfahren eines B.PROTHERM 420 in den freien Nutzraum, Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 50 mm, Tragfähigkeit: ca. 100 kg	alle BC classic	573 570
	BPT 420 KBRUH B.PROTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem Temperaturregler</u> zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, mit Flügeltür, Kapazität: 2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung, 11 Paar Auflagesicken, Abstand 31 mm	Farbe Beschlagteile: grau blau rot grün gelb	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578 (380 904)
Abb. mit Zubehör 	Schubladenschienen-Set bestehend aus zwei Schienen für die Aufnahme eines GN 1/1, zum Anbringen an der Unterseite des Geräte-Einstellbords	alle BC classic	573 979
ohne Abbildung	B.PRO COOK classic Systemeinweisung Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte B.PRO COOK classic, Handhabung der B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte. Termin nach Vereinbarung.	alle BC classic	999 125

Verbrauchsmaterialien/Ersatzteile (Verkauf über B.PRO Service)

	Vlies-Filtermatten 1 Verpackungseinheit = 25 Stück		107 213
	Aktivkohle-Filtermatten 1 Satz (1 Satz = 2 Stück)		134 046

Verkleidung für B.PRO COOK classic

- Zur nachträglichen Montage
- Kann auch direkt mit der BC classic konfiguriert werden
- In B.PRO Farben (siehe Seite 28)

Verkleidung für BC classic (auch zur nachträglichen Montage)

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
	3-seitige Verkleidung kunden- und stirnseitig pulverbeschichtet , Kunden- und Stirnseiten sind jeweils in verschiedenen Farben gestaltbar	BC classic 2.1	380 086
		BC classic 3.1	380 087
		BC classic 4.1	380 088
	kundenseitig belegt mit Resopal-Schichtstoff (Resopal-Farben/-Dekore: Colours, Woods), Stirnseiten pulverbeschichtet	BC classic 2.1	380 089
		BC classic 3.1	380 090
		BC classic 4.1	380 091
	Dekore: Colours, Woods	BC classic 2.1	380 096
		BC classic 3.1	380 097
		BC classic 4.1	380 098
	Säulenverkleidung pulverbeschichtet, Set bestehend aus linker und rechter Seite inkl. Befestigungsmaterial an den Abluftkanälen	alle BC classic	380 794

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für B.PRO COOK classic

- Aktive Umluftkühlung, von -2 °C bis +8 °C gradgenau regelbar (bei + 43°C Umgebungstemperatur und 40% relativer Luftfeuchtigkeit)
- Steckerfertig mit Kaltgerätesteckdose (Anschluss länderspezifischer Stecker möglich)
- Verdampfer Gehäuse aus Edelstahl, Lamellenverdampfer komplett inkl. Rohre und Lamellen kunststoffbeschichtet, dadurch ist er korrosionsbeständig und geruchsneutral
- Kältemittel R290, FCKW-frei
- Rollenausführung: ø 50 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Unterbau-Kühltisch für BC classic 3.1, BC classic 4.1

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.
 <p>BC UCT 2D</p>	<p>BC UCT 2D Unterbau-Kühltisch mit 2 Flügeltüren 2 doppelwandige Flügeltüren, temperaturisolierend ausgeschäumt, schwenkbar mit Magnetdichtungsrahmen, pro Schrankfach zwei Paar höhenverstellbare Auflegeschieben zum Einschieben von Gastronorm-Behälter GN 1/1</p>	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	575 219
 <p>BC UCT 4E</p>	<p>BC UCT 4E Unterbau-Kühltisch mit je 2 Vollauszügen 2 Vollauszüge pro Seite, temperaturisolierend ausgeschäumt, mit Magnetdichtungsrahmen, für Gastronorm-Behälter GN 1/1 oder, mit Hilfe von Quer- und Längsstegen, deren Unterteilung nutzbar, maximale Tiefe der GN ist 100 mm</p>	1192 x 650 x 567 mm	220–240 V 1N PE 50–60 Hz 0,32 kW	575 220

B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Glatte Oberfläche aus Ceran
- Mikroprozessor-gesteuerter Hochleistungs-Induktionsgenerator made by E.G.O.
- Stufenlose Leistungsregulierung mit Drehknebel, Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands und des Fehlercodes bei Störungen
- Hoher Wirkungsgrad
- Luftfilter am Geräteboden
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



Induktionskochfeld

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.
	BC IH 3500 Induktionskochfeld, automatische Topferkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 220 mm Gewicht: 19 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	574 197
	BC IH 5000 Induktionskochfeld, automatische Topferkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 220 mm Gewicht: 19 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW	574 198
	BC IH 2Z 5000 2-Zonen Induktionskochfeld, 2 getrennt voneinander regelbare Heizzonen (2 Spulen mit je ø 220 mm), automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm 2 Kochzonen: je ø 220 mm Gewicht: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 2 x 2,5 kW (5,0 kW)	574 199
	BC SIH 5000 Flächen-Induktionskochfeld, 1 rechteckige Kochzone (1 Heizzone 447 x 220 mm), automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: 447 x 220 mm Gewicht: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW (2 x 2,5 kW)	574 200

Induktionswok

	BC IW 3500 Induktionswok	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Cuvette: ø 300 mm Gewicht: 18 kg	220-240 V 1N PE 16 A 50-60 Hz 3,5 kW	574 201
	BC IW 5000 Induktionswok	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Cuvette: ø 300 mm Gewicht: 18 kg	400 V 3N PE 16 A 50-60 Hz 5,0 kW	574 202

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Umlaufend fugenlos verschweißte, 15 mm starke Grillfläche mit gerundeten Ecken für optimale Hygiene und gleichmäßige, vollflächige Wärmeverteilung durch Rohrheizkörper
- Unbeheizte Ruhezone (70 mm) im bedienseitigen Bereich
- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln
- Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



Grillplatte

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.
	BC GF 3500 Grillplatte, glatt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 34 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 203
	BC GF 4200 Grillplatte, glatt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 34 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 204
	BC GF 8400 Grillplatte, glatt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C, 2 getrennt regelbare Heizzonen	Außenmaße: 620 x 800 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 704 mm davon 435 x 704 mm beheizbar Gewicht: 69 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 8,4 kW (2 x 4,2 kW je Heizzone)	574 205
	BC GR 3500 Grillplatte, gerillt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 31 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 206
	BC GR 4200 Grillplatte, gerillt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 31 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 207

Grill-Bräter

	BC DG 4200 Grill-Bräter inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm Fassungsvermögen: 7 Liter Beckentiefe: 65 mm Gewicht: 33 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 208
---	---	--	--	----------------

B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln
- Höhenverstellbare Drehfüße
- Netzanschlusskabel (1,5 m)



Ceran®-Kochfeld

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.
 <p>BC CH 4300</p>	<p>BC CH 4300 Ceran®-Kochfeld, Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 170 mm und ø 230 mm Gewicht: 12 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,3 kW</p>	<p>574 209</p>

Pastakocher

 <p>BC PC 4800 (Abb. mit Zubehör)</p>	<p>BC PC 4800 Pastakocher nahtlos tiefgezogenes Becken, für die Aufnahme von GN-Behälter oder Pastakörben bis 150 mm Tiefe, Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 509 x 304 mm Fassungsvermögen: 20 Liter Gewicht: 14 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,8 kW</p>	<p>574 210</p>
	<p>Pastakorbsatz Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen</p>	<p>6 Körben: ca. GN 1/6-100</p>		<p>574 254</p>
	<p>Pastakorbsatz Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen</p>	<p>2 Körben: ca. GN 1/3-100 und 2 Körben: ca. GN 1/6-100</p>		<p>574 255</p>
	<p>Gastronorm-Kocheinsatz G-KEN G 1/1-95 gelocht, mit Klappgriffen</p>			<p>550 971</p>
	<p>Deckel mit Griffmulde GD 1/1 zum Abdecken</p>			<p>550 658</p>

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehnebeln
- Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



Fritteuse

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.
 <p>BC DF 5000 (Abb. mit Zubehör)</p>	<p>BC DF 5000 Fritteuse nahtlos tiefgezogenes Becken, Kaltzone am Beckenboden, heraus-schwenkbarer, innenliegender Heizkörper, inkl. Deckel zum Abdecken des Frittierbeckens</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 346 x 238 mm Fassungsvermögen: min. 5 Liter, max. 6,5 Liter Gewicht: 16 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW</p>	574 211
	<p>Frittierkorbsatz (2 Stück) mit isolierten Griffen</p>	je 260 x 95 x 110 mm		574 258
	<p>Frittierkorb mit isoliertem Griff</p>	260 x 220 x 110 mm		574 259

Bain-Marie

 <p>BC BM 700</p>	<p>BC BM 700 Bain-Marie nahtlos tiefgezogenes Becken, passend für GN-Behälter und GN-Deckel aus Edelstahl, beheizbar von +45 bis +95 °C</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 509 x 304 mm Kapazität: max. 1 x GN 1/1-150 Gewicht: 15,5 kg</p>	<p>220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 0,7 kW</p>	574 212
--	---	---	---	---------

Warmhalteplatte

 <p>BC HP 700</p>	<p>BC HP 700 Warmhalteplatte Warmhalteplatte mit thermisch getrenntem Warmhaltebereich, einsilikonierte, Warmhaltefläche aus Edelstahl 18/10, Temperaturbereich: +55 bis +120 °C</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 565 x 340 mm Gewicht: 18 kg</p>	<p>220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 0,7 kW</p>	574 213
--	--	--	---	---------

B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Höhenverstellbare Drehfüße



Multi-Element

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.
	BC ME Multi-Element	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Kapazität: Oben: max. GN 1/1-150 (abhängig von Tiefe des Behälters darunter) Unten: max. GN 1/1-100 (dann oben max. GN 1/1-65) Gewicht: 7 kg		573 458

Zubehör für B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	
	Ceran®-Reinigungsschaber	Für Induktionskochfeld BC IH, Ceran®-Kochfeld BC CH	568 489	
	Rundboden-Wokpfanne aus Edelstahl, ø 360 mm, Fassungsvermögen max. 5,5 Liter, Gewicht 1,2 kg	Für Induktionswok BC IW	573 513	
	Pastakorbset , Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen	6 Körbe: ca. GN 1/6-100	Für Pastakoher BC PC	574 254
		2 Körbe: ca. GN 1/3-100 und 2 Körbe: ca. GN 1/6-100		574 255
	Gastronorm-Kocheinsatz G-KEN G 1/1-95 geloht, mit Klappgriffen	Für Pastakoher BC PC	550 971	
	Deckel mit Griffmulde GD 1/1 zum Abdecken	Für Pastakoher BC PC	550 658	
	Grill-Reinigungsschaber, glatt	Für Grill-Bräter BC DG, für Grillplatte BC GF, glatt	573 252	
ohne Abbildung	Grill-Reinigungsschaber, gerillt	Für Grillplatte BC GR, gerillt	574 306	
	Spritzschutz	Für Grillplatte BC GF, BC GR (außer BC GF 8400)	574 256	
		Für Grillplatte BC GF 8400	574 257	
ohne Abbildung	B.PRO COOK classic Antihaft-Pflege , 500 ml, pflegt und schützt die Grillfläche und sorgt für verbessertes Antihaftverhalten	Für Grillplatten und Grill-Bräter	574 302	
	Frittierkorbsatz (2 Stück) mit isolierten Griffen je 260 x 95 x 110 mm (L x B x H)	Für Fritteuse BC DF	574 258	
	Frittierkorb mit isoliertem Griff 260 x 220 x 110 mm (L x B x H)	Für Fritteuse BC DF	574 259	
	Klemmsteg aus Edelstahl 18/10 zur Abdeckung des Spaltes zwischen zwei B.PRO COOK Auftisch-Kochge- räten	Für alle Modelle	574 298	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt,
innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

B.PRO Farben

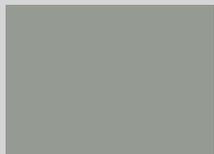
NEUTRAL COLOURS



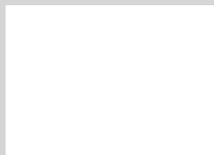
Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau



Signalweiß

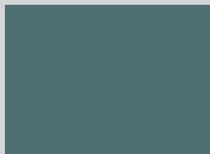
LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot

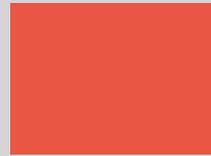


Petrolgrün



Meerblau

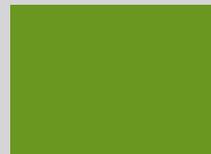
FRESH COLOURS



Candyred



Neomint



Granny



Limette



Mehr Infos zu den Resopal-Farben
und -Dekoren finden Sie auf
www.bpro-solutions.com/de/resopal

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



GUT VERPACKT

Hygienisch und wirtschaftlich: Die Besteck-Verpackungsmaschine CPM-600.

Die CPM-600 verpackt Bestecksätze mit Zusatzartikeln Ihrer Wahl (z. B. Serviette, Zahnstocher, Salz, Pfeffer) in individuell bedruckbare, geschlossene Beutel aus Papier – bis zu 600 Einheiten pro Stunde.



- **Hygienisch:** Besteck wird nur einmal (kontrolliert) angefasst.
- **Sicher:** Der Besteckbeutel ist rundherum geschlossen. So kann nichts herausrutschen und der Inhalt bleibt stets sauber und trocken.
- **Praktisch:** Mit einem einzigen Handgriff kann man bei der anschließenden Tablettierung komplette Bestecksätze (inkl. Serviette) auflegen.
- **Durchdacht:** Auch beim Öffnen bleibt die Serviette intakt.
- **Effizient:** Bis zu 600 Beutel pro Stunde können von nur einer Person an der Maschine verpackt werden.
- **Individuell:** Optional lässt sich die Verpackung nach Ihren Wünschen bedrucken.

CPM-600: Die Besteck-Verpackungsmaschine von B.PRO.



Modell	CPM-600
Leistung	bis zu 600 Beutel/h
Maße (L x B x H)	1.040 x 540 x 1.080 mm
Beutelgröße	Länge: 276 mm, Breite: 95 mm, für bis zu 4 Besteckteile (Maße auf Kundenwunsch anpassbar)
Maximale Besteckmaße (L x B x H):	215 x 40 x 20 mm
Serviettengröße	variabel
Elektrischer Anschluss:	230 V/50–60 Hz/10 A/2,3 kW
Best.-Nr.	411 695



Plug & Play

Die kompakte CPM-600 stellen Sie genau da hin, wo sie gebraucht wird: Einfach ans Stromnetz anschließen und los geht's. Sie ist mit nur einem Mitarbeiter bedienbar und schafft bis zu 600 Beutel pro Stunde.



Hygienisch

Das Besteck wird nur einmal angefasst, bevor es hygienisch einwandfrei im geschlossenen Beutel landet. Damit ist das Kontaminations-Risiko minimiert.



Transportsicher

Der individuell bedruckbare Beutel ist rundherum geschlossen. So kann der Inhalt nicht herausrutschen. Alles bleibt stets sauber und trocken – bis zur Verwendung.

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



ALLTAGSHELPER FÜR SIE IN AKTION

Hygienische Lösungen für Ihre Speisenverteilung beim Zwischenlagern,
Transportieren und Ausgeben

BASIC LINE

Perfekte Speisenpräsentation – für jeden Zweck und jedes Budget

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



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



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



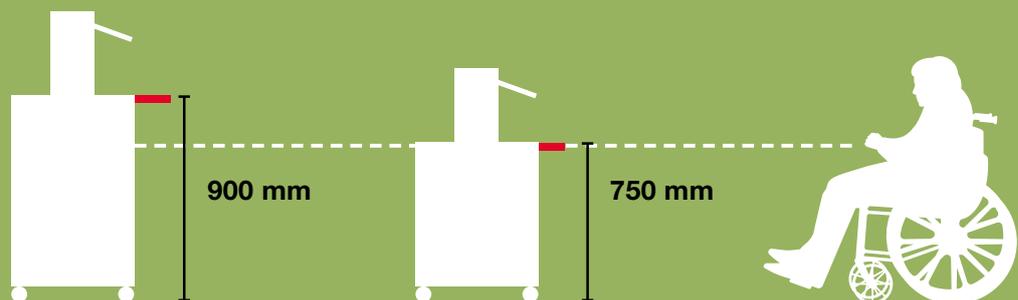
Konfigurieren Sie Ihre B.PRO BASIC LINE Module auf <https://configurator.bpro-solutions.com/> oder fragen Sie unser Vertriebsteam!



B.PRO BASIC LINE in Linie

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

Ausgabehöhen



BASIC LINE Smart, Emotion oder Design

BASIC LINE mit reduzierter Höhe



Hochwertig in Material und Design:

Die mobilen **BASIC LINE Module** gibt es

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



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

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



Variante 1: Hustenschutz, geschlossen

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

Variante 2: Hygieneschutz, kundenseitig

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



Durchreichemöglichkeit oberhalb des Brückenaufsatzes



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



Variante 3: Hygieneschutz, stirnseitig

- Stirnseitiges Verschließen des Brückenaufsatzes sowie zusätzlicher Personenschutz oberhalb des Brückenaufsatzes

Variante 4: Brücken-Auflagebord

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



B.PRO Speisenausgabewagen – neues Zubehör für kompromisslose Hygiene

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



SAG mit Hustenschutz und Farbfolierung



Speisenausgabewagen beheizbar

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

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

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



Speisenausgabewagen beheizbar

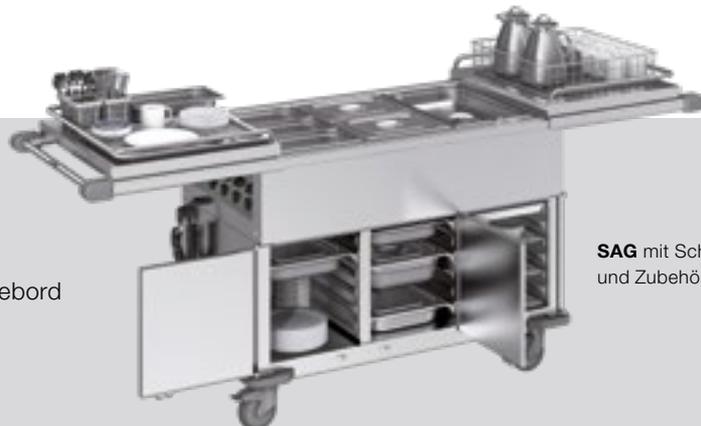
- Becken nass oder trocken beheizbar und einzeln regelbar
- Beheizbare Schrankräume
- Anschluss 220–240 V

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

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

Optionen

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



SAG mit Schiebedeckel und Zubehör

Modell / Abbildung		für Modell	Best.-Nr.
Nachrüstbarer Hustenschutz aus Edelstahl, mit ESG Sicherheitsglas, gebogen 	kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	705 451
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	705 505
		SAW 4, SAW L-4	707 167
	kundenseitig mit einer Durchreichhöhe von 275 mm	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	706 719
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	705 666
		SAW 4, SAW L-4	705 669
Modell / Abbildung		Modellbezeichnung	Best.-Nr.
Seifen-/Desinfektion smittelspender TV 25 	aus Edelstahl, inkl. Kunststoffflasche	mit Halterung für SAG/SAW/STW	575 145
	Halterung für Desinfektionsmittelspender TV 25	zum Aufhängen an SAG/SAW/STW	575 143

NEU

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

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

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

B.PROTHERM E 30 H

aus Edelstahl, fahrbar, umluftbeheizt

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



B.PROTHERM E 36 (30) C

aus Edelstahl, fahrbar, umluftgekühlt

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



BPT E 2 x 12 combi H/N

aus Edelstahl, fahrbar
oberes Schrankfach: umluftbeheizt

- (+30 °C bis +90°C)
 - unteres Schrankfach: neutral
 - 2x 12 Paar Auflagesicken, Sickenabstand 38,3 mm. für 12x 1/1 GN oder deren Unterteilung
 - 220-240 V / 50/60Hz/ 0,8 kW
 - Maße (L x B x H): 590 x 821 x 1532
- Best.-Nr. 575 210



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

Tablett-Transportwagen

Fahrbare Ausführung für 20 Euronorm-Tabletts
2 Schrankräume

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

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

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

Zubehör

Eutektische Platte (–3 °C)
Best.-Nr. 568 136

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



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



Abb. mit Option Verkleidung



Abb. mit Option Verkleidung

Servierwagen SW 8 x 5-2

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

Servierwagen SW 8 x 5-3

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

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

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

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

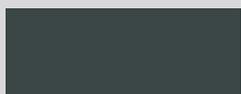
Best.-Nr. 375 455

B.PRO COLOURS

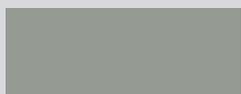
NEUTRAL COLOURS



Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau

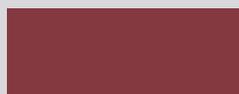


Signalweiß

LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot

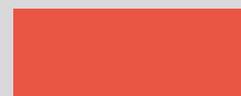


Petrolgrün



Meerblau

FRESH COLOURS



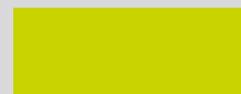
Candyred



Neomint



Granny



Limette



Abb. mit Optionen

Mobile Abräumstation SW MCS 10x6-3

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

Best.-Nr. 382 663

Optionen für B.PRO SW MCS 10x6-3

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

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

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

Tropfwanne für Gläserkorb
Best.-Nr. 574 779

B.PRO Servierwagen, Optionen/Zubehör

Abbildung	Modell/Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Ausführung	Best.-Nr.
	Arbeitsplatte WB 8 x 5 inkl. 2x GN 1/3-65 zum Aufsetzen auf Servierwagen, inkl. Ausschnitt für 2 GN-Behälter 1/3-65	SW 8 x 5 (ohne Galerie)		Edelstahl	574 773
	Einhängerahmen für GN-Behälter, inkl. Bügel für Küchenrolle		773 x 500 x 61 mm	Edelstahl	574 783
	Schneidbrett auf die Arbeitsplatte und die integrierten GN-Behälter abgestimmt, Safrinne mit Auslauf	WB 8 x 5	231 x 477 x 200 mm	Kunststoff	574 776
	Messerhalter zum Aufsetzen auf GN 1/6	GN 1/6	114 x 162 x 20 mm	Kunststoff	574 774
	Hustenschutz SW SG für Servierwagen, zur nachträglichen Befestigung	SW 8 x 5	828 x 253 x 317 mm	Acrylglas (PMMA)	574 782
	Seifen-/Desinfektionsmittelspender TV 25 aus Edelstahl, mit Halterung für Servierwagen, inkl. Kunststoffflasche	SW/ARW		Edelstahl	575 129
	Halterung für Seifen-/Desinfektionsmittelspender TV 25, zum Aufhängen an Servierwagen				575 127

Am Bügel
einhängbar

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

Besteck- und Tablettwagen BT 400

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

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

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



Tellerspender

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

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

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



TS-1 18-33



TS-H2 18-33

B.PRO Regalwagen – Transportlogistik in Perfektion



Regalwagen

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

Regalwagen RWR 160

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

Regalwagen RWR 161

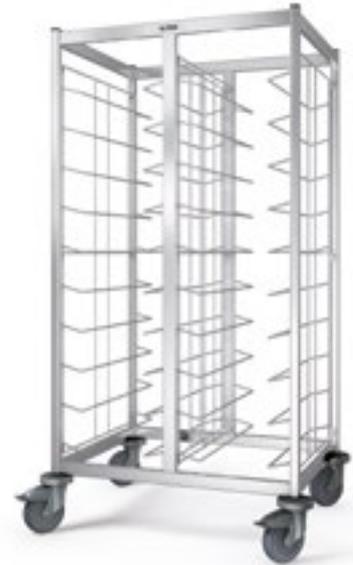
Kapazität 18 x GN 2/1 oder 36 x GN 1/1
Best.-Nr. 572 936

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

Maximale Stabilität und
Langlebigkeit durch verschweißte
Rahmenkonstruktion aus Edelstahl.



TAW 10



TAW 2 x 10

Tablett-Abräumwagen TAW 10

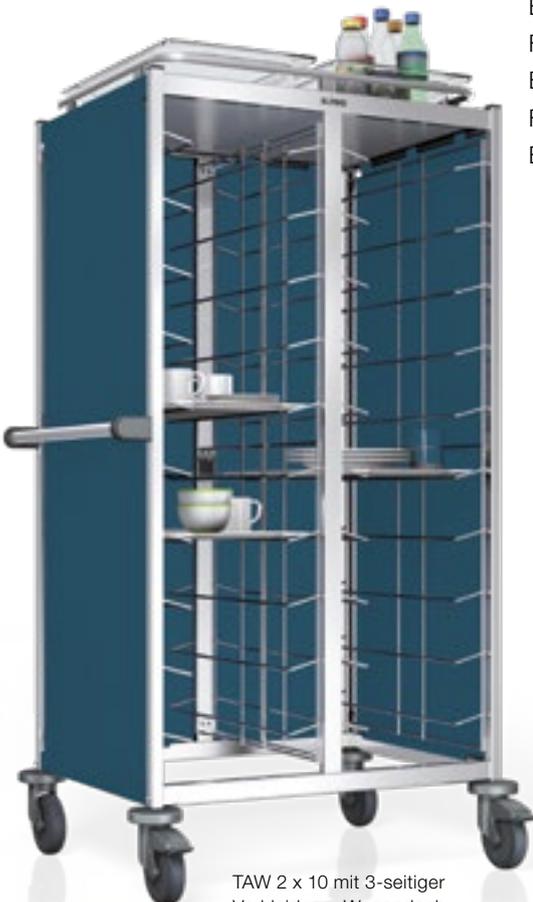
- 1-teilig, beidseitig beschickbar, für 10 Tabletts
- Auflagenabstand: 125 mm
- Tragfähigkeit: 150 kg
- Max. Tragf. je Auflagenpaar: 4,5 kg
- 4 Kunststoff-Lenckrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Für GN-Tabletts (530 x 325 mm)
Best.-Nr. 574 240
Für EN-Tabletts (530 x 370 mm)
Best.-Nr. 574 241
Für KN-Tabletts (460 x 344 mm)
Best.-Nr. 574 242

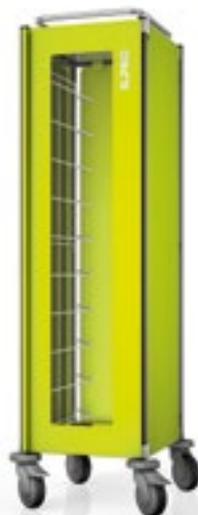
Tablett-Abräumwagen TAW 2 x 10

- 2-teilig, beidseitig beschickbar, für 20 Tabletts
- Auflagenabstand: 125 mm
- Tragfähigkeit: 150 kg
- Max. Tragf. je Auflagenpaar: 4,5 kg
- 4 Kunststoff-Lenckrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Für GN-Tabletts (530 x 325 mm)
Best.-Nr. 574 243
Für EN-Tabletts (530 x 370 mm)
Best.-Nr. 574 244
Für KN-Tabletts (460 x 344 mm)
Best.-Nr. 574 245



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



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

Farben: Seite 6

Optionales Zubehör:

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

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

UNVERWÜSTLICH

Ein Küchenleben lang – B.PRO Gastronorm-Behälter

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

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



GN-Behälter mit Universal-Bügelgriffen:

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



Das macht sie so stark:

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



Superleicht stapeln.

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



Qualität „Made in Germany“

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



Ohne Kleckern in jede Kurve

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

Viele Modelle aus Kunststoff, emailliert und weiteres Zubehör auf

www.bpro-solutions.com/de/catering/produkte/gastronorm.cfm

B.PROTHERM K Speisentransportbehälter – kompakt und robust

BPT Toplader*

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



BPT 320 K

Best.-Nr. 566 241

BPT Frontlader*

Kapazität
max. 2 x GN 1/1-150



BPT 420 K

Best.-Nr. 573 514

BPT Frontlader*

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



BPT 620 KUF

Best.-Nr. 564 365

unbeheizt

BPT 320 KB

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

BPT 420 KBUH

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

BPT 620 KBUH

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

beheizbar

BPT 320 KBR

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

BPT 420 KBRUH

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

BPT 620 KBRUH

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

beheizbar, regelbar

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



B.PROTHERM 320 ECO-C

Toplader, unbeheizt
zum Einstapeln von GN-Behältern

- Kapazität 4x GN 1/1-55 oder 3x GN 1/1-65 oder 2x GN 1/1-100 oder 1x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
- Maße (LxBxH): 630 x 415 x 345 mm

Best.-Nr. 573 956

Praktisches Zubehör



ROLLI-125

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



Eutektische Platte (-12 °C)

- Gastronorm-gerecht
 - Aus Kunststoff
- Best.-Nr. 573 332



Abb. mit
Option Steg ST 5

Einschubrahmen

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

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



Unser Gesamtprogramm:

www.bpro-solutions.com/de/catering/produkte.cfm

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

SENIOREN- VERPFLEGUNG

Gemeinschaftsverpflegung in Alten- und Pflegeheimen: Was gut gekocht wird, soll auch gut ankommen.

JEDES MAHL GUT

Eine gute Gemeinschaftsverpflegung für Senioren weckt Freude und Genuss an den Mahlzeiten. Zugleich ist es wichtig, dass die Speisen den ernährungsphysiologischen Anforderungen entsprechen.

Voraussetzung sind hochwertige und frische Zutaten auch bei kleiner werdenden Portionen im Alter. Die tägliche Zubereitung in der Pflegeeinrichtung hat genauso große Bedeutung. Bei Cook & Serve ist die Vielfalt der Speisenauswahl flexibel steuerbar. Die Speisen werden frisch zu-

bereitet, die Menge kann je nach Bedarf variiert werden.

Gewohnheit und Herkunft prägen besonders im Alter die kulinarischen Vorlieben. Individuelle Wünsche lassen sich bei frischer Zubereitung leichter realisieren.

Entscheidend ist, wie es ankommt.

Egal ob die Speisen im großen Speisesaal, im Gemeinschaftsraum oder den Zimmern der Senioren serviert werden, die Suppe soll heiß und der Salat kna-

ckig frisch bei den Gästen ankommen. Was einfach klingt, ist in der Praxis eine der großen Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung. Es geht um Wirtschaftlichkeit und die Einhaltung von HACCP-Vorgaben. Vor allem aber um die Gäste: Für sie ist die Mahlzeit oft ein Höhepunkt des Tages.

Durchdachte Produkte und Lösungen von B.PRO unterstützen hier den Arbeitsablauf – für die perfekte Speisenverteilung.



Schöpfsystem

Erstklassige Lösungen für Cook & Serve: Unsere hochwertigen Helfer stehen Ihnen zuverlässig zur Seite – ob Schöpf- oder Tablettssystem.



Schöpfsystem

Schöpfsystem

Nach dem Garen oder Vorbereiten bleiben die Speisen zum Transport in Gastronorm-Behältern. An

Ausgabetheken oder -wagen werden sie direkt und individuell an die Gäste verteilt.



Tablettsystem

Tablettsystem

Direkt nach dem Garen oder Vorbereiten werden die Speisen am Verteilband auf Tablett vorportioniert. Fertig

angerichtet werden sie in gut isolierten, entweder unbeheizten oder passiv gekühlten Tablett-Transportwagen transportiert und dann an die Gäste ausgegeben.



VON DER KÜCHE BIS ZUM GAST

Erstklassige Lösungen für den gesamten Prozess –
von der Warenanlieferung bis zum Abräumen.



Wareneingang

Lagern

Vorbereiten

Zubereiten



Multifunktional einsetzbare Produkte wie
GN-Behälter und Regalwagen gehören zur
Grundausrüstung in jeder Küche.



Schöpfsystem

Kochstation
B.PRO COOK I-flex



Speisentransport-
behälter B.PROTHERM



Servier- und
Abräumwagen



Speisenausgabewagen



Speisenausgabe-
systeme



**Kommissionieren/
Portionieren**

Transportieren

Ausgeben

Abräumen

Speisenausgabe-
wagen



Tablett-Abräumwagen



Tablettsystem



Tablett-Transportwagen kommen beim
Transport, Ausgeben und Abräumen der
Tabletts zum Einsatz.



Schöpfsystem

SCHÖPFSYSTEM

Speisenausgabewagen zum Warm- und Kalthalten: Bestens geeignet für flexibel genutzte Räume.



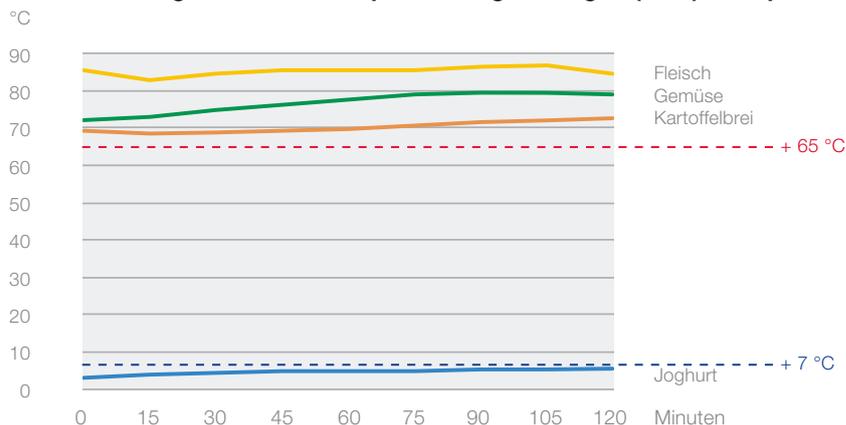
Auf kleinstem Raum: Mobiler Speisenausgabewagen SAG 3 mit Schiebedeckel als praktische Abstellfläche. Mit Hilfe der optionalen Spezialisierung lassen sich die Schrankräume flexibel nutzen: entweder aktiv warm oder passiv gekühlt mittels eutektischer Platten.

Mehr Soße oder doppelt soviel Reis? Kein Problem! Beim Schöpfsystem ist es leichter, auf individuelle Ernährungs- und Essgewohnheiten der Gäste einzugehen. Je nach Pflegebedürftigkeit können sich die Senioren im Speiseraum treffen. Das erhält die Selbstständigkeit und fördert nebenbei die Kommunikation. Neue Bewohner werden leichter integriert.

Für die mobile Speisenausgabe im Seniorenzimmer, für Wohngruppen oder bei vielfältig genutzten Räumen sind die Speisenausgabewagen die ideale Lösung. In der Küche beladen, lassen sie sich in den Speisesaal fahren und halten dort die Speisen auf Temperatur. So kann man auch individuelle Essenszeiten realisieren. Werden die Speisenausgabewagen nicht mehr benötigt, geht es zurück in die Großküche, und der Raum kann wieder anderweitig genutzt werden.

Mit der optionalen, farbigen Folierung passen die geschlossenen Speisenausgabewagen harmonisch ins räumliche Ambiente oder z.B. zum Farbkonzept in der Demenzpflege.

Temperaturverlauf im geschlossenen Speisenausgabewagen (SAG) mit Spezialisierung



Messung der Speisentemperatur mittels Temperaturfühler. Beheizbarer SAG mit einem beheizten und einem passiv gekühlten Schrankfach.



Robust: Speisenausgabewagen SAG mit farbiger Folierung und Hustenschutz



Vielseitig: das Speisen-Ausgabesystem B.PRO BASIC LINE



Schöpfsystem

GUT AUFGESTELLT

Speisenausgabe-Module und mobile Helfer für den Speisesaal.

Für Speisesäle mit viel Publikumsverkehr hat B.PRO ein einfaches Prinzip: Perfekte Speisenpräsentation für jeden Geschmack, jedes Ambiente und jedes Budget.

Die Lösung heißt BASIC LINE. Das Ausgabe-System ist in den Varianten Smart, Emotion und Design verfügbar. Es überzeugt durch klaren Auftritt, modularen Aufbau und eine hervorragende Funktionalität, die alle Freiheiten bietet.

Die Module gibt es für jede Aufgabe: Warmbuffets, Kaltbuffets, Neutralbuffets, Einfahr- und Anfahrwände, Eckmodule, Suppenstationen etc.

Für Senioren mit eingeschränkter Beweglichkeit, z.B. im Rollstuhl, gibt es viele Module mit verringerter Korpushöhe. Somit können sich auch Bewohner mit Mobilitätseinschränkungen nach Herzenslust selbst bedienen.



Langlebig und robust: B.PRO Servierwagen von sind mobile Helfer in vielen Situationen z.B. beim Einrichten der Tische im Speisesaal. Mit farblich zu BASIC LINE passenden Verkleidungen und Türen machen Sie in jedem Ambiente ein gute Figur.

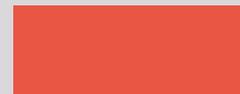
B.PRO Farben



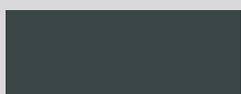
Graphitschwarz



Ginstergelb



Candyred



Verkehrsgrau B



Merlotrot



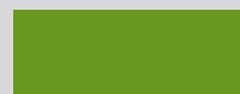
Neomint



Steingrau



Petrolgrün



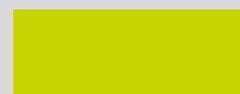
Granny



Signalweiß



Meerblau



Limette

COOK MAL

B.PRO COOK I-flex sorgt für Abwechslung.

Individuell und direkt vor den Augen der Senioren zubereitet, wird Essen zum Erlebnis des Tages: mit der äußerst flexiblen und mobilen Kochstation B.PRO COOK I-flex.

Sie ist bestens geeignet für den schnellen Wechsel zwischen unterschiedlichen Gerichten, z.B. beim Frühstück, im Tagesverlauf oder als Motivator für gemeinsames Zubereiten.

Aufgrund ihrer kompakten Größe und des geringeren Gewichts können Caterer sie im Wechsel in verschiedenen Senioren-Einrichtungen einsetzen. B.PRO COOK I-flex steht auch für besondere Anlässe wie zum Beispiel Geburtstagsfeiern zur Verfügung.

Die Vorteile:

- Mobile Kochstation mit integriertem Dunstabzug und Induktionskochfläche.
- Klein und leicht: In verschiedenen Größen und für verschiedene Anschlussmöglichkeiten, auch für 230-V-Anschluss.
- Durchdachte und flexible Nutzung der Kochfläche für viele Zubereitungsarten und portionsweises Kochen.
- Effiziente Absaugung mit Filterung von Geruchspartikeln und leichte Reinigung.





TABLETTSYSTEM

Portionierung am Band: Bei Cook & Serve im Tablettssystem sind Schnelligkeit, reibungsloser Ablauf und beste Isoliereigenschaften gefragt.

Wenn Sie Ihre Gäste mit Frischkost verwöhnen, müssen die Menüs nach der Zubereitung zügig zum Gast.

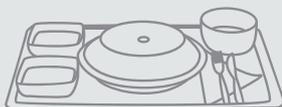
Warmhalten, Kühlen, Portionieren und Transportieren – um die Qualität und Frische der Speisen zu erhalten, ist es wichtig, bei jedem Schritt im Verteilprozess die geforderte Temperatur zu erhalten.

Perfekt aufeinander abgestimmte Produkte und zeitgemäße Technik von B.PRO sorgen für einen optimalen Workflow.

Wir bieten Lösungen für unterschiedliche Produktionsverfahren und -mengen und planen den Aufbau gerne für Ihre individuellen Anforderungen.

Beispiel für die Portionierung: Herzstück ist hier das Speisenverteillband zum Bestücken der Tablettts. Je nach Anforderung werden verschiedene Spender, beheizbare Speisentransportwagen oder Kühlstationen angeschoben.





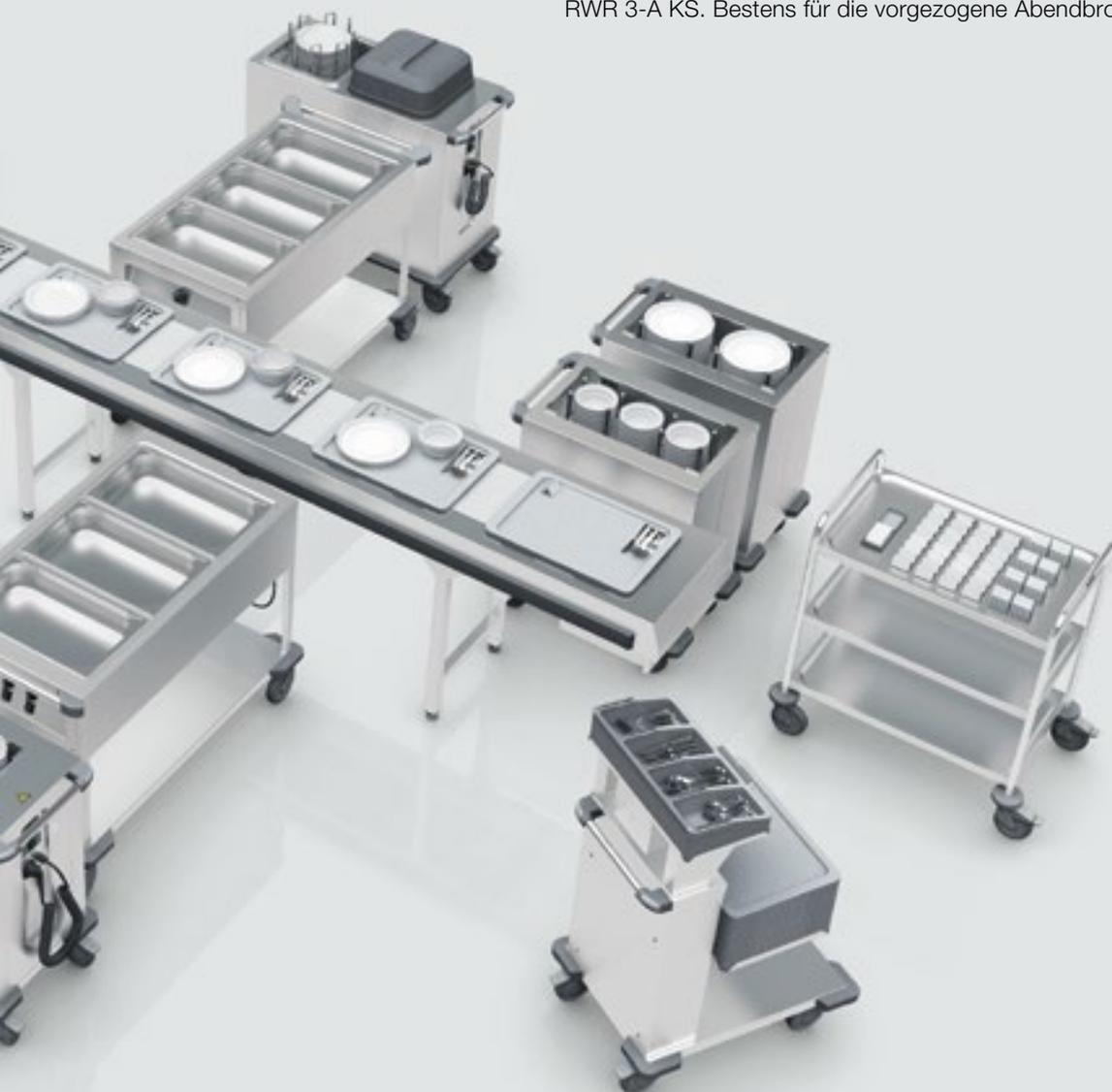
Tablettsystem

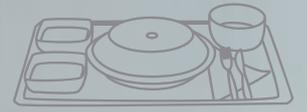
← Kühlstation KS-UKI RWR-VP 163
zum Kühlen von vorportionierten
Salaten und Desserts.



Für eine Extra-Portion Temperatursicherheit

Die starke Alternative beim HACCP-gerechten Kühlhalten von Speisen im Gebinde wie Käse oder Wurst-Aufschnitt, bei Raumtemperatur: Die Kühlstation KS-UK RWR 3-A mit aktiver Umluftkühlung, in Kombination mit dem Regalwagen RWR 3 KS oder RWR 3-A KS. Bestens für die vorgezogene Abendbrotportionierung geeignet.





Tablettsystem



TABLETT- TRANSPORTWAGEN

B.PRO Tablett-Transportwagen für sichere und hygienische Speisen- verteilung im Tablettssystem.

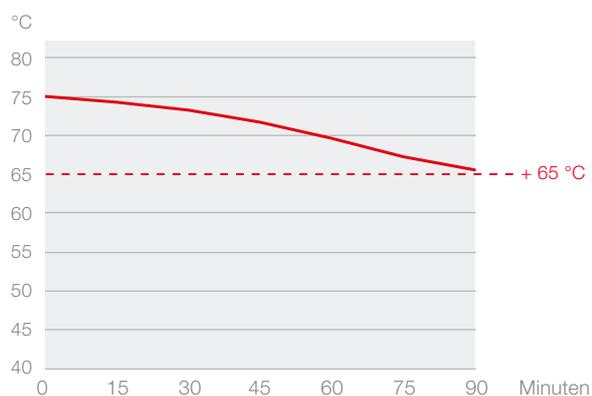
Beim Speisentransport und bei der Speisenausgabe kommen portionierte Speisen mit den B.PRO Tablett-Transportwagen sicher und gut isoliert bei den Gästen an.

Fugenlos tiefgezogene Auflagesicken helfen Ihnen beim zügigen Ein- und Ausräumen der Tablett. Vier extra lange Schiebegriffe bieten für jeden im Team eine ergonomische Griffhöhe für leichteres Schieben, Ziehen, Manövrieren – unabhängig von der Körpergröße und sogar bei geöffneten Türen.

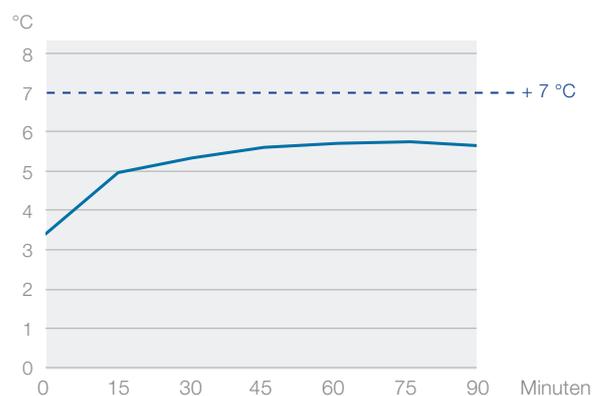
Die hochwertige Konstruktion sorgt für beste Hygiene bei minimalem Reinigungsaufwand.



Temperaturverlauf im passiv gekühlten Tablett-Transportwagen (TTW-PK), bestückt mit Eutektischen Platten (-12°C)



Warmspeise



Kaltspeise

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Sicher
verpflegen

KINDERGARTEN, SCHULE UND MENSA

Hygienische Lösungen für die Verpflegung in jedem Alter.

INHALT

Speisenausgabesystem BASIC LINE mit Hygienekonzept	4
Speisenausgabewagen SAW	8
Tellerspender	10
B.PRO Farben	11
Servierwagen	12
Besteck- und Tablettwagen BT 400	15
Speisentransportbehälter	
B.PROTHERM	16
Gastronorm-Behälter	20
Tablett-Abräumwagen	21
Handwasch- und Ausgussbecken- Kombination	22
Handwaschbecken	23
Zubehör	24



SPEISENAUSGABE FÜR ALLE

Für Kindergarten, Schule oder Mensa: Die Speisenausgabe klappt am besten, wenn die Speisenpräsentation auf die Größe der Kinder, Jugendlichen und Erwachsenen abgestimmt ist. B.PRO bietet mit BASIC LINE für alle Größen ein flexibles System mit Hygienekonzept.



Mit
Hygiene-
Konzept

BASIC LINE

Flexibles Speisenausgabe-System: Für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen stehen BASIC LINE Kids und alle B.PRO BASIC LINE Ausstattungsvarianten mit abgesenkter Tabletrutsche zur Wahl.

Die B.PRO BASIC LINE Kids Module gibt es als

- Warmbuffet
- Kaltbuffet mit aktiver, stiller Kühlung
- Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung
- Neutralbuffet

Für größere Kinder eignen sich die normalen Module mit 900 mm Höhe, z.B. mit abgesenkter Tabletrutsche. An den Ausstattungsvarianten Smart, Emotion und Design kann die Tabletrutsche ohne großen Aufwand abgesenkt befestigt werden.



B.PRO BASIC LINE Kids
Niedrige Modul-Höhe (750 mm)
mit Tellerrutsche und Abstellbord

Herumspielen ist woanders:

Die Schalterblende.

Zum Abdecken der Ein-/Ausmacher und Temperaturregler an Warm- oder Neutralbuffets gibt es auf Wunsch eine hochklappbare Abdeckblende. Sieht nicht nur gut aus, sondern verhindert auch Herumspielen an den Schaltern.



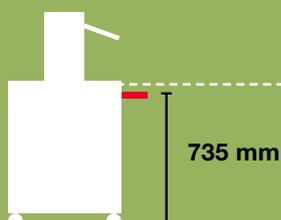
Safety first: Kindersicherung für abklappbare Tabletrutschen.

Durch einen verriegelten Bolzen können die Tabletrutschen sowohl im hoch- als auch heruntergeklappten Zustand zur Sicherheit fest arretiert werden.

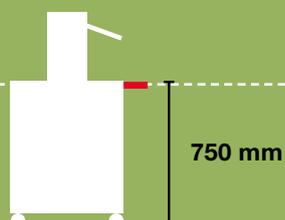


Ausgabehöhen für Kinderverpflegung

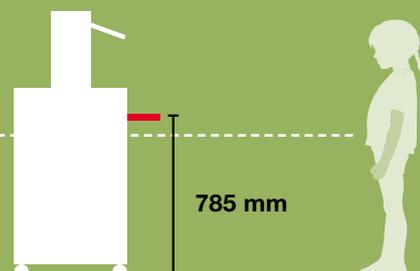
B.PRO BASIC LINE Kids
Modul-Höhe Kids (750 mm)
mit Tabletrutsche auf 735 mm
für Kinder bis ca. 10 Jahre



B.PRO BASIC LINE Kids
Modul-Höhe Kids (750 mm)
mit Tellerrutsche bündig zur Abdeckung
für Kinder bis ca. 10 Jahre



B.PRO BASIC LINE Smart, Emotion, oder Design
Modul-Höhe (900 mm)
mit Tabletrutsche auf 785 mm
für Kinder ab ca. 10 Jahren



B.PRO BASIC LINE – Warm-, Kalt- und Neutralbuffets

BASIC LINE W-3, Warmbuffet, Ausstattungsvariante Smart

- Mobiles Warmbuffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung mit drei einzeln, nass oder trocken beheizbaren Bain-Maries für GN-Behälter 1/1
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas
- 230-V-Anschluss
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller



BASIC LINE SK-3, Kaltbuffet mit aktiver, stiller Kühlung, Ausstattungsvariante Emotion

- Mobiles Kaltbuffet in optionaler Korpusfarbe Neomint
- Frontverkleidung in Neomint
- Edelstahlabdeckung mit fugenlos eingeschweißter, still gekühlter, tiefgezogener 3/1-GN-Wanne für drei GN 1/1 bis max. 150 mm Tiefe
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, 230-V-Anschluss
- Brückenaufsatz in Edelstahl
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas
- Kundenseitige Tabletrutsche in Edelstahl, Rundrohr, kann ohne großen Aufwand auf 785 mm Höhe abgesenkt werden
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller

BASIC LINE N-3 Kids, Neutralbuffet

- Mobiles Neutralbuffet in optionaler Korpusfarbe Signalweiß
- Frontverkleidung in Resopal „Colours“ Yellow D 483-60
- Mit glatter, durchgehender Edelstahlabdeckung Kapazität analog drei GN 1/1
- Kundenseitige Tabletrutsche in Resopal, kann ohne großen Aufwand auf 735 mm Höhe abgesenkt werden
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller



Konfigurieren Sie Ihre BASIC LINE Module auf configurator.bpro-solutions.com oder fragen Sie unser Vertriebsteam!



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



Variante 1: Hustenschutz, geschlossen

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

Variante 2: Hygieneschutz, kundenseitig

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



Durchreichemöglichkeit oberhalb des Brückenaufsatzes



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



Variante 3: Hygieneschutz, stirnseitig

- Stirnseitiges Verschließen des Brückenaufsatzes sowie zusätzlicher Personenschutz oberhalb des Brückenaufsatzes

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

Variante 4: Brücken-Auflagebord

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



B.PRO Speisenausgabewagen – für den Weg von der Küche bis zum Speisesaal

Auch in Kinderhöhe lieferbar.
Arbeitshöhe 700–900 mm, individuell bestellbar.
Fragen Sie Ihren Fachberater!



SAW 2



SAW 3 mit Zubehör GN-Behälter

- Für GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
- Die Becken sind nass oder trocken beheizbar und können einzeln beheizt und geregelt werden
- Gradweise Temperaturregelung der Becken von +30 °C bis +95 °C
- Elektrischer Anschluss: 220–240 V, 50–60 Hz
- Rostfreie Kunststoffrollen nach DIN 18867-8
- Eingeschweißtes Bord für maximale Stabilität
- Auch mit geschlossenem Unterbau lieferbar

Speisenausgabewagen SAW 2, beheizt

- 2 Einzelbecken für max. 2 GN 1/1-200
- Maße (LxBxH): 936 x 714 x 933 mm
- Leistung: 1,4 kW

Best.-Nr. 572 153

Speisenausgabewagen SAW 3, beheizt

- 3 Einzelbecken für max. 3 GN 1/1-200
- Maße (LxBxH): 1276 x 714 x 933 mm
- Leistung: 2,1 kW

Best.-Nr. 572 154

Alle Modelle und ein umfangreiches Zubehörprogramm finden Sie auf www.bpro-solutions.com

Glasaufsatzbord (optional)

für SAW 2, SAW 3 und SAW 4

- Mit **Hustenschutz**, gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm
- Oder mit **Hustenschutz und Wärmebord** aus Edelstahl mit 1 Keramikwärmestrahler je Bain-Marie (je 250 W), ungerichtet, 230 V, separat zuschaltbar
- Abklappbares Bord längsseitig möglich, 245 mm breit



B.PRO Speisenausgabewagen – Zubehör für optimale Hygiene

Nachrüstbarer Hustenschutz

- Kompromisslose Hygiene
- Für B.PRO Speisenausgabewagen
- ESG-Sicherheitsglas
- Kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder mit Durchreiche
- Mit wenigen Handgriffen einfach zu montieren
- Erhältlich für Speisenausgabewagen mit 2, 3 und 4 Becken



Optionen / Zubehör

Modell / Abbildung		für Modell	Best.-Nr.
Nachrüstbarer Hustenschutz aus Edelstahl, mit ESG Sicherheitsglas, gebogen 	kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	705 451
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	705 505
		SAW 4, SAW L-4	707 167
	kundenseitig mit einer Durchreichhöhe von 275 mm	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	706 719
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	705 666
		SAW 4, SAW L-4	705 669
Seifen-/Desinfektionsmittelspender TV 25 	aus Edelstahl, inkl. Kunststoffflasche	mit Halterung für SAG/SAW/STW	575 145
	Halterung für Desinfektionsmittelspender TV 25	zum Aufhängen an SAG/SAW/STW	575 143

B.PRO Tellerspender – robuste Helfer bei der Selbstbedienung oder beim Portionieren

Extra klein: Eine kindgerechte Speisenausgabe, wie B.PRO BASIC LINE Kids, ist durch niedrigere Speisenausgabemodule auf die Größe der Kinder abgestimmt. Passend zur Ausgabehöhe von 750 mm gibt es jetzt zwei unbeheizte B.PRO Tellerspender Kids.

Die Pluspunkte:

- Große Flexibilität für jede Tellerform:
 - rund: \varnothing 18–33 cm,
 - eckig: max. 28 x 28 cm
- Wunschgewicht leicht einstellbar durch Easy-Setting-System
- Abdeckhaube, optional
- Praktischer Deckel-Clip, optional
- Nachfüll-Signal, optional
- Reinigungs- und Servicefreundlich durch entnehmbare Tellerröhren und optionale Reinigungsschubladen



TS-1 18-33 Kids

Tellerdispenser TS-1 18-33 Kids, unbeheizt, Edelstahl

- 1 Stapelröhre
- Kapazität: ca. 60 Teller
- Maße (L x B x H):
554 x 520 x 880 mm

Best.-Nr. 574 766



TS-2 18-33 Kids

Tellerdispenser TS-2 18-33 Kids, unbeheizt, Edelstahl

- 2 Stapelröhren
- Kapazität: ca. 120 Teller
- Maße (L x B x H):
990 x 520 x 880 mm

Best.-Nr. 574 765



**Optimale Ausgabehöhe (750 mm)
für Kinder bis ca. 10 Jahre**



Auch mit pulverbeschichtetem
Korpus bestellbar
Fragen Sie unser Vertriebssteam!



TS-H1 18-33

**Tellerspender TS-H1 18-33,
statisch beheizbar, Korpus
pulverbeschichtet, ginstergelb**

- Temperaturbereich
von +30 bis +110 °C
- 1 Stapelröhre mit Haube
- Kapazität: ca. 80 Teller
- Maße (L x B x H):
680 x 520 x 1030 mm
- Leistung: 0,9 kW,
Anschluss 220–240 V
- Schutzart: IP X5

Best.-Nr. 374 291



TS-H2 18-33

**Tellerspender TS-H2 18-33,
statisch beheizbar, Korpus
pulverbeschichtet, candyred**

- Temperaturbereich
von +30 bis +110 °C
- 2 Stapelröhren mit Hauben
- Kapazität: ca. 160 Teller
- Maße (L x B x H):
1076 x 520 x 1030 mm
- Leistung: 1,2 kW,
Anschluss 220–240 V
- Schutzart: IP X5

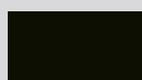
Best.-Nr. 374 294



B.PRO FARBEN

**12 Farben zur Auswahl für ein
stimmiges Ambiente:**

Alle Verkleidungen können Sie
aufeinander abstimmen:
für das Speisenausgabe-System
BASIC LINE, für Tellerspender,
Tablett-Abräumwagen und
Servierwagen.



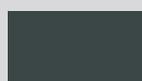
Graphitschwarz



Ginstergelb



Candyred



Verkehrsgrau B



Merlotrot



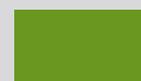
Neomint



Steingrau



Petrolgrün



Granny



Signalweiß



Meerblau



Limette

B.PRO Servierwagen für Groß und Klein – transportieren alles, was man ihnen auflädt



Im Detail

- Hohe Stabilität und Tragkraft durch eingeschweißte Borde und eingerollte Kanten
- Aus rostfreiem Edelstahl (Werkstoff 1.4301)
- Tiefgezogener Profilrand – so kann nichts über den Rand rutschen
- Schalldämmung inbegriffen: Antidröhnmatte serienmäßig unter jedem Bord



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



SW 6 x 4-2 Kids



SW 8 x 5-2 Kids

Servierwagen SW 6 x 4-2 Kids

- Mit 2 eingeschweißten Borden
- Maße (LxBxH) 700 x 500 x 800 mm
- Maße der Borde (L x B) 600 x 400 mm
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Best.-Nr. 574 983

Servierwagen SW 8 x 5-2 Kids

- Mit 2 eingeschweißten Borden
- Maße (LxBxH) 900 x 600 x 800 mm
- Maße der Borde (L x B) 800 x 500 mm
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Best.-Nr. 574 985



Optionale Verkleidung

Dreiseitig und auf Wunsch mit 2 Flügeltüren, kann im Handumdrehen an vorhandene B.PRO Servierwagen 8 x 5 und 10 x 6 angebracht werden.

Verkleidung, 3-seitig, farbig

- Zum Einhängen an B.PRO Servierwagen
 - Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet
- SW 6 x 4-2 Kids: **Best.-Nr. 383 710**
 SW 8 x 5-2 Kids: **Best.-Nr. 383 713**
 SW 8 x 5-2 oder SW 8 x 5-3: **Best.-Nr. 375 453**



Besteckaufsatz CAT 5
an Servierwagen SW 10 x 6-3 BASIC
mit 3-seitiger Verkleidung

SW MCS 10 x 6-3
mit optionalem Ablagebord in Kinderhöhe,
Einhängerahmen für drei GN 1/6-200, Tropfwanne
für Gläserkorb, Sichtschutz und 3-seitiger Verkleidung



SW 8 x 5-2
mit 3-seitiger Verkleidung und Flügeltüren



SW 8 x 5-3
mit 3-seitiger Verkleidung

Servierwagen SW 8 x 5-2

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

Best.-Nr. 569 769

Servierwagen SW 8 x 5-3

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

Best.-Nr. 569 770

Verkleidung, 3-seitig, und 2 Flügeltüren, farbig

- Zum Einhängen an B.PRO Servierwagen, mit 2 Flügeltüren zur einfachen Montage
 - Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet
- SW 6 x 4-2 Kids: **Best.-Nr. 383 712**
SW 8 x 5-2 Kids: **Best.-Nr. 383 715**
SW 8 x 5-2 oder SW 8 x 5-3: **Best.-Nr. 375 454**

Farben: Seite 11

Mobile Abräumstation

SW MCS 10 x 6-3

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

Best.-Nr. 382 663

Optionen

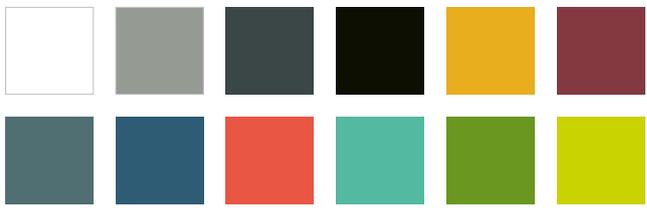
Einhängerahmen zum seitlichen Einhängen von GN-Behältern für Besteck oder als Sammelbehälter.

Ablagebord zum Abstellen von Tablets, wird einfach und schnell eingehängt. Durch Umdrehen wahlweise auf Standardhöhe oder Kinderhöhe.

Tropfwanne zum Abstellen von Gläsern und Tassen.

Sichtschutz, kann auch zur individuellen Kennzeichnung von Restmüll, Papier, Glas und Besteck genutzt werden.

Servierwagen, Optionen /Zubehör

Abbildung	Modell/Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Ausführung	Best.-Nr.
	Arbeitsplatte WB 8 x 5 inkl. 2x GN 1/3-65 zum Aufsetzen auf Servierwagen, inkl. Ausschnitt für 2 GN-Behälter 1/3-65	SW 8 x 5 (ohne Galerie)	773 x 500 x 61 mm	Edelstahl	574 773
	Einhängerahmen für GN-Behälter, inkl. Bügel für Küchenrolle		231 x 477 x 200 mm	Edelstahl	574 783
	Schneidbrett auf die Arbeitsplatte und die integrierten GN-Behälter abgestimmt, Safrinne mit Auslauf	WB 8 x 5	530 x 325 x 20 mm (GN 1/1)	Kunststoff	574 776
	Messerhalter zum Aufsetzen auf GN 1/6	GN 1/6	114 x 162 x 20 mm	Kunststoff	574 774
	Hustenschutz SW SG für Servierwagen, zur nachträglichen Befestigung	SW 8 x 5	828 x 253 x 317 mm	Acrylglas (PMMA)	574 782
Verkleidung 3-seitig 	Verkleidung 3-seitig, mit frontseitigen Flügeltüren pulverbeschichtet, für Modell SW 8 x 5, KIDS siehe Seite 12/13				375 454  <div style="text-align: right; color: white; background-color: red; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block;"> Alle Farben auf Seite 11 </div>
AFB 4 x 2 x 2,5 	AFB 4 x 2 x 2,5 Abfallbehälter aus Edelstahl, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar,	nicht geeignet für SW 6	425 x 225 x 250 mm 18,5 Liter	Edelstahl	555 509
BGN 1/3-150 	BGN 1/3-150 Besteckbehälter aus Edelstahl, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar, 110 Besteckteile	nicht geeignet für SW 6	325 x 176 x 150 mm	Edelstahl	555 510
	Seifen-/Desinfektionsmittelspender TV 25 aus Edelstahl, mit Halterung für Servierwagen, inkl. Kunststoffflasche	SW/ARW		Edelstahl	575 129
	Halterung für Seifen-/Desinfektionsmittelspender VD 20 und TV 25, zum Aufhängen an Servierwagen				

B.PRO Besteck- und Tablettwagen – für Besteck, Tablett, Geschirr, Servietten und Würzmittel

Praktisch: Oben Bestecke und Servietten, unten Tablett und dank erstklassiger Verarbeitung extrem langlebig.

Der Besteck- und Tablettwagen BT 400 ist in zwei Höhen erhältlich: Mit 1270 mm Gesamthöhe für normale Ausgabenhöhen. Oder perfekt auf die Größe von Kindergarten- und Grund-

schulkindern abgestimmt – der kompakte BT 400 Kids mit einer Gesamthöhe von 1060 mm. Er ist ideal mit dem Speisenausgabensystem B.PRO BASIC LINE Kids kombinierbar.



Besteck- und Tablettwagen BT 400 Kids
in reduzierter Höhe für
Kinderverpflegung

Servierwagen SW 8 x 5-2 Kids

mit Ablagebord zum Abstellen von Tablett. Das Ablagebord wird einfach und schnell eingehängt. Durch Umdrehen wahlweise auf Standardhöhe oder Kinderhöhe. (Siehe Seite 12)



BT 400 Kids mit Serviettenspender



BT 400 mit Serviettenspender
(Abb. mit stahlverzinkten Rollen)

Besteck- und Tablettwagen BT 400 Kids in reduzierter Höhe für Kinderverpflegung

- Kapazität: ca. 70 Tablett und ca. 500 Besteckteile
- Maße: 900 x 600 x 1060 mm

Best.-Nr. 574 834

Wie vorher, aber zusätzlich

1 Edelstahl-Serviettenspender

Best.-Nr. 574 832

Besteck- und Tablettwagen BT 400 Standardhöhe (Kinder ab ca. 10 Jahren)

- Kapazität: ca. 120 Tablett und ca. 500 Besteckteile
- Maße: 900 x 600 x 1270 mm

Best.-Nr. 573 414

Wie vorher, aber zusätzlich

1 Edelstahl-Serviettenspender

Best.-Nr. 572 361

Edelstahl-Wagen zum Lagern, Transportieren und Entnehmen von Besteck, Tablett und Servietten, auch für kleinere Besteckteile wie Löffel oder Kuchengabeln geeignet.

- Robuster Stoßschutz serienmäßig
- Inkl. 5 CNS-Besteckbehältern (Größe: GN 1/4-150) mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8

B.PROTHERM K

Wer gerne gutes Essen verteilt, wählt B.PROTHERM. Mit den Speisentransport-Behältern haben Sie auch in Stoßzeiten alles im Griff. Es gibt sie in fünf Größen, als Top- oder Frontlader, mit vielen Extras und Transporthilfen.

Alle Modelle sind aufeinander abgestimmt und flexibel einsetzbar.



Unverwechselbar

Prägen Sie die Beschlagteile mit Ihrem Logo oder Schulnamen – schon sind die Speisentransport-Behälter unverwechselbar. Bereits ab einem Stück. Dauerhaft und spülmaschinenfest.



Bringt mehr Farbe ins Leben

B.PROTHERM K mit Beschlagteilen in Grau, Blau, Rot, Grün oder Gelb. Wählen Sie die Farbe für Ihre Kita oder z.B. blau/rot zur Unterscheidung von kalten/heißen Speisen.



Unbeheizt: Speisentransportbehälter B.PROTHERM K, robust und vielseitig

Beschlagteile
in 5 Farben
lieferbar



B.PROTHERM 320 K

Unbeheizter Toplader

- Kapazität 1x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
- Maße (LxBxH): 643x430x340 mm

Best.-Nr. 566 241*



B.PROTHERM 420 K

Unbeheizter Frontlader

- Kapazität max. 2x GN 1/1-150
- Maße (LxBxH): 663 x 445 x 470 mm

Best.-Nr. 573 514*



B.PROTHERM 620 KUF

Unbeheizter Frontlader

- Kapazität max. 2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150
- Maße (LxBxH): 660x440x660 mm

Best.-Nr. 564 365*



B.PROTHERM 320 ECO-C

Unbeheizter Toplader

zum Einstapeln von GN-Behältern

- Kapazität 4x GN 1/1-55* oder 3x GN 1/1-65* oder 2x GN 1/1-100* oder 1x GN 1/1-200*

*oder deren Unterteilung

- Maße (LxBxH): 630 x 415 x 345 mm

Best.-Nr. 573 956



Beheizbar: B.PROTHERM KB/KBUH mit Überhitzungsschutz, flexibel und zuverlässig



B.PROTHERM 320 KB

Beheizbarer Toplader
mit Silikon-Heizung

- Kapazität 1 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
- **Innenbehälter aus Edelstahl**
- Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90 °C
- Nass und trocken beheizbar
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Maße (LxBxH): 643 x 430 x 375 mm

Best.-Nr. 566 242*



B.PROTHERM 420 KBUH

Beheizbarer Frontlader
mit Umluft-Heizung

- Kapazität max. 2 x GN 1/1-150
- Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90 °C
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Maße (LxBxH): 692 x 445 x 470 mm

Best.-Nr. 573 515*



B.PROTHERM 620 KBUH

Beheizbarer Frontlader
mit Umluft-Heizung

- Kapazität max. 2 x GN 1/1-200 oder 3 x GN 1/1-150
- Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90 °C
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Maße (LxBxH): 692 x 440 x 660 mm

Best.-Nr. 572 536*

Beschlagteile
in 5 Farben
lieferbar

Regelbar: Speisetransport-Behälter B.PROTHERM KBR/KBRUH, die Königsklasse für gradgenaue Temperaturen



B.PROTHERM 320 KBR

Beheiz- und regelbarer Toplader mit
Silikon-Heizung und Temperaturanzeige

- Kapazität 1 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
- **Innenbehälter aus Edelstahl**
- Gradgenau regelbar von +40 °C bis +95 °C
- Nass und trocken beheizbar
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Maße (LxBxH): 643 x 430 x 375 mm

Best.-Nr. 572 228*



B.PROTHERM 420 KBRUH

Beheiz- und regelbarer Frontlader mit
Umluft-Heizung und Temperaturanzeige

- Kapazität max. 2 x GN 1/1-150
- Gradgenau regelbar von +40 °C bis +85 °C
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Maße (LxBxH): 692 x 445 x 470 mm

Best.-Nr. 573 516*



B.PROTHERM 620 KBRUH

Beheiz- und regelbarer Frontlader mit
Umluft-Heizung und Temperaturanzeige

- Kapazität max. 2 x GN 1/1-200 oder 3 x GN 1/1-150
- Gradgenau regelbar von +40 °C bis +85 °C
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Maße (LxBxH): 692 x 440 x 660 mm

Best.-Nr. 572 537*

Auch
geeignet zum
Niedertemperatur-
Garen

NEU

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

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

zu Ihren Anforderungen passt: ob als neutrale Ausführung, mit Umluftheizung, mit Umluftkühlung, als Duo- oder Kombimodell mit zwei unterschiedlich temperierbaren Fächern (warm/warm, warm/neutral, warm/kalt) oder als Undercounter-Modell.

B.PROTHERM E 30 H

aus Edelstahl, fahrbar, umluftbeheizt

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

Best.-Nr. 575 202



B.PROTHERM E 36 (30) C

aus Edelstahl, fahrbar, umluftgekühlt

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

Best.-Nr. 575 204



BPT E 2 x 12 combi H/N

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

- unteres Schrankfach: neutral
- 2 x 12 Paar Auflagesicken, Sickenabstand 38,3 mm. für 12x 1/1 GN oder deren Unterteilung
 - 220–240 V / 50/60Hz/ 0,8 kW
 - Maße (LxBxH): 590 x 821 x 1532

Best.-Nr. 575 210



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

Praktisches Zubehör für BPT K



Einschubrahmen aus Edelstahl
Für B.PROTHERM 420/620 und Gastronorm-Behälter bis 150 mm Tiefe
Best.-Nr. 564 352



Eutektische Platte (-12 °C)
aus Kunststoff
Für B.PROTHERM 420 K/620 K
Gastronorm-gerecht

- Mit ergonomischer Griffaussparung

Best.-Nr. 573 332



ROLLI-100

ROLLI-100

- Maße (LxBxH): 643x446x159 mm
- Tragfähigkeit 130 kg
- 4 stahlverzinkte Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 100 mm

Best.-Nr. 568 236



Optimale Temperatur-Kontrolle für perfekte Speisen:

Mit der digital regelbaren Innenraum-Temperatur der B.PROTHERM KBR/KBRUH können Sie die Temperatur aufs Grad genau bestimmen: Fleisch bleibt zart, Gemüse knackig und Würstchen platzen nicht.

ROLLI-125

- Maße (LxBxH): 643x446x187 mm
- Tragfähigkeit 180 kg
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Best.-Nr. 568 237

UNVERWÜSTLICH

Ein Küchenleben lang. B.PRO Gastronorm-Behälter.

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

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



GN-Behälter mit Universal-Bügelgriffen:

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



Das macht sie so stark:

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



Superleicht stapeln.

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



Qualität „Made in Germany“

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



Ohne Kleckern in jede Kurve

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

Viele Modelle aus Kunststoff, emailliert und weiteres Zubehör auf

www.bpro-solutions.com/de/catering/produkte/gastronorm.cfm

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

Maximale Stabilität und
Langlebigkeit durch verschweißte
Rahmenkonstruktion aus Edelstahl.



TAW 10

Tablett-Abräumwagen TAW 10

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

Für GN-Tabletts (530 x 325 mm)

Best.-Nr. 574 240

Für EN-Tabletts (530 x 370 mm)

Best.-Nr. 574 241

Für KN-Tabletts (460 x 344 mm)

Best.-Nr. 574 242



TAW 2 x 10

Tablett-Abräumwagen TAW 2 x 10

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

Für GN-Tabletts (530 x 325 mm)

Best.-Nr. 574 243

Für EN-Tabletts (530 x 370 mm)

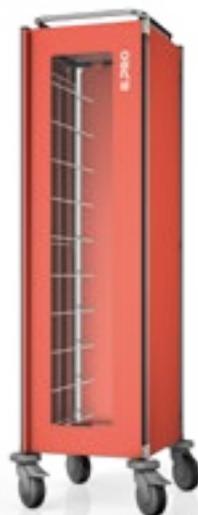
Best.-Nr. 574 244

Für KN-Tabletts (460 x 344 mm)

Best.-Nr. 574 245



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



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

Farben: Seite 11

Optionales Zubehör:

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

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

B.PRO Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination und Besteckbehälter

Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination aus Edelstahl, stehende Ausführung

Abbildung	Modell	Außenmaße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
	HAU-P 5x6 Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination, auf Füßen stehend komplett mit 1 Mischbatterie 1/2", Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur Beckenmaße:	500 x 600 x 850 mm	566 645
	HAU-P 5x7 Handwaschbecken: 340 x 240 x 150 mm Ausgussbecken: 370 x 340 x 150 mm	500 x 700 x 850 mm	566 255
	HAU-PS 5x6 Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination, auf Füßen stehend, mit abnehmbarer Serviceblende komplett mit 1 Mischbatterie 1/2" und einer sensorgesteuerten Mischbatterie sowie Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur	500 x 600 x 850 mm	566 647
	HAU-PS 5x7 Anschluss für sensorgesteuerte Mischbatterie: 230 V Beckenmaße: Handwaschbecken: 340 x 240 x 150 mm Ausgussbecken: 370 x 340 x 150 mm	 500 x 700 x 850 mm	566 256

Optionen

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle
ohne Abbildung	Abfallschublade unterhalb des Ausgussbeckens platziert, lässt sich per Fuß öffnen und schließen, Abfallbehälter: GN-B 2/3-150, zu Reinigungszwecken entnehmbar	alle HAU-P, HAU-PW

Besteckbehälter

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr.
	Besteckbehälter aus CNS GN 1/4-150 mit schrägem Boden und halbseitig klappbarem Plexiglasdeckel zum Einsetzen und Aufstellen, Maße (L x B x H): 265 x 162 x 150 mm	565 786

B.PRO Handwaschbecken – wichtiger denn je

Handwaschbecken mit Konsolen/Beckenverblendung aus Edelstahl				
Abbildung	Modell Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Auslaufprägung	Best.-Nr.
W 4 x 3,2 x 1,5 	W 4 x 3,2 x 1,5 Handwaschbecken mit angeschweißten Dreieckskonsolen, 3-seitig 30 mm abgekantet, hinten 20 mm aufgekantet	400 x 320 x 170 340 x 240 x 150	1 1/2"	506 300
				Ab- und Überlaufventil 1 1/2"
WB 4 x 3,2 x 1,5 	WB 4 x 3,2 x 1,5 Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, hinten 20 mm aufgekantet	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"	507 010
				Ab- und Überlaufventil 1 1/2"
W 5,5 x 4,5 x 1,5 	W 5,5 x 4,5 x 1,5 Handwaschbecken mit angeschweißten Dreieckskonsolen, allseitig 30 mm abgekantet	550 x 450 x 150 500 x 300 x 150	1 1/2"	505 170
				Ab- und Überlaufventil 1 1/2"
WB 5,5 x 4,5 x 1,5 	WB 5,5 x 4,5 x 1,5 Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, allseitig 30 mm abgekantet	550 x 450 x 180 500 x 300 x 150	1 1/2"	507 009
				Ab- und Überlaufventil 1 1/2"
WBS 4 x 3,2 x 1,5 	WBS 4 x 3,2 x 1,5 Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, dreiseitig 30 mm abgekantet, hinten 20 mm aufgekantet mit selektiv gesteuerter Armatur 1/2" (Anschluss 230 V)	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"	566 228
				Ab- und Überlaufventil 1 1/2"

**Berührungslos
gesteuert**

Auf einen Blick – praktisches Zubehör für optimale Hygiene

Zubehör				
Abbildung	Modell	Füllmenge	Maße (mm)	Best.-Nr.
 <p>BGN 1/3-150</p>	<p>BGN 1/3-150 Besteckbehälter aus Edelstahl, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar</p>	110 Besteckteile	325 x 176 x 150 mm	555 510
 <p>BSP 4</p>	<p>BSP 4 Besteckspender mit 4 herausnehmbaren Besteckbehältern GN 1/4-150 aus Edelstahl mit Plexiglas-Hustenschutz</p>	400 Besteckteile	682 x 304 x 306 mm	565 840
 <p>Desinfektionsmittelspender TV 25</p>	<p>Seifen-/Desinfektionsspender TV 25 aus Edelstahl, Material: Edelstahlgehäuse geschliffen</p>	1 Liter	94 x 162 x 273	144 665
	<p>Halterung für Seifen-/Desinfektionsmittelspender und TV 25, zum Aufhängen an Servierwagen</p>			575 127

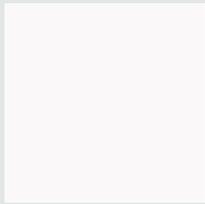
B.PRO GmbH
 B.PRO Catering Solutions
 Postfach 13 10
 75033 Oberderdingen
 Telefon +49 7045 44-81276
 Telefax +49 7045 44-81212
 catering@bpro-solutions.com
 www.bpro-solutions.com

B.PRO
 CATERING SOLUTIONS

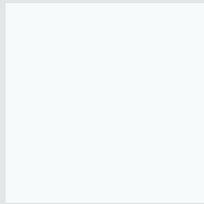
B.PRO

RESOPAL DEKORE „COLOURS“ UND „WOODS“ FÜR COOK UND BASIC LINE

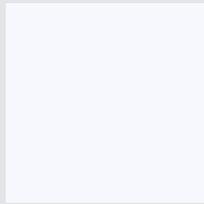
RESOPAL COLOURS



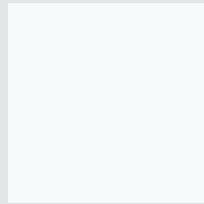
0104-60
Traffic White



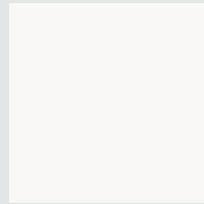
0179-60
Arctic White



6001-60
Ultra White



D 354-60
Designer White



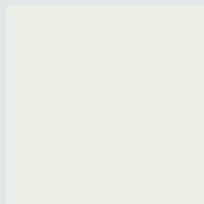
9417-60
Snow White



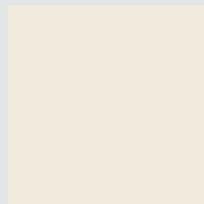
9402-60
Dazzling White



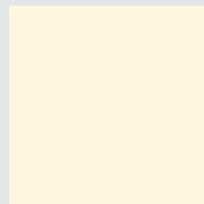
0105-60
Pearl White



0135-60
Rain



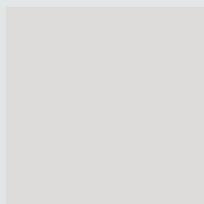
0140-60
Dawn



D 431-60
Alabaster



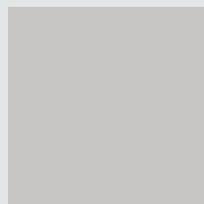
0120-60
Transition



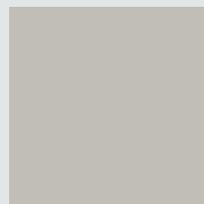
0160-60
Silver Grey



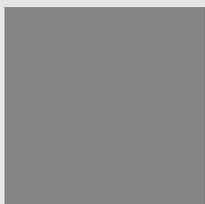
0168-60
Azul



D 92-60
Dove Grey



1500N-60
Soft Grey



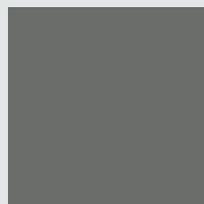
D 73-60
Pewter



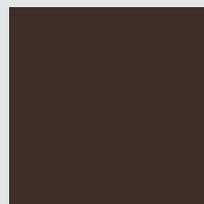
0150-60
Tin



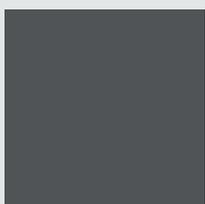
D 478-60
Amazon



D 90-60
North Sea



0520-60
Beaver



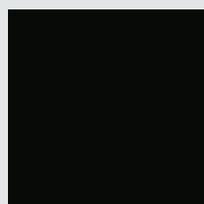
10542-60
Storm



D 91-60
Slate Grey



10622-60
Ebony



0901-60
Black



0547-60
Chocolate

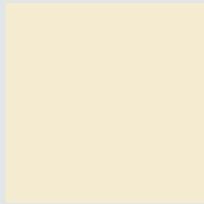
B.PRO

RESOPAL DEKORE „COLOURS“ UND „WOODS“ FÜR COOK UND BASIC LINE

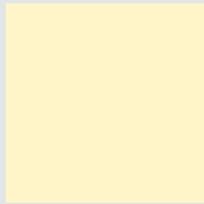
RESOPAL COLOURS



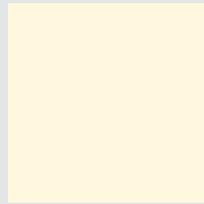
0112-60
Ivory



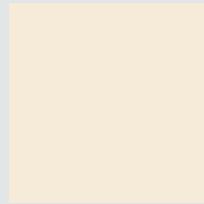
D 403-60
White Sand



0439-60
Sunny



D 435-60
Pongee



D 432-60
Cashmere



1503-60
Putty



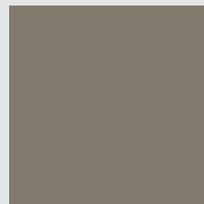
0147-60
Affinity



0531-60
Silica



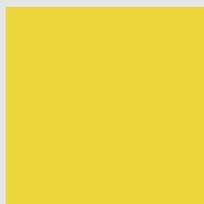
0565-60
Antilope



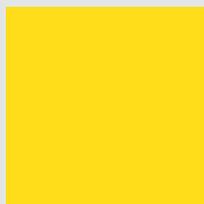
D 96-60
Shadow



0425-60
Primrose



0455-60
Lemon Peel



D 483-60
Yellow



0426-60
Sunflower



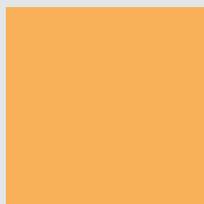
0465-60
Ochre



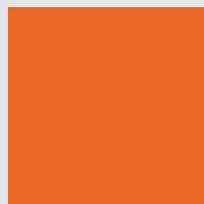
0441-60
Corn



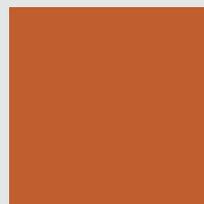
0446-60
Gold



0424-60
Ceylon



0335-60
Orange



0340-60
Zinnia



0314-60
Paprika



1511-60
Mandarin Red



0300-60
Infinity



D 14-60
Port

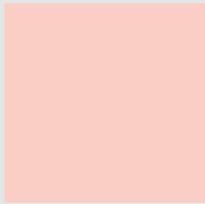


0311-60
Marsala

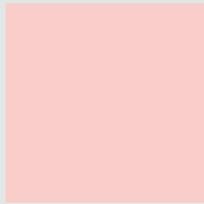
B.PRO

RESOPAL DEKORE „COLOURS“ UND „WOODS“ FÜR COOK UND BASIC LINE

RESOPAL COLOURS



0325-60
Lychee



0318-60
Rosy



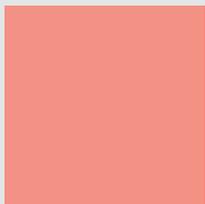
0763-60
Ara



D 319-60
Blue Ice



0724-60
Aqua



9501-60
Coral



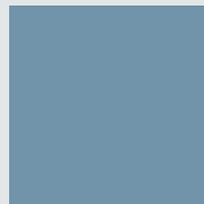
D 472-60
Bali Blue



D 416-60
Bluebonnet



0744-60
Azur



D 414-60
Shogun



0355-60
Candy



0741-60
Lilac



D 473-60
Delft



0743-60
Pacific



D 475-60
Baltic Sea



0792-60
Plum



0312-60
Burgundy



0767-60
Majestic



9497-60
Ultramarine



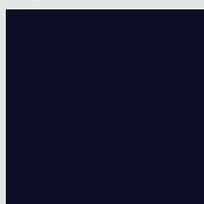
0760-60
Cobalt



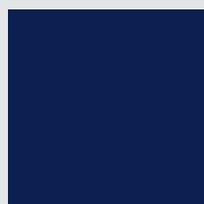
D 451-60
Fiesta Reef



0798-60
Aubergine



0777-60
Cornflower



9440-60
Navy



9450-60
Teal

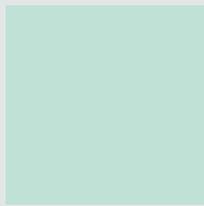
B.PRO

RESOPAL DEKORE „COLOURS“ UND „WOODS“ FÜR COOK UND BASIC LINE

RESOPAL COLOURS



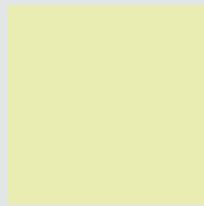
D 391-60
Cloud



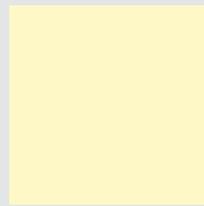
0670-60
Jade



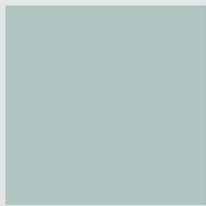
0603-60
Lime



0631-60
Absinth



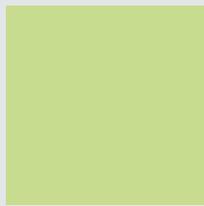
0413-60
Zitrus



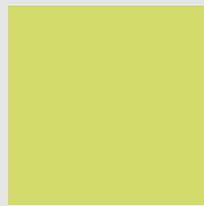
0602-60
Petrol



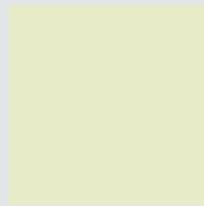
D 362-60
Nile Green



0626-60
Spring



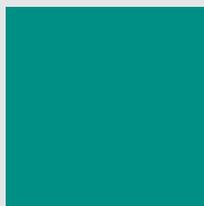
0634-60
Delicious



0667-60
Mint



D 378-60
Clear Teal



D 351-60
Tyrol Green



0600-60
Button



9429-60
Parrot



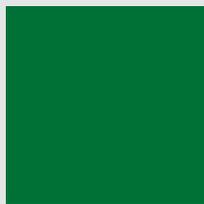
0617-60
Bergamot



D 419-60
Lagoon



D 443-60
Tibetan Jade



0630-60
Jardin



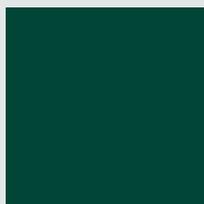
0640-60
Kiwi



0639-60
Carambola



9450-60
Teal



D 421-60
Midori



0688-60
Avocado



0665-60
Moss



0625-60
May Green

RESOPAL DEKORE „COLOURS“ UND „WOODS“ FÜR COOK UND BASIC LINE

RESOPAL COLOURS



4022-EM
Arctic Pine



4144-EM
White Wood



4103-60
Tauern Larch



4069-EW
Bergen Ash



4369-60
Ambient Maple



4209-EM
Ottawa Maple



4046-EM
Nordic Dunes



4471-60
White Acacia



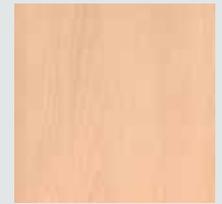
4145-EM
Creme Wood



4367-EM
Sun Maple



4353-60
Fjord Birch



4301-60
Platin Beech



4055-EM
Essential Large A



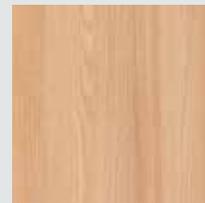
3044-EM
Essential Large B



5066-EM
Essential Large C



4104-EM
Visby Maple



4067-EW
Tallinn Ash



4448-EM
Unique Elm



4470-FW
Soft Elm



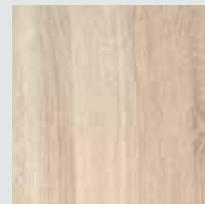
4105-FW
Plane Marked Maple



4146-EM
Beige Wood



4183-EM
Sugar Beech



4165-WH
Solano Oak



4166-WH
Valley Oak

RESOPAL DEKORE „COLOURS“ UND „WOODS“ FÜR COOK UND BASIC LINE

RESOPAL COLOURS



4370-EM
Display Maple



4402-60
Gotland Cherry Quer



4082-EW
Tundra Oak



4081-EW
Glen Oak



4080-EW
Sunday Oak



4360-WH
Real Ash



4438-EM
Core Maple



4023-EM
Essential Large A Quer



4461-FW
Guadina Oak Quer



4147-EM
Candy Wood



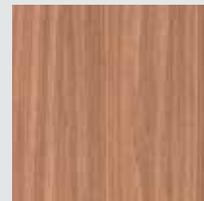
4076-EM
Essential Oak



4167-WH
Diego Oak



4332-EM
Mono Deluxe



4232-EM
Noce Lyon



4414-60
Finn Oak



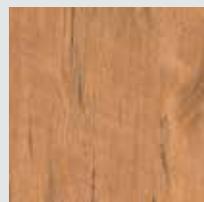
4072-EM
Essential Light Beech



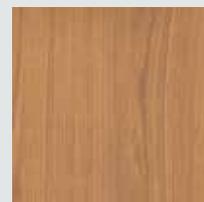
4012-EW
Manarola Acacia



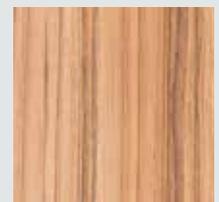
4005-WH
Chalet Oak



4344-EW
Rustic Oak



4083-EW
Honey Oak



4393-60
Coco Bolo

RESOPAL DEKORE „COLOURS“ UND „WOODS“ FÜR COOK UND BASIC LINE

RESOPAL COLOURS



4306-60
Global Beech



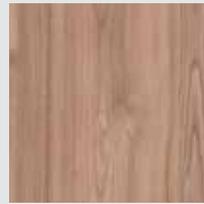
4325-EM
Eternal Cherry



4176-EW
Sol Oak



4018-EW
Toronto Elm



4148-EM
Soil Wood



4235-WH
Magas Oak



4047-EM
Lively Cherry



4073-EM
Essential Beech



4129-WH
Washy Elm



4134-EM
Mississippi Pine



4137-WH
Frantic



4136-WH
Driftwood



4356-60
Heart Apple



4326-60
Morello Cherry



4128-WH
Amarena Cherry



4109-WH
Piave Cherry



4123-WH
Cottage Pine



4228-WH
Silver Oak



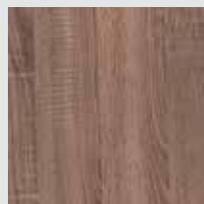
4485-WH
Dubai Ebony



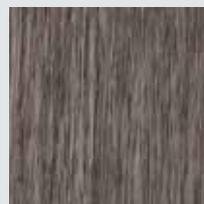
4447-EM
Noce Romantica



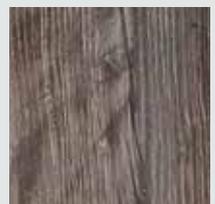
4452-60
Noce Praline



4168-WH
Pablo Oak



4399-WS
Tropic Reed



4161-WH
Mystic Pine

B.PRO

RESOPAL DEKORE „COLOURS“ UND „WOODS“ FÜR COOK UND BASIC LINE

RESOPAL COLOURS



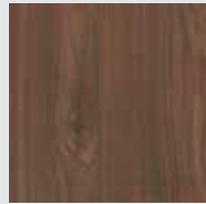
4116-WH
Delicious Oak



4463-FW
Avian Cherry Quer



4007-HW
Noce Vero



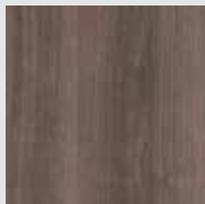
4007-60
Noce Vero



4006-60
Noce Savinelli



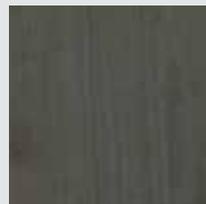
4289-FW
Vintage Oak



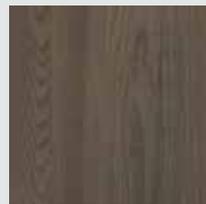
4260-60
Noce Lugo



4013-EW
Manarola Acacia
Brown



4008-60
Noce Savinelli Grigio



4019-EW
Michigan Elm



4006-HW
Noce Savinelli



4339-EW
Silver Pine



4335-WH
Mountain Lodge



4084-EW
Cornwall Oak



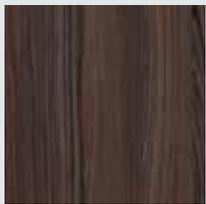
4140-60
Night Wood



4110-WH
Wenge Nakuru



4388-60
Concept Oak



4122-HW
Citynight



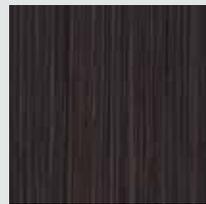
4397-60
Macassar



4085-60
Black Oak



4068-60
Night Ash

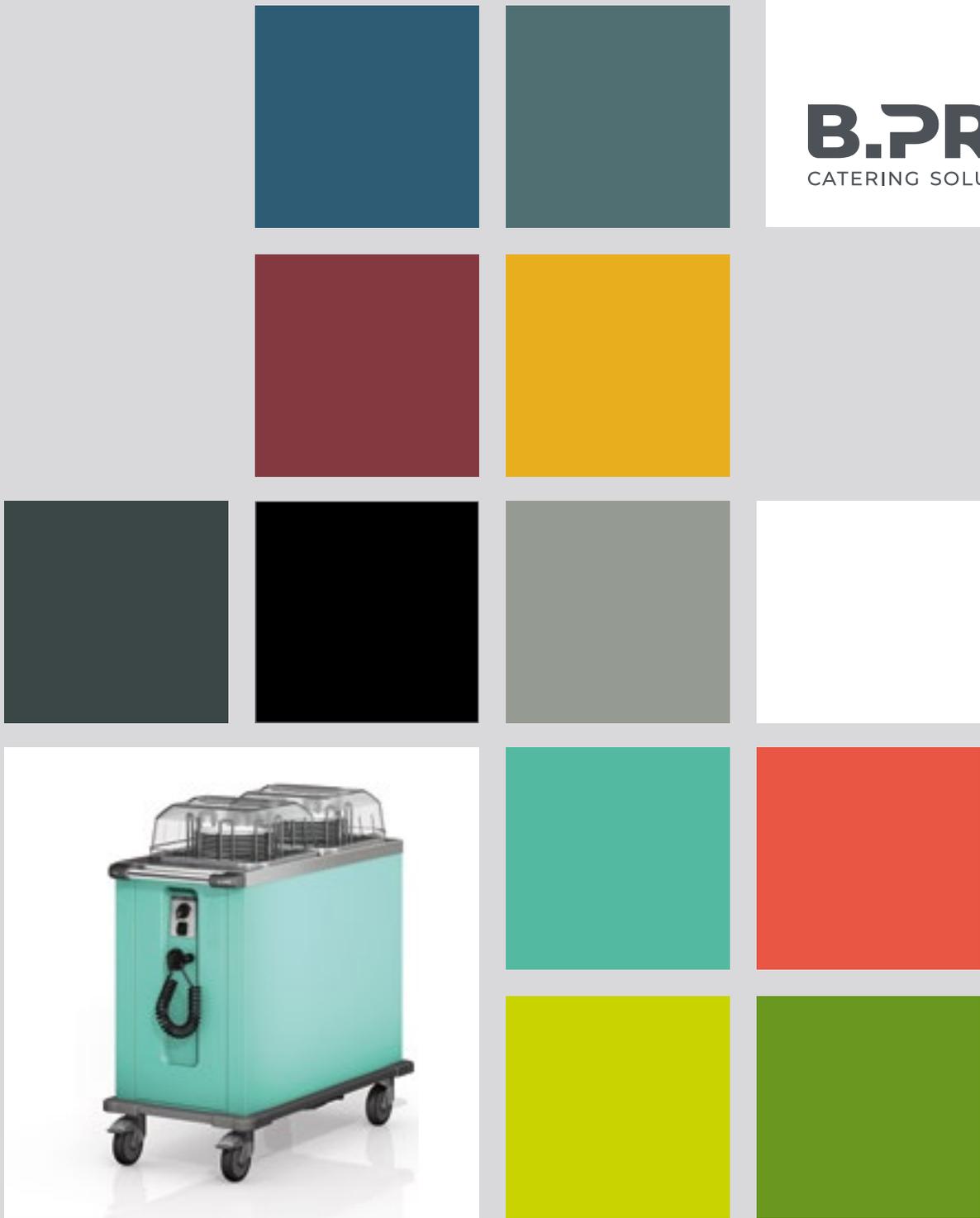


4490-HW
Zebrano Nightfall



4408-FW
Milano Quer

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



FRISCHE FARBE

Drei neue Farbwelten für B.PRO COOK, BASIC LINE, Servierwagen, Tablett-Abräumwagen, Spender und Speisenausgabewagen – harmonische Begleiter für jedes Ambiente.

Lassen
Sie sich
inspirieren!

LIVING COLOURS

LEBENDIG, URBAN



Merlotrot



Petrolgrün



Ginstergelb



Meerblau

UND VIELFÄLTIG



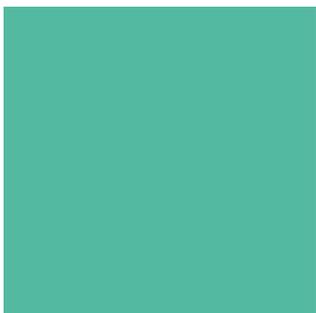
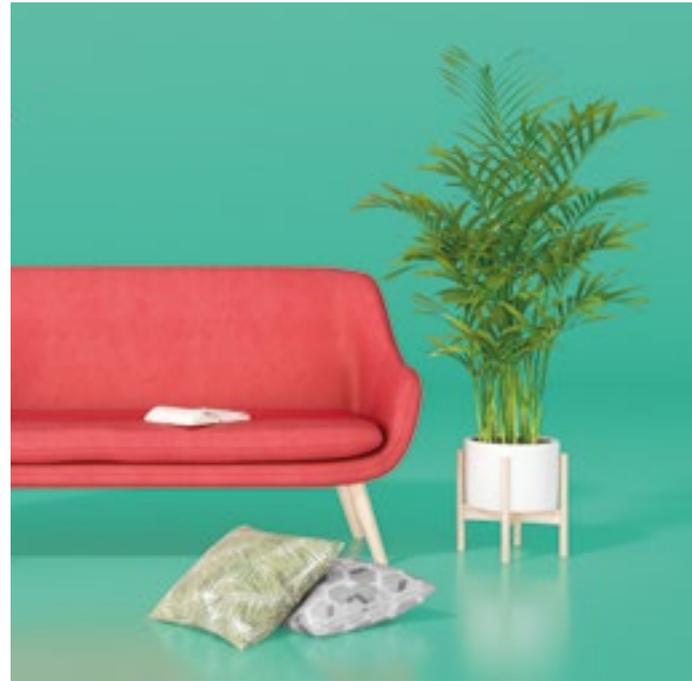
B.PRO Tablet-Abraumwagen TAW 2 x 10
mit Verkleidung und Zubehör



B.PRO Tellerspender TS-H1 18-33
mit farbigem Korpus

FRESH COLOURS

FRISCH, SMART UN



Neomint



Candyred



Granny



Limette

D UNBESCHWERT



B.PRO Servierwagen SW 8 x 5-3
mit Verkleidung



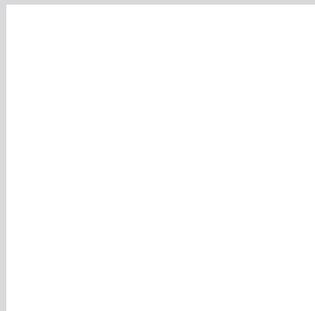
B.PRO Tellerspender TS-2 18-33 Kids mit farbigem Korpus und Zubehör,
Speisenausgabe BASIC LINE W-3 Kids

NEUTRAL COLOURS

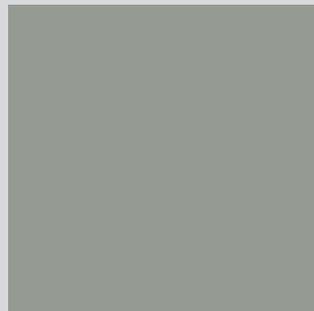
EDEL, ZEITLOS UND



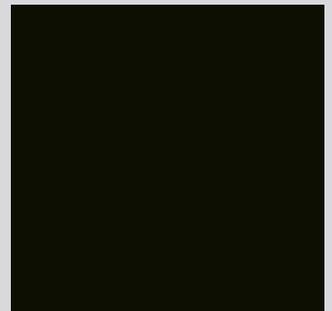
Verkehrsgrau B



Signalweiß



Steingrau



Graphitschwarz

ANPASSUNGSFÄHIG



B.PRO Servierwagen SW 8 x 5-3,
mit Verkleidung und Türen



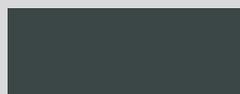
B.PRO COOK I-flex 3 to go

B.PRO COLOURS

NEUTRAL COLOURS



Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau



Signalweiß

LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot

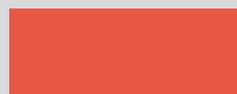


Petrolgrün



Meerblau

FRESH COLOURS



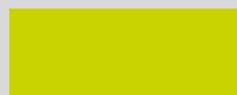
Candyred



Neomint



Granny



Limette

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

ION TEC AIR 80

Mit Sicherheit tief durchatmen – der neue Raumlufffilter von B.PRO

B.PRO



Schützen Sie sich und andere vor Corona mit dem Raumluffreiniger ION TEC AIR 80 von B.PRO. Das innovative System filtert die Luft und deaktiviert 99,7 %* aller Coronaviren.

Zusätzlich beseitigt der ION TEC AIR 80 Feinstaub sowie Pilzsporen, Keime und Pollen, unter denen besonders Allergiker leiden. Rauchpartikel, Nikotin und sonstige Gerüche haben keine Chance.

Bei den günstigen Unterhaltskosten bleibt Ihnen nicht die Luft weg!

Dank der ION-TEC-Technologie sind die Wartungs- und Betriebskosten für den ION TEC AIR 80 im Vergleich zu den meisten anderen Geräten sehr gering.

* Der ION TEC AIR 80 wurde vom Institut für Luft- und Kältetechnik (ILK Dresden) auf die Eignung zur Abscheidung bzw. Deaktivierung von Coronaviren geprüft. Der Raumluffreiniger erreichte hierbei eine Abscheideleistung von bis zu 99,7%.

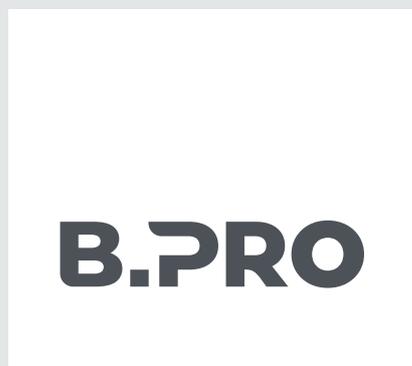
Vorteile ION TEC AIR 80



- Technisch ausgereifter, leistungsstarker und verlässlicher Raumluftfilter
- Optimaler Schutz vor Viren, Bakterien, Keimen, Schimmelpilzsporen, Pollen, Rauch, Nikotin und Feinstaub
- **Fast 100 % Abscheideleistung bei Coronaviren**
- Automatische Desinfektion des ION TEC durch dauerhafte UV-C-Bestrahlung
- Digitale, geregelte Hochspannungstechnik garantiert eine gleichbleibende Abscheideleistung
- Sehr geringe Wartungskosten durch ION-TEC-Technologie
- Kein kostenintensiver HEPA-Filter
- Nur Austausch des Aktivkohlefilters
- Aktivkohlefilter eliminiert Gerüche, Ozon und flüchtige organische Verbindungen
- ION-TEC-Technologie verlängert die Lebensdauer des Aktivkohlefilters
- Reinigung des ION-TEC-Filters in einer handelsüblichen Spülmaschine
- Touchpanel mit intuitiver Bedienung, u.a. mit Kindersicherung, Timerfunktion und aktivem Servicemanagement
- Mobile Anlage, flexibel einsetzbar
- Plug & Play – keine Installation notwendig
- Stylishes Design, erhältlich in Anthrazit oder Weiß
- Geräuscharm: 20–50 dB(A)
- Geringer Stromverbrauch: 60–275 W
- Made in Germany



B.PRO GmbH
 B.PRO Catering Solutions
 Postfach 13 10
 75033 Oberderdingen
 Telefon +49 7045 44-81900
 Telefax +49 7045 44-81212
 catering@bpro-solutions.com
 www.bpro-solutions.com



Technische Daten

Konstante Absaugleistung	regelbar von 200 bis 1000 m³/h	
Für Räume	bis 80 m² bei einer Raumhöhe von 2,50 m und 5-fachem Luftwechsel	
Betriebstemperatur	bis 40 °C	
Leistung	60–275 Watt, je nach eingestellter Absaugleistung	
Elektrischer Anschluss	220–240 V, 50–60 Hz	
Geräuschpegel*	20/36,5/43/47,5/50 dB(A) (* bei 200/400/600/800/1000 m³/h)	
Gewicht	80 kg	
Abmessungen (LxBxH)	565 x 355 x 1150 mm	
Filter	Vorfilter UV-C-Bestrahlung, elektrostatischer Filter ION TEC, Nachfilter, Aktivkohlefilter	
Ausstattung	digitale, geregelte Hochspannungstechnik garantiert gleichbleibende Abscheideleistung, energiesparende EC-Ventilation, Touchpanel mit Kindersicherung, Wochenplaner mit Einschaltautomatik, Timerfunktion, aktives Servicemanagement mit Serviceampel, 2,15 m Anschlusskabel mit Schuko-Stecker, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
Reinigung und Austausch	ION TEC: mit Wasser abspülen oder in der Spülmaschine Aktivkohleeinheit: Austausch, je nach Nutzung UV-C-Lampen: Austausch nach 8000 Betriebsstunden	
Gehäuse	pulverbeschichtet	
Best.-Nr.	575 192	ION TEC AIR 80 anthrazit RAL 7016
	575 194	ION TEC AIR 80 verkehrsweiß RAL 9016

ION TEC AIR 80

Mit Sicherheit tief durchatmen – der neue Raumlufftfilter von B.PRO

B.PRO



Schützen Sie sich und andere vor Corona mit dem Raumlufftreiniger ION TEC AIR 80 von B.PRO. Das innovative System filtert die Luft und deaktiviert 99,7 %* aller Coronaviren.

Zusätzlich beseitigt der ION TEC AIR 80 Feinstaub sowie Pilzsporen, Keime und Pollen, unter denen besonders Allergiker leiden. Rauchpartikel, Nikotin und sonstige Gerüche haben keine Chance.

Bei den günstigen Unterhaltskosten bleibt Ihnen nicht die Luft weg!

Dank der ION-TEC-Technologie sind die Wartungs- und Betriebskosten für den ION TEC AIR 80 im Vergleich zu den meisten anderen Geräten sehr gering.

* Der ION TEC AIR 80 wurde vom Institut für Luft- und Kältetechnik (ILK Dresden) auf die Eignung zur Abscheidung bzw. Deaktivierung von Coronaviren geprüft. Der Raumlufftreiniger erreichte hierbei eine Abscheideleistung von bis zu 99,7%.

B.PRO

Vorteile ION TEC AIR 80



- Technisch ausgereifter, leistungsstarker und verlässlicher Raumluftfilter
- Optimaler Schutz vor Viren, Bakterien, Keimen, Schimmelpilzsporen, Pollen, Rauch, Nikotin und Feinstaub
- **Fast 100 % Abscheideleistung bei Coronaviren**
- Automatische Desinfektion des ION TEC durch dauerhafte UV-C-Bestrahlung
- Digitale, geregelte Hochspannungstechnik garantiert eine gleichbleibende Abscheideleistung
- Sehr geringe Wartungskosten durch ION-TEC-Technologie
- Kein kostenintensiver HEPA-Filter
- Nur Austausch des Aktivkohlefilters
- Aktivkohlefilter eliminiert Gerüche, Ozon und flüchtige organische Verbindungen
- ION-TEC-Technologie verlängert die Lebensdauer des Aktivkohlefilters
- Reinigung des ION-TEC-Filters in einer handelsüblichen Spülmaschine
- Touchpanel mit intuitiver Bedienung, u.a. mit Kindersicherung, Timerfunktion und aktivem Servicemanagement
- Mobile Anlage, flexibel einsetzbar
- Plug & Play – keine Installation notwendig
- Stylishes Design, erhältlich in Anthrazit oder Weiß
- Geräuscharm: 20–50 dB(A)
- Geringer Stromverbrauch: 60–275 W
- Made in Germany



B.PRO GmbH
 B.PRO Catering Solutions
 Postfach 13 10
 75033 Oberderdingen
 Telefon +49 7045 44-81900
 Telefax +49 7045 44-81212
 catering@bpro-solutions.com
 www.bpro-solutions.com

Technische Daten

Konstante Absaugleistung	regelbar von 200 bis 1000 m³/h	
Für Räume	bis 80 m² bei einer Raumhöhe von 2,50 m und 5-fachem Luftwechsel	
Betriebstemperatur	bis 40 °C	
Leistung	60–275 Watt, je nach eingestellter Absaugleistung	
Elektrischer Anschluss	220–240 V, 50–60 Hz	
Geräuschpegel*	20/36,5/43/47,5/50 dB(A) (* bei 200/400/600/800/1000 m³/h)	
Gewicht	80 kg	
Abmessungen (LxBxH)	565 x 355 x 1150 mm	
Filter	Vorfilter UV-C-Bestrahlung, elektrostatischer Filter ION TEC, Nachfilter, Aktivkohlefilter	
Ausstattung	digitale, geregelte Hochspannungstechnik garantiert gleichbleibende Abscheideleistung, energiesparende EC-Ventilation, Touchpanel mit Kindersicherung, Wochenplaner mit Einschaltautomatik, Timerfunktion, aktives Servicemanagement mit Serviceampel, 2,15 m Anschlusskabel mit Schuko-Stecker, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
Reinigung und Austausch	ION TEC: mit Wasser abspülen oder in der Spülmaschine Aktivkohleeinheit: Austausch, je nach Nutzung UV-C-Lampen: Austausch nach 8000 Betriebsstunden	
Gehäuse	pulverbeschichtet	
Best.-Nr.	575 192	ION TEC AIR 80 anthrazit RAL 7016
	575 194	ION TEC AIR 80 verkehrsweiß RAL 9016

B.PRO

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO THERM E

Speisentransport next level – erstklassig aus Edelstahl verarbeitet, zukunftsfähig digital vernetzbar und mit einem Innenraum, der Ihnen jede Menge Freiheiten lässt.

SPEISENTRANSPORT

B.PROTHERM E

NEXT LEVEL!

ERSTKLASSIG AUS

EDELSTAHL

VERARBEITET,

ZUKUNFTSFÄHIG

DIGITAL

VERNETZBAR UND

MIT EINEM

INNENRAUM, DER

IHNEN JEDE MENGE

FREIHEITEN

LÄSST.

MEHR VIelfALT FÜR SIE

MEHR NACHHALTIGKEIT FÜR UNS ALLE

B.PROTHERM E



INHALTSVERZEICHNIS

- 4 Die neuen B.PROTHERM E
- 6 Extrem effiziente Innenraum-Nutzung
- 8 Neutral
- 10 Beheizt (Umluft)
- 12 Gekühlt (Umluft)
- 14 **NEU** Combi / Duo
- 18 Banquet
- 24 Highlights
- 26 Optionen
- 30 Bestückungsbeispiele
- 32 B.PROTHERM K
- 34 Gastronom-Behälter



MEHR VIelfALT FÜR ALLE(S) Ob viele kleine Köstlichkeiten oder große Sattmachermengen transportiert werden sollen – mit 23 unterschiedlichen Modellen bietet Ihnen die neue Produktfamilie B.PROTHERM E für jede Anforderung eine passende Lösung: neutral, mit Umluftheizung, mit Umluftkühlung, als Undercounter-Modell oder mit zwei getrennt temperierbaren Fächern, für GN 1/1 oder GN 2/1.

MEHR VORTEILE FÜR SIE Bis zu 50 Prozent mehr Kapazität* pro Wagen sparen Ihnen wertvollen Platz. Das neue Luftführungssystem sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärme- und Kälteverteilung im Innenraum. Durchgängig tiefgezogene Sickenwände ermöglichen einfache Reinigung und beste Hygiene. Zukunftsfähige Connectivity-Optionen für digitalisierte Prozesse schaffen zusätzliche Sicherheit und Zeitersparnis.

*modellabhängig, ggü. Vorgängermodell

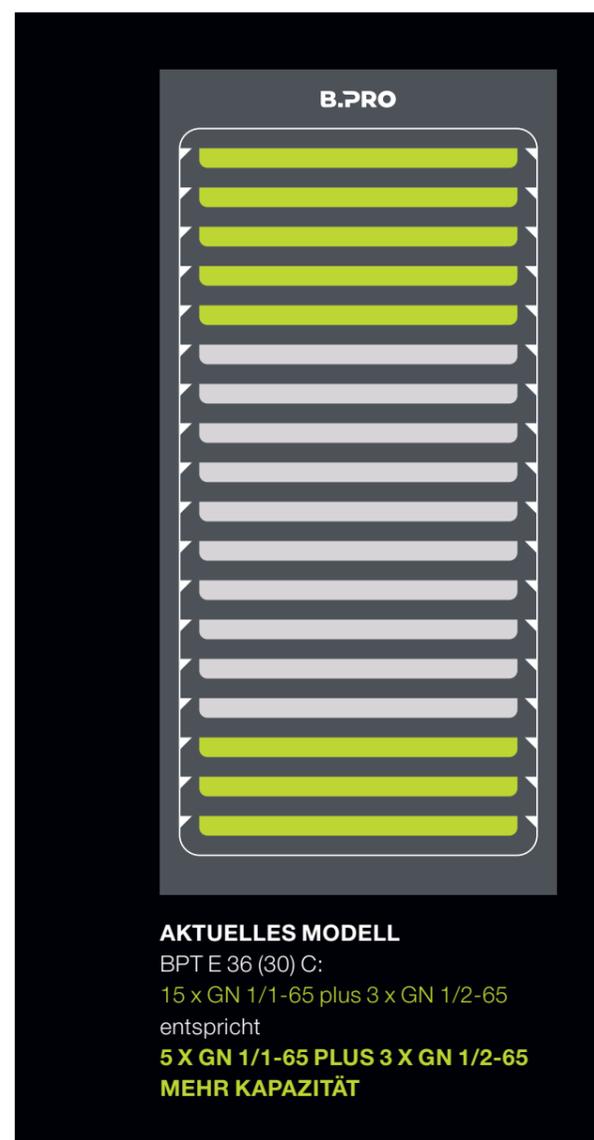
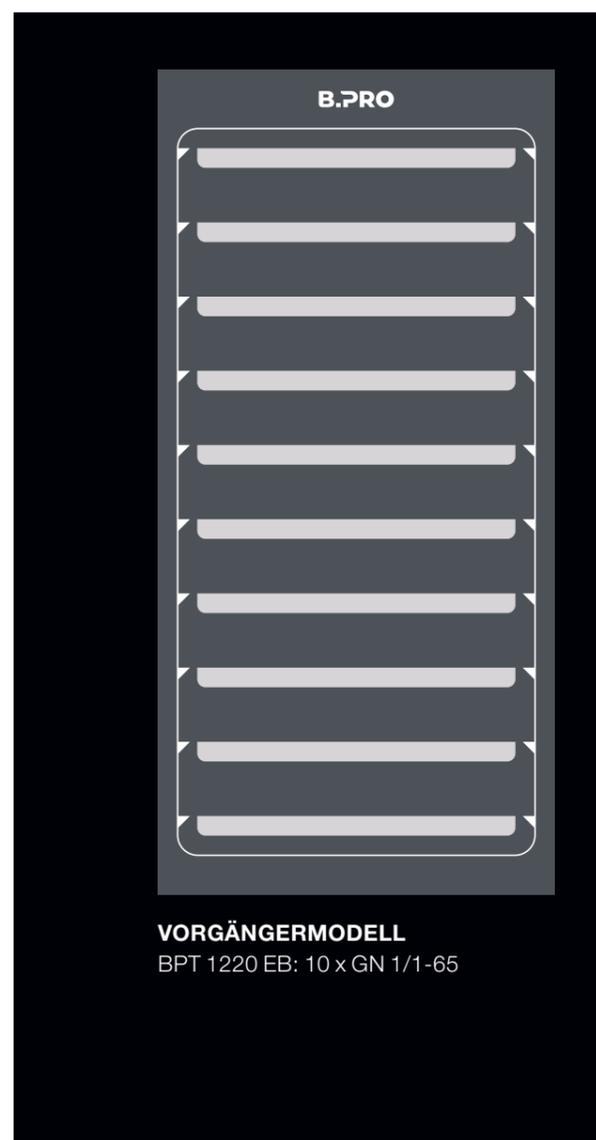
DIE NEUEN B.PROTHERM E



EXTREM EFFIZIENTE INNENRAUM-NUTZUNG

BIS ZU 50 % MEHR KAPAZITÄT* Der durchgängige Sickenabstand von nur 38,3 mm ermöglicht Ihnen die optimale Ausnutzung des Innenraums für alle gängigen GN-Behältertiefen. Die neuen B.PROTHERM E bieten damit bis zu 50 % mehr Kapazität* in einem Wagen – für die gleiche Menge an Speisen werden weniger Wagen und weniger Stellfläche benötigt, ob GN 1/1 oder GN 2/1. Das spart Ihnen nicht nur Platz, sondern auch bares Geld. Bei allen umluftgekühlten Modellen können Sie sogar noch die unteren Sicken vor dem Kältefach nutzen. Clever!

*modellabhängig, ggü. Vorgängermodell



B.PROTHERM E NEUTRAL

Perfekt für alle Speisen, die nicht aktiv kalt- oder warmgehalten werden müssen – aber auch für die passive Kühlung mit Eutektischer Platte bestens geeignet. Tür und Korpus schützen die Speisen mit ihrer doppelwandigen Isolierung während Transport und Bereitstellung vor Temperaturschwankungen. Ganz neu mit dabei:
Das Undercounter-Modell BPT E 12 N – perfekt zum Einschieben unter Tische und Theken.



INFORMATIONS	BPT E 12 N	BPT E 18 N	BPT E 24 N	BPT E 30 N
Best.-Nr.	575 195	575 196	575 197	575 198
KAPAZITÄT	12 Paar Auflagesicken, davon 12 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	18 Paar Auflagesicken, davon 18 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	24 Paar Auflagesicken, davon 24 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	30 Paar Auflagesicken, davon 30 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen
MAßE	L x B x H (mm): 521 x 821 x 782 mm	L x B x H (mm): 521 x 821 x 1072 mm	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1302 mm	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm
MORE	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos





B. PRO THERM E BEHEIZT (UMLUFT)

Frisch gegerate Speisen kommen mit den umluftbeheizten B. PRO THERM E in Bestform ans Ziel. Neu im Team: Das Undercounter-Modell BPT E 12 H zum Einschieben unter Tische und Theken. Das innovative Luftführungskonzept erzeugt eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung im Innenraum. Die doppelwandige Isolierung von Gerätekorpus und Tür sorgt zusätzlich für Temperatursicherheit.

Cleveres Extra: Mit Eutektischer Platte und eingeschalteter Lüftung (ohne Heizbetrieb) lassen sich alle Modelle auch für den Transport gekühlter Speisen einsetzen.



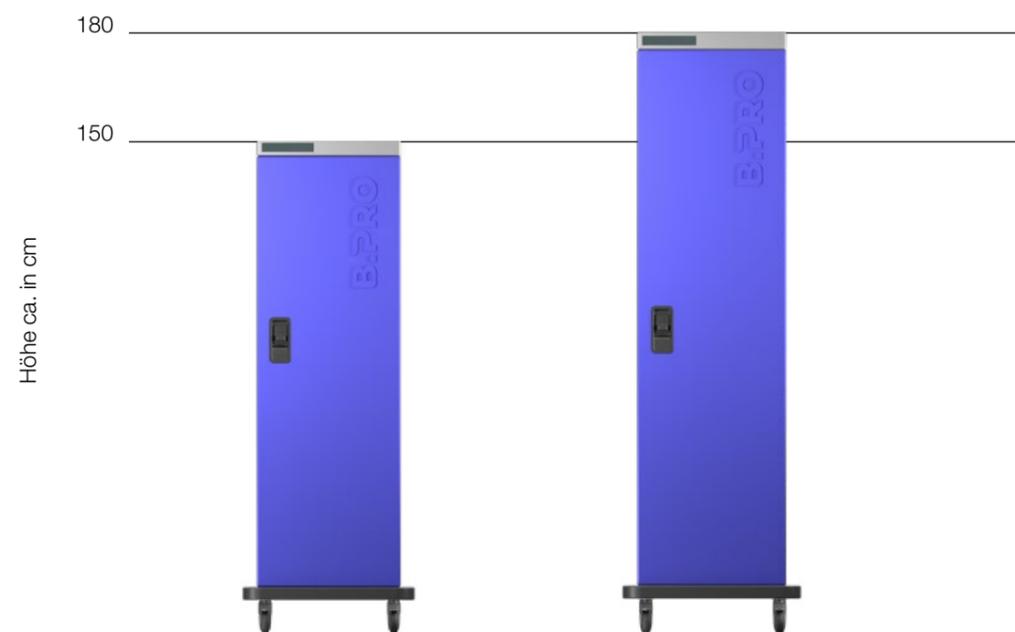
INFOS	BPT E 12 H Best.-Nr. 575 199 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	BPT E 18 H Best.-Nr. 575 200 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	BPT E 24 H Best.-Nr. 575 201 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	BPT E 30 H Best.-Nr. 575 202 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt
KAPAZITÄT	12 Paar Auflagesicken, davon 12 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	18 Paar Auflagesicken, davon 18 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	24 Paar Auflagesicken, davon 24 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	30 Paar Auflagesicken, davon 30 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen
MAßE	L x B x H (mm): 521 x 821 x 782 mm	L x B x H (mm): 521 x 821 x 1072 mm	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1302 mm	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm
LEISTUNG	220–240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,99 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,99 kW
MORE	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos

B.PROTHERM E GEKÜHLT (UMLUFT)

Ob gekühlte Speisen, Salate oder Desserts in GN-Behältern – die B.PROTHERM E mit Umluftkühlung halten alles zuverlässig kalt. Der digital regelbare Temperaturbereich von +2 °C bis +10 °C lässt sich gradgenau einstellen.

Die neue Luftführung sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Kälteverteilung im ganzen Wagen. Die doppelwandige Isolierung verhindert unnötigen Kälteverlust. Für alle B.PROTHERM E mit Umluftkühlung kommt das umweltfreundliche Kältemittel Propan R290 zum Einsatz – gut für die Umwelt und gut für uns alle.

Mehr Kapazität: Dank intelligenter Kältefach-Platzierung können Sie sogar noch die unteren Sicken vor dem Kältefach nutzen.



INFORMATIONS	BPT E 30 (24) C	BPT E 36 (30) C
INFORMATIONS	Best.-Nr. 575 203 Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C umluftgekühlt	Best.-Nr. 575 204 Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C umluftgekühlt
KAPAZITÄT	30 Paar Auflagesicken, davon 24 x GN 1/1 + 6 x GN 1/2 oder deren Unterteilungen	36 Paar Auflagesicken, davon 30 x GN 1/1 + 6 x GN 1/2 oder deren Unterteilungen
MAßE	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1762 mm
LEISTUNG	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW
MORE	mehr Infos 	mehr Infos



B. PROTHERM E COMBI | DUO

Zwei in einem – mit zwei unterschiedlichen Temperaturen in einem einzigen Wagen. Die neuen B.BROTHERM E combi und duo bieten Ihnen zwei thermisch getrennte Fächer für mehr Flexibilität bei Transport und Zwischenlagerung.

Wählen Sie aus sechs Kombinationen von Umluftheizung, Umluftkühlung und neutralen Fächern die Ausführung, die Ihren Anforderungen am besten entspricht.

B. PROTHERM combi sind mit zwei übereinander angeordneten Fächern besonders platzsparend konzipiert.

B. PROTHERM duo mit ihren zwei nebeneinander angeordneten Fächern sind perfekt für größere Mengen geeignet.

NEU



B. PROTHERM E COMBI | DUO

Mit zwei thermisch getrennten Fächern für GN 1/1



INFO	BPT E 2 x 12 combi H/H Best.-Nr. 575 208 <i>Temperaturbereich:</i> +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	BPT E 2 x 12 combi H/N Best.-Nr. 575 210 <i>Temperaturbereich:</i> +30 °C bis +95 °C neutral / umluftbeheizt	BPT E 2 x 18 duo H/H Best.-Nr. 575 206 <i>Temperaturbereich:</i> +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	BPT E 2 x 18 duo H/N Best.-Nr. 575 209 <i>Temperaturbereich:</i> +30 °C bis +95 °C neutral / umluftbeheizt	BPT E 2 x 30 duo H/H Best.-Nr. 575 207 <i>Temperaturbereich:</i> +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	BPT E 2 x 30 (24) duo H/C Best.-Nr. 575 211 <i>Temperaturbereich:</i> +30 °C bis +95 °C / +2 °C bis +10 °C umluftbeheizt / umluftgekühlt
KAPAZITÄT	2 x 12 Paar Auflagesicken, davon je 12 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	2 x 12 Paar Auflagesicken, davon je 12 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	2 x 18 Paar Auflagesicken, davon je 18 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	2 x 18 Paar Auflagesicken, davon je 18 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	2 x 30 Paar Auflagesicken, davon je 30 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	2 x 30 (24) Paar Auflagesicken, davon 30 x GN 1/1 + 24 x GN 1/1 und 6 x GN 1/2 oder deren Unterteilungen
MAßE	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm	L x B x H (mm): 1026 x 821 x 1072 mm	L x B x H (mm): 1026 x 821 x 1072 mm	L x B x H (mm): 1026 x 821 x 1565 mm	L x B x H (mm): 1026 x 821 x 1565 mm
LEISTUNG	220–240 V, 50/60 Hz / 1,59 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,59 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,97 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,26 kW
MORE	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 

B.PROTHERM E BANQUET

Für jedes Bankett bestens gerüstet: Mit den neuen B.PROTHERM E banquet für GN 2/1 bringen Sie Ihre vorportionierten Speisen sicher und souverän auf den Tisch. Die Wagen sind auch mit zwei getrennten Fächern für zwei unterschiedliche Temperaturen in einem Gerät erhältlich: neutral, mit Umluftheizung und Umluftkühlung.

Speisenqualität im Griff: Alle Modelle mit Umluftheizung sind optional mit 3-stufiger Regulierung für die Luftfeuchte erhältlich. So können Sie für Ihre Speisen jederzeit das passende Innenraumklima schaffen. Mit der optionalen Sichtglas-Tür haben Sie den Füllstand der Wagen immer im Blick. Sie verhindert unnötiges Öffnen und damit häufiges Nachheizen – gut für die Energiebilanz.



B.PROTHERM E BANQUET

Bankettwagen und zwei in einem für GN 2/1



INFOS	BPT E 36 (30) C banquet	BPT E 36 H banquet	BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet
	Best.-Nr. 575 216 Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C umluftgekühlt	Best.-Nr. 575 212 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	Best.-Nr. 575 215 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt / neutral	Best.-Nr. 575 213 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	Best.-Nr. 575 217 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C / +2 °C bis +10 °C umluftbeheizt / umluftgekühlt	Best.-Nr. 575 214 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	Best.-Nr. 575 218 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C / +2 °C bis +10 °C umluftbeheizt / umluftgekühlt
KAPAZITÄT	36 Paar Auflagesicken, davon 30 x GN 2/1 + 6 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	36 Paar Auflagesicken, davon 36 x GN 2/1 oder deren Unterteilungen	2 x 16 Paar Auflagesicken, davon je 16 x GN 2/1 oder deren Unterteilungen	2 x 16 Paar Auflagesicken, davon je 16 x GN 2/1 oder deren Unterteilungen	2 x 16 Paar Auflagesicken, davon 16 x GN 2/1 + 10 x GN 2/1 und 6 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	2 x 36 Paar Auflagesicken, davon je 36 x GN 2/1 oder deren Unterteilungen	2 x 36 Paar Auflagesicken, davon 36 x GN 2/1 + 30 x GN 2/1 und 6 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen
MAßE	L x B x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x B x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x B x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x B x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x B x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x B x H (mm): 1436 x 941 x 1795 mm	L x B x H (mm): 1436 x 941 x 1795 mm
LEISTUNG	220–240 V, 50/60 Hz / 0,35 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,68 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,18 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 2,32 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,53 kW	240 V, 50/60 Hz / 3,35 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 2,03 kW
MORE	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos

B. PROTHERM E



HIGHLIGHTS

Immer ein bisschen besser – mit jeder Menge durchdachter Details



EINFACHE STEUERUNG

Übersichtlich aufgebaut und intuitiv zu bedienen. Damit Sie Temperatur und Funktionen immer besten im Blick behalten



EUTEKTISCHE PLATTEN

Platten rein, Lüftung an, Heizung aus – so können alle beheizbaren Modelle auch für den Transport gekühlter Speisen eingesetzt werden



SCHWALLRAND

Weniger Rutschgefahr, mehr Sicherheit – der optimierte Schwallrand verhindert das Auslaufen von Kondenswasser



LUFTFÜHRUNG

Das neue Luftführungssystem und Abstandshalter an der Rückwand sorgen für schnelle und gleichmäßige Temperaturverteilung



PANIK-ÖFFNUNG

Mithilfe des leuchtenden Druckknopfs an der Innenseite der Tür kann diese im Notfall von innen geöffnet werden



TÜRÖFFNUNG

Einfaches Türöffnen durch Hochziehen des Knopfes



PASSIVE KÜHLUNG

Für den kurzzeitigen Transport gekühlter Speisen in allen neutralen B.PROTHERM E Modellen

OPTIONEN

Immer ein bisschen besser – mit jeder Menge
Möglichkeiten für Ihren individuellen Workflow



INDIVIDUALISIERUNG

Pulverbeschichtung in 12 ansprechenden Designfarben – für die Anpassung an Ihr Ambiente oder für die logistische Zuordnung



ZUSÄTZLICHER STOSSSCHUTZ AUF DEM DACH

Robuster Schutz vor Beschädigungen beim Außer-Haus-Transport, schafft zudem extra Nutzfläche auf dem Dach



ZUSATZSTECKDOSE AN DER RÜCKWAND

Ermöglicht das Koppeln weiterer Geräte in einer Kette



3-ODER 4-SEITIGE GALERIE

Für zusätzliche Nutzfläche und den sicheren Transport von z. B. Euroboxen oder B.PROTHERM K (aus Kunststoff) auf dem Dach



KOMFORT-TÜRÖFFNUNG

Einfaches Öffnen durch Fußbetätigung – erleichtert das Handling und beschleunigt den Workflow bei vollen Händen

OPTIONEN

Immer ein bisschen weiter gedacht – hochwertig,
alltagstauglich und zukunftsfähig



BEFEUCHTUNGSSYSTEM

für umluftbeheizbare B.PROTHERM banquet: Wählen Sie das beste Klima für Ihre Warmspeisen – die Luftfeuchtigkeit ist in drei Stufen nach Bedarf regulierbar



SICHTGLAS-TÜR

Füllstand auf einen Blick erkennen – verhindert häufiges Öffnen der Tür und spart so Energie (nur für B.PROTHERM banquet)



CONNECTIVITY

Die optionale IoT-Sensortechnik erfasst die relevanten Daten permanent und umfassend, wie zum Beispiel Temperatur oder Standzeiten. Die Sensortechnik kann entweder über WLAN oder ortsunabhängig via LTE-Technologie ausgestattet werden.

- Digitale HACCP Dokumentation: Intelligente Lösung zur Sicherung von Qualität und Hygiene für Ihre Speisenlogistik
- Zur zentralen, digitalen Durchführung, Überwachung, Optimierung, Analyse sowie zur Archivierung betrieblicher Prozesse und kritischer Kontrollpunkte
- Über die zugehörige App auch bequem via Smartphone oder Tablet steuerbar

WEITERE OPTIONEN:

- **Menükarten-Halterung**
für Tür frontseitig, aus Edelstahl zum Aufkleben für DIN A5/A6 Menükarten
- **Thermisches Trennelement**
für BPT E Neutral-Modelle, zum Unterteilen des Innenraums für den Einsatz verschiedener Temperaturzonen
- **Tür, abschließbar**
- **Zugdeichsel und Kupplung**
- **Verschiedene Rollenausführungen**
- **GN-Einschubrahmen**
- **Eutektische Platten**
- **Hygieneausführung H1**

BESTÜCKUNGS- BEISPIELE

Die neuen B.PROTHERM E bieten Ihnen bis zu 50 % mehr Kapazität* pro Wagen. Der durchgängig gleichmäßige Sickenabstand von nur 38,3 mm lässt Ihnen jede Menge Freiheiten bei der optimalen Bestückung – für eine effiziente und platzsparende Nutzung des Innenraums mit allen GN-Behältertiefen.

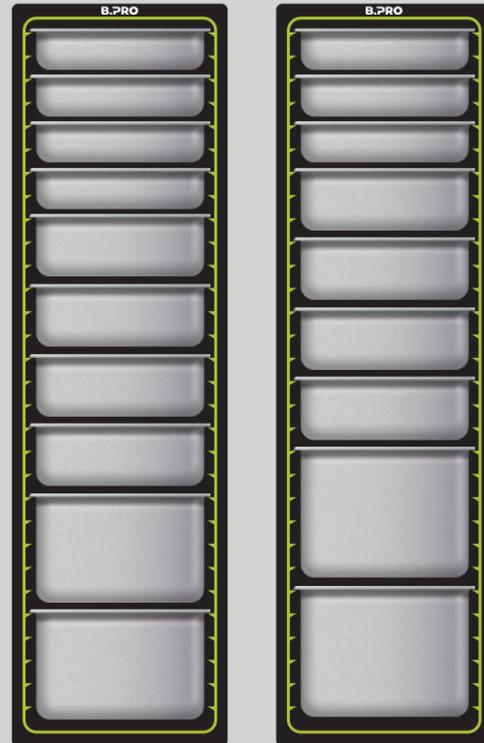
*modellabhängig, ggü. Vorgängermodell

**90
LITER**

1 x BPT E 30 H
225 PORTIONEN
bei 400 g Lasagne
pro Person



15 x GN 1/1-65



4 x GN 1/1-65
4 x GN 1/1-100
2 x GN 1/1-150

3 x GN 1/1-65
4 x GN 1/1-100
2 x GN 1/1-200

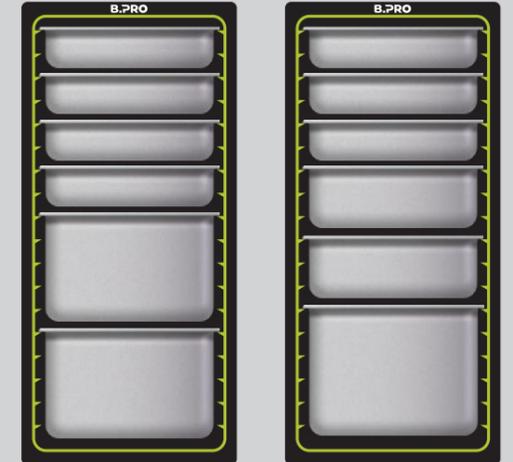
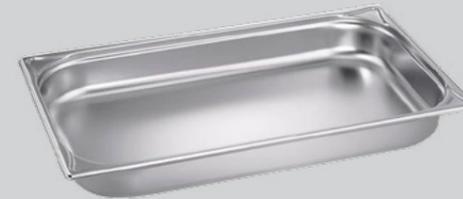
Weitere Bestückungsmöglichkeiten

**54
LITER**

1 x BPT E 18 H
135 PORTIONEN
bei 400 g Lasagne
pro Person



9 x GN 1/1-65



4 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-150

3 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-200

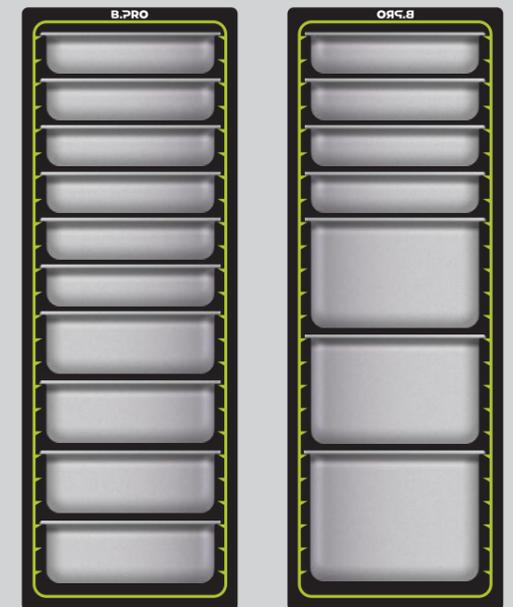
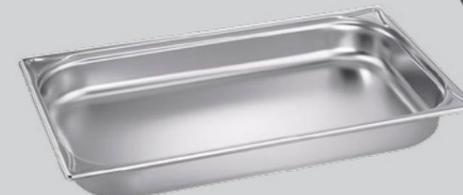
Weitere Bestückungsmöglichkeiten

**72
LITER**

1 x BPT E 24 H
180 PORTIONEN
bei 400 g Lasagne
pro Person



12 x GN 1/1-65



6 x GN 1/1-65
4 x GN 1/1-100

4 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-150
1 x GN 1/1-200

Weitere Bestückungsmöglichkeiten

EIN TOLLES TEAM

B.PROTHERM K aus Kunststoff – in Kombination mit den Edelstahl-Modellen



Leicht zu tragen, robust und vielseitig: Die Speisetransport-Behälter B.PROTHERM K aus tiefgezogenem Kunststoff bieten Ihnen die perfekte Ergänzung zu den B.PROTHERM E aus Edelstahl.

Die kompakten Kunststoff-Behälter sorgen mit ihrem geringen Gewicht für zusätzliche Flexibilität. Angepasst an Ihre Anforderungen können Sie frei kombinieren – stellen Sie einfach für Ihr Einsatzgebiet das jeweils beste Set zusammen.



B.PROTHERM K aus Kunststoff gibt es in fünf verschiedenen Größen, mit vielen Extras und Transporthilfen, unbeheizt, beheizbar, mit Umluft-Heizung und sogar mit gradgenauer Temperatur-Regulierung. Auf der Unterseite der Kunststoff-Behälter angebrachte Kufen sorgen für sicheren Halt, auch beim platzsparenden Übereinanderstapeln.

KOMPATIBILITÄT AUF DER GANZEN LINIE
Immer eine passende Lösung: Die Systemfamilie B.PROTHERM für den qualitätsbewussten Speisetransport in Betriebsgastronomie, Sozialgastronomie, Kantinen, Mensen oder Catering von Großveranstaltungen.



Weitere Info zu B.PROTHERM K aus Kunststoff finden Sie [hier](#).





PERFEKT BELADEN

Gastronorm-Behälter von B.PRO – Ihr Mehrwert in der Profiküche und beim Speisentransport

**SOFORT
AB LAGER
LIEFERBAR
AB 1 STK.**



MEHR NUTZEN Auswahl, Qualität, Preis und Leistung – bei Gastronorm-Behältern von B.PRO passt alles. Und vom Wareneingang bis zur Speisenausgabe läuft mit ihnen alles wie am Schnürchen.

MEHR AUSWAHL Das Gastronorm-System von B.PRO umfasst mehr als 200 Behälter, Deckel, Bleche und Kocheinsätze. Aus Edelstahl oder Polycarbonat. In allen gängigen Größen und Tiefen. Und für alle Anwendungsfälle in der Gemeinschaftsverpflegung.

MEHR ERFAHRUNG Als erster deutscher Hersteller – mit der Erfahrung von rund 60 Jahren – fertigt B.PRO erstklassige Gastronorm-Behälter. Immer auf hochmodernen Anlagen. Immer mit Qualität „made in Germany“.

MEHR QUALITÄT Gastronorm-Behälter von B.PRO bleiben ein Küchenleben lang in Form. Und machen sich mehr als bezahlt.



Weitere Info zu Gastronorm-Behältern von B.PRO finden Sie [hier](#).



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

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