B.PRO
CATERING SOLUTIONS

REGALWAGEN

Die große Flotte für den anspruchsvollen Küchenalltag

Glatte Oberflächen für einfache Reinigung und hygienegerechte Nutzung

Durchschubsicherung auf beiden Seiten

Robuste Konstruktion durch verschweißte Querverstrebungen auf beiden Seiten

GUTE FAHRT

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

B.PRO Regalwagen überzeugen durch die durchdachte 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 und mehr Design.

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

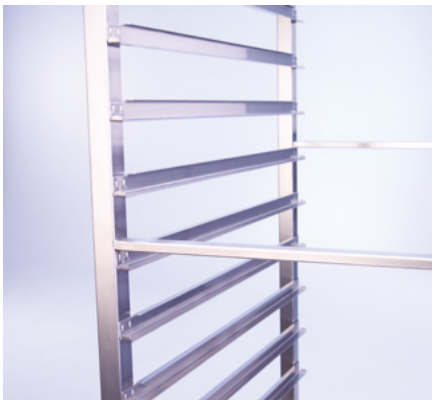
Wählen Sie aus 19 Modellen und dem sinnvollen Zubehörprogramm von Verkleidungen in Edelstahl und Resopal bis hin zu Staubschutz- und Isolierhauben.

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

B.PRO Regalwagen: Robuste Ausführung für den täglichen Einsatz.

Robust im täglichen Einsatz
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 Kippsicherung.



Quer verbunden
Querverstrebungen 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 erleichtert die hygienegerechte Reinigung, da Schmutzkanten reduziert werden.

Auch unterwegs sicher
Die Durchschubsicherung ist beidseitig angebracht und unterstützt den sicheren Transport in beide Richtungen.

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	73 mm	73 mm	73 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 Tabletts	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	1171 x 614 x 908 mm	812 x 625 x 1200 mm	1171 x 818 x 1207 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**

B.PRO REGALWAGEN FÜR DEN EINSATZ BEI COOK & CHILL

Modell	RWR 3 KS Regalwagen	RWR 3-A KS Regalwagen
Besonderheit	zur Bereitstellung der Speisen für die Portionierung am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, mit durchgehender Bodenplatte	
Maße (L x B x H)	ca. 1171 x 614 x 909 mm	ca. 1171 x 818 x 1206 mm
Auflagenpaare	3 x 7 Paar + 3 Paar	3 x 7 Paar + 3 Paar + 3 Paar im Aufsatz
Auflagenabstand	82 mm	
Kapazität	24 x GN 1/1 oder 48 x GN 1/2	27 x GN 1/1 oder 54 x GN 1/2
Gewicht (Kunststoffrollen)	ca. 30 kg	ca. 38 kg
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* **573 384**	Kunststoff* **573 386**

* rostfrei gem. DIN 18867-8

B.PRO REGALWAGEN FÜR DEN EINSATZ BEI COOK & CHILL

Modell	RWR 4 KS Regalwagen	RWR 4-A KS Regalwagen	RWR 161 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 Tabletts am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, mit durchgehender Bodenplatte
Maße (L x B x H)	ca. 1527 x 614 x 909 mm	ca. 1527 x 818 x 1206 mm	ca. 663 x 734 x 1647 mm
Auflagenpaare	4 x 7 Paar + 4 Paar	4 x 7 Paar + 4 Paar + 4 Paar im Aufsatz	18 Paar
Auflagenabstand	82 mm		73 mm
Kapazität	32 x GN 1/1 oder 64 x GN 1/2	36 x GN 1/1 oder 72 x GN 1/2	18 x GN 2/1 oder 36 x GN 1/1
Gewicht (Kunststoffrollen)	ca. 30 kg	ca. 38 kg	--
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* **575 377**	Kunststoff* **575 378**	Kunststoff* **575 379**

* 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

TWE 6 x 4 mit ergonomischem Schiebegriff

Optional für TWE 6 x 4

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 Reißverschluss	RWR 160	**568 771**
			RWR 161	**568 772**
			RWRR 161	**568 757**
			RWRR 162	**568 773**
			RWR-VP 163	**573 018**
	Isolierhaube für Regalwagen	**Isolierhaube,** Innen- und Außenseite aus lebensmitteltauglichem und reißfestem PE, 300 µ, Füllung: 3 mm dickes PP, beidseitig aluminiert, 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	
	Transport-sicherungsbügel	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 unterschiedlichen Anforderungen gerecht werden, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei spezialisierten 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 steht für strukturierte Prozesse sowie ein hohes Maß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

ca0119/06-26 PDF 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