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.

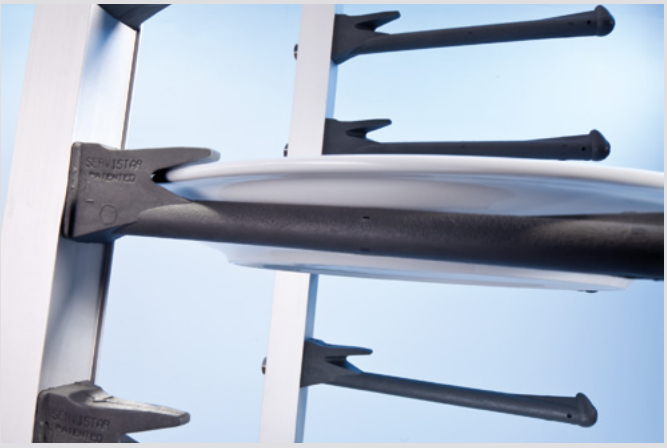
B.PRO SERVISTAR mit cleverem Tellerhalter: Mehr Platz zum Arbeiten, weniger Stress beim Servieren.

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 seinen 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.

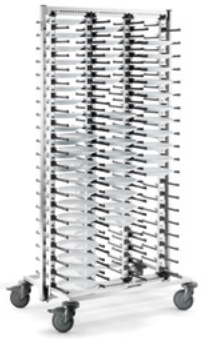
Perfekt verpackt, schnell montiert
Qualität zeigt sich bei B.PRO auch in der sorgfältigen Verpackung. Mit unserem cleveren Flat-Pack-Verpackungskonzept sind alle Teile transportsicher und übersichtlich untergebracht.

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 Verstellschrauben 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	- 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	- 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**

Liefervariante	Lieferung im Flat Pack	Lieferung im Flat Pack
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff * **573 697**	Kunststoff * **573 701**
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, Nachrüsten nicht möglich). <u>ACHTUNG: Nicht möglich bei Lieferung im Flat Pack.</u>	Alle SERVISTAR GASTRO	**Bitte bei Bestellung angeben**

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.

ca0118/10-24 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