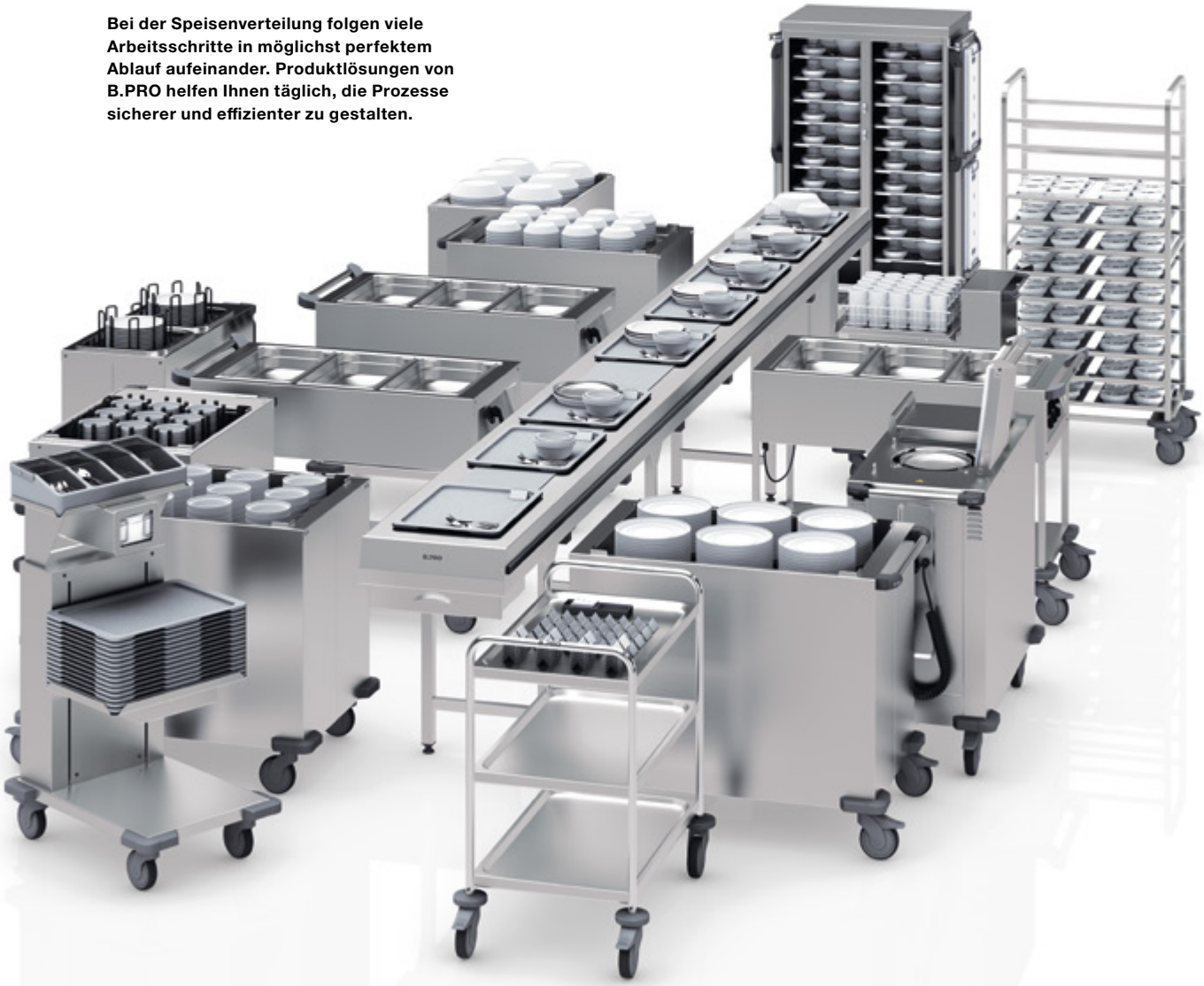
AM LAUFENDEN BAND

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 Caterting Solutions 2
Cook & Serve 4
Cook & Chill, Portionierung im gekühlten Raum 6
Cook & Chill, Portionierung bei Raumtemperatur 8
Cook & Chill, Portionierung bei Raumtemperatur mit gekühltem Speisenverteilband 10
Kühlstationen 12
Automatisierung 16
Speisenverteilbänder 20
Speisenausgabe- und -transportwagen 23
Spender 24
Tablett-Transportwagen 26
Servierwagen 27

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.

Cook & Serve	Cook & Chill
Wareneingang Lagern Vorbereiten Garen/Zubereiten	Wareneingang Lagern Vorbereiten Garen/Zubereiten Schnellkühlen Kühl lagern im Gebinde
Warm/Kühl halten	**Kühlen**
Portionieren	**Kalt portionieren**
Transportieren	**Kalt transportieren**
	Kalt lagern
Regenerieren und Verteilung der Tabletts an die Patienten/Gäste	
Wiedereinräumen, Rücktransport, Reinigung und Bereitstellung für den nächsten Einsatz	

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 & Chilll. 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.

Regalwagen
RWR 161 für vorportionierte Kaltkomponenten wie Desserts oder Salate

Korbspender
CCE 53/53 für Tassen

Tablett-Transportwagen
TTW-PK 20-115 DZE, mit eutektischen Platten bestückt

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

Bühnenspender
CE 88/61

SAW 3

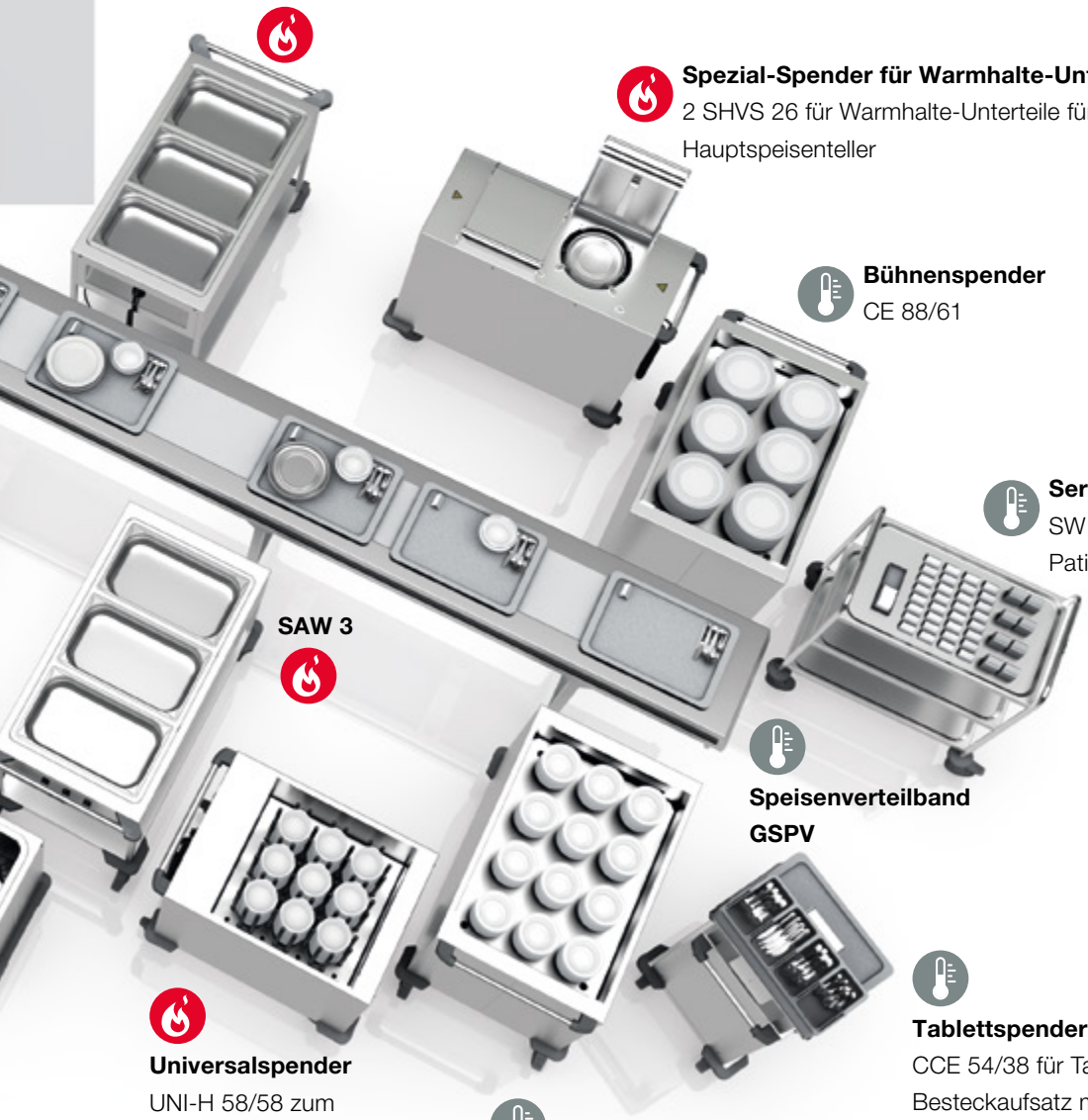
Tellerspender
TS-UH2 18-33 zum Warmhalten und Abstapeln von Hauptspeisentellern

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 sicherstellen zu können. 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.

nicht beheizt oder gekühlt **beheizbar** **kühlbar**

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 161 mit integrierter, aktiver Umluftkühlung, in Kombination mit dem Regalwagen RWR 161 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

Speisenverteilband GSPV

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

Universalspender
UNI-H 58/58 zum Warmhalten und Abstapeln von Suppentassen

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

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 Tellerspendern mit Kühlschlitzen stehen die gekühlten Geschirrteile 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 Metern 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 Speisenmenge. Zum Beispiel:

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

Gekühlter Raum gemäß HACCP-Richtlinien

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

Regalwagen
RWR 161 für vorportionierte Kaltkomponenten wie Desserts oder Salate

Bühnenspender
CE 88/61 für Clochen auf Hauptspeisentellern

Regalwagen
RWR 3-A

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

Korbspender
CCE 53/53 für Tassen

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

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

Speisenverteilband
RSPV

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

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

nicht beheizt oder gekühlt **beheizbar** **kühlbar**

COOK & CHILL

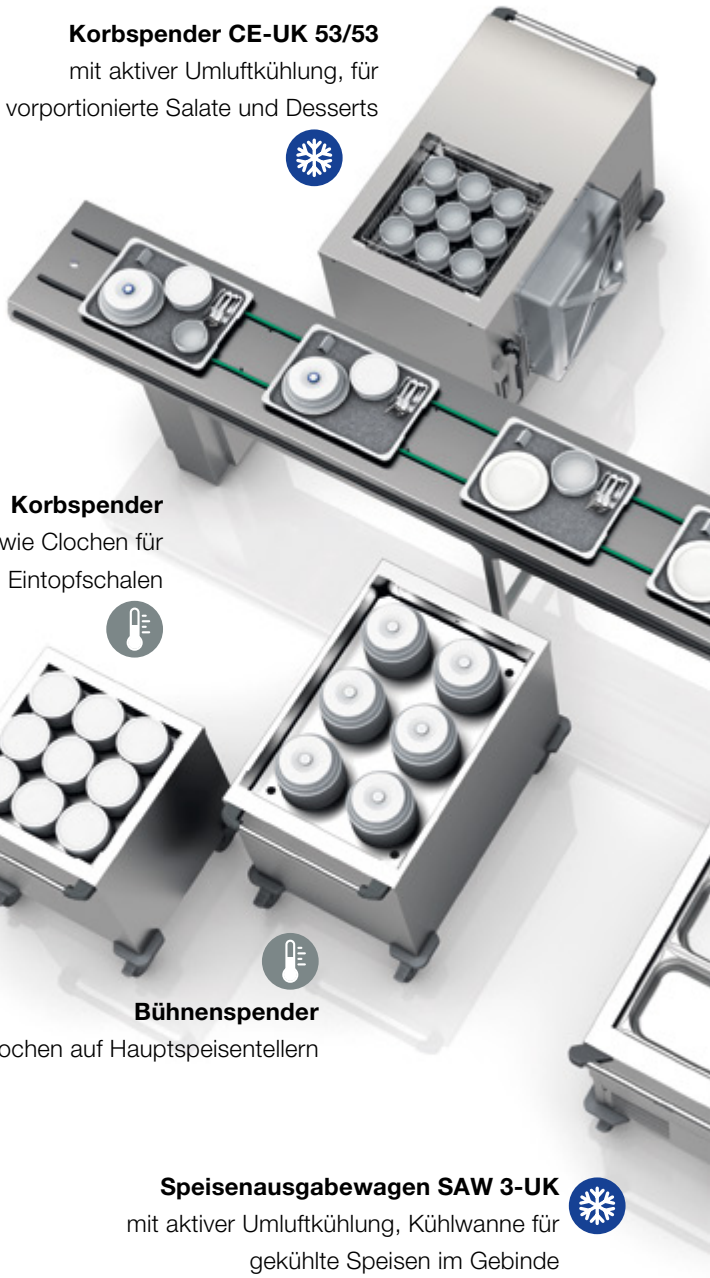
Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur:

Die Lösung für kaltes Bestücken am Band.

Wenn kein gekühlter Portionierraum 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.

Geschirrteile, 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.



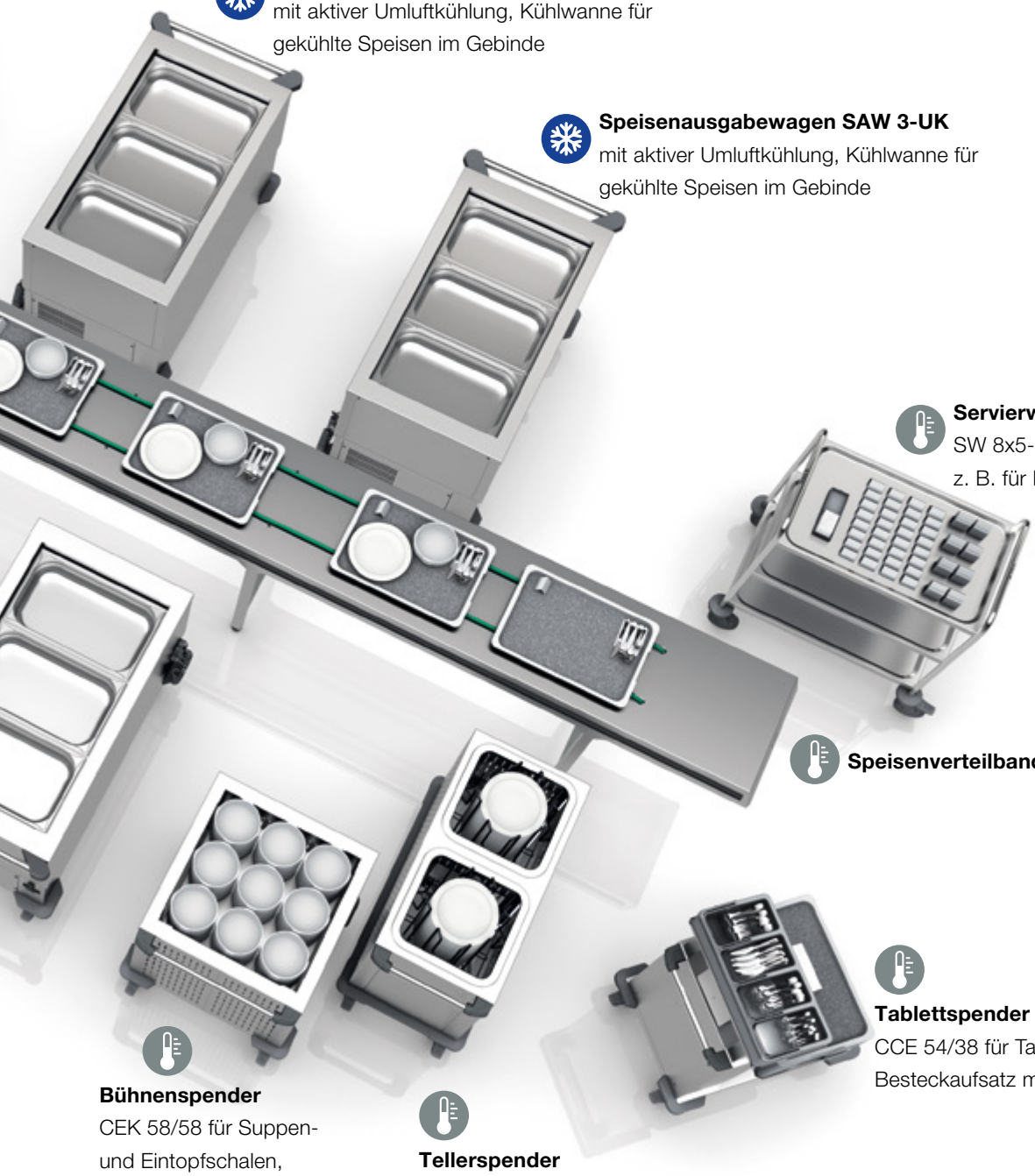
Korbspender CE-UK 53/53
mit aktiver Umluftkühlung, für vorportionierte Salate und Desserts

Korbspender
CE 53/53 für Deckel sowie 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 Tabletts, inkl. optionalem Besteckaufsatz mit Serviettenspender

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

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

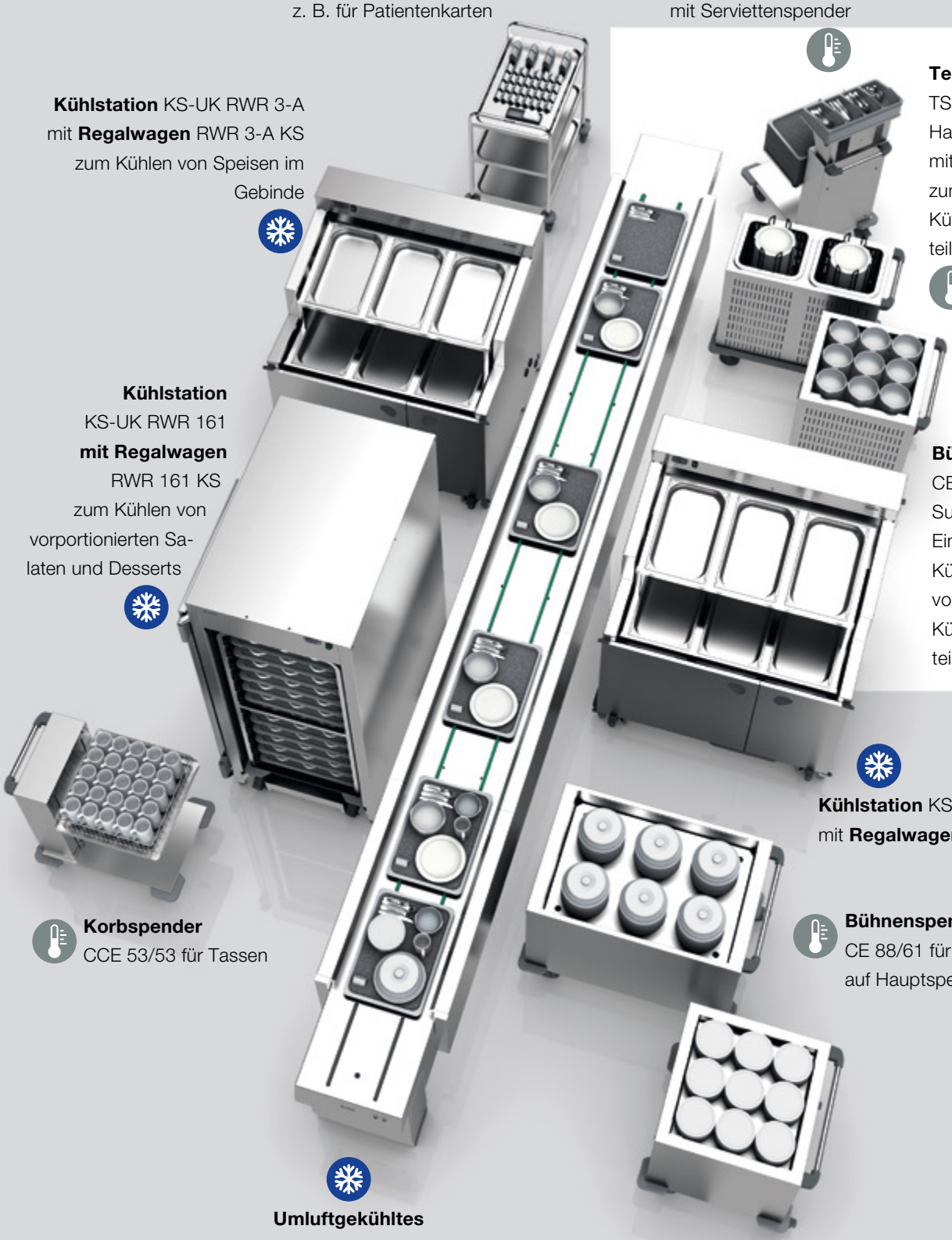
COOK & CHILL

High-End für HACCP: Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur mit dem umluftgekühltem Speisenverteilband 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 Speisenverteilband 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.

Bei B.PRO finden Sie immer durchdachte Lösungen für eine komplette Kühlkette und maximale Hygiene bei Cook & Chill.



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

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

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

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

Kühlstation
KS-UK RWR 161
mit Regalwagen
RWR 161 KS
zum Kühlen von vorportionierten Salaten und Desserts

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

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

Korbspender
CCE 53/53 für Tassen

Bühnenspender
CE 88/61 für Clochen auf Hauptspeisentellern

Umluftgekühltes Speisenverteilband RSPV-UK

Korbspender
CE 53/53 für Deckel sowie 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 Geschirrteilen und zum Kalthalten von Speisen – vor und während der Portionierung.

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

Kühlstation KS-UK für Regalwagen RWR 3 KS und 3-/4-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 161 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 dynamsiche Duo zum Kalthalten der am Band bereitgestellten Speisen im Gebinde.

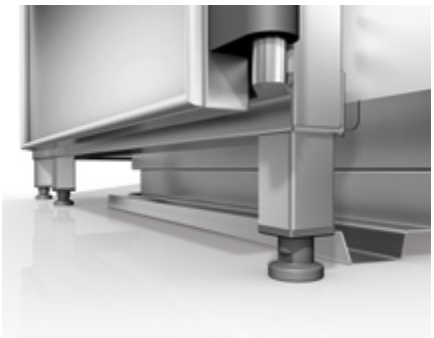
Weitere Informationen über diese Produkte sowie das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

Auf Wunsch: Optimal genutzter Platz
Optional lassen sich die Kühlstationen 3-A und 4-A mit versenkbaren Türen ausstatten.

Tauwasserverdunstung
Durch den elektrisch beheizten Tauwasserverdunster wird das Abführen von Tauwasser überflüssig.

Schneller Anschluss
Schnellverschlusskupplungen ermöglichen ein einfaches und schnelles Verbinden der Kälteträgerleitungen mit dem bauseitigen Kältekreislauf. Nur in Verbindung mit Kälteträgern (Glycol, Kühlsole) – nicht in Verbindung mit klassischen Kältemitteln verfügbar.

Mobil durch Rollen
Die Kühlstation kann z. B. zu Reinigungszwecken verschoben werden. Nur in Verbindung mit Schnellverschlusskupplungen – nicht in Verbindung mit klassischen Kältemitteln verfügbar..



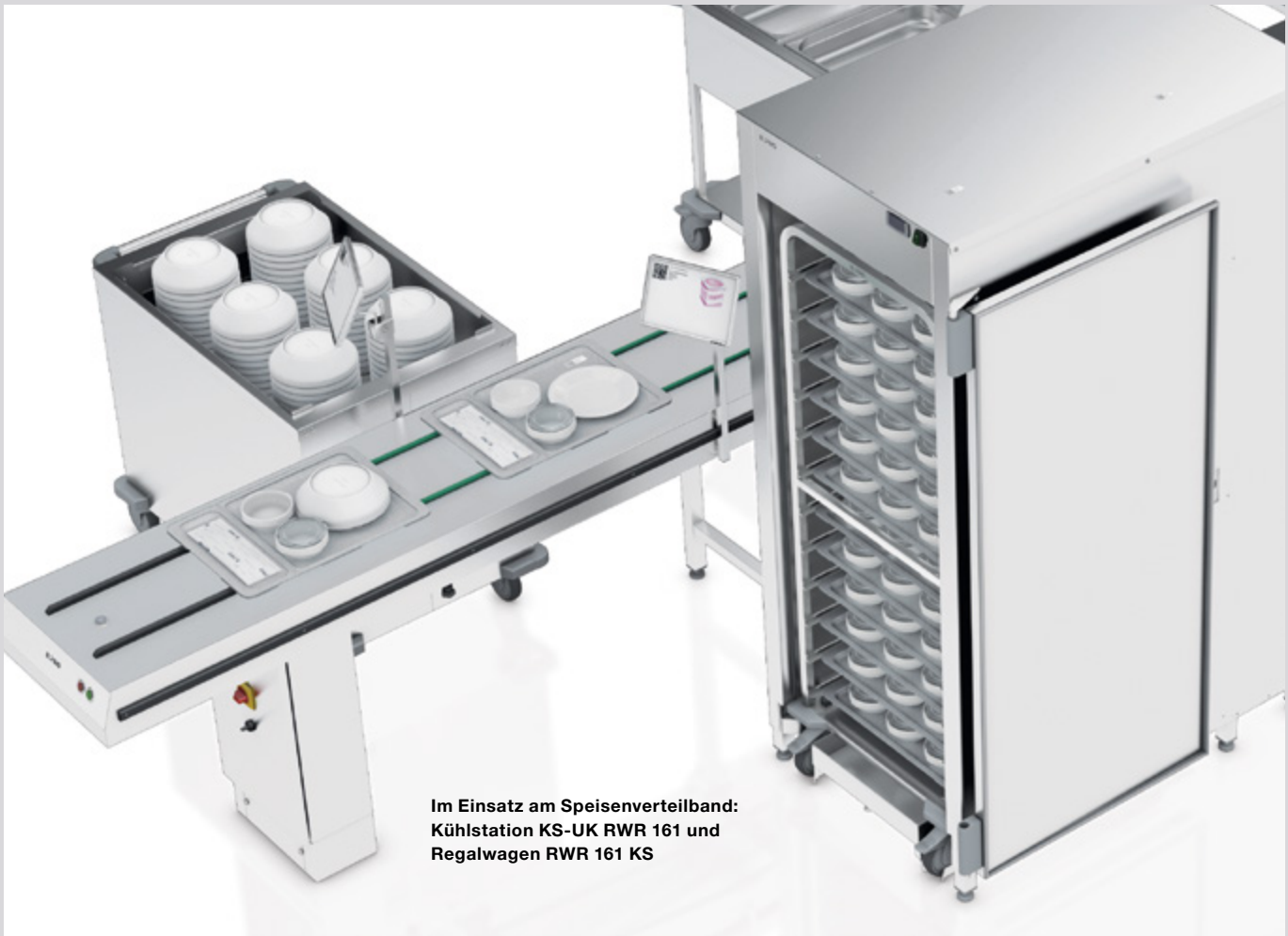
Fester Stand und anpassbares Bodenniveau
Höhenverstellbare Stellfüße ermöglichen ein optimales Anpassen an das Bodenniveau und einen festen Stand.

14

Kühlstation KS-UK RWR 3-A	Regalwagen RWR 3 KS	Regalwagen RWR 3-A KS
- 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, R404A, R449A, R513A oder Kühlsole (Wasser-Glykol) - 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 / 50–60 Hz / 1N PE - Zu installierende Kälteleistung: 2,4 kW (bei t_0 = –10 °C) - Abmessungen: ca. 1290 x 1110 x 1375 mm - Gewicht: ca. 210 kg	- 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	
	- Anzahl Auflagenpaare: 3 x 7 Stück im Unterbau + 3 Einhängeplätze oben - Kapazität: 24 x GN 1/1 oder 48 x GN 1/2 - Abmessungen ca. 1171 x 614 x 909 mm - Gewicht: ca. 30 kg	- Anzahl Auflagenpaare: 3 x 7 Stück im Unterbau + je 3 Einhängeplätze oben und 3 im Aufsatz - Kapazität: 27 x GN 1/1 oder 54 x GN 1/2 - Abmessungen: ca. 1171 x 818 x 1206 mm - Gewicht: ca. 38 kg
Best.-Nr. 389 048	**Best.-Nr. 573 384** (Kunststoffrollen)	**Best.-Nr. 573 386** (Kunststoffrollen)

Kühlstation KS-UK RWR 161	Regalwagen RWR 161 KS
- Für Regalwagen RWR 161 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	- Zur Bereitstellung von vorportionierten Speisen auf Tabletts 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: 18 - Abstand der Auflageschienen: 73 mm - Kapazität: 18 x GN 2/1 oder 36 x GN 1/1 - Tragfähigkeit: 200 kg - Abmessungen: ca. 663 x 734 x 1647 mm - Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen - Kältemittel wahlweise R134a, R404A, R449A, R513A oder Kühlsole (Wasser-Glykol) - Anschlusswert: 220–240 V / 50–60 Hz / 1N PE - Zu installierende Kälteleistung: 2,8 kW (bei t_0 = –10 °C) - Abmessungen: ca. 780 x 1095 x 1940 mm - Gewicht: ca. 255 kg	
Best.-Nr. 389 047	**Best.-Nr. 575 379**

Kühlstation KS-UK RWR 4-A	Regalwagen RWR 4 KS	Regalwagen RWR 4-A KS
- Für Regalwagen RWR 4 KS und RWR 4-A KS - Zum Kalthalten der zur Portionierung am Band bereitgestellten Speisen im Regalwagen - Die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen - Kältemittel wahlweise R134a, R404A, R449A, R513A oder Kühlsole (Wasser-Glykol) - 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 / 50–60 Hz / 1N PE - Zu installierende Kälteleistung: 3,2 kW (bei t_0 = –10 °C) - Abmessungen: ca. 1647 x 1110 x 1375 mm - Gewicht: ca. 225 kg	- 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	
	- Anzahl Auflagenpaare: 4 x 7 Stück im Unterbau + 4 Einhängeplätze oben - Kapazität: 32 x GN 1/1 oder 64 x GN 1/2 - Tragfähigkeit: 200 kg - Abmessungen ca. 1527 x 614 x 909 mm - Gewicht: ca. 30 kg - Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	- Anzahl Auflagenpaare: 4 x 7 Stück im Unterbau + je 4 Einhängeplätze oben und 4 im Aufsatz - Kapazität: 36 x GN 1/1 oder 72 x GN 1/2 - Tragfähigkeit: 200 kg - Abmessungen: ca. 1527 x 818 x 1206 mm - Gewicht: ca. 38 kg - Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
Best.-Nr. 389 049	**Best.-Nr. 575 377**	**Best.-Nr. 575 378**



Im Einsatz am Speisenverteilband: Kühlstation KS-UK RWR 161 und Regalwagen RWR 161 KS

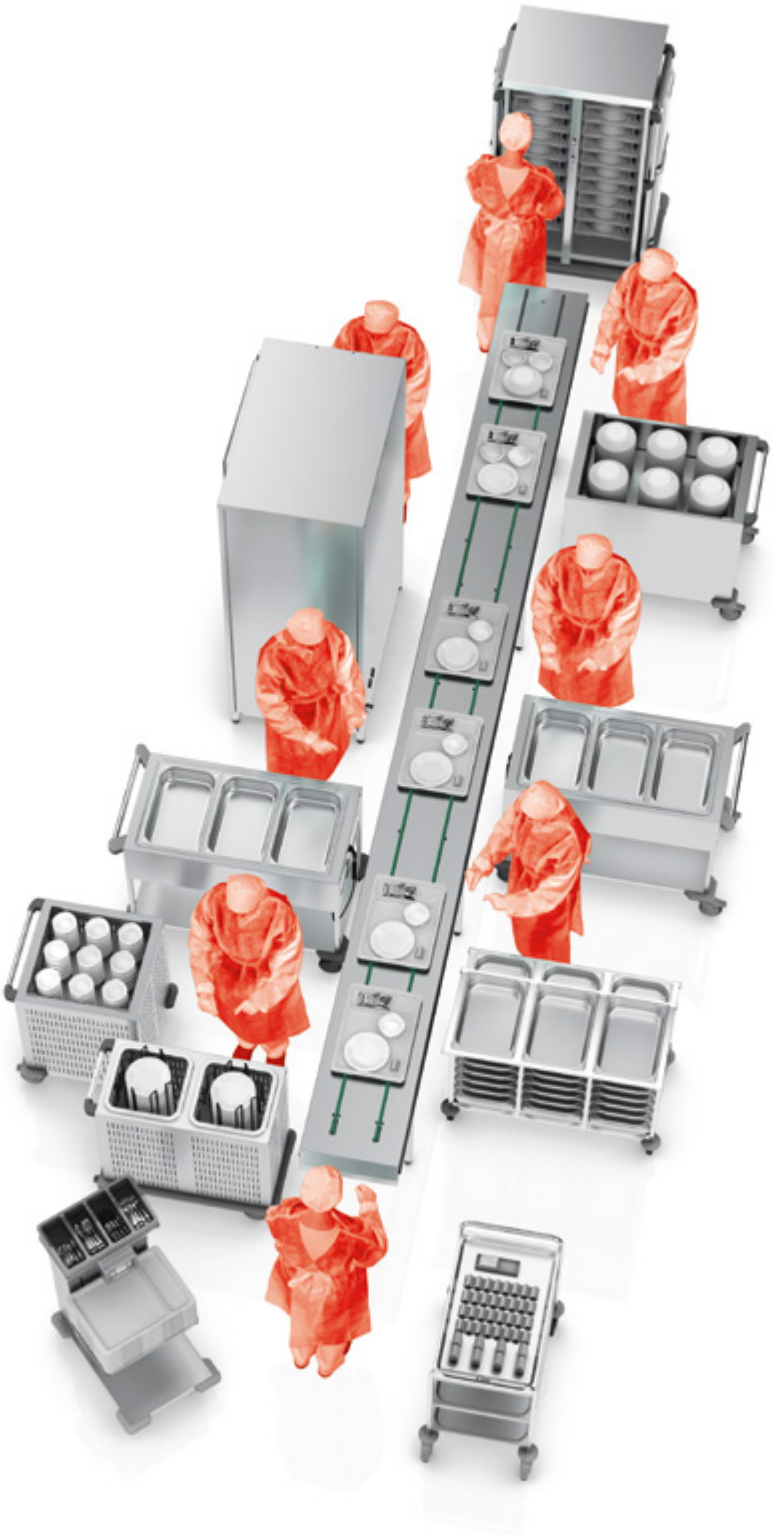
AUTOMATISIERUNG

Optimierte Prozesse am Speisenverteilband: Smarte Lösungen sichern beständige Qualität, schaffen Entlastung und steigern die Wirtschaftlichkeit.

Das Speisenverteilband ist das Herzstück Ihrer Portionierungslogistik – und ein Ort komplexer Abläufe, die jederzeit einwandfrei funktionieren müssen.

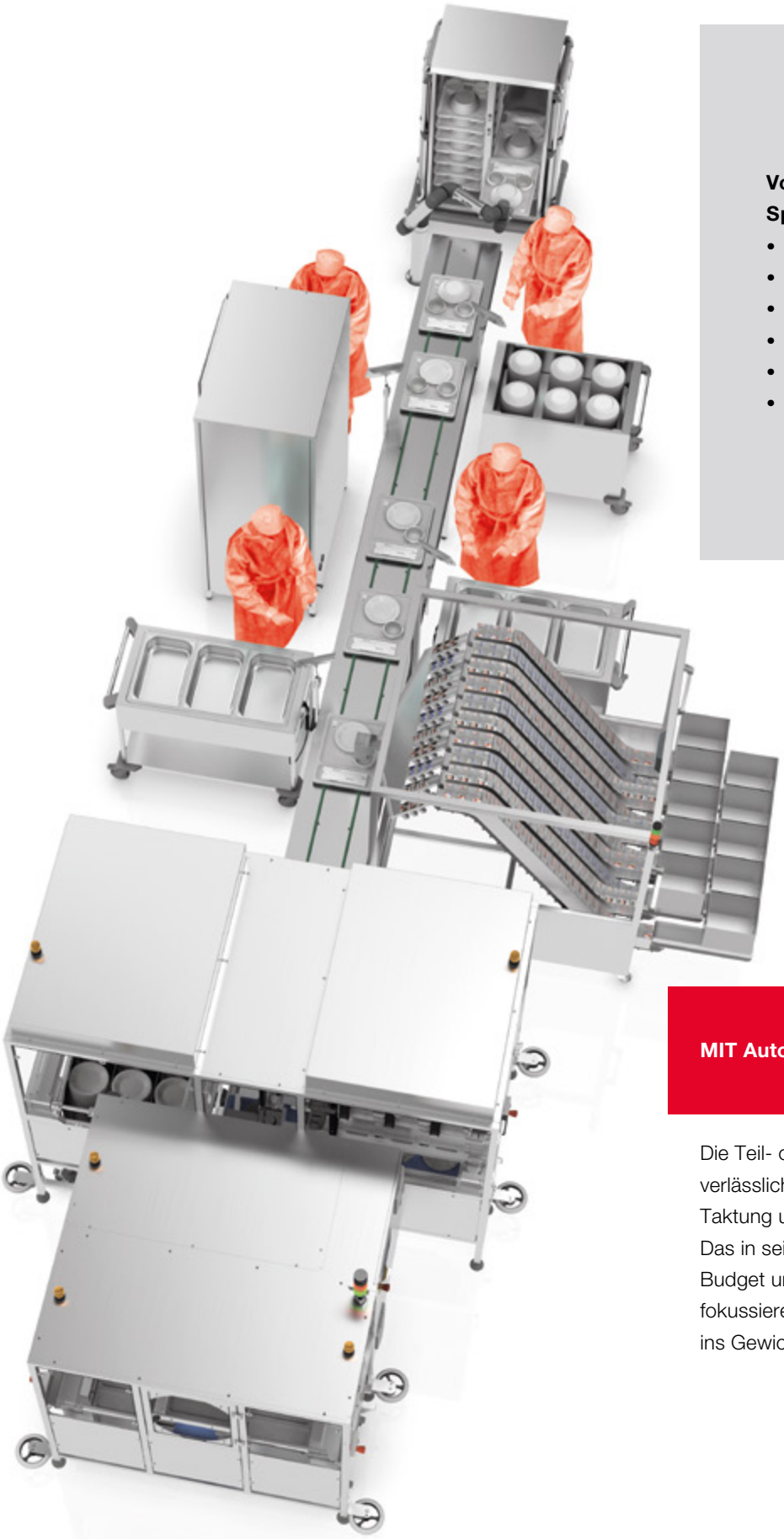
Die modularen Prozesslösungen von B.PRO unterstützen Sie dabei, diese Herausforderung verlässlich zu meistern. Sie automatisieren einzelne personalintensive, körperlich anspruchsvolle und fehleranfällige Arbeitsschritte, individuell abgestimmt auf Ihre Anforderungen und örtlichen Gegebenheiten.

So erfüllen Sie nicht nur Hygiene- wie Qualitätsstandards effektiver. Sie können auch wirtschaftlicher operieren, weil Sie neue Freiheiten gewinnen, wenn es um die Kalkulation und den Einsatz personeller Ressourcen geht.



OHNE Automation – viel Personaleinsatz

Bei der Portionierung müssen Sie jedem einzelnen der zahlreichen Prozessschritte Personal zuweisen, was sich in den Betriebskosten niederschlägt. Fallen Kräfte am Speisenverteilband kurzfristig aus, lässt sich ein stabiler Betrieb häufig nur unter großen organisatorischen Anstrengungen aufrechterhalten.



Vorteile der Automatisierung am Speisenverteilband:

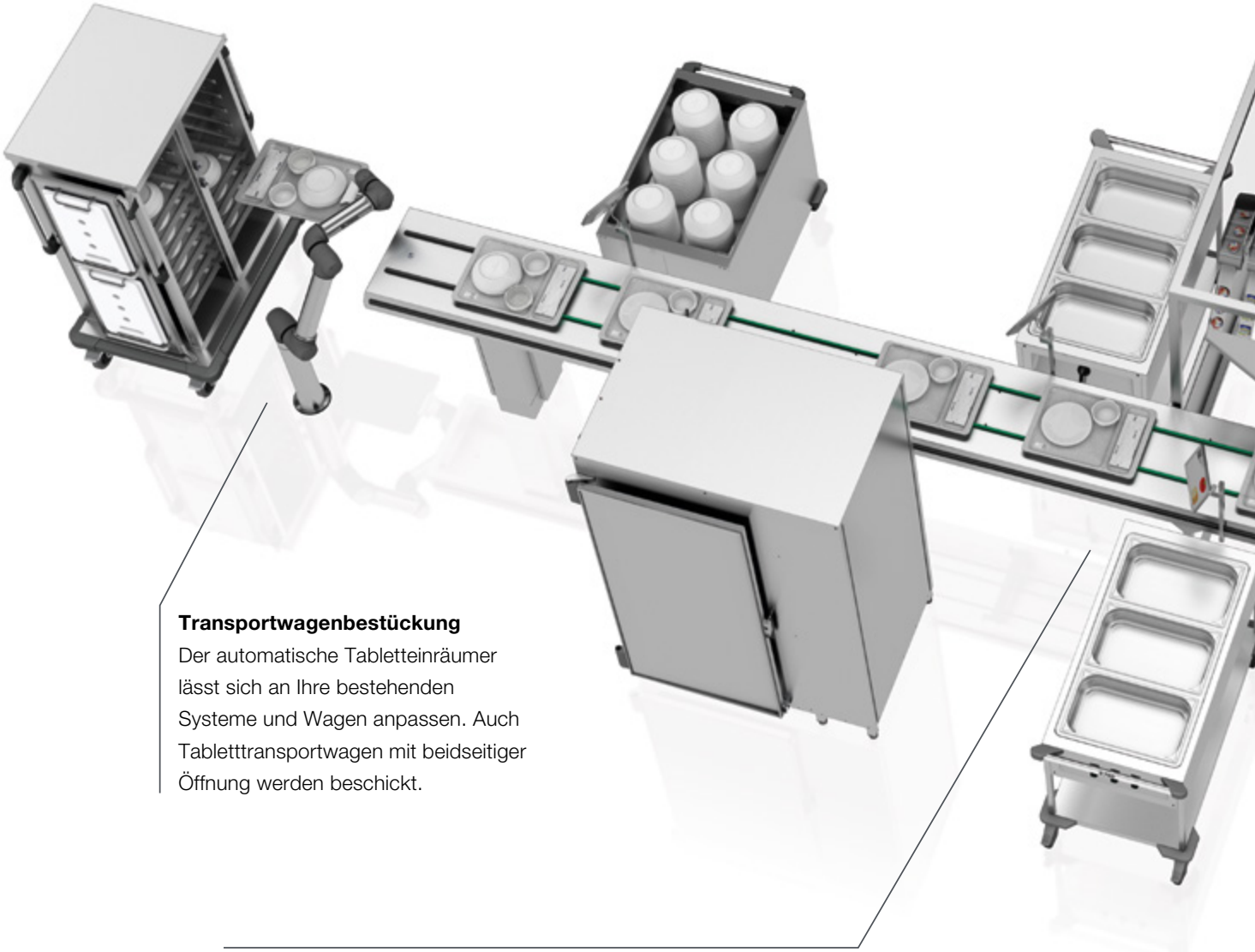
- Personal entlasten
- Prozesse vereinfachen
- Effizienz erhöhen
- Wirtschaftlicher operieren
- Personalengpässe vermeiden
- Hygienestandards effektiver erfüllen

MIT Automatisierung – weniger Personaleinsatz

Die Teil- oder Voll-Automatisierung gewährleistet verlässliche, präzise Abläufe mit gleichbleibender Taktung und ist dabei rund um die Uhr verfügbar. Das in seiner Größe optimierte Team schont Ihr Budget und kann sich auf zentrale Tätigkeiten fokussieren, personelle Lücken fallen weniger stark ins Gewicht.

AUTOMATISIERUNG

Automatisierungsbeispiel für Cook & Chill am Speisenverteilband.



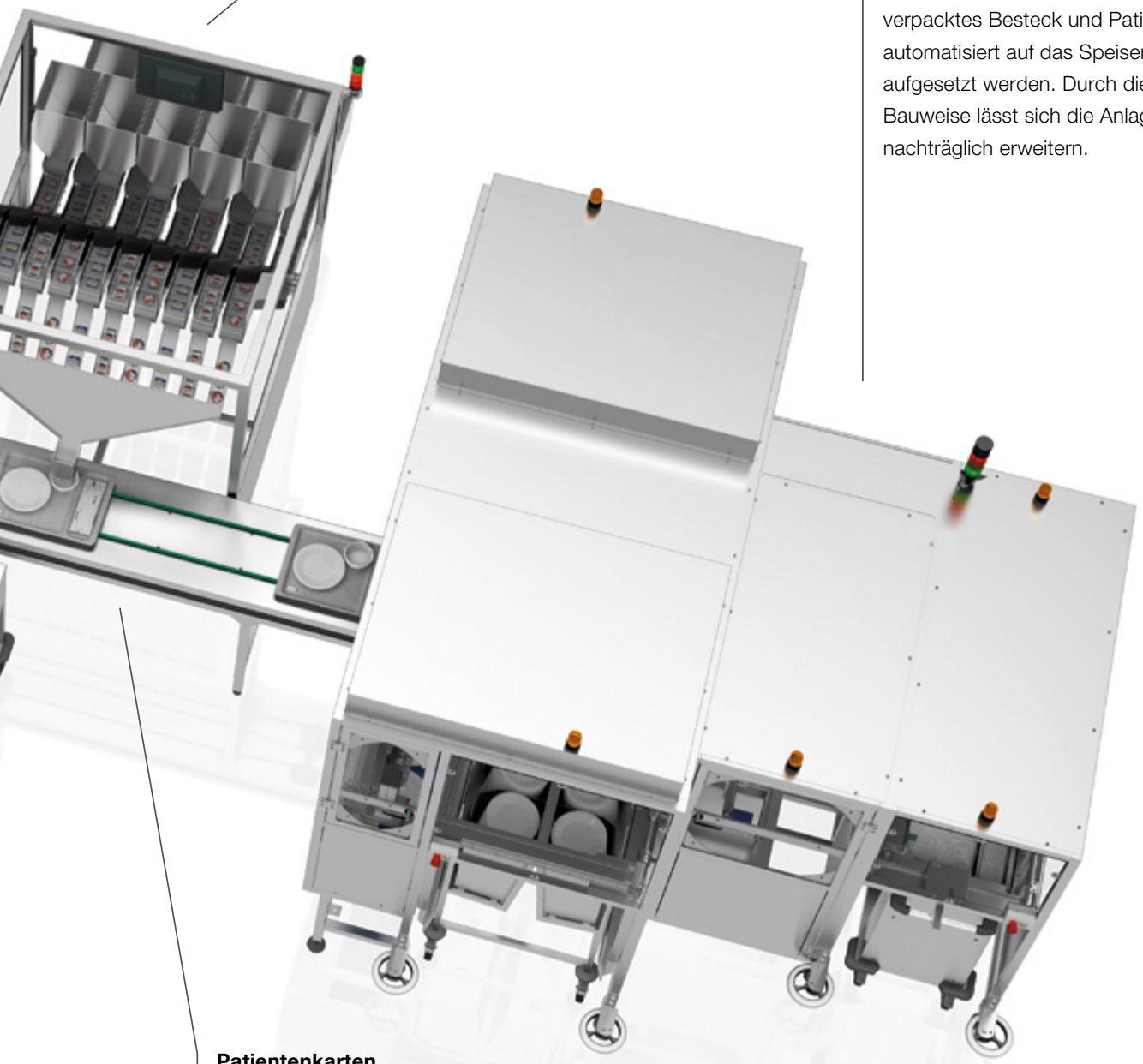
Transportwagenbestückung
Der automatische Tabletteinräumer lässt sich an Ihre bestehenden Systeme und Wagen anpassen. Auch Tabletttransportwagen mit beidseitiger Öffnung werden beschickt.

Bildschirmunterstützung
An den einzelnen Bandstationen ermöglichen Bildschirme die visuelle Darstellung der vom Verpflegungsteilnehmer ausgewählten Speisenkomponenten. So muss das Personal die Informationen nicht mehr von einer sich bewegenden Patientenkarte ablesen. Dies trägt dazu bei, Sprachbarrieren zu überwinden und die Fehlerquote zu senken.

Zuführstation
Bis zu zehn verschiedene abgepackte Lebensmittel wie Butter oder Konfitüre legt die Zuführstation auf, bis zu sechs davon werden gleichzeitig auf das Tablett portioniert. Wird der Automat nicht benötigt, schafft er dank seiner Rollen Platz für manuelle Bandposten.

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

Auflegemodule
Mit Hilfe der Auflegemodule können Tabletts, Porzellankomponenten, verpacktes Besteck und Patientenkarten automatisiert auf das Speisenverteilband aufgesetzt werden. Durch die modulare Bauweise lässt sich die Anlage auch nachträglich erweitern.



Patientenkarten
Gedruckt wird die Patientenkarte direkt am Band auf ein spezielles redispergierbares Etikettenpapier. Dieses Papier ist mit einem vollständig wasserlöslichen Haftklebstoff versehen, der es ermöglicht, dass sich die Etiketten während des Spülprozesses rückstandsfrei vom Tablett lösen, auf dem sie angebracht sind. Sowohl die Größe der Etiketten als auch die Druckvorlage können individuell angepasst werden.

BÄNDER FÜR DIE PORTIONIERUNG

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

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

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

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

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

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

Sie haben die Wahl
Ob Sie ein Gurt- oder ein Rundriemenband 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.

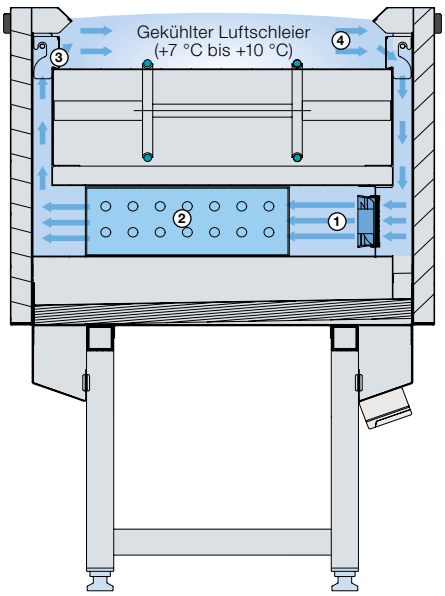
Praxisgerechtes Zubebör
Der Schwenktisch für Patientenkarten oder der praktische Klapptisch können optional an Bandanfang oder Bandende angebracht werden.

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

Das Speisenverteilband 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 Verteilband 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
- 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	- 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	- Umluftgekühltes Speisenverteilband, feststehend - Temperaturbereich von +7 °C bis +15 °C - Anschluss an eine bauseitige, zentrale Kühlung, - Elektrischer Anschluss: 400 V, 3N 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 Antreib, ab 9,5 m mit 2 Antrieben

OPTIONEN

Bezeichnung	Maße	für Modelle
Förderband fahrbar (Bandlänge bis max. 6 m)	–	GSPV, RSPV
Schukosteckdosen 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

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

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	AUSFÜHRUNG
SAW	Speisenausgabewagen, offen
SAW-L	Speisenausgabewagen, offen, Bedienelemente längsseitig
SAW-UK	Speisenausgabewagen, kühlbar (Umluft)
SAG	Speisenausgabewagen, geschlossen
STW	Speisentransportwagen

Speisenausgabewagen SAW 3
mit Zubehör GN-Behälter

Umluftgekühlter Speisenausgabewagen SAW 2-UK

Speisenausgabewagen mit offenem Unterbau SAW
Erhätlich 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 Tabletts)

Bühnenspender CHV 58/58
mit Umluftheizung

B.PRO Tellerspender
Mit jeder Menge durchdachter 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 Tabletts 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 Stülpdeckel aus Polycarbonat bereits enthalten.

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.

MODELL	AUSFÜHRUNG SPENDER
CCE	Tablettspender und Korbspender, offen
CE	Tablettspender, Korbspender und Bühnenspender, geschlossen
CEH	Bühnenspender mit Umluftheizung
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

Korbspender CE-UK 53/53 mit Umluftkühlung

Universalspender UNI-H 58/58 mit Umluftheizung

Bühnenspender CEK 65/45, CE 65/45 und CEH 65/45

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.

Universelle Bühnenspender

Die Spezialspender für das raumsparende Stapeln unterschiedlicher Geschirrarten. Sie sind die ideale Lösung, wenn in der Speisenverteilung vielfältige Komponenten des Systemgeschirrs gleichzeitig eingesetzt werden.
Optimal abgestimmt und für (fast)* alle stapelbaren Standardporzellan- und Kunststoffartikel nutzbar.

* Für über 50 verschiedene Standardartikel verschiedener Hersteller.

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.

STARKE UNTERSTÜTZUNG

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

Die B.PRO Tablett-Transportwagen (TTW) packen ordentlich mit an: Fugenlos tiefgezogene Auflagesicken helfen Ihnen beim zügigen Ein- und Ausräumen der Tabletts. 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 oder 3 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.

ca0122/01-26 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