B.PRO SPENDER

Tabletts, 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 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.

Tablettspender CCE 54/38
offen (mit Zubehör Tabletts)

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.

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 Energieeffzienz, wenn Sie mittlere Temperaturen über längere Zeit halten möchten.

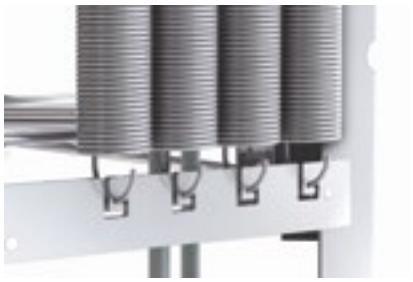
Energie effzient nutzen.
Gute Isolierung spart jede Menge Energie. Deshalb haben wir für die B.PRO Tellerspender eine besonders stark isolierende Haube aus EPP (expandiertes Polypropylen) entwickelt. Damit bleibt die erzeugte Hitze extra lange im Spender – und die Tellerspender verbrauchen bis zu 20 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 Geschirrteile 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 Reinigungsschublade. Perfekt zum gründlichen und trotzdem Zeit sparenden Saubermachen 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 umluftbeheiztenTellerspender 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.

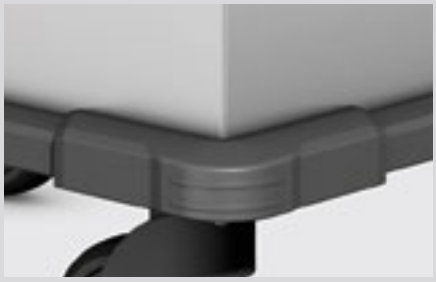
In der Summe überzeugend:

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.

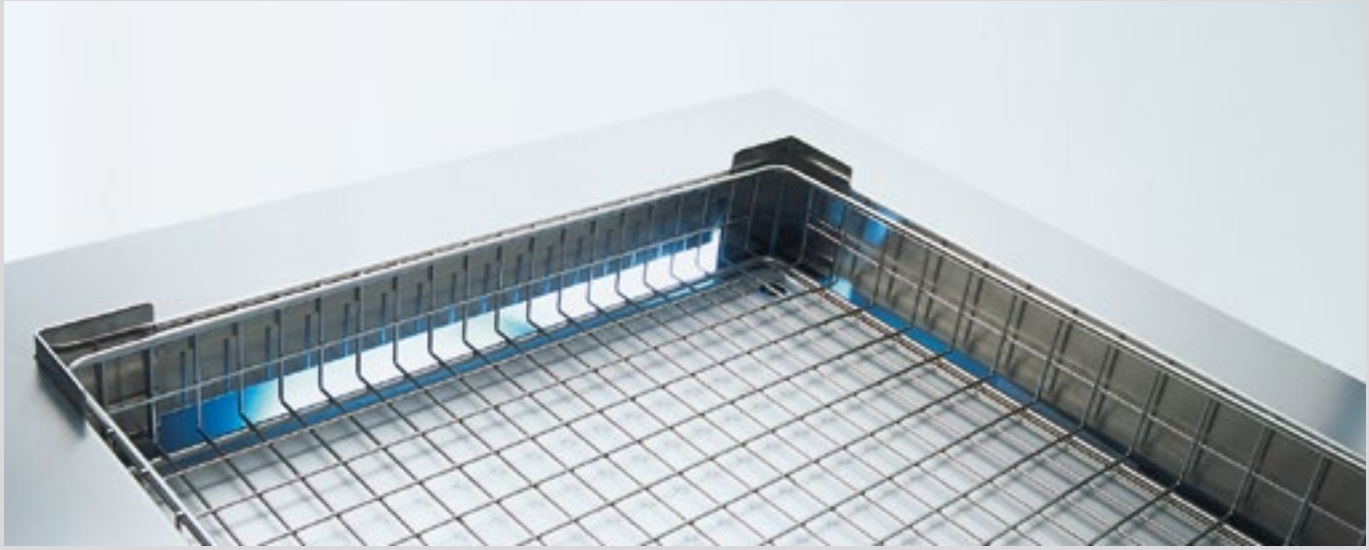
Ergonomische Schiebegriffe
Der durchgehende Sicherheits-Schiebegriff mit integriertem Stoßschutz liegt gut in der Hand und sorgt für sicheres Manövrieren.

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	- Easy-Setting-System (ESS) für einfache Federeinstellung, zum Anpassen an das Gewicht der Porzellan- und/oder Systemteile - Quadratische Tellerröhren, 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
- 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 Blindstecker-buchse - 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			- 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		- Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-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 26–31cm
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	- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Tabletts 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 Tablett-führungen für die Abstapelung von Tabletts an Geschirr-Rückführbändern	Ausführung **ohne** seitliche Tablett-führungen für die Abstapelung von Tabletts an Geschirr-Rückführbändern	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 Tabletts, 530 x 370 mm				Ca. 80 Tabletts, 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				
Zubehör/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
- 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			
- 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	- 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	- 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		- 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
- 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	- 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	- 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 Blindstecker-buchse an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs - 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18665, Teil 6		- 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		- 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		- 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 Stülpdeckel: 540 mm, mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel 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	—		- 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
- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden - Zum Einbau von unten		- 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	- 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 Stülpdeckel: 540 mm, mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel nicht inklusive)
Optional, aus Polycarbonat (Stülpdeckel nicht inklusive) (557 x 557 x 163 mm)	Optional, aus Polycarbonat (kein Stülpdeckel 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 Tabletts, 470 x 360 mm		ca. 100 Tabletts, 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 Tellerspendern 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 Stahldraht 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 geglänzt, 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.

ca1375/04-16/N06-22 SAP 195 708 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