



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

CARRELLI PER LA MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI B.PRO

Collaudati, durevoli, resistenti.

SERVIZIO PERFETTO

Andate sul sicuro con i carrelli per la distribuzione e il trasporto di pasti B.PRO.

Nella distribuzione di pasti il tempo è un fattore importante per la qualità. I piatti freschi piacciono di più agli ospiti. Ma per arrivare dalla cucina al punto di distribuzione si devono spesso percorrere lunghi corridoi e superare strettoie, ascensori, soglie e scalini.

Con i carrelli per la distribuzione di pasti e i carrelli per il trasporto di pasti di B.PRO trasportate tutto in modo rapido e sicuro. Ogni dettaglio dei robusti e durevoli carrelli è sperimentato sul campo e ben studiato: dtutti i maniglie ergonomiche e dal robusto paraurti ai numeri incisi sulle vasche del carrello bagnomaria e alla vasta scelta di ruote.

Con i carrelli per la distribuzione e il trasporto di pasti di B.PRO Catering Solutions siete sempre un passo avanti nella distribuzione di pasti.



Un team ben affiatato vi facilita il lavoro.

Tutti i carrelli per la distribuzione di pasti e i carrelli per il trasporto di pasti fanno parte del sistema B.PRO per la distribuzione dei pasti efficiente e consona alla qualità. Per ulteriori informazioni visitate il sito www.bpro-solutions.com o rivolgetevi al vostro rivenditore specializzato.

CONTENUTO

Distribuzione di pasti per professionisti	4
Pratici accessori opzionali	6
Dettagli ben studiati	8

Prospetto dei prodotti

Carrelli per la distribuzione di pasti B.PRO, aperti, riscaldabili (SAW, SAW-L)	10
Carrelli per la distribuzione di pasti B.PRO, raffreddabili (raffreddamento attivo ventilato) (SAW-UK)	11
Carrelli per la distribuzione di pasti B.PRO, chiusi, riscaldabili (SAG)	12
Carrelli per il trasporto di pasti B.PRO (STW)	13
Accessori per SAW/SAG/STW	14
Modelli delle ruote per SAW/SAG/STW	15



SEMOVENTI

Distribuzione di pasti per professionisti. Per la distribuzione di pasti o per il porzionamento al nastro: con i carrelli per la distribuzione e per il trasporto di pasti e i carrelli per il trasporto di pasti con ergonomia ottimizzata di B.PRO avete tutto il necessario per affrontare qualsiasi sfida.



Carrello per la distribuzione di pasti SAW 3 con contenitori GN accessori

Carrelli per la distribuzione di pasti con basamento aperto SAW

Questi modelli sono disponibili con uno, due, tre o quattro vasche per il mantenimento in caldo (bagnomaria). Ognuna delle vasche saldate e stampate offre spazio per GN 1/1-200 o suddivisione. Tutte le vasche dispongono di una regolazione graduale della temperatura da +30 °C a +95 °C e ognuna di esse è riscaldabile e regolabile.

Carrelli per la distribuzione di pasti SAW-L

Questi carrelli di distribuzione con basamento aperto sono ideali per essere accostati a pareti. Gli elementi di comando e la maniglia di spinta di questi modelli si trovano sul lato lungo del carrello.



Carrello per la distribuzione di pasti con raffreddamento attivo ventilato SAW 2-UK

Carrelli per la distribuzione di pasti con raffreddamento ventilato SAW-UK

I carrelli per la distribuzione di pasti con raffreddamento ventilato (SAW-UK) sono muniti di una vasca con raffreddamento attivo ventilato integrata nella copertura. A seconda del modello, la vasca di raffreddamento offre spazio per due o tre GN 1/1-200 o suddivisione. La vasca può essere tolta e l'evaporatore è sollevabile per facilitare la pulizia. La vasca con raffreddamento attivo ventilato dispone di una regolazione graduale della temperatura da +2 °C a +15 °C (alla temperatura ambiente di +32 °C).

SIGLA	PRODOTTO	PAGINA
SAW	Carrelli per la distribuzione di pasti, aperti	10
SAW-L	Carrelli per la distribuzione di pasti, aperti, accostabili a pareti	11
SAW-UK	Carrelli per la distribuzione di pasti, raffreddabili (raffreddamento attivo ventilato)	11
SAG	Carrelli per la distribuzione di pasti, chiusi	12
STW	Carrelli per il trasporto di pasti	14



Carrello per la distribuzione di pasti SAG 3

Carrelli per la distribuzione di pasti con vani SAG

I carrelli per la distribuzione di pasti con basamento chiuso (SAG) sono muniti di due o tre vasche per il mantenimento in caldo (regolabili esattamente da +30 °C a +95 °C) e di due o tre vani riscaldabili (regolabili da +30 °C a +80 °C).



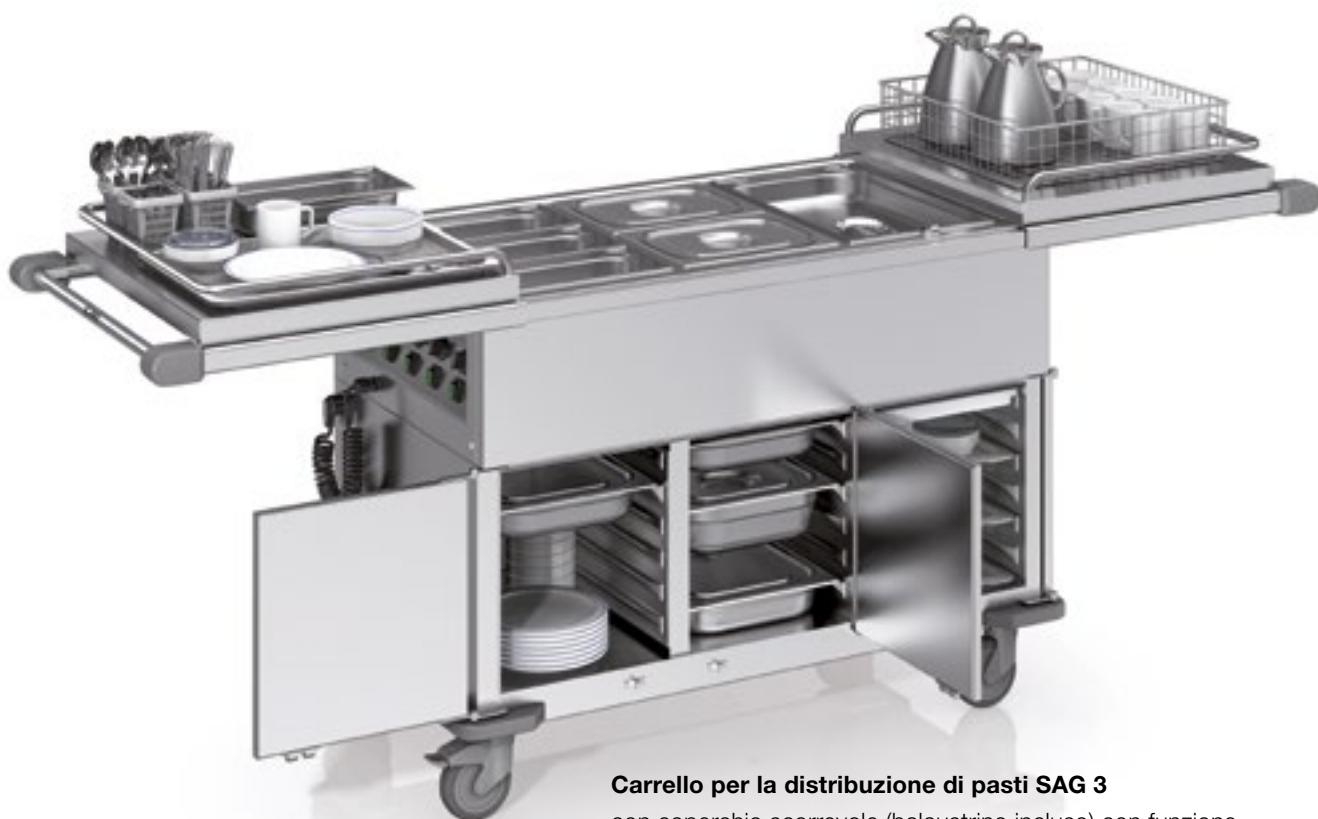
Carrello per il trasporto di pasti STW 2

Carrelli per il trasporto di pasti STW

I carrelli di trasporto di B.PRO Catering Solutions dispongono di due vani riscaldabili (regolabili da +30 °C a +85 °C). I vani possiedono 9 coppie di guide stampate alla distanza di 57,5 mm. In questo modo in ogni vano si possono trasportare 9 GN 1/1. Opzionalmente è possibile installare il componente modulare con balastrino su 3 lati o perimetrale – per ulteriore superficie di appoggio da cui niente cade facilmente.

PIÙ LIBERTÀ PER I PROFESSIONISTI

Siete voi a sapere meglio di ogni altro ciò che volete. I nostri pratici accessori opzionali vi aiutano a svolgere i vostri compiti. Giorno per giorno.



Carrello per la distribuzione di pasti SAG 3

con coperchio scorrevole (balaustino incluso) con funzione di pratico piano di appoggio. Il vostro apprezzato compagno per la distribuzione di pasti nel sistema multiporzione.



SAG con schermo antibatterico e ripiano riscaldato integrato

Tutti i carrelli per la distribuzione di pasti, eccetto SAW 1, sono disponibili anche con schermo antibatterico e ripiano riscaldato integrato. Lo stabile schermo antibatterico di vetro assicura la massima igiene e il ripiano riscaldato integrato aiuta a mantenere in caldo.



Schermo antibatterico retrofit

Ogni logistica di vettovagliamento è diversa: siete voi a decidere ciò di cui avete bisogno.

Oltre a sperimentati modelli di base, da B.PRO trovate tutta una serie di pratici accessori opzionali. Tutti i carrelli convincono per la loro maneggevolezza ergonomica e la loro affermata funzionalità. I dettagli di serie, ad esempio il pannello di revisione smontabile per l'impianto elettrico sul lato corto, assicurano inoltre un'imbattibile semplicità di manutenzione.

I carrelli per la distribuzione e per il trasporto di pasti di B.PRO si adattano in modo flessibile tutte le vostre esigenze: dalla mensola ribaltabile in acciaio inox al coperchio scorrevole con balaustino, dal piano di appoggio per coperchi GN al paraurti perimetrale. E con una vasta scelta dei più diversi modelli di ruote.



Carrello per la distribuzione di pasti SAW 2

con mensole ribaltabili in acciaio inox. Le mensole offrono spazio per depositare oggetti durante la distribuzione. E dopo si richiudono molto semplicemente.

Carrelli per la distribuzione di pasti SAG 2 e SAG 3 – adesso con superficie laminata. Vasta gamma di colori per un ambiente armonioso nella distribuzione di pasti.

Il robusto carrello in acciaio inox acquista particolare eleganza: con la nuova pellicola laminata decorativa è ora disponibile in 12 colori diversi e si integra in ogni ambiente.

Il SAG 2 e il SAG 3 sono quindi un abbinamento perfetto per i carrelli di servizio e di sbarazzo vassoi B.PRO con rivestimento.

Per la distribuzione di pasti caldi consona alla qualità nel sistema multiporzione, ad esempio in mense, case di riposo e di assistenza, ospedali, scuole e asili.



I GRANDI DETTAGLI

Per voi badiamo a ogni dettaglio. Traete profitto dal nostro know-how.

Da noi i nostri clienti possono pretendere il meglio. Per questo dedichiamo particolare attenzione anche ai piccoli dettagli apparentemente insignificanti. Con oltre 65 anni di esperienza nell'equipaggiamento di grandi cucine, sappiamo ciò che è importante per voi. E diamo pertanto l'ultimo tocco ai nostri prodotti sotto ogni aspetto. Affinché restiate soddisfatti a lungo della qualità di B.PRO Catering Solutions.



Semplicità d'uso

Ordinati pannelli di comando vi facilitano l'uso quotidiano degli apparecchi elettrici di B.PRO Catering Solutions.



Alta qualità di lavorazione

Assenza completa di rigature e fessure: le coperture perfettamente saldate offrono una perfetta protezione contro le infiltrazioni di sporco e acqua e assicurano una facile pulizia.

Assolutamente convincente: qualità B.PRO Catering Solutions.



Superficie microfinita

La superficie microfinita in acciaio inox CNS 18/10 è particolarmente resistente allo sporco e assicura la massima igiene.



Ruote in materiale sintetico secondo DIN

Le robuste ruote in materiale sintetico della versione di base soddisfano tutti i requisiti della DIN 18867, parte 8. Volete ancora di più? Altri modelli delle ruote a pagina 14.



Maniglie di spinta ergonomiche

La maniglia di spinta di sicurezza continua con paraurti integrato si afferra comodamente e consente di effettuare manovre sicure.



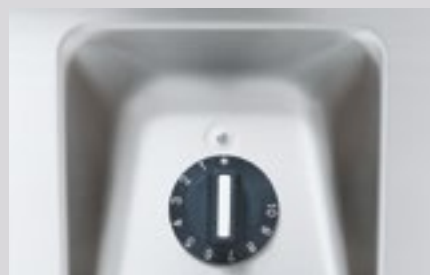
Robusti spigoli antiurto

Non preoccupatevi se talvolta lo spazio è ristretto: i larghi spigoli antiurto in poliammide proteggono mobili e apparecchi.



Ripiani saldati

I ripiani saldati dei carrelli di distribuzione aperti (SAW) assicurano la massima stabilità.



Protezione contro gli spruzzi e i getti d'acqua

Tutti i carrelli sono protetti contro gli spruzzi e i getti d'acqua (classe di protezione IP X5).



Copertura con bordo profilato

Il bordo profilato (SAW 2-4 e SAG) assicura il riflusso della condensa nella vasca bagnomaria, riducendo il pericolo di cadute accidentali.



Numeri delle vasche incisi

I numeri delle vasche incisi facilitano i processi di lavoro e si riconoscono perfettamente anche dopo migliaia di operazioni di pulizia.



La facilità dell'igiene

L'interno dei vani è realizzato completamente nel modello igienico H1 conforme tutti i direttive di igiene.

CARRELLI PER LA DISTRIBUZIONE DI PASTI B.PRO, APERTI, RISCALDABILI

Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzo: vedere a tergo).



Modello	SAW 1	SAW 2	SAW 3	SAW 4
Modello	- Vasche stampate e saldate, le vasche sono riscaldabili piene o vuote e possono essere riscaldate e regolate singolarmente, tacche di livello incise nelle vasche - Regolazione graduale della temperatura delle vasche da +30 °C a +95 °C - Rubinetto di scarico protetto contro l'apertura accidentale - Regolatore della temperatura al di sotto della maniglia di spinta - Piano di appoggio saldato - Ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8			
Versione di base	- Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori - Pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca - Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni - Tensione di rete 220–240 V, 50–60 Hz, conforme a CE - Adatti per sistemi di ottimizzazione - Secondo DIN 18867, parte 7			
Particolarità	- Copertura senza bordo profilato	- Copertura con bordo profilato - Connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca sul lato opposto a quello del campo di comando		
Dimensioni L x P x H (mm)	750 x 508 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm con coperchio scorrevole opzionale: 1006 x 714 x 1000 mm	1276 x 714 x 933 mm con coperchio scorrevole opzionale: 1346 x 714 x 1000 mm	1615 x 714 x 933 mm
Altezza di lavoro (mm)	900 mm			
Capacità	1 vasca singola per 1x GN 1/1-200 o suddivisione	2 vasche singole per 2x GN 1/1-200 o suddivisione	3 vasche singole per 3x GN 1/1-200 o suddivisione	4 vasche singole per 4x GN 1/1-200 o suddivisione
Peso (kg)	24,5 kg	35,5 kg	44 kg	57,5 kg
Potenza allacciata*	0,7 kW	1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW
Classe di protezione	IP X5			
Materiale	Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita			
Accessori/ opzioni	- Mensola ribaltabile sui lati lunghi - Schermo antibatterico o schermo antibatterico con ripiano riscaldato - Mensola ribaltabile sui lati corti e/o sui lati lunghi - Coperchio a cerniera 1/3 : 2/3 (1/3 utilizzabile come ripiano e 2/3 con supporto per coperchi integrato) - Coperchio scorrevole con guide di materiale sintetico o con cuscinetti a sfere - Piano di appoggio per coperchi GN, per coperchi GN 1/1 e suddivisione, sul lato corto			
	Altri tipi di ruote: vedi pagina 14			
Cod. art.	572 152	572 153	572 154	572 155

* Il livello di pressione acustica dell'apparecchio riferito al posto di lavoro è minore di 70 dB(A).

CARRELLI PER LA DISTRIBUZIONE DI PASTI B.PRO, **RAFFREDDABILI** **(RAFFREDDAMENTO ATTIVO VENTILATO)**



SAW L-2	SAW L-3	SAW L-4	SAW 2-UK raffreddabile (raffreddamento attivo ventilato)	SAW 3-UK raffreddabile (raffreddamento attivo ventilato)
- Vedere a sinistra			- Vasca con raffreddamento attivo ventilato integrata nella copertura, amovibile, evaporatore sollevabile - Regolazione graduale della temperatura da +2 °C a +15 °C, con temperatura ambiente di +32 °C - Regolatore digitale della temperatura al di sotto della maniglia di spinta, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca sul lato lungo dell'apparecchio - Ruote in materiale sintetico, 2 fisse e 2 girevoli con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8	
			- Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori - Pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca - Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni - Adatti per sistemi di ottimizzazione - Secondo DIN 18867, parte 7	
- Tensione di rete 220–240 V, 50–60 Hz, conforme a CE			- Tensione di rete 220–240 V, 50 Hz, conforme a CE	
- Gli elementi di comando e la maniglia di spinta si trovano sul lato lungo; il carrello è stato concepito per essere accostato ad una parete			- Raffreddamento ventilato, potenza frigorifera: 0,53 kW a t₀=-10 °C (temperatura di evaporazione) e t_u=+32 °C (temperatura ambiente) - Refrigerante: R290	- Raffreddamento ventilato, potenza frigorifera: 0,53 kW a t₀=-10 °C (temperatura di evaporazione) e t_u=+32 °C (temperatura ambiente) - Refrigerante: R290
900 x 749 x 933 mm	1241 x 749 x 933 mm	1574 x 749 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
900 mm				
2 vasche singole per 2x GN 1/1-200 o suddivisione	3 vasche singole per 3x GN 1/1-200 o suddivisione	4 vasche singole per 4x GN 1/1-200 o suddivisione	1 vasca di raffreddamento per 2 x GN 1/1-200 o suddivisione	1 vasca di raffreddamento per 3 x GN 1/1-200 o suddivisione
35,5 kg	48 kg	65,5 kg	98 kg	118 kg
1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW	0,4 kW	0,5 kW
IP X5				
Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita				
- Schermo antibatterico o schermo antibatterico con ripiano riscaldato - Piano di appoggio per coperchi GN, per coperchi GN 1/1 e suddivisione, sul lato lungo al di sotto della maniglia di spinta			- Mensola ribaltabile sui lati corti e/o sui lati lunghi - Piano di appoggio per coperchi GN, per coperchi GN 1/1 e suddivisione	
Altri tipi di ruote: vedi pagina 14				
572 156	572 157	572 551	575 226	575 227

CARRELLI PER LA DISTRIBUZIONE DI PASTI B.PRO, CHIUSI, RISCALDABILI

Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzo: vedere a tergo).



Modello	SAG 2	SAG 3
Modello	- Vasche stampate e saldate per GN 1/1-200 e suddivisione, le vasche sono riscaldabili a secco o con liquido e possono essere riscaldate e regolate singolarmente, tacche di livello incise nelle vasche - Regolazione graduale della temperatura delle vasche da +30 °C a +95 °C - Rubinetto di scarico protetto contro l'apertura accidentale - Copertura con bordo profilato - Vani riscaldabili, ognuno con 6 coppie di guide per GN 1/1, modello igienico H1, temperatura regolabile da +30 °C a +80 °C - Ruote in materiale sintetico, 2 fisse e 2 girevoli con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8	
Versione di base	- Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori - Pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca, regolatore della temperatura sul lato corto al di sotto della maniglia di spinta - Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni - Tensione di rete 220-240 V, 50-60 Hz, conforme a CE - Adatti per sistemi di ottimizzazione - Secondo DIN 18867, parte 7	
Particolarità	—	—
Dimensioni L x P x H (mm)	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
Altezza di lavoro (mm)	900 mm	
Capacità	- 2 vasche singole per 2x GN 1/1-200 o suddivisione - 2 vani, ognuno con 6 coppie di guide per GN 1/1 (distanza 57,5 mm)	- 3 vasche singole per 2x GN 1/1-200 o suddivisione - 3 vani, ognuno con 6 coppie di guide per GN 1/1 (distanza 57,5 mm)
Peso (kg)	62 kg	85,5 kg
Potenza allacciata*	1,9 kW	2,85 kW
Classe di protezione	IP X5	
Materiale	Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita	
Accessori/opzioni	- Mensola ribaltabile applicata sul lato corto e/o sui lati lunghi - Coperchio a cerniera 1/3 : 2/3 (1/3 utilizzabile come ripiano e 2/3 con supporto per coperchi integrato) - Coperchio scorrevole con guide di materiale sintetico o con cuscinetti a sfere - Piano di appoggio per coperchi a norme 1/1 e suddivisione, sul lato corto - Timone a sinistra o a destra - Schermo antibatterico o schermo antibatterico con ripiano riscaldato - Paraurti perimetrale di materiale sintetico (poliammide) - Elemento di raffreddamento (piastra eutettica) - Altri tipi di ruote: vedi pagina 14	
Cod. art.	572 150	572 151

* Il livello di pressione acustica dell'apparecchio riferito al posto di lavoro è minore di 70 dB(A).

CARRELLI PER IL TRASPORTO DI PASTI B.PRO

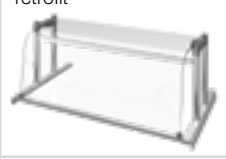
Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzo: vedere a tergo).



Modello	STW 2 (figura con accessori contenitori GN)
Modello	- Vani riscaldabili, ognuno per 9 x GN 1/1, modello igienico H1, temperatura regolabile da +30 °C a +85 °C - Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori - Pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca, regolatore della temperatura sul lato corto al di sotto della maniglia di spinta, tensione di rete 220-240 V, 50-60 Hz, conforme a CE - Ruote in materiale sintetico, 2 fisse e 2 girevoli con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8 - Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni - Adatti per sistemi di ottimizzazione - Secondo DIN 18867, parte 7
Dimensioni L x P x H (mm)	1009 x 714 x 915 mm
Altezza di lavoro (mm)	885 mm
Capacità	2 vani riscaldabili, ognuno per 9 x GN 1/1 con 9 coppie di guide (distanza 57,5 mm)
Peso (kg)	68,5 kg
Potenza allacciata*	1,0 kW
Classe di protezione	IP X5
Materiale	Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita
Accessori/ opzioni	- Paraurti perimetrale di materiale sintetico (poliammide) - Con balastrino, su 3 lati o perimetrale - Regolatore elettronico della temperatura con display digitale - Timone a sinistra o a destra - Elemento di raffreddamento (piastra eutettica)
Cod. art.	572 159

* Il livello di pressione acustica dell'apparecchio riferito al posto di lavoro è minore di 70 dB(A).

ACCESSORI PER SAW/SAG/STW

Figura	Descrizione	per modelli	Cod. art.
Schermo antibatterico con ripiano riscaldato	Schermo antibatterico curvo, abbassato sul lato clienti fino alla copertura o con altezza di consegna di 275 mm sul lato clienti	SAW 2, SAW L-2, SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4	—
	Schermo antibatterico curvo, abbassato sul lato clienti fino alla copertura o con altezza di consegna di 275 mm sul lato clienti Ripiano riscaldato in acciaio inox, con 1 radiatore termico in ceramica per ciascun bagnomaria, 250 W, non regolato, attivabile a parte, 230 V	SAW 2, SAW L-2, SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4 (con spina CEE 400 V)	—
Schermo antibatterico retrofit	Schermo antibatterico retrofit curvo, abbassato sul lati cliente fino alla copertur	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	705 451
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	705 505
		SAW 4, SAW L-4	707 167
non in figura	Schermo antibatterico retrofit curvo, con apertura di consegna alta 275 mm sul lato cliente	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	706 719
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	705 666
		SAW 4, SAW L-4	705 669
non in figura	Klappdeckel 2/3 zu 1/3 aus CNS 18/10, 1/3 Deckel als Ablagebord nutzbar, 2/3 Deckel mit integriertem Deckelhalter	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAG 2, SAG 3	—
Coperchio scorrevole con balastrino, perimetrale	Coperchio scorrevole in acciaio inox 18/10 con scarico della condensa, guida in materiale sintetico e balastrino perimetrale, altezza 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
	Coperchio scorrevole in acciaio inox 18/10 con scarico della condensa, guida con cuscinetti a sfere e balastrino perimetrale, altezza 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
	Balastrino, su 3 lati in acciaio inox 18/10, altezza 50 mm	STW 2	—
	Balastrino, su 4 lati in acciaio inox 18/10, altezza 50 mm	STW 2	—
	Ripiano richiudibile, lato lungo larghezza 245 mm, carico distribuito max. 25 kg	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
	Ripiano richiudibile, lato corto larghezza 245 mm, carico distribuito max. 25 kg	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
	Paraurti perimetrale	SAG 2, SAG 3 STW 2 SAW 2-UK, SAW 3-UK	—
Corpo laminato a colori	Corpo laminato a colori disponibile in 12 colori diversi	SAG 2	
		SAG 3	

MODELLI DELLE RUOTE PER SAW/SAG/STW

Figura	Descrizione	per modelli	Cod. art.
	Supporto per coperchi GN in acciaio inox 18/10, per GN 1/1 o suddivisione Nota: ¹⁾ Sul lato corto opposto alla maniglia di spinta ²⁾ Sul lato lungo al di sotto della maniglia di spinta	SAW 2 ¹⁾ , SAW 3 ¹⁾ , SAW 4 ¹⁾ SAW L-2 ²⁾ , SAW L-3 ²⁾ , SAW L-4 ²⁾ SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2 ¹⁾ , SAG 3 ¹⁾	—
non in figura	Timone e giunto in acciaio inox 18/10	SAG 2, SAG 3 STW 2	—
	Regolatore elettronico della temperatura	STW 2	—
	Piastra eutettica (-12 °C) in materiale sintetico, gastronom	tutti i SAG STW 2	573 332
	Piastra eutettica (-3 °C) in materiale sintetico, gastronom	tutti i SAG STW 2	568 136

MODELLI DELLE RUOTE PER SAW/SAG/STW

Descrizione	Diametro ruote	Modello	Per modelli
Ruote antistatiche, in materiale sintetico	ø 125 mm	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno	tutti i SAW
		2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno	tutti i SAW-UK, tutti i SAG, STW 2
Ruote in acciaio inox	ø 125 mm	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno	tutti i SAW, tutti i SAW-UK, SAG 2, SAG 3, STW 2
		2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno	tutti i SAW-UK, tutti i SAG, STW 2
	ø 160 mm	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno	tutti i SAG, SAW-UK, STW
		2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno	tutti i SAG, SAW-UK, STW
Ruote in acciaio zincato	ø 125 mm	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno	tutti i SAW, tutti i SAG
	ø 160 mm	2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno	tutti i SAG, STW 2, tutti i SAW-UK
	ø 200 mm	2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno	tutti i SAG, SAW-UK, STW
Ruote pneumatiche identiche	ø 125 mm	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno	tutti i SAW
	ø 160 mm	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno	tutti i SAG, SAW-UK, STW, SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3
		2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno	tutti i SAW-UK, tutti i STW, SAG 2, SAG 3, SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3

IL GRUPPO B.PRO

I nostri clienti sono tanto diversi e svariati quanto la nostra gamma di servizi. Per offrire a ognuno di essi i servizi migliori, concentriamo le nostre competenze e capacità in due divisioni commerciali altamente specializzate: B.PRO Catering Solutions – prodotti e sistemi per grandi cucine professionali. ENOXX Engineering – parti di precisione prodotte in modo individuale in acciaio inox, alluminio o materiali sintetici per l'industria.

Tutti i settori di attività di B.PRO sono stati certificati a norma DIN EN ISO 9001:2015, garantendo così la massima affidabilità ed orientamento ai clienti.

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81900
catering.export@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS