

KATALOG

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Serwis B.PRO
Doradztwo, obsługa klienta i części zamienne
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81416
E-mail service@bpro-solutions.com

Sklep internetowy z częściami zamiennymi
Przez całą dobę: Części zamienne, instrukcje obsługi i inne dokumenty
www.bpro-solutions.com/de/spare-parts

Wszelkie dostawy podlegają naszym ogólnym warunkom sprzedaży, dostawy i płatności: www.bpro-solutions.com/de/gtc

Warunki dostawy: FCA Oberderdingen.
W przypadku zamówień o wartości poniżej 400 EUR (części zamienne poniżej 75 EUR) zostanie naliczona stała opłata manipulacyjna w wysokości 35 EUR (części zamienne 15 EUR).

Wraz z niniejszym cennikiem tracą ważność wszystkie poprzednie cenniki tych produktów. Podane ceny są jedynie podstawą do naliczania opłat w obrocie handlowym i nie są sugerowanymi cenami sprzedaży.
Wszystkie podane ceny nie zawierają podatku VAT.

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wiele innych modeli będzie dostępnych w najbliższym terminie. Prosimy o kontakt z naszym działem sprzedaży!

Zwróć uwagę na prawidłowe
dopłata do kosztów materiału
www.bpro-solutions.com/material-surcharge

B.PRO COOK I-flex



Pojemniki Gastronorm B.PRO	Pojemniki Gastronorm B.PRO Buffet Line • Pojemniki Gastronorm B.PRO, stal nierdzewna Pokrywy Gastronorm, stal nierdzewna • Pojemniki Gastronorm, poliwęglan • Pokrywy Gastronorm, poliwęglan • Wkładka, perforowana, poliwęglan • Blachy Gastronorm Pojemniki Gastronorm B.PRO, stal nierdzewna, perforowane • Gastronorm wkłady do gotowania, stal nierdzewna, perforowane • Akcesoria
B.PROTHERM K **Tworzywo sztuczne**	B.PROTHERM K, niepodgrzewane • B.PROTHERM K, podgrzewane/podgrzewane obiegowo • Akcesoria do B.PROTHERM z tworzywa sztucznego
B.PROTHERM E **Stal nierdzewna**	B.PROTHERM neutralne temperaturowo • B.PROTHERM podgrzewane obiegowo B.PROTHERM chłodzone obiegowo • Opcje/akcesoria do B.PROTHERM E
Wózki do wydawania, transportu potraw, dyspensery, taśmociągi, stacje chłodzące B.PRO	Wózki do wydawania potraw • Wózki do transportu potraw • Akcesoria Dyspenser do talerzy • Dyspenser platformowy • Dyspenser do podkładek do podgrzewania • Dyspenser do koszy • Dyspenser do tac • Dyspenser uniwersalny • Dyspenser do zabudowy • Akcesoria • Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym • Taśmociąg Chłodzony obiegowo do dystrybucji potraw • Akcesoria/opcje • Stacje chłodzące do wózków regałowych • Centralne stacje chłodzące do dyspenserów
Wózki do transportu tac B.PRO	Wózki do transportu tac, o pojedynczych ściankach • Wózki do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowane • Wózki do transportu tac, z pasywnym układem chłodzenia za pomocą płyt eutektycznych, o podwójnych ściankach, izolowane • Wózki do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowane, wersja higieniczna H1 • Akcesoria do wózków do transportu tac
Wózki do serwowania potraw i zdawania naczyń	Wózki do serwowania potraw • Wózki do zdawania naczyń • Akcesoria do wózków do serwowania potraw i zdawania naczyń
Wózki do zdawania tac	Wózek do zdawania tac • Akcesoria do wózków do zdawania tac
Wózki regałowe	Wózek regałowy • Akcesoria do wózków regałowych
Wózki transportowe **B.PRO SERVISTAR**	Wózek do przypraw, wózek do łyżek • Wózek do talerzy • Wózek do namaczania sztućców • Wózek platformowy • Wózek transportowy do pojemników Euro • Wózek do transportu koszy • Wózek do mycia ziemniaków i warzyw • Wózek na naczynia systemowe • Wózek do sztućców i tac • Pojemnik na zapasy/odpady • Wózek na zapasy, taboret na kółkach • Wózek uniwersalny • Akcesoria do wózków transportowych B.PRO SERVISTAR GASTRO • Akcesoria
B.PRO COOK	B.PRO COOK I-flex • Opcje/akcesoria do B.PRO COOK I-flex B.PRO COOK classic • Opcje/akcesoria do urządzenia B.PRO COOK classic Płyta indukcyjna • Wok indukcyjny • Grill głęboki • Płyta grillowa • Płyta Ceran® • Urządzenie do gotowania makaronu • Frytownica • Bemar • Płyta grzewcza • Element wielofunkcyjny • Akcesoria do urządzeń stołowych
Ciąg wydawczy BASIC LINE	Bufet ciepły • Bufet zimny z aktywnym chłodzeniem kontaktowym • Bufet zimny z aktywnym chłodzeniem cyrkulacyjnym • Bufet neutralny • Stacja do zup • Stanowisko kasowe Moduł dla urządzeń jezdnych, szerokość do wyboru • Moduł pomocniczy, szerokość do wyboru • Narożnik wewnętrzny, kąt do wyboru • Narożnik zewnętrzny, kąt do wyboru Witryna wbudowana, chłodzona
Zlewy przemysłowe **Elementy wyposażenia B.PRO**	AB, ES, ZS, Z zlewy z blatem • Kombinacja umywalki i zlewu porządkowego • Umywalki Zlewy do zabudowy • Zlewy do wspawania Akcesoria do zlewów przemysłowych • Bemary • Elementy wyposażenia

SPIS TREŚCI

Pojemniki Gastronorm B.PRO 9

Pojemniki gastronomiczne B.PRO Buffet Line 16
Pojemniki Gastronorm B.PRO, stal nierdzewna 17
Pokrywy gastronomiczne, stal nierdzewna 22
Pojemniki gastronomiczne, poliwęglan 24
Pokrywy gastronomiczne, poliwęglan 25
Wkładka, perforowana, poliwęglan 25
Blachy Gastronorm 26
Pojemniki Gastronorm B.PRO, stal nierdzewna, perforowane 27
Gastronorm wkłady do gotowania, stal nierdzewna, perforowane 28
Akcesoria do pojemników Gastronorm GN 29

B.PROTHERM K z tworzywa sztucznego 31

B.PROTHERM K, niepodgrzewane 34
B.PROTHERM K, podgrzewane/podgrzewane obiegowo 36
Akcesoria do B.PROTHERM z tworzywa sztucznego 38

B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, GN 1/1 i GN 2/1 bankietowe 41

B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, neutralne temperaturowo 44
B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, podgrzewane obiegowo 45
B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, chłodzone obiegowo 46
Modele B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, Combi i Duo 47
Opcje/akcesoria do B.PROTHERM E 50

Wózki do wydawania, transportu potraw, dyspensery, taśmociągi, stacje chłodzące B.PRO 53

Wózki do wydawania potraw 59
Wózki do transportu potraw 62
Akcesoria do wózków do wydawania potraw i transportowych 62
Dyspensery do talerzy 66
Akcesoria do dyspenserów do talerzy 68
Dyspensery platformowe 70
Dyspenser do podkładek do podgrzewania 70
Dyspensery do koszy 71
Dyspensery do tac 73
Dyspensery uniwersalne 74
Dyspensery do talerzy do zabudowy 75
Dyspensery do koszy do zabudowy 76
Dyspensery uniwersalne do zabudowy 76
Dyspensery do tac do zabudowy 77
Akcesoria do dyspenserów 78
Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym 81
Taśmociąg GSPV 81
Chłodzony obiegowo taśmociąg do dystrybucji potraw 82
Akcesoria/opcje 82
Stacje chłodzące do wózków regałowych 84
Centralne stacje chłodzące do dyspenserów 86

Wózki do transportu tac B.PRO 89

Wózki do transportu tac, o pojedynczych ściankach 91
Wózki do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowane 94
Wózki do transportu tac, z pasywnym układem chłodzenia za pomocą płyt eutektycznych, o podwójnych ściankach, izolowane 97
Wózki do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowane, wersja higieniczna H1 100
Akcesoria do wózków do transportu tac 101

Wózki do serwowania potraw i zdawania naczyń, wózki do zdawania tac, wózki regałowe 103

Wózki do serwowania potraw 107
Wózki do zdawania naczyń 111
Akcesoria do wózków do serwowania potraw i zdawania naczyń 112
Wózek do zdawania tac 116
Akcesoria do wózków do zdawania tac 117
Wózki regałowe 119
Wózki regałowe do Cook & Chill 121
Akcesoria do wózków regałowych 123

Wózki transportowe, B.PRO SERVISTAR 125

Wózek do przypraw, wózek do łyżek 128
Wózek do talerzy 128
Wózek do namaczania sztućców 129
Wózek platformowy 130
Wózek transportowy do pojemników Euro 130
Wózek do transportu koszy 131
Wózek do mycia ziemniaków i warzyw 131
Wózek na naczynia systemowe 132
Wózek do sztućców i tac 133
Pojemnik na zapasy/odpady 134
Wózek na zapasy, taboret na kółkach 134
Wózek uniwersalny 134
Akcesoria do wózków transportowych 135
B.PRO SERVISTAR GASTRO 136
Akcesoria do modeli SERVISTAR B.PRO 137

B.PRO COOK 139

B.PRO COOK I-flex 150

Opcje/akcesoria do B.PRO COOK I-flex 153
B.PRO COOK classic 157
Opcje/akcesoria do urządzenia B.PRO COOK classic 158
Płyta indukcyjna, wok indukcyjny 163
Grill głęboki, płyta grillowa 164
Płyta Ceran® 165
Urządzenie do gotowania makaronu 165
Frytownica, bemar, płyta grzewcza 166
Element wielofunkcyjny 167
Akcesoria do urządzeń stołowych 167

Ciąg wydawczy B.PRO BASIC LINE 169
Przegląd wyposażenia i opcji 174
Bufet ciepły 176
Bufet zimny z aktywnym chłodzeniem kontaktowym 180
Bufet zimny z aktywnym chłodzeniem cyrkulacyjnym 184
Bufet neutralny 188
Stacja do zup 194
Stanowisko kasowe 198
Moduł dla urządzeń jezdnych, szerokość do wyboru 200
Moduł pomocniczy, szerokość do wyboru 202
Narożnik wewnętrzny, kąt do wyboru 204
Narożnik zewnętrzny, kąt do wyboru 206
Witryna wbudowana, chłodzona 208

Zlewy przemysłowe i elementy wyposażenia B.PRO 215
AB zlewy porządkowe 216
AB, ES, ZS, Z zlewy z blatem 216
Kombinacja umywalki i zlewu porządkowego 218
Umywalki 220
Zlewy do zabudowy EE 222
Zlewy do mycia szkła pojedyncze/podwójne do zabudowy/wspawania 222
Zlewy do wspawania 223
Akcesoria do zlewów przemysłowych 225
Dozownik mydła, kosz na papier 228
Dozownik środka dezynfekującego, pojemnik na ręczniki 228
Bemary 229
Dyspenser sztućców i serwetek, dyspenser kubków 231
Pojemniki na przyprawy 232
Inne elementy wyposażenia 232
Stolik składany 232

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Cena obowiązuje tylko w połączeniu z nowym urządzeniem. W przypadku dodatkowych zakupów prosimy o kontakt z Serwisem B.PRO.

Pojemniki Gastronorm B.PRO 8–29

B.PROTHERM K
Tworzywo sztuczne 30–39

B.PROTHERM E
Stal nierdzewna 40–51

Wózki do wydawania, transportu potraw, Dyspensery, Taśmociągi, stacje chłodzące 52–87

Wózki do transportu tac B.PRO 88–101

Wózki do serwowania potraw i zdawania naczyń, Wózki do zdawania tac, Wózki regałowe 102–123

Wózki transportowe, B.PRO SERVISTAR 124–137

B.PRO COOK 138–167

Ciąg wydawczy BASIC LINE 168–213

Zlewy przemysłowe, Elementy wyposażenia B.PRO 214–232

Kółka – przegląd i właściwości

Modele są podobne do pokazanych na ilustracjach



Typ kółka	Stal nierdzewna			Tworzywo sztuczne	Antystatyczne	Z zamkniętym pierścieniem powietrznym	
Obudowa	Nierdzewna stal chromowo-niklowa	Nierdzewna stal chromowo-niklowa	Nierdzewna stal chromowo-niklowa	Poliamid	Poliamid	Poliamid	Blacha stalowa, tłoczona
Materiał bieżnika	Standardowa pełna guma (szara niebrudząca)	Elastyczna pełna guma (szara niebrudząca)	TPE[1]	TPE[1]	TPE[1]	TPE[1]	Dwuskładnikowa pełna guma (szara niebrudząca)
Twardość powłoki*	80° Shore A	65° Shore A	63° Shore A	85° Shore A	85° Shore A	63° Shore A	65° Shore A
Rodzaj łożyska	Łożysko wałeczkowe, nierdzewne	Łożysko wałeczkowe, nierdzewne	Łożysko ślizgowe	Łożysko kulkowe, nierdzewne	Łożysko kulkowe, nierdzewne	Łożysko kulkowe, nierdzewne	Łożysko wałeczkowe
Obręcz	Tworzywo sztuczne	Tworzywo sztuczne	Tworzywo sztuczne	Tworzywo sztuczne	Tworzywo sztuczne	Tworzywo sztuczne	Blacha stalowa, ocynkowana
Ochrona przed wnikaniem włókien	nie	nie	nie	tak	tak	tak	nie
ø kółek (mm)**	ø 160; ø 200	ø 160; ø 200	ø 125	ø 125	ø 125	ø 125	ø 160
Cechy szczególne					żółte oznaczenie na każdy zestaw kółek 2 antystatyczne	niebieskie oznaczenie	
Odporność na temperaturę	–25°C do +80°C	–25°C do +80°C	–20°C do +80°C	–20°C do +80°C	–20°C do +80°C	–20°C do +80°C	–25°C do +80°C
Właściwości	uniwersalne zastosowanie, tłumienie drgań, bardzo delikatne dla podłoża	tłumienie drgań, bardzo delikatne dla podłoża, bardzo duży komfort jazdy, duża odporność na ścieranie, szczególnie niski opór przy ruszaniu i toczeniu	łagodne dla podłoża, niskie opory toczenia i obrotu	łagodne dla podłoża, niskie opory toczenia i obrotu, nierdzewne wg DIN 18867-8,	łagodne dla podłoża, niskie opory toczenia i obrotu, nierdzewne wg DIN 18867-8, duża przewodność elektryczna	łagodne dla podłoża, niskie opory toczenia i obrotu, nierdzewne wg DIN 18867-8, szczególnie niski poziom hałasu	łagodne dla podłoża, niskie opory toczenia i obrotu, szczególnie niski poziom hałasu
Zastosowanie***	BPT ze stali nierdzewnej, wózki do wydawania potraw, wózki do transportu potraw	BPT ze stali nierdzewnej, wózki do transportu tac	Wszystkie mobilne produkty **oprócz:** - BPT z tworzywa sztucznego, - wózków do zdawania tac, - wózków bankietowych	Wszystkie mobilne produkty **oprócz:** - wózków do transportu tac, - B.PRO COOK, - BASIC LINE, - wózków platformowych PFWP	Wózki do serwowania potraw, wózki do zdawania naczyń, wózki transportowe, wózki do wydawania potraw, wózki do transportu potraw, wózki regałowe	Wózki do zdawania tac, wózki do serwowania potraw, wózki do zdawania naczyń	wózki do wydawania potraw, wózki do transportu potraw, wózki do serwowania potraw, wózki do zdawania naczyń

* Twardsza powłoka kółka lepiej nadaje się do bardziej miękkich podłóg, np. dywanów. Miękkie powłoki kółek nadają się bardzo dobrze do twardych posadzek, jak np. płytki. Im twardszy bieżnik, tym głośniejszy odgłos jazdy.

** Im większa średnica kółka, tym mniejszy jest opór toczenia i tym łatwiejsze jest manewrowanie.

*** Dokładne opcje kółek w przypadku poszczególnych produktów można znaleźć w odpowiednich rozdziałach.

Modele są podobne do pokazanych na ilustracjach



Typ kółka	Stal ocynkowana					Pneumatyczne	
Obudowa	Blacha stalowa, tłoczona	Blacha stalowa, tłoczona	Blacha stalowa, tłoczona	Blacha stalowa, ocynkowana, chromowana	Blacha stalowa, ocynkowana, chromowana	Blacha stalowa	Blacha stalowa
Materiał bieżnika	Standardowa pełna guma (szara niebrudząca)	Elastyczna pełna guma (szara niebrudząca)	TPE[1]	Poliamid	TPE[1]	Opony pneumatyczne	Opony pneumatyczne
Twardość powłoki*	80° Shore A	65° Shore A	85° Shore A	70° +/– 5° Shore D	85° Shore A	Twardość Shore'a w zależności od ciśnienia w oponach, optymalna wartość podana na kółku	
Rodzaj łożyska	Łożysko wałeczkowe	Łożysko wałeczkowe	Zwykły otwór	Łożysko ślizgowe	Łożysko kulkowe	Łożysko kulkowe	Łożysko wałeczkowe
Obręcz	Tworzywo sztuczne	Tworzywo sztuczne	Tworzywo sztuczne	Tworzywo sztuczne	Tworzywo sztuczne	Tworzywo sztuczne	Tworzywo sztuczne
Ochrona przed wnikaniem włókien	nie	nie	nie	nie	tak	nie	nie
ø kółek**	ø 160; ø 200	ø 160; ø 200	ø 125	ø 75	ø 75	ø 180	ø 200
Cechy szczególne				Podwójne kółko		Zalecane ciśnienie w oponach należy utrzymywać i regularnie sprawdzać	
Odporność na temperaturę	–25°C do +80°C	–25°C do +80°C	–20°C do +80°C	–25°C do +80°C	–20°C do +80°C	do +50°C	–20°C do +60°C
Właściwości	uniwersalne zastosowanie, tłumienie drgań, bardzo delikatne dla podłoża	tłumienie drgań, bardzo delikatne dla podłoża, bardzo duży komfort jazdy, duża odporność na ścieranie, szczególnie niski opór przy ruszaniu i toczeniu	łagodne dla podłoża, niskie opory toczenia i obrotu	niebarwiące przy kontakcie, bardzo odporne na ścieranie, bardzo niski opór toczenia	łagodne dla podłoża, niskie opory toczenia i obrotu	tłumienie drgań, niezwykle delikatne dla podłoża, najwyższy komfort jazdy, niski opór toczenia na złej jakości podłożu	tłumienie drgań, niezwykle delikatne dla podłoża, najwyższy komfort jazdy, niski opór toczenia na złej jakości podłożu
Zastosowanie***	BPT ze stali nierdzewnej, wózki do wydawania potraw, wózki do transportu tac	BPT ze stali nierdzewnej	Wszystkie mobilne produkty **oprócz:** - BPT ze stali nierdzewnej, - wózków do transportu tac, - B.PRO COOK, - BASIC LINE	B.PRO COOK	BASIC LINE	Wózki do serwowania potraw	Wózki do serwowania potraw Wózki do zdawania naczyń

[1] Termoplastyczny elastomer

POJEMNIKI GASTRONORM

Jakość i funkcjonalność cieszą się coraz większym powodzeniem.

Szeroki program produkcji pojemników Gastronorm B.PRO stanowi rozwiązanie wszelkich możliwych zadań podejmowanych codziennie przez personel kuchni przemysłowych. Jesteśmy pewni, że każdy z naszych klientów będzie mógł wybrać odpowiedni dla siebie model spośród ponad 200 różnych pozycji.





Pojemniki Gastronorm B.PRO

Pojemniki gastronomiczne B.PRO Buffet Line	16
Pojemniki Gastronorm B.PRO, stal nierdzewna	17
Pokrywy gastronomiczne, stal nierdzewna	22
Pojemniki gastronomiczne, poliwęglan	24
Pokrywy gastronomiczne, poliwęglan	25
Wkładka, perforowana, poliwęglan	25
Blachy Gastronorm	26
Pojemniki Gastronorm B.PRO, stal nierdzewna, perforowane	27
Gastronorm wkłady do gotowania, stal nierdzewna, perforowane	28
Akcesoria do pojemników Gastronorm GN	29

Jakość "Made in Germany"
Jest ona m.in. synonimem bardzo długiej żywotności urządzeń kuchennych, eksploatowanych na co dzień w warunkach bardzo wysokiego obciążenia: od ponad 60 lat ręczymy za wyjątkową jakość produkowanych przez nas pojemników GN B.PRO.

- Wytrzymałe, o stabilnych kształtach i odporne na korozję, ze stali nierdzewnej (CNS, gatunek 1.4301)
- Bardzo stabilne dzięki okalającym przetłoczeniom
- Wysokiej jakości krawędzie, bez zadziorów
- Łatwe czyszczenie i najlepsza higiena dzięki gładkim, niezawierającym porów powierzchniom i dużym promieniom narożników bocznych i dennych

Wszystkie towary można zamawiać już od 1 sztuki bezpośrednio z magazynu. Dostępne są one w możliwie najkrótszym czasie.



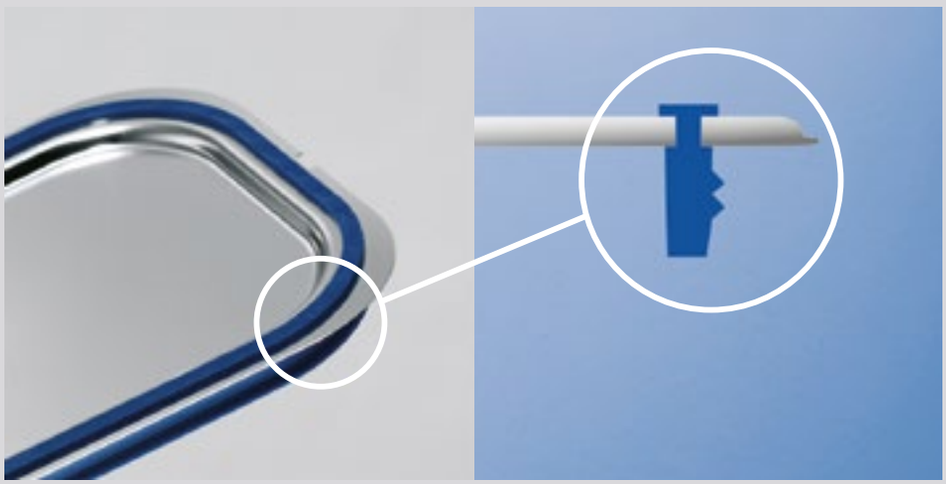
GN-B, uchwyty pałąkowe zapewniające optymalną pracę



B.PRO Buffet Line

Do niezwykle atrakcyjnej prezentacji potraw nadają się eleganckie czarne pojemniki Gastronorm serii Buffet Line. Solidnie wykonane i higieniczne sprawiają, że potrawy stanowią prawdziwą ucztę dla oczu.





Pokrywa uszczelniająca Gastronorm GDD
Połączenie pokrywy wykonanej ze stali CNS z silikonowym uszczelnieniem jest bardzo trwałe dzięki zastosowaniu uszczelki kształtowej. Uszczelka ta przylega do pokrywy, nie wpadając do zupy.



Nadstawka GDD
to idealne rozwiązanie do właściwego przechowywania, suszenia, transportu i dostarczania pokryw GN z uszczelką kształtową.



SW 10 x 6-3 BASIC GDD





Standard w gastronomii
Sprawdzony model podstawowy z CNS.



Zawsze pod ręką
Uchwyty pałąkowe zapewniające optymalną pracę.



Transparentne naczynia
Przezroczysty poliwęglan do przechowywania i transportu zimnych potraw.



Zdrowa kuchnia
Perforacja zapewniająca delikatne gotowanie na parze.



Do potraw kruchych i chrupiących
Emaliowane granitowo do smażenia i pieczenia.



GN-BUF
Szczególnie atrakcyjny sposób prezentacji potraw.

Inteligentna kombinacja:
gotowe do użycia zestawy Gastronorm do pieca konwekcyjno-parowego.
3 zestawy Gastronorm do pieca konwekcyjno-parowego z pojemnikami, tacami i rusztami w rozmiarach gastronomicznych to perfekcyjne, podstawowe wyposażenie pieców konwekcyjno-parowych niemal każdej wielkości – w wyjątkowo atrakcyjnej cenie.



Zestaw GN Classic
(Piec konwekcyjno-parowy nie wchodzi w zakres dostawy)



Osuszanie
Wkładki do odsączania mytych produktów spożywczych.



Możliwość zmiany rozmiaru
Mniejsze pojemniki można zestawić do rozmiaru 1/1 za pomocą poprzeczek.



Prostota użytkowania
Zastosowanie rusztów umożliwia również wkładanie pojemników innych niż Gastronorm.

Niepowtarzalne: Pojemniki Gastronorm B.PRO opatrzone nazwą lub logo firmy użytkownika.

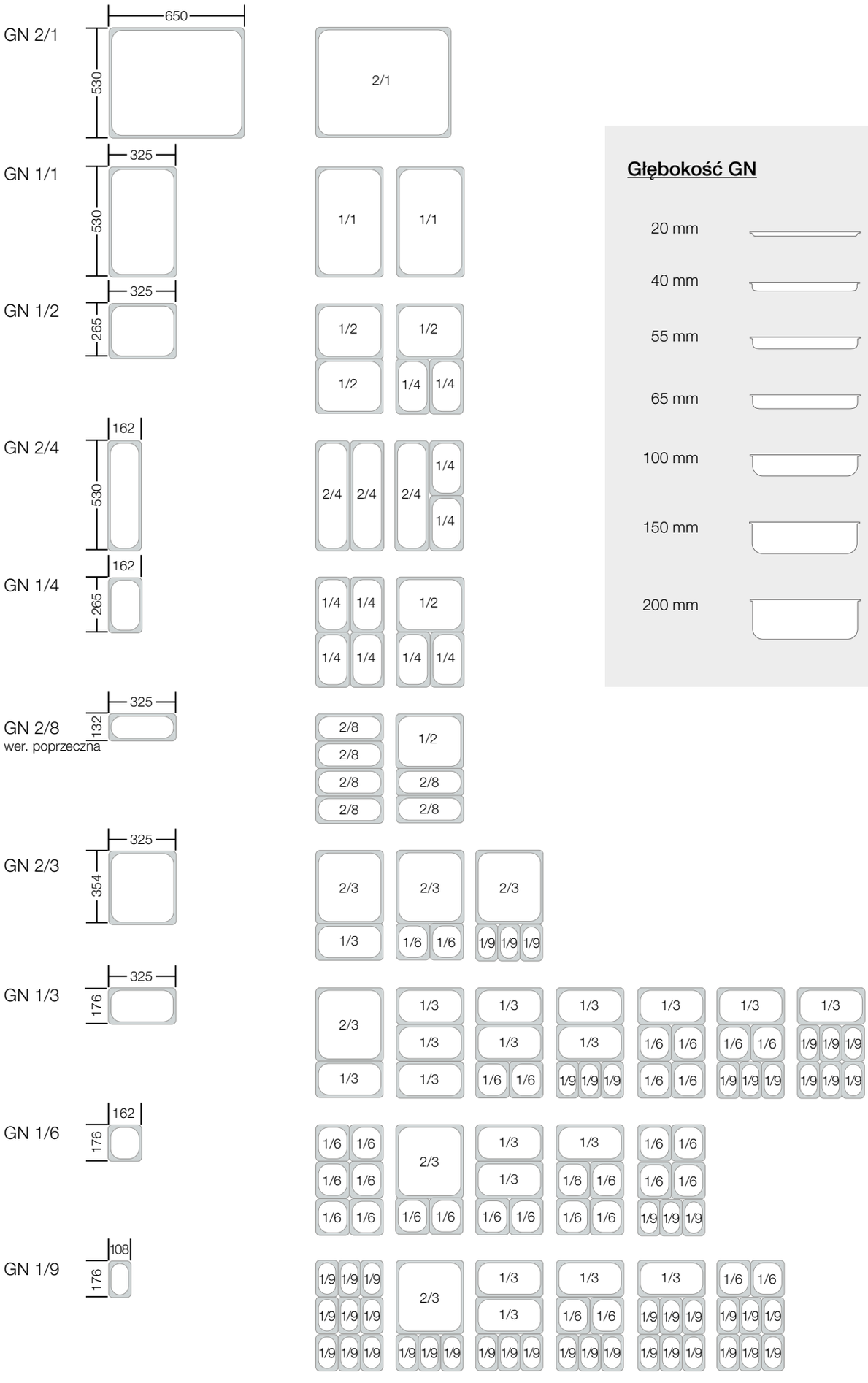


- Prawie wszystkie pojemniki Gastronorm i pokrywy ze stali nierdzewnej B.PRO oraz Buffet Line
- Dostępne już przy zakupie 1 sztuki
- Indywidualny tekst (np. nazwa firmy) lub logo zgodnie z zaleceniami użytkownika
- Wyraźnie czytelny, wysokiej jakości opis wykonany za pomocą lasera
- Trwałość i możliwość mycia w zmywarce

Cena na życzenie

Pojemniki Gastronorm B.PRO – wymiary i możliwości kombinacji

Wszystkie pojemniki Gastronorm są zgodne z europejską normą EN 631



Głębokość GN

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Pojemniki Gastronorm B.PRO Buffet Line, czarne

Szczególnie atrakcyjny sposób prezentacji potraw

- Wszystkie pojemniki Gastronorm są zgodne z europejską normą EN 631
- Wysokiej jakości powłoka emaliowana o półmatowej powierzchni
- Łatwe czyszczenie zapewniają szczególnie gładkie powierzchnie.
- Zakres temperatur do +300 °C
- Nadają się do indukcyjnych urządzeń podtrzymujących ciepło



Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/1 Buffet Line, czarne

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN 1/1-65  	GN-BUF 1/1-20 czarny	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Taca	573 908	
	GN-BUF 1/1-40 czarny	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 l	573 909	
	GN-BUF 1/1-65 czarny	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 l	573 910	
	GN-BUF 1/1-100 czarny	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 l	573 911	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/2 Buffet Line, czarne

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN 1/2-100  	GN-BUF 1/2-20 czarny	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Taca	573 912	
	GN-BUF 1/2-40 czarny	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	573 913	
	GN-BUF 1/2-65 czarny	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	573 914	
	GN-BUF 1/2-100 czarny	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	573 915	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 2/4 Buffet Line, czarne

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN 2/4-100  	GN-BUF 2/4-20 czarny	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Taca	573 916	
	GN-BUF 2/4-40 czarny	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 l	573 917	
	GN-BUF 2/4-65 czarny	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	573 918	
	GN-BUF 2/4-100 czarny	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	573 919	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/3 Buffet Line, czarne

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN 1/3-40  	GN-BUF 1/3-20 czarny	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Taca	573 920	
	GN-BUF 1/3-40 czarny	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	573 921	
	GN-BUF 1/3-65 czarny	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	573 922	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Pojemniki Gastronorm B.PRO, stal nierdzewna

- Wszystkie pojemniki Gastronorm są zgodne z europejską normą EN 631
- Zakres temperatur od –40 do +280 °C
- Pokrywa z uszczelką kształtową od –40 °C do +180 °C
- Wytrzymałe i o stabilnych kształtach, ze stali nierdzewnej (CNS, gatunek 1.4301)



Pojemniki Gastronorm B.PRO 2/1, stal nierdzewna

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN 2/1-20 	GN 2/1-20	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Taca	1 550 566	
	GN 2/1-40	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	1 550 065	
	GN 2/1-65	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	1 550 593	
	GN 2/1-100	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	1 550 594	
	GN 2/1-150	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 l	1 550 595	
	GN 2/1-200	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 l	1 550 596	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/1, stal nierdzewna

GN 1/1-65 	GN 1/1-20	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Taca	1 550 565	
	GN 1/1-40	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 l	1 550 064	
	GN 1/1-55	55	530 x 325 mm	505 x 300 mm	7,2 l	1 565 845	
	GN 1/1-65	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 l	1 550 589	
	GN 1/1-100	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 l	1 550 590	
	GN 1/1-150	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 l	1 550 591	
	GN 1/1-200	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 l	1 550 592	
Pokrywa do GN 1/1	GD 1/1	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				550 658	
	GD-L 1/1	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				550 677	
	GD-F 1/1	Pokrywa bez zagłębionego uchwytu				564 956	
	GDD 1/1	Pokrywa z uszczelką kształtową				1 550 663	
	GDS-U 1/1	Uniwersalna pokrywa uchylna				566 910	
	GDS-UL 1/1	Uniwersalna pokrywa uchylna z wycięciem na łyżkę				566 911	
GN-B 1/1-100 Pojemniki Gastronorm z uchwytami pałąkowymi 	GN-B 1/1-65	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 l	1 555 953	
	GN-B 1/1-100	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 l	1 555 952	
	GN-B 1/1-150	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 l	1 555 951	
	GN-B 1/1-200	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 l	1 555 950	
Pokrywa do GN-B 1/1	GD-B 1/1	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				550 086	
	GD-BL 1/1	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				550 093	
	GDD-B 1/1	Pokrywa z uszczelką kształtową				1 550 075	
	GDS-U 1/1	Uniwersalna pokrywa uchylna				566 910	
	GDS-UL 1/1	Uniwersalna pokrywa uchylna z wycięciem na łyżkę				566 911	



Indywidualny opis na prawie wszystkie pojemniki GN i pokrywy ze stali nierdzewnej oraz serii B.PRO Buffet Line na życzenie

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Pojemniki Gastronorm B.PRO, stal nierdzewna

- Wszystkie pojemniki Gastronorm są godne z europejską normą EN 631
- Zakres temperatur od –40 do +280 °C
- Pokrywa z uszczelką kształtową od –40 °C do +180 °C
- Wytrzymałe i o stabilnych kształtach, ze stali nierdzewnej (CNS, gatunek 1.4301)



Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/2, stal nierdzewna

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN 1/2-65 	GN 1/2-20	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Taca	1 550 563	
	GN 1/2-40	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	1 550 063	
	GN 1/2-55	55	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,2 l	1 565 844	
	GN 1/2-65	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	1 550 581	
	GN 1/2-100	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	1 550 582	
	GN 1/2-150	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 l	1 550 583	
	GN 1/2-200	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 l	1 550 584	
Pokrywa do GN 1/2	GD 1/2	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				550 656	
	GD-L 1/2	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				550 675	
	GD-F 1/2	Pokrywa bez zagłębionego uchwytu				564 957	
	GDD 1/2	Pokrywa z uszczelką kształtową				1 550 661	
GN-B 1/2-65 Pojemniki Gastronorm z uchwytami pałąkowymi 	GN-B 1/2-65	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	1 555 943	
	GN-B 1/2-100	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	1 555 942	
	GN-B 1/2-150	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 l	1 555 941	
	GN-B 1/2-200	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 l	1 555 940	
Pokrywa do GN-B 1/2	GD-B 1/2	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				550 084	
	GD-BL 1/2	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				550 091	
	GDD-B 1/2	Pokrywa z uszczelką kształtową				1 550 073	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 2/4, stal nierdzewna

GN 2/4-100 	GN 2/4-20	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Taca	1 564 367	
	GN 2/4-40	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 l	1 555 821	
	GN 2/4-65	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	1 555 822	
	GN 2/4-100	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	1 555 823	
	GN 2/4-150	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 l	1 555 824	
Pokrywa do GN 2/4	GD 2/4	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				556 538	
	GD-L 2/4	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				564 902	
GN-B 2/4-65 Pojemniki Gastronorm z uchwytami pałąkowymi 	GN-B 2/4-65	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	1 564 908	
	GN-B 2/4-100	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	1 564 909	
	GN-B 2/4-150	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 l	1 564 910	
Pokrywa do GN-B 2/4	GD-B 2/4	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				564 904	
	GD-BL 2/4	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				564 906	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Pojemniki Gastronorm B.PRO, stal nierdzewna

- Wszystkie pojemniki Gastronorm są godne z europejską normą EN 631
- Zakres temperatur od –40 do +280 °C
- Pokrywa z uszczelką kształtową od –40 °C do +180 °C
- Wytrzymałe i o stabilnych kształtach, ze stali nierdzewnej (CNS, gatunek 1.4301)



Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/4, stal nierdzewna

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN 1/4-150 	GN 1/4-20	20	265 x 162 mm	240 x 137 mm	Taca	1 550 561	
	GN 1/4-65	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 l	1 550 573	
	GN 1/4-100	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 l	1 550 574	
	GN 1/4-150	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 l	1 550 575	
	GN 1/4-200	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 l	1 550 576	
Pokrywa do GN 1/4	GD 1/4	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				550 654	
	GD-L 1/4	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				550 673	
	GDD 1/4	Pokrywa z uszczelką kształtową				1 550 659	
GN-B 1/4-100 Pojemniki Gastronorm z uchwytami pałąkowymi 	GN-B 1/4-65	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 l	1 555 934	
	GN-B 1/4-100	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 l	1 555 933	
	GN-B 1/4-150	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 l	1 555 932	
	GN-B 1/4-200	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 l	1 555 931	
Pokrywa do GN-B 1/4	GD-B 1/4	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				550 082	
	GD-BL 1/4	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				550 089	
	GDD-B 1/4	Pokrywa z uszczelką kształtową				1 550 071	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 2/8, stal nierdzewna

GN 2/8-65 	GN 2/8-65	65	325 x 132 mm	300 x 106 mm	1,7 l	1 555 827	
	GN 2/8-100	100	325 x 132 mm	300 x 106 mm	2,7 l	1 555 828	
	GN 2/8-150	150	325 x 132 mm	300 x 106 mm	3,8 l	1 555 829	
Pokrywa do GN 2/8	GD 2/8	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				550 076	
	GD-L 2/8	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				550 078	



Indywidualny opis na prawie wszystkie pojemniki GN i pokrywy ze stali nierdzewnej oraz serii B.PRO Buffet Line na życzenie

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Pojemniki Gastronorm B.PRO, stal nierdzewna

- Wszystkie pojemniki Gastronorm są zgodne z europejską normą EN 631
- Zakres temperatur od –40 do +280 °C
- Pokrywa z uszczelką kształtową od –40 °C do +180 °C
- Wytrzymałe i o stabilnych kształtach, ze stali nierdzewnej (CNS, gatunek 1.4301)



Pojemniki Gastronorm B.PRO 2/3, stal nierdzewna

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN 2/3-65 	GN 2/3-20	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Taca	1 550 564	
	GN 2/3-40	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	1 550 066	
	GN 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	1 550 585	
	GN 2/3-100	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	1 550 586	
	GN 2/3-150	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	1 550 587	
	GN 2/3-200	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	1 550 588	
Pokrywa do GN 2/3	GD 2/3	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				550 657	
	GD-L 2/3	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				550 676	
	GDD 2/3	Pokrywa z uszczelką kształtową				1 550 662	
GN-B 2/3-200 Pojemniki Gastronorm z uchwytami pałąkowymi 	GN-B 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	1 555 948	
	GN-B 2/3-100	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	1 555 947	
	GN-B 2/3-150	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	1 555 946	
	GN-B 2/3-200	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	1 555 945	
Pokrywa do GN-B 2/3	GD-B 2/3	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				550 085	
	GD-BL 2/3	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				550 092	
	GDD-B 2/3	Pokrywa z uszczelką kształtową				1 550 074	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/3, stal nierdzewna

GN 1/3-100 	GN 1/3-20	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Taca	1 550 562	
	GN 1/3-40	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	1 550 067	
	GN 1/3-55	55	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,0 l	1 565 846	
	GN 1/3-65	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	1 550 577	
	GN 1/3-100	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	1 550 578	
	GN 1/3-150	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	1 550 579	
	GN 1/3-200	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	1 550 580	
Pokrywa do GN 1/3	GD 1/3	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				550 655	
	GD-L 1/3	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				550 674	
	GD-F 1/3	Pokrywa bez zagłębionego uchwytu				564 961	
	GDD 1/3	Pokrywa z uszczelką kształtową				1 550 660	
GN-B 1/3-150 Pojemniki Gastronorm z uchwytami pałąkowymi 	GN-B 1/3-65	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	1 555 938	
	GN-B 1/3-100	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	1 555 937	
	GN-B 1/3-150	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	1 555 936	
	GN-B 1/3-200	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	1 555 935	
Pokrywa do GN-B 1/3	GD-B 1/3	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				550 083	
	GD-BL 1/3	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				550 090	
	GDD-B 1/3	Pokrywa z uszczelką kształtową				1 550 072	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Pojemniki Gastronorm B.PRO, stal nierdzewna

- Wszystkie pojemniki Gastronorm są zgodne z europejską normą EN 631
- Zakres temperatur od –40 do +280 °C
- Pokrywa z uszczelką kształtową od –40 °C do +180 °C
- Wytrzymałe i o stabilnych kształtach, ze stali nierdzewnej (CNS, gatunek 1.4301)



Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/6, stal nierdzewna

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN 1/6-150 	**GN 1/6-65**	**65**	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 l	**1 550 569**	
	GN 1/6-100	**100**	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 l	**1 550 570**	
	GN 1/6-150	**150**	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 l	**1 550 571**	
	GN 1/6-200	**200**	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 l	**1 550 572**	
Pokrywa do GN 1/6	**GD 1/6**	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				**550 653**	
	GD-L 1/6	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				**550 672**	
	GDD 1/6	Pokrywa z uszczelką kształtową				**1 550 664**	
GN-B 1/6-150 Pojemniki GN z uchwytami pałąkowymi 	**GN-B 1/6-65**	**65**	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 l	**1 555 930**	
	GN-B 1/6-100	**100**	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 l	**1 555 929**	
	GN-B 1/6-150	**150**	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 l	**1 555 928**	
	GN-B 1/6-200	**200**	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 l	**1 555 927**	
Pokrywa do GN-B 1/6	**GD-B 1/6**	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				**550 081**	
	GD-BL 1/6	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				**550 088**	
	GDD-B 1/6	Pokrywa z uszczelką kształtową				**1 550 070**	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/9, stal nierdzewna

GN 1/9-100 	**GN 1/9-65**	**65**	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,6 l	**1 550 567**	
	GN 1/9-100	**100**	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,9 l	**1 550 568**	
Pokrywa do GN 1/9	**GD 1/9**	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				**550 652**	
	GD-L 1/9	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				**550 671**	



Indywidualny opis na prawie wszystkie pojemniki GN i pokrywy ze stali nierdzewnej oraz serii B.PRO Buffet Line na życzenie

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Pokrywy Gastronorm, stal nierdzewna, do pojemników Gastronorm

- Wszystkie pojemniki Gastronorm są zgodne z europejską normą EN 631
- Wytrzymałe i o stabilnych kształtach, ze stali nierdzewnej (CNS, gatunek 1.4301)



Artykuł	Model	Opis	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GD 1/1 	**GD 1/1**	Pokrywa z zagłębionym uchwytem	**550 658**	
	GD 1/2		**550 656**	
	GD 2/4		**556 538**	
	GD 1/4		**550 654**	
	GD 2/8		**550 076**	
GD 1/2 	**GD 2/3**		**550 657**	
	GD 1/3		**550 655**	
	GD 1/6		**550 653**	
	GD 1/9		**550 652**	
GD-L 1/2 	**GD-L 1/1**	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę	**550 677**	
	GD-L 1/2		**550 675**	
	GD-L 2/4		**564 902**	
	GD-L 1/4		**550 673**	
	GD-L 2/8		**550 078**	
	GD-L 2/3		**550 676**	
	GD-L 1/3		**550 674**	
	GD-L 1/6		**550 672**	
	GD-L 1/9		**550 671**	
GDD 1/1 	**GDD 1/1**	Pokrywa z uszczelką kształtową, zakres temperatur –40 do +180 °C	**1 550 663**	
	GDD 1/2		**1 550 661**	
	GDD 1/4		**1 550 659**	
	GDD 2/3		**1 550 662**	
	GDD 1/3		**1 550 660**	
	GDD 1/6		**1 550 664**	

Ilustracja	Model/opis	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Pojemność	Nr art.	Ceny w euro bez VAT
Nadstawka GDD 	**Nadstawka GDD** do prawidłowego przechowywania, suszenia, transportu i dostarczania pokryw gastronormicznych z uszczelką kształtową, odpowiednia do wózków do serwowania SW 10 x 6-2, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC GDD, Nadstawka może być stosowana również bez wózka do serwowania	963 x 496 x 231 mm	30 pokryw do GN 1/1 lub 60 pokryw do GN 1/2 lub 90 pokryw do GN 1/3	**574 167**	**patrz strona 114**

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Pokrywy Gastronorm, stal nierdzewna, do pojemników Gastronorm

- Wszystkie pojemniki Gastronorm są zgodne z europejską normą EN 631
- Wytrzymałe i o stabilnych kształtach, ze stali nierdzewnej (CNS, gatunek 1.4301)



Artykuł	Model	Opis	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GD-B 1/1 	GD-B 1/1	Pokrywy z zagłębionym uchwytem do pojemników Gastronorm z uchwytami pałąkowymi	550 086	
	GD-B 1/2		550 084	
	GD-B 2/4		564 904	
	GD-B 1/4		550 082	
	GD-B 2/3		550 085	
	GD-B 1/3		550 083	
	GD-B 1/6		550 081	
GD-BL 1/1 	GD-BL 1/1	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę do pojemników Gastronorm z uchwytami pałąkowymi	550 093	
	GD-BL 1/2		550 091	
	GD-BL 2/4		564 906	
	GD-BL 1/4		550 089	
	GD-BL 2/3		550 092	
	GD-BL 1/3		550 090	
	GD-BL 1/6		550 088	
GDD-B 2/3 	GDD-B 1/1	Pokrywa z uszczelką kształtową do pojemników Gastronorm z uchwytami pałąkowymi, Zakres temperatur –40 do +180 °C	1 550 075	
	GDD-B 1/2		1 550 073	
	GDD-B 1/4		1 550 071	
	GDD-B 2/3		1 550 074	
	GDD-B 1/3		1 550 072	
	GDD-B 1/6		1 550 070	
GDS-U 1/1 	GDS-U 1/1	Uniwersalna pokrywa uchylna do pojemników Gastronorm z i bez uchwytów pałąkowych	566 910	
GDS-UL 1/1 	GDS-UL 1/1	Uniwersalna pokrywa uchylna z wycięciem na łyżkę do pojemników Gastronorm z i bez uchwytów pałąkowych	566 911	
GD-F 1/1 	GD-F 1/1	Pokrywa bez zagłębionego uchwytu	564 956	
	GD-F 1/2		564 957	
	GD-F 1/3		564 961	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Pojemniki Gastronorm B.PRO, poliwęglan



- Wszystkie pojemniki Gastronorm są zgodne z europejską normą EN 631
- Szczególnie nadają się do przechowywania i transportu zimnych potraw, takich jak sałatki i warzywa
- Niewielka masa przy niezwykle wysokiej stabilności: odporne na pęknięcia, wytrzymałe, stabilne w formie i trwałe
- Neutralne pod względem zapachu i smaku
- Nadają się do mycia w zmywarce
- Zakres temperatur –40 do +100 °C
- Pojemniki Gastronorm z poliwęglanu nie nadają się do pakowania próżniowego

Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/1, poliwęglan

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN-K 1/1-150 	**GN-K 1/1-65**	**65**	530 x 325 mm	502 x 298 mm	9,0 l	**1 551 426**	
	GN-K 1/1-100	**100**			13,3 l	**1 551 427**	
	GN-K 1/1-150	**150**			20,0 l	**1 551 428**	
	GN-K 1/1-200	**200**			26,4 l	**1 551 429**	
Pokrywa do GN-K 1/1	**GD-K 1/1**	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				**551 446**	
	GD-KL 1/1	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				**551 452**	
	G-KELB 1/1	Wkładka, perforowana				**1 551 457**	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/2, poliwęglan

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN-K 1/2-200 	**GN-K 1/2-65**	**65**	325 x 265 mm	298 x 238 mm	4,0 l	**1 551 430**	
	GN-K 1/2-100	**100**			6,2 l	**1 551 431**	
	GN-K 1/2-150	**150**			9,0 l	**1 551 432**	
	GN-K 1/2-200	**200**			11,9 l	**1 551 433**	
Pokrywa do GN-K 1/2	**GD-K 1/2**	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				**551 447**	
	GD-KL 1/2	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				**551 453**	
	G-KELB 1/2	Wkładka, perforowana				**1 551 458**	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 2/4, poliwęglan

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN-K 2/4-65 	**GN-K 2/4-65**	**65**	530 x 162 mm	502 x 134 mm	3,4 l	**568 227**	
	GN-K 2/4-100	**100**			5,3 l	**568 228**	
Pokrywa do GN-K 2/4	**GD-K 2/4**	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				**568 923**	
	GD-KL 2/4	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				**568 922**	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/4, poliwęglan

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN-K 1/4-150 	**GN-K 1/4-65**	**65**	265 x 162 mm	238 x 136 mm	1,7 l	**1 551 438**	
	GN-K 1/4-100	**100**			2,6 l	**1 551 439**	
	GN-K 1/4-150	**150**			3,8 l	**1 551 440**	
Pokrywa do GN-K 1/4	**GD-K 1/4**	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				**1 551 449**	
	GD-KL 1/4	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				**1 551 455**	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/3, poliwęglan

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN-K 1/3-100 	**GN-K 1/3-65**	**65**	325 x 176 mm	300 x 150 mm	2,5 l	**1 551 434**	
	GN-K 1/3-100	**100**			3,8 l	**1 551 435**	
	GN-K 1/3-150	**150**			5,6 l	**1 551 436**	
	GN-K 1/3-200	**200**			7,1 l	**1 551 437**	
Pokrywa do GN-K 1/3	**GD-K 1/3**	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				**1 551 448**	
	GD-KL 1/3	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				**1 551 454**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Pojemniki Gastronorm B.PRO, poliwęglan



- Wszystkie pojemniki Gastronorm są zgodne z europejską normą EN 631
- Szczególnie nadają się do przechowywania i transportu zimnych potraw, takich jak sałatki i warzywa
- Niewielka masa przy niezwykle wysokiej stabilności: odporne na pęknięcia, wytrzymałe, stabilne w formie i trwałe
- Neutralne pod względem zapachu i smaku
- Nadają się do mycia w zmywarce
- Zakres temperatur –40 do +100 °C
- Pojemniki Gastronorm z poliwęglanu nie nadają się do pakowania próżniowego

Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/6, poliwęglan

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN-K 1/6-150 	GN-K 1/6-65	65	176 x 162 mm	153 x 139 mm	1,1 l	1 551 441	
	GN-K 1/6-100	100			1,6 l	1 551 442	
	GN-K 1/6-150	150			2,3 l	1 551 443	
Pokrywa do GN-K 1/6	GD-K 1/6	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				1 551 450	
	GD-KL 1/6	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę				1 551 456	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/9, poliwęglan

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN-K 1/9-100 	GN-K 1/9-65	65	176 x 108 mm	150 x 83 mm	0,6 l	1 551 444	
	GN-K 1/9-100	100			0,9 l	1 551 445	
Pokrywa do GN-K 1/9	GD-K 1/9	Pokrywa z zagłębionym uchwytem				1 551 451	

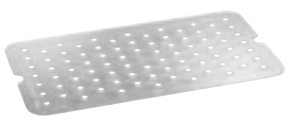
Pokrywy Gastronorm, poliwęglan, do pojemników Gastronorm



- Zakres temperatur –40 do +100 °C
- Wszystkie pojemniki Gastronorm są zgodne z europejską normą EN 631
- Kompatybilne z pojemnikami Gastronorm B.PRO ze stali nierdzewnej

Ilustracja	Model	Opis	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GD-K 1/4 	GD-K 1/1	Pokrywa z zagłębionym uchwytem	551 446	
	GD-K 1/2		551 447	
	GD-K 2/4		568 923	
	GD-K 1/4		1 551 449	
	GD-K 1/3		1 551 448	
	GD-K 1/6		1 551 450	
	GD-K 1/9		1 551 451	
GD-KL 1/3 	GD-KL 1/1	Pokrywa z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę	551 452	
	GD-KL 1/2		551 453	
	GD-KL 2/4		568 922	
	GD-KL 1/4		1 551 455	
	GD-KL 1/3		1 551 454	
	GD-KL 1/6		1 551 456	

Wkładki, perforowane, z poliwęglanu



- Zakres temperatur –40 do +100 °C

Ilustracja	Model	Opis	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
G-KELB 1/1 	G-KELB 1/1	Wkładka, perforowana, Perforacja: ø 10 mm	467 x 263 mm	1 551 457	
	G-KELB 1/2		265 x 205 mm	1 551 458	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Blachy Gastronorm



Blachy Gastronorm, stal nierdzewna, z gładką krawędzią, wzmocniona wersja

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
BZG 2/1-20 	**BZG 2/1-20**	**20**	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Taca	**550 625**	
	BZG 1/1-20	**20**	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Taca	**550 628**	
	BZG 1/1-40	**40**	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	**550 629**	
	BZG 1/1-65	**65**	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	**550 630**	
	BZG 1/2-20	**20**	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Taca	**550 631**	
	BZG 1/2-40	**40**	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	**550 632**	
	BZG 1/2-65	**65**	325 x 265 mm	300 x 240 mm	4,0 l	**550 633**	
	BZG 2/3-20	**20**	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Taca	**550 634**	
	BZG 2/3-40	**40**	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	**550 635**	
	BZG 2/3-65	**65**	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 l	**550 636**	

Blachy Gastronorm, stal nierdzewna, z gładką krawędzią, specjalnie wyżarzane

BZG-G 2/1-20 	**BZG-G 2/1-20**	**20**	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Taca	**550 505**	
	BZG-G 1/1-20	**20**	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Taca	**550 503**	
	BZG-G 1/1-40	**40**	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	**550 504**	
	BZG-G 1/1-65	**65**	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	**556 081**	

Blachy Gastronorm, z gładką krawędzią, emaliowane

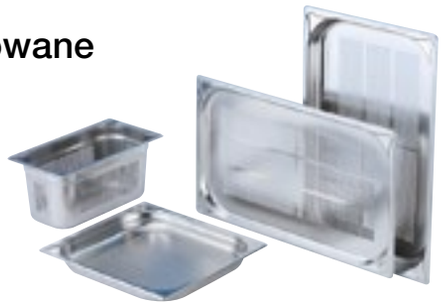
GNE 2/1-20 	**GNE 2/1-20**	**20**	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Taca	**550 022**	
	GNE 2/1-40	**40**	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 l	**550 023**	
	GNE 2/1-65	**65**	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 l	**550 024**	
	GNE 1/1-20	**20**	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Taca	**550 025**	
	GNE 1/1-40	**40**	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	**550 026**	
	GNE 1/1-65	**65**	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	**550 027**	
	GNE 2/3-20	**20**	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Taca	**550 046**	
	GNE 2/3-40	**40**	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	**550 047**	
	GNE 2/3-65	**65**	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 l	**550 048**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Pojemniki Gastronorm B.PRO, stal nierdzewna, perforowane

• Perforacja: ø 4 mm

* tylko perforacja w dnie
** perforacja w dnie i boczna
*** tylko perforacja boczna



Pojemniki Gastronorm B.PRO 2/1, stal nierdzewna, perforowane

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GN-P 2/1-100  	**GN-P 2/1-20** * specjalnie wyżarzane	**20**	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Taca	**1 565 993**	
	GN-P 2/1-40 * specjalnie wyżarzane	**40**	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	**1 565 789**	
	GN-P 2/1-65 ** specjalnie wyżarzane	**65**	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	**1 565 790**	
	GN-P 2/1-100 **	**100**	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	**1 565 791**	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/1, stal nierdzewna, perforowane

GN-P 1/1-40  	**GN-P 1/1-20** * specjalnie wyżarzane	**20**	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Taca	**1 565 994**	
	GN-P 1/1-40 *	**40**	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 l	**1 565 794**	
	GN-P 1/1-65 ***	**65**	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 l	**1 266 386**	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 2/3, stal nierdzewna, perforowane

GN-P 2/3-100  	**GN-P 2/3-40** *	**40**	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	**1 565 799**	
	GN-P 2/3-65 **	**65**	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	**1 565 800**	
	GN-P 2/3-100 **	**100**	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	**1 565 801**	
	GN-P 2/3-150 **	**150**	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	**1 565 802**	
	GN-P 2/3-200 **	**200**	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	**1 565 803**	

Pojemniki Gastronorm B.PRO 1/3, stal nierdzewna, perforowane

GN-P 1/3-65  	**GN-P 1/3-40** *	**40**	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	**1 565 813**	
	GN-P 1/3-65 **	**65**	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	**1 565 814**	
	GN-P 1/3-100 **	**100**	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	**1 565 815**	
	GN-P 1/3-150 **	**150**	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	**1 565 816**	
	GN-P 1/3-200 **	**200**	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	**1 565 817**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Gastronorm wkłady do gotowania, stal nierdzewna, perforowane

• Perforacja: ø 4 mm

*perforacja w dnie i boczna
** perforacja w dnie, narożnikach i boczna
*** perforacja w dnie i boczna umożliwiająca utrzymywanie temperatury potraw w podstawach z grzaniem konwekcyjnym



Wkłady Gastronorm do gotowania 1/1, stal nierdzewna, perforowane

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
G-KEN 1/1-145  	G-KEN 1/1-60 *	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 l	550 487	
	G-KEN 1/1-95 **	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 l	550 407	
	G-KEN 1/1-145 **	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 l	550 486	
	G-KEN 1/1-195 **	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	550 490	
	G-KEN 1/1-195 ***	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	574 820	

Wkłady Gastronorm do gotowania 1/2, stal nierdzewna, perforowane

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
G-KEN 1/2-60  	G-KEN 1/2-60 *	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 l	550 488	
	G-KEN 1/2-95 **	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	550 502	
	G-KEN 1/2-145 **	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	550 557	
	G-KEN 1/2-195 **	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	550 558	

Wkłady Gastronorm do gotowania 1/1, stal nierdzewna, perforowane, ze składanymi uchwytami

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
G-KEN G 1/1-95  	G-KEN G 1/1-60 *	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 l	550 970	
	G-KEN G 1/1-95 **	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 l	550 971	
	G-KEN G 1/1-145 **	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 l	550 972	
	G-KEN G 1/1-195 **	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	550 973	

Wkłady Gastronorm do gotowania 1/2, stal nierdzewna, perforowane, ze składanymi uchwytami

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Pojemność (l)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
G-KEN G 1/2 	G-KEN G 1/2-95 **	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	550 967	
	G-KEN G 1/2-145 **	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	550 968	
	G-KEN G 1/2-195 **	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	550 969	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do pojemników Gastronorm GN

Poprzeczka, stal nierdzewna

Ilustracja	Model	Opis	Średnica Rama / poprzeczki pośrednie (mm)	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa obciążenia	Nr art.	Cena w euro bez VAT
ST 3	**ST 3**	Poprzeczka ze stali nierdzewnej 18/10 do łączenia pojemników		325 x 23 mm	**550 650**	
	ST 3F	Poprzeczka ze stali nierdzewnej 18/10 do łączenia pojemników, ze sprężystą blokadą		325 x 23 mm	**566 254**	
ST 5F 	**ST 5F**	Poprzeczka ze stali nierdzewnej 18/10 do łączenia pojemników, ze sprężystą blokadą		530 x 23 mm	**550 651**	

Ruszt gastronomiczny

GR 2/1 	**GR 2/1**	Ruszt ze stali nierdzewnej	ø 6 mm / ø 3 mm	650 x 530 mm	**550 266**	
	GR 1/1		ø 5 mm / ø 3 mm	530 x 325 mm	**550 267**	
	GR 1/1 poprz.		ø 6 mm / ø 4 mm	530 x 325 mm	**572 889**	
	GR 2/3		ø 5 mm / ø 3 mm	354 x 325 mm	**550 049**	

Ruszt Gastronorm, wzmocniony

GR 1/1 V 	**GR 2/1 V**	Ruszt ze stali nierdzewnej, wzmocniony	ø 7 mm / ø 4 mm	650 x 530 mm do 35 kg	**572 888**	
	GR 1/1 V			530 x 325 mm	**572 890**	

Wkładka, stal nierdzewna, perforowana

G-ELB 1/1 	**G-ELB 1/1**	Wkładka, perforowana, perforacja: ø 10 mm	470 x 265 x 15 mm	**550 645**	
	G-ELB 1/2		265 x 205 x 15 mm	**550 647**	
	G-ELB 1/4		205 x 102 x 15 mm	**550 649**	
	G-ELB 2/3		294 x 265 x 15 mm	**550 646**	
	G-ELB 1/3		256 x 116 x 15 mm	**550 648**	

Zestawy do pieców konwekcyjno-parowych

Model	Zestaw złożony z			Nr art.	Cena w euro bez VAT
	szt. Model	Opis	Głębokość		
Zestaw Gastronorm MINI do pieców konwekcyjno-parowych z wkładem 6 x 2/3 (14-częściowy)	4 x GR 2/3	Ruszt Gastronorm	--	**573 438**	
	2 x GN 2/3-20	Pojemniki Gastronorm	20 mm		
	1 x GN 2/3-40	Pojemniki Gastronorm	40 mm		
	2 x GN 2/3-65	Pojemniki Gastronorm	65 mm		
	2 x GN-P 2/3-40	Pojemniki Gastronorm, perforowane	40 mm		
	2 x GN-P 2/3-65	Pojemniki Gastronorm, perforowane	65 mm		
	1 x GNE 2/3-20	Blacha Gastronorm, emaliowana granitowo	20 mm		
Zestaw Gastronorm STARTER do pieców konwekcyjno-parowych z wkładem 6 x 1/1 (20-częściowy)	6 x GR 1/1	Ruszt Gastronorm	--	**573 439**	
	3 x GN 1/1-20	Pojemniki Gastronorm	20 mm		
	2 x GN 1/1-40	Pojemniki Gastronorm	40 mm		
	3 x GN 1/1-65	Pojemniki Gastronorm	65 mm		
	3 x G-KEN 1/1-60	Wkład do gotowania, Gastronorm, perforowany	60 mm		
	2 x G-KEN 1/1-95	Wkład do gotowania, Gastronorm, perforowany	95 mm		
	1 x GNE 1/1-20	Blacha Gastronorm, emaliowana granitowo	20 mm		
Zestaw Gastronorm CLASSIC do pieców konwekcyjno-parowych z wkładem 10 x 1/1 (33-częściowy), (Ilustracja patrz strona 13)	10 x GR 1/1	Ruszt Gastronorm	--	**573 440**	
	4 x GN 1/1-20	Pojemniki Gastronorm	20 mm		
	3 x GN 1/1-40	Pojemniki Gastronorm	40 mm		
	4 x GN 1/1-65	Pojemniki Gastronorm	65 mm		
	1 x GN 1/1-100	Pojemniki Gastronorm	100 mm		
	4 x G-KEN 1/1-60	Wkład do gotowania, Gastronorm, perforowany	60 mm		
	4 x G-KEN 1/1-95	Wkład do gotowania, Gastronorm, perforowany	95 mm		
	2 x GNE 1/1-20	Blacha Gastronorm, emaliowana granitowo	20 mm		
	1 x GNE 1/1-40	Blacha Gastronorm, emaliowana granitowo	40 mm		

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

B.PROTHERM K

No to w drogę! Pojemniki do transportu potraw.

Od ekskluzywnych imprez w małym gronie po duże wydarzenia, od wykwintnego hotelarstwa po obsługę stołówek zakładowych i szpitali, przedszkoli i stołówek studenckich – B.PROTHERM K oferuje doskonałe wyposażenie.

- Pojemniki ładowane od przodu, od góry, niepodgrzewane, podgrzewane, z regulacją temperatury, w pięciu rozmiarach, modele mobilne
- Dopasowane do siebie i uniwersalne w użyciu
- Z tłoczonego wgłębnie tworzywa sztucznego
- Łatwe do przenoszenia, bardzo wytrzymałe
- Dwuścienny korpus z tworzywa sztucznego i przemyślana izolacja z bezfreonowej pianki PUR utrzymują temperaturę przez wiele godzin
- Ślizgi na spodniej części pojemników zapewniają bezpieczne ustawienie, nawet gdy pojemniki są ustawione jeden na drugim, aby zaoszczędzić miejsce
- Zaczepy dostępne z własnym logo i w różnych kolorach



I wszystko pasuje:
Rodzina systemów B.PROTHERM.

W przypadku pokonywania dużych odległości z kuchni do miejsca wydawania posiłków niezbędne stają się dobrze izolowane pojemniki do transportu potraw. Rodzina systemów B.PROTHERM oferuje Państwu doskonały wybór:

Modele B.PROTHERM K z tworzywa sztucznego są kompaktowe, a jednocześnie bardzo wytrzymałe. Generacja ze stali nierdzewnej B.PROTHERM E zapewnia stabilność i bezpieczeństwo przy transporcie większych ilości żywności.

A teraz najlepsze: Można je dowolnie łączyć i w zależności od obszaru zastosowania skomponować optymalny zestaw.

B.PROTHERM K z tworzywa sztucznego

B.PROTHERM K, niepodgrzewane 34

B.PROTHERM K, podgrzewane/podgrzewane obiegowo 36

Akcesoria do B.PROTHERM z tworzywa sztucznego 38



B.PROTHERM K

Estetyczne opakowanie na czas transportu – pojemniki do transportu potraw z tworzywa sztucznego B.PROTHERM K.

Gorące i zimne potrawy przechowywane w pojemnikach B.PROTHERM K zachowują przez cały czas wyborny, 5-gwiazdkowy poziom jakości. Zarówno część wewnętrzna, jak i zewnętrzna pojemników B.PROTHERM K zadziwia poziomem technologii, wzornictwa, funkcjonalności i akcesoriów.





B.PROTHERM 620 KUF
Model o największej ładowności. Można otwierać drzwiczki uchylne w zakresie do 270°, a także wyjmować je z zawiasów.



B.PROTHERM 420 K
Pojemnik ładowany od przodu z drzwiczkami uchylnymi, bez podgrzewania.



B.PROTHERM 320 KB
Pojemnik ładowany od góry, podgrzewany, ze wskaźnikiem stanu pracy i wnętrzem ze stali nierdzewnej.

GASTRO ECONOMY



Spersonalizowany
Opatrzony logo lub nazwą Państwa firmy sprawia, że pojemnik będzie unikalny, niepowtarzalny. Istnieje możliwość personalizacji już od 1 sztuki. Trwały, nadający się do mycia w zmywarce.



Wybierz swój ulubiony kolor
B.PROTHERM K z kolorowymi elementami. Niemal wszystkie modele posiadają zaczepy dostępne w kolorach niebieskim, czerwonym, zielonym, żółtym i szarym.



Najwyższa jakość potraw
W podgrzewanych B.PROTHERM temperaturę można ustawić w zakresie od +40 do +85 C bądź 95°C, i regulować ją z dokładnością do jednego stopnia.



Wnętrze ze stali nierdzewnej
BPT 320 KB i 320 KBR posiadają wnętrze ze stali nierdzewnej, umożliwiające bezpośredni załadunek.



Ergonomiczny uchwyt
Uchwyt do noszenia ze stali nierdzewnej posiada rączkę antypoślizgową z tworzywa sztucznego.



Szybka informacja
Dzięki zastosowaniu praktycznych uchwytów na karty dań wiadomo, co jest w środku.



Bezpieczne mocowanie
Wgłębienia na poprzeczki pozwalające również na bezpieczne umieszczanie mniejszych pojemników GN.



Doskonałe zamknięcie
Zamknięcie usytuowane w górnej części można z łatwością otwierać, nawet jeśli pojemniki są ustawione ciasno jeden przy drugim.



Rynienka na skraplająca się wodę
Trzy modele BPT, zapewniające dodatkowe bezpieczeństwo: rynienka ta służy do wyłapywania skraplającej się wody, dzięki czemu można zredukować do minimum ryzyko poślizgu i obrażeń.



Nienaganna higiena
Wszystkie pojemniki B.PROTHERM K nadają się do mycia w zmywarce (podgrzewane modele BPT 320 posiadają zamykane sieciowe gniazdo przyłączeniowe, a w modelach BPT 420 i 620 z podgrzewaniem obiegowym zdejmuje się drzwi).



Przyjazne dla środowiska
Tworzywo sztuczne jest bezfreonowe, nadaje się do recyklingu i jest dopuszczone do kontaktu z żywnością.

B.PROTHERM z tworzywa sztucznego



- Wykonane z polipropylenu dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- Nadają się do mycia w zmywarce

BPT z tworzywa sztucznego, ECO

Ilustracja	Opis	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Kolor wykończenia	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT 320 ECO-C 	**BPT 320 ECO-C** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego do ustawiania kilku pojemników GN 1/1 lub ich podział jeden na drugim, z pokrywą wciskaną, z wyprofilowanymi ślizgami i uchwytami	4x GN 1/1-55 lub ich podział 3x GN 1/1-65 lub ich podział 2x GN 1/1-100 lub ich podział 1x GN 1/1-200 lub jego podział	635 x 425 x 345 mm	7,5 kg		**573 956** Do układania pojemników GN w stosy	
BPT 320 ECO 	**BPT 320 ECO** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, z pokrywą wciskaną, z wyprofilowanymi ślizgami i uchwytami	GN 1/1-200 lub jego podział	635 x 425 x 345 mm	7 kg		**564 650**	

BPT z tworzywa sztucznego, niepodgrzewane

BPT 160 K 	**BPT 160 K** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, z pokrywą	GN 1/1-100 lub jego podział	634 x 430 x 230 mm	7 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**566 240** **574 526** **574 527** **574 528** **574 529** *(380 888)*	
BPT 320 K 	**BPT 320 K** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, z pokrywą	GN 1/1-200 lub jego podział	643 x 430 x 340 mm	8 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**566 241** **574 530** **574 531** **574 532** **574 533** *(380 892)*	
BPT 420 K 	**BPT 420 K** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, z drzwiami uchylnymi	2x GN 1/1-150 lub ich podział 11 par prowadnic rowkowych odstęp 31 mm,	663 x 445 x 470 mm	12 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**573 514** **574 534** **574 535** **574 536** **574 537** *(380 893)*	
BPT 620 KUS 	**BPT 620 KUS** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, z nakładanymi drzwiami, z zamknięciem bocznym	3x GN 1/1-150 lub ich podział 12 par prowadnic rowkowych odstęp 39 mm	630 x 430 x 660 mm	15 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**566 243** **574 538** **574 539** **574 540** **574 541** *(380 894)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

B.PROTHERM z tworzywa sztucznego



- Wykonane z polipropylenu dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- Nadają się do mycia w zmywarce

BPT z tworzywa sztucznego, niepodgrzewane

Ilustracja	Opis	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Kolor wykończenia	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT 620 KV 	**BPT 620 KV** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, z nakładanymi drzwiami, i zamknięciem górnym	3x GN 1/1-150 lub ich podział 12 par prowadnic rowkowych odstęp 39 mm	630 x 430 x 660 mm	14 kg	szary	**564 358** *(380 895)*	
BPT 620 KUF 	**BPT 620 KUF** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, z drzwiami uchylnymi, w zakresie 270°	3x GN 1/1-150 lub ich podział 12 par prowadnic rowkowych odstęp 39 mm	660 x 440 x 660 mm	15,5 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**564 365** **574 542** **574 543** **574 544** **574 545** *(380 896)*	
BPT 620 KUF-F 	**BPT 620 KUF-F** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, mobilny, z kółkami wg DIN 18867-8 z tworzywa sztucznego, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, z drzwiami uchylnymi w zakresie 270°	3x GN 1/1-150 lub ich podział 12 par prowadnic rowkowych odstęp 39 mm	710 x 440 x 831 mm	25 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**569 262** **574 546** **574 547** **574 548** **574 549** *(380 897)*	
BPT 620 KUF-F z rynienką na skraplającą się wodę 	**BPT 620 KUF-F** **z rynienką na skraplająca się wodę** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, mobilny, z kółkami wg DIN 18867-8 z tworzywa sztucznego, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, z drzwiami uchylnymi w zakresie 270°	3x GN 1/1-150 lub ich podział 12 par prowadnic rowkowych odstęp 39 mm	747 x 440 x 831 mm	25,7 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**573 317** **574 550** **574 551** **574 552** **574 553** *(380 898)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

B.PROTHERM z tworzywa sztucznego



- Wykonane z polipropylenu dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- Nadają się do mycia w zmywarce (modele BPT z podgrzewaniem obiegowym, wyłącznie bez drzwiczek)

BPT z tworzywa sztucznego, podgrzewany

Ilustracja	Opis	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/przyłącze elektr.	Masa (kg)	Kolor wykończenia	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT 320 KB 	**BPT 320 KB** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, podgrzewany obiegowo, ze wskaźnikiem stanu pracy, maks. temperatura +90°C, z pokrywą, **pojemnik wewnętrzny z CNS 18/10**	GN 1/1-200 lub jego podział	643 x 430 x 375 mm	0,4 kW 220–240 V 50–60 Hz	13,5 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**572 242** **574 563** **574 564** **574 565** **574 566** *(380 901)*	
BPT 320 KBR 	**BPT 320 KBR** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM wykonany z tworzywa sztucznego, z cyfrowym regulatorem temperatury wewnętrznej z dokładnością do stopnia w zakresie +40 do +95°C, z pokrywą, **pojemnik wewnętrzny z CNS 18/10**	GN 1/1-200 lub jego podział	643 x 430 x 375 mm	0,4 kW 220–240 V 50–60 Hz	13,5 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**572 228** **574 567** **574 568** **574 569** **574 570** *(380 902)*	
BPT 420 KBUH 	**BPT 420 KBUH** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, podgrzewany obiegowo, ze wskaźnikiem stanu pracy, maks. temperatura +90°C z drzwiami uchylnymi	2x GN 1/1-150 lub ich podział 11 par prowadnic rowkowych odstęp 31 mm,	692 x 445 x 470 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	16 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**573 515** **574 571** **574 572** **574 573** **574 574** *(380 903)*	
BPT 420 KBRUH 	**BPT 420 KBRUH** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM wykonany z tworzywa sztucznego, podgrzewany obiegowo, z cyfrowym regulatorem temperatury wewnętrznej z dokładnością do stopnia w zakresie +40 do +85°C, z drzwiami uchylnymi	2x GN 1/1-150 lub ich podział 11 par prowadnic rowkowych odstęp 31 mm,	692 x 445 x 470 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	16 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**573 516** **574 575** **574 576** **574 577** **574 578** *(380 904)*	
BPT 620 KBUH 	**BPT 620 KBUH** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, podgrzewany obiegowo, ze wskaźnikiem stanu pracy, maks. temperatura +90°C z drzwiami uchylnymi	3x GN 1/1-150 lub ich podział 12 par prowadnic rowkowych odstęp 39 mm	692 x 440 x 660 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	19,5 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**572 536** **574 579** **574 580** **574 581** **574 582** *(380 905)*	
BPT 620 KBUH-F 	**BPT 620 KBUH-F** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, podgrzewany obiegowo, ze wskaźnikiem stanu pracy, maks. temperatura +90°C, mobilny, z kółkami wg DIN 18867-8 z tworzywa sztucznego, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, z drzwiami uchylnymi	3x GN 1/1-150 lub ich podział 12 par prowadnic rowkowych odstęp 39 mm	742 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	27 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**573 314** **574 583** **574 584** **574 585** **574 586** *(380 906)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

B.PROTHERM z tworzywa sztucznego



- Wykonane z polipropylenu dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- Nadają się do mycia w zmywarce (modele BPT z podgrzewaniem obiegowym, wyłącznie bez drzwiczek)

BPT z tworzywa sztucznego, podgrzewany

Ilustracja	Opis	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/przyłącze elektr.	Masa (kg)	Kolor wykończenia	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT 620 KBUH-F z rynienką na skraplającą się wodę 	**BPT 620 KBUH-F** **z rynienką na skraplająca się wodę** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, podgrzewany obiegowo, ze wskaźnikiem stanu pracy, maks. temperatura +90°C, mobilny, z kółkami wg DIN 18867-8 z tworzywa sztucznego, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, z drzwiami uchylnymi	3x GN 1/1-150 lub ich podział 12 par prowadnic rowkowych odstęp 39 mm	747 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	28 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**573 318** **574 587** **574 588** **574 589** **574 590** *(380 907)*	
BPT 620 KBRUH 	**BPT 620 KBRUH** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM wykonany z tworzywa sztucznego, podgrzewany obiegowo, z cyfrowymregulatorem temperatury wewnętrznej z dokładnością do stopnia w zakresie +40 do +85°C, z drzwiami uchylnymi	3x GN 1/1-150 lub ich podział 12 par prowadnic rowkowych odstęp 39 mm	692 x 440 x 660 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	19,5 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**572 537** **574 591** **574 592** **574 593** **574 594** *(380 910)*	
BPT 620 KBRUH-F 	**BPT 620 KBRUH-F** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM wykonany z tworzywa sztucznego, podgrzewany obiegowo, z cyfrowymregulatorem temperatury wewnętrznej z dokładnością do stopnia w zakresie +40 do +85°C, mobilny, z kółkami wg DIN 18867-8 z tworzywa sztucznego, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, z drzwiami uchylnymi	3x GN 1/1-150 lub ich podział 12 par prowadnic rowkowych odstęp 39 mm	742 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	27 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**573 315** **574 595** **574 596** **574 597** **574 598** *(380 912)*	
BPT 620 KBRUH-F z rynienką na skraplającą się wodę 	**BPT 620 KBRUH-F** **z rynienką na skraplająca się wodę** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM wykonany z tworzywa sztucznego, podgrzewany obiegowo, z cyfrowym regulatorem temperatury wewnętrznej z dokładnością do stopnia w zakresie +40 do +85°C, mobilny, z kółkami wg DIN 18867-8 z tworzywa sztucznego, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami,z drzwiami uchylnymi	3x GN 1/1-150 lub ich podział 12 par prowadnic rowkowych odstęp 39 mm	747 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	28 kg	szary niebieski czerwony zielony żółty	**573 319** **574 599** **574 600** **574 601** **574 602** *(380 913)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do B.PROTHERM z tworzywa sztucznego

* Nierdzewne wg DIN 18867-8

Akcesoria

Ilustracja	Opis	Do modeli	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art.	Cena w euro bez VAT
ROLA 13 	**ROLA 13** **Wózek pomocniczy** z miejscem na pokrywę, ze stali nierdzewnej	1 szt. BPT 160 K lub 1 szt. BPT 320 K/KB/KBR/ECO	592 x 425 x 535 mm	10 kg 50 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**572 341**	
					Stal ocynkowana	**572 342**	
ROLLI-100 	**ROLLI-100** **Wózek transportowy** z polipropylenu	4 szt. BPT 160 K lub 3 szt. BPT 320 K/KB/KBR/ECO lub 2 szt. BPT 420 K/KBUH/KBRUH lub 2 szt. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 159 mm	4,5 kg 130 kg	**Stal ocynkowana** 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, ø 100 mm	**568 236**	
ROLLI-125 (ilustr. z akcesoriami poręcz) 	**ROLLI-125** **Wózek transportowy** z polipropylenu	4 szt. BPT 160 K lub 3 szt. 320 K/KB/KBR/ECO lub 2 szt. BPT 420 K/KBUH/KBRUH lub 2 szt. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 187 mm	4,5 kg 180 kg	**Tworzywo sztuczne *** 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, ø 125 mm	**568 237**	
	Uchwyt ułatwiający pchanie wózka, ze stali nierdzewnej	ROLLI-100 lub ROLLI-125	800 mm ø 20 mm			**568 926**	
BTA 	**BTA** **Wózek do transportu i wydawania potraw,** ze stali nierdzewnej 2 półki: 1040 x 700 mm Wymiar w świetle pomiędzy półkami: 300 mm	2 szt. BPT 160 K lub 2 szt. BPT 320 K/KB/KBR lub 2 szt. BPT 420 K/KBUH/KBRUH lub 2 szt. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	1110 x 770 x 840 mm	29 kg 150 kg Maks. obciążenie każdej półki: 100 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**574 987**	
					Stal ocynkowana	**574 988**	
Płyta eutekt. 	**Płyta eutektyczna** (–3 C) z tworzywa sztucznego, wymiary kompatybilne z GN	BPT 420 K lub BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg		**568 136**	
		BPT 160 K lub BPT 320 ECO/K	483 x 283 x 36 mm	4,0 kg	Nadaje się do mycia w zmywarkach w temperaturze maks. +90 °C (nie nadaje się do zmywarek na granulat)	**569 315**	
	Płyta eutektyczna (–12 C) z tworzywa sztucznego, wymiary kompatybilne z GN	BPT 420 K lub BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg		**573 332**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do B.PROTHERM z tworzywa sztucznego

Akcesoria

Ilustracja	Opis	Do modeli	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Rama wsuwana (ilustr. z akcesoriami poprzeczka GN) 	**Rama wsuwana** z CNS 18/10, do pojemników GN o głębokości do 150 mm	BPT 420 K/KBUH/KBRUH lub BPT 620 K/KBUH/KBRUH	530 x 325 x 156 mm	0,5 kg	**564 352**	
ST 3 	**ST 3** **Poprzeczka GN** z CNS 18/10 do łączenia pojemników, niezbędna do GN 1/4, 1/6 i 1/9	BPT 160 K lub BPT 320 ECO/K/KB/KBR lub rama wsuwana	długość: 325 mm		**550 650**	
ST 5 	**ST 5** **Poprzeczka GN** z CNS 18/10, ze sprężystą blokadą, do łączenia pojemników, niezbędna do GN 1/4, 1/6 i 1/9	BPT 160 K lub BPT 320 ECO/K/KB/KBR lub rama wsuwana	długość: 530 mm		**550 651**	
Specjalny pisak 	**Specjalny pisak** zmywalny, do opisywania kart menu	wszystkie BPT K			**564 361**	
Karta menu 	**Karta menu** czysta	wszystkie BPT K	DIN A 6 (148 x 105 mm)		**564 353**	
Pojemnik na karty menu (ilustr. z akcesoriami do kart menu) 	**Pojemnik na karty menu** do krat menu B.PROTHERM (pojemność: 25 kart)	wszystkie BPT K	165 x 96 x 128 mm		**564 355**	

Opcja

Ilustracja	Opis	Do modeli	Przedziały cenowe według ilości	Cena w euro bez VAT
Logo klienta 	**Logo klienta** poprzez grawerowanie laserowe na elementach mocujących uchwyty, z obu stron, dostępne dla wszystkich kolorów elementów mocujących	wszystkie BPT K (oprócz BPT 320 ECO, BPT 320 ECO-C)	1–4 BPT 5–9 BPT od 10 BPT Uwaga: Ceny odnoszą się do ilości tego samego modelu (każdy model ma swój projekt)	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).



B.PROTHERM E

Transport potraw w nowej odsłonie – pierwszorzędne wykonanie ze stali nierdzewnej, przyszłościowa łączność cyfrowa i koncepcja wnętrza, która daje dużą swobodę.

Niezależnie od tego, czy transportują Państwo duże ilości sycącego posiłku, czy też wiele niewielkich smakołyków: pojemniki do transportu potraw z serii produktów B.PROTHERM oferują perfekcyjne rozwiązanie dla każdego.

Większa różnorodność dla Państwa
Spośród 23 modeli można wybrać dokładnie taki, który najlepiej odpowiada Państwa wymaganiom: model neutralny, z ogrzewaniem obiegowym, z chłodzeniem obiegowym, model Duo lub model Combi z dwiema komorami z niezależną regulacją temperatury (ciepła/ciepła, ciepła/neutralna, ciepła/zimna) lub model podblatowy.

Więcej zrównoważonego rozwoju dla nas wszystkich
We wszystkich modelach B.PROTHERM z funkcją chłodzenia obiegowego stosowany jest wyłącznie przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy propan R290. Naturalny, oszczędzający zasoby i przyszłościowy!

Przemyślane i udoskonalone
Dzięki przemyślnemu umiejscowieniu modułu chłodzącego można, w przypadku modeli chłodzonych obiegowo, korzystać z dolnych prowadnic rowkowych znajdujących się przed modułem chłodzącym. Sprytne!

R290
ECO FRIENDLY



B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, GN 1/1 i GN 2/1 banquet

B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, neutralne temperaturowo 44

B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, podgrzewane obiegowo 45

B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, chłodzone obiegowo 46

Modele B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, Combi i Duo 47

Opcje/akcesoria do B.PROTHERM E 50

Niezwykle wydajne wykorzystanie przestrzeni wewnętrznej
Wszystkie produkty B.PROTHERM zapewniają elastyczne wykorzystanie przestrzeni wewnętrznej dla każdej głębokości GN: równomierny odstęp między prowadnicami wynoszący 38,3 mm umożliwia stosowanie wszystkich standardowych odstępów (75 mm, 115 mm) w jednym urządzeniu. Tym samym można załadować urządzenia B.PROTHERM w sposób oszczędzający miejsce i możliwie wydajny. Urządzenia B.PROTHERM są dostępne w rozmiarach Gastronorm GN 1/1 lub GN 2/1.

Jakość: 1A, higiena: najwyższa
Wykonanie na najwyższym poziomie: głęboko tłoczone ścianki z prowadnicami są łatwe do czyszczenia i zapewniają optymalną higienę – bez ostrych krawędzi i ukrytego w zakamarkach brudu. Wszystkie modele B.PROTHERM są dostępne na życzenie w wersji higienicznej H1 ze szczelnie i bezspoinowo zespawanymi denkami i ściankami.

Oznaczenia modeli B.PROTHERM

Liczba komór	Liczba prowadnic	Liczba prowadnic modele chłodzone obiegowo	Rozmieszczenie komór	Wersja komór	Model
2 x = 2 komory	**12** **16** **18** **24** **30** **36**	**BPT E (modele 1/1)** 30 (24) = 24 x 1/1 i 6 x 1/2 36 (30) = 30 x 1/1 i 6 x 1/2 **BPT E banquet (modele 2/1)** 16 (10) = 10 x 2/1 i 6 x 1/1 36 (30) = 30 x 2/1 i 6 x 1/1	**combi** = jedna nad drugą **duo** = jedna obok drugiej	**N** = neutralne temperaturowo **H** (heated) = podgrzewanie obiegowe **C** (cooled) = chłodzenie obiegowe **H/H** = podgrzewane/podgrzewane obiegowo **H/N** = podgrzewane obiegowo/ neutralne temperaturowo **H/C** = podgrzewane/chłodzone obiegowo	**banquet** = wózek bankietowy do GN 2/1

RÓŻNORODNOŚĆ DLA WSZYSTKICH UŻYTKOWNIKÓW I ZASTOSOWAŃ

Ciepłe, zimne, neutralne, kombinowane – od małych po duże: pojemniki do transportu potraw B.PROTHERM ze stali nierdzewnej gwarantują wyższy poziom logistyki żywności.



Jedna komora, jedna temperatura – do transportu, przechowywania, wydawania, a także jako wersja podblatowa

- 12 różnych modeli z podgrzewaniem obiegowym, chłodzeniem obiegowym lub w wersji neutralnej
- Jako modele GN 1/1 lub modele Banquet GN 2/1
- Modele podblatowe (z podgrzewaniem obiegowym lub neutralne) do umieszczenia pod stołami i ladami



Dwie komory, dwie strefy temperaturowe – celem zapewnienia jeszcze większej elastyczności w transporcie i tymczasowym przechowywaniu

- Dwie oddzielnie regulowane komory z podgrzewaniem obiegowym lub jako połączenie podgrzewania/chłodzenia obiegowego lub podgrzewania obiegowe/temperatury neutralnej
- Oszczędzające miejsce modele Combi z dwiema komorami umieszczonymi jedna nad drugą
- Modele Duo dla dużych ilości z dwiema komorami jedna obok drugiej
- Jako modele GN 1/1 lub modele Banquet GN 2/1



Możliwość dostosowywania: lakierowane proszkowo korpus i drzwi w 12 różnych kolorach.



Koncepcja drzwi: otwarcie drzwi 270° z blokadą w płycie podstawy przeciw uszkodzeniom. 2-punktowy system blokowania gwarantuje bezpieczne zamknięcie.



Uchwyty do pchania: 4 ergonomiczne i wytrzymałe uchwyty do pchania ze stali nierdzewnej w układzie pionowym ułatwiają obsługę ze wszystkich stron.



Wziernik: opcjonalny panel z wziernikiem do modeli Banquet GN 2/1. Zapobiega zbyt częstemu otwieraniu i zamykaniu dzięki zapewnieniu optymalnej widoczności i kontroli poziomu napełnienia.



Komfortowe otwieranie drzwi: sprytne! Komfortowe otwieranie drzwi z obsługą nożną umożliwia wygodne ich otwarcie, nawet przy zajętych rękach.



3- lub 4-stronny reling: dodatkowe miejsce użytkowe na górnej powierzchni umożliwia bezpieczne przewożenie na przykład pojemników BPT K lub Euro.



Dodatkowy odbojnik na górnej powierzchni: to solidne rozwiązanie przeznaczone do transportu na zewnątrz chroniące przed uszkodzeniami.



Koncepcja nawilżania dla modeli Banquet dzięki napełnianemu zbiornikowi na wodę znajdującemu się na tylnej ściance. Stopień nawilżenia wewnątrz można regulować w zależności od potrzeb w trzech zakresach.



Podłączanie urządzeń: na tylnej ściance dla optymalnej obsługi i krótkich dystansów. Inne przemyślane rozwiązanie: opcjonalne dodatkowe gniazdo umożliwia podłączenie kolejnych urządzeń.



Łączność w przebiegu pracy

- Opcjonalnie wbudowane czujniki IoT stale i kompleksowo rejestrują dane, w tym także wartości temperatury. Czujniki te mogą być wyposażone w technologię WLAN lub niezależną od lokalizacji technologię LTE.
- Dokumentacja cyfrowa HAACP: inteligentne rozwiązanie zapewniające jakość i higienę Twojej logistyki żywności. Służy ono do centralnej, cyfrowej realizacji zleceń, monitorowania, optymalizacji, analizy oraz archiwizacji procesów operacyjnych i krytycznych punktów kontroli.
- Istnieje również możliwość wygodnego nadzoru za pomocą aplikacji w smartfonie lub tablecie.

Cena na życzenie

B.PROTHERM ze stali nierdzewnej, neutralne temperaturowo



- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wnętrze z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z prowadnicami
- 4 uchwyty do pchania ułatwiające obsługę ze wszystkich stron (nie dotyczy BPT E 12 ani 18)
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Wersja higieniczna HS

BPT E, GN 1/1, neutralne temperaturowo

Ilustracja	Nazwa	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT E 12 N 	**BPT E 12 N** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, stal ocynkowana, neutralny temperaturowo	12 par prowadnic rowkowych, 12 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	521 x 821 x 782 mm 55 kg	**575 195** *(386 601)*	
BPT E 18 N 	**BPT E 18 N** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, neutralny temperaturowo	18 par prowadnic rowkowych, 18 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	521 x 821 x 1072 mm 58 kg	**575 196** *(386 602)*	
BPT E 24 N 	**BPT E 24 N** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, neutralny temperaturowo	24 par prowadnic rowkowych, 24 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1302 mm 65 kg	**575 197** *(386 603)*	
BPT E 30 N 	**BPT E 30 N** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, neutralny temperaturowo	30 par prowadnic rowkowych, 30 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm 85 kg	**575 198** *(386 604)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

B.PROTHERM ze stali nierdzewnej, podgrzewane obiegowo



- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wnętrze z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z prowadnicami
- 4 uchwyty do pchania ułatwiające obsługę ze wszystkich stron (nie dotyczy BPT E 12 ani 18)
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Wersja higieniczna HS
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ściance

BPT E, GN 1/1, podgrzewane obiegowo

Ilustracja	Nazwa	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Moc/ przył. elektr.	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT E 12 H 	**BPT E 12 H** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej mobilny, kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, stal ocynkowana, podgrzewany obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	12 par prowadnic rowkowych, 12 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	521 x 821 x 782 mm 55 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,8 kW	**575 199** *(386 605)*	
BPT E 18 H 	**BPT E 18 H** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, podgrzewany obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	18 par prowadnic rowkowych, 18 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	521 x 821 x 1072 mm 58 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,8 kW	**575 200** *(386 606)*	
BPT E 24 H 	**BPT E 24 H** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, podgrzewany obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	24 par prowadnic rowkowych, 24 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1302 mm 65 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,99 kW	**575 201** *(386 607)*	
BPT E 30 H 	**BPT E 30 H** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, podgrzewany obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	30 par prowadnic rowkowych, 30 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm 85 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,99 kW	**575 202** *(386 608)*	

BPT E, GN 2/1 banquet, podgrzewane obiegowo

BPT E 36 H banquet 	**BPT E 36 H banquet** Wózek bankietowy B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, podgrzewany obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	36 x par prowadnic rowkowych, 36 x 2/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm 150 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,49 kW	**575 212** *(386 617)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

B.PROTHERM ze stali nierdzewnej, chłodzone obiegowo



- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wnętrze z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z prowadnicami
- 4 uchwyty do pchania ułatwiające obsługę ze wszystkich stron
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Wersja higieniczna HS
- Moduł chłodzący obiegowo zainstalowany na tylnej ściance, czynnik chłodniczy: propan R290
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ściance

BPT E, GN 1/1, chłodzone obiegowo

Ilustracja	Nazwa	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Moc/ przył. elektr.	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT E 30 (24) C 	**BPT E 30 (24) C** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, z kółkami z tworzywa, nierdzewnymi wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem chłodzony obiegowo, zakres temperatur: +2°C do +10°C	30 par prowadnic rowkowych, 24 x 1/1 i 6 x 1/2 GN, lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm 100 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,27 kW	**575 203** *(386 609)*	
BPT E 36 (30) C 	**BPT E 36 (30) C** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, z kółkami z tworzywa, nierdzewnymi wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem chłodzony obiegowo, zakres temperatur: +2°C do +10°C	36 par prowadnic rowkowych, 30 x 1/1 i 6 x 1/2 GN, lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1762 mm 120 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,27 kW	**575 204** *(386 610)*	

BPT E, GN 2/1 banquet, chłodzone obiegowo

BPT E 36 (30) C banquet 	**BPT E 36 (30) C banquet** Wózek bankietowy B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, chłodzony obiegowo, zakres temperatur: +2°C do +10°C	36 par prowadnic rowkowych, 30 x 2/1 i 6 x 1/1 GN, lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm 155 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,35 kW	**575 216** *(386 621)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Modele B.PROTHERM ze stali nierdzewnej, Combi i Duo



- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wnętrze z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z prowadnicami
- 4 uchwyty do pchania ułatwiające obsługę ze wszystkich stron (nie dotyczy BPT E 2 x 18)
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Wersja higieniczna HS
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ściance

BPT E, GN 1/1, podgrzewane obiegowo/podgrzewane obiegowo

Ilustracja	Nazwa	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Moc/ przył. elektr.	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT E 2 x 18 duo H/H 	**BPT E 2 x 18 duo H/H** 2-komorowy pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **lewa komora:** podgrzewana obiegowo, **prawa komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	2 x 18 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 18 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	1026 x 821 x 1072 mm 110 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,59 kW	**575 206** *(386 611)*	
BPT E 2 x 30 duo H/H 	**BPT E 2 x 30 duo H/H** 2-komorowy pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, **lewa komora:** podgrzewana obiegowo, **prawa komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	2 x 30 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 30 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	1026 x 821 x 1565 mm 146 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,97 kW	**575 207** *(386 612)*	
BPT E 2 x 12 combi H/H 	**BPT E 2 x 12 combi H/H** 2-komorowy pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **górna komora:** podgrzewana obiegowo, **dolna komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	2 x 12 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 12 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm 92 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,59 kW	**575 208** *(386 613)*	

BPT E, GN 2/1 banquet, podgrzewane obiegowo/podgrzewane obiegowo

BPT E 2 x 36 duo H/H banquet 	**BPT E 2 x 36 duo H/H banquet** 2-komorowy wózek bankietowy B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, **lewa komora:** podgrzewana obiegowo, **prawa komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	2 x 36 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 36 x 2/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	1436 x 941 x 1795 mm 255 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,97 kW	**575 214** *(386 619)*	
BPT E 2 x 16 combi H/H banquet 	**BPT E 2 x 16 combi H/H banquet** 2-komorowy wózek bankietowy B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, **górna komora:** podgrzewana obiegowo, **dolna komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	2 x 16 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 16 x 2/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm 155 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,59 kW	**575 213** *(386 618)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Modele B.PROTHERM ze stali nierdzewnej, Combi i Duo



- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wnętrze z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z prowadnicami
- 4 uchwyty do pchania ułatwiające obsługę ze wszystkich stron (nie dotyczy BPT E 2 x 18)
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Wersja higieniczna HS
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ściance

BPT E, GN 1/1, podgrzewane obiegowo/neutralne temperaturowo

Ilustracja	Nazwa	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Moc/ przył. elektr.	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT E 2 x 18 duo H/N 	**BPT E 2 x 18 duo H/N** 2-komorowy pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny,kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **lewa komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C, **prawa komora:** neutralna temperaturowo	2 x 18 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 18 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	1026 x 821 x 1072 mm 110 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,8 kW	**575 209** *(386 614)*	
BPT E 2 x 12 combi H/N 	**BPT E 2 x 12 combi H/N** 2-komorowy pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **górna komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C, **dolna komora:** neutralna temperaturowo	2 x 12 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 12 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm 92 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,8 kW	**575 210** *(386 615)*	

BPT E, GN 2/1 banquet, podgrzewane obiegowo/neutralne temperaturowo

BPT E 2 x 16 combi H/N banquet 	**BPT E 2 x 16 combi H/N banquet** 2-komorowy wózek bankietowy B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, **górna komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C, **dolna komora:** neutralna temperaturowo	2 x 16 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 16 x 2/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm 155 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,99 kW	**575 215** *(386 620)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Modele B.PROTHERM ze stali nierdzewnej, Combi i Duo



- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wnętrze z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z prowadnicami
- 4 uchwyty do pchania ułatwiające obsługę ze wszystkich stron
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Wersja higieniczna HS
- Moduł chłodzący obiegowo zainstalowany na tylnej ściance, czynnik chłodniczy: propan R290
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ściance

BPT E, GN 1/1, podgrzewane obiegowo / chłodzone obiegowo

Ilustracja	Nazwa	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Moc/ przył. elektr.	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT E 2 x 30 (24) duo H/C 	**BPT E 2 x 30 (24) duo H/C** 2-komorowy pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, **lewa komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C, **prawa komora:** chłodzona obiegowo, zakres temperatur: +2°C do +10°C, Czynnik chłodniczy: propan R290	2 x 30 (24) par prowadnic rowkowych **lewa komora:** 30 x 1/1 GN lub ich podział, **prawa komora:** 24 x 1/1 GN i 6 x 1/2 GN lub ich podział, Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	1026 x 821 x 1565 mm	220–240 V 50/60 Hz 1,26 kW	**575 211** *(386 616)*	

BPT E, GN 2/1 banquet, podgrzewane obiegowo / chłodzone obiegowo

BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet 	**BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet** 2-komorowy wózek bankietowy B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, **lewa komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C, **prawa komora:** chłodzona obiegowo, zakres temperatur: +2°C do +10°C, Czynnik chłodniczy: propan R290	2 x 36 (30) par prowadnic rowkowych **lewa komora:** 36 x 2/1 GN lub ich podział, **prawa komora:** 30 x 2/1 GN i 6 x 1/1 GN lub ich podział, Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	1436 x 941 x 1795 mm	220–240 V 50/60 Hz 1,36 kW	**575 218** *(386 623)*	
BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet 	**BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet** 2-komorowy wózek bankietowy B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, **górna komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C, **dolna komora:** chłodzone obiegowo, zakres temperatur: +2°C do +10°C, Czynnik chłodniczy: propan R290	2 x 16 (10) par prowadnic rowkowych **górna komora:** 16 x 2/1 GN lub ich podział, **dolna komora:** 10 x 2/1 GN i 6 x 1/1 GN lub ich podział, Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm	220–240 V 50/60 Hz 1,36 kW	**575 217** *(386 622)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Opcje/akcesoria do B.PROTHERM E

Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Cena w euro bez VAT
	**Możliwość dostosowywania**, korpus i drzwi w 12 kolorach, lakierowane proszkowo, kolory – zob. strona 104	BPT E 12/18	
		BPT E 24/30/36/combi	
		BPT E duo	
		BPT E banquet/banquet combi	
		BPT E banquet duo	
Reling, 4-stronny 	**Reling, 3-stronny,** ze stali nierdzewnej	BPT E 1/1, BPT E 1/1 combi	
		BPT E 1/1 duo	
		BPT E 2/1 banquet, BPT E 2/1 banquet combi	
		BPT E 2/1 banquet duo	
	Reling, 4-stronny, ze stali nierdzewnej, o gładkiej górnej powierzchni	BPT E 1/1, BPT E 1/1 combi	
		BPT E 1/1 duo	
		BPT E 2/1 banquet, BPT E 2/1 banquet combi	
		BPT E 2/1 banquet duo	
	**Dodatkowa listwa ochronna** na górnej powierzchni	BPT E (1/1) 24/30/36/combi	
	**Komfortowe otwieranie drzwi** za pomocą nogi	1-drzwiowe, BPT E 1/1 (+combi), BPT E 2/1 banquet (+combi)	
		2-drzwiowe, BPT E 1/1 duo, BPT E 2/1 banquet duo	
	**Dodatkowe gniazdo wtykowe na tylnej ściance** (zamiast uchwytu na wtyczkę sieciową), do podłączania kolejnych urządzeń, należy zwracać uwagę na maks. pobór mocy	BPT E 1/1 (nie dotyczy neutralnych oraz 2 x 30 duo H/H) BPT E 2/1 banquet (nie dotyczy 2 x 36 duo H/H banquet)	
brak ilustracji	**wersja higieniczna H1**	BPT E 1/1	
		BPT E 1/1 duo, BPT E 1/1 combi	
		BPT E 2/1 banquet	
		BPT E 2/1 banquet duo, BPT E 2/1 banquet combi	
	**System nawilżania** (Uwaga: zmienia się pobór mocy całego urządzenia)	BPT E 2/1 banquet, (nie dotyczy wersji chłodzonej obiegowo)	
	**Wziernik**	BPT E 36 H banquet, BPT E 2 x 36 duo banquet	
brak ilustracji	**Drzwi zamykane na klucz**	1-drzwiowe, BPT E 1/1, BPT E 2/1 banquet	
		2-drzwiowe, BPT E 1/1 duo/combi, BPT E 2/1 banquet duo/combi	
brak ilustracji	**Drążek do ciągnięcia i sprzęgło** ze stali nierdzewnej	BPT E 2/1 banquet	
brak ilustracji	**Usunięcie folii** – folia ochronna usuwana fabrycznie	BPT E 1/1, BPT E 2/1 banquet	

Opcjonalne kółka do B.PROTHERM E

Model	Nazwa	Do modelu	Cena w euro bez VAT
Kółka z tworzywa sztucznego	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, nierdzewne zgodnie z DIN18867-8, ø 125 mm	BPT E 12 N, BPT E 12 H	
Kółka antystatyczne	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, nierdzewne zgodnie z DIN18867-8, ø 125 mm	BPT E 12 N, BPT E 12 H	
		BPT E 1/1*	
Kółka ze stali nierdzewnej	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, ø 125 mm	BPT E 12 N, BPT E 12 H	
		BPT E 1/1*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

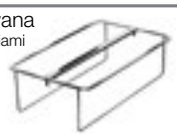
Opcje/akcesoria do B.PROTHERM E

Opcjonalne kółka do B.PROTHERM E

Model	Nazwa	Do modelu	Cena w euro bez VAT
Kółka ze stali nierdzewnej	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, ø 160 mm	BPT E 1/1*	
	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, z ogumieniem elastycznym, ø 160 mm	BPT E 1/1*	
		BPT E 2/1 banquet	
	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, z ogumieniem elastycznym, ø 160 mm	BPT E 2/1 banquet	
	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, z ogumieniem elastycznym, ø 200 mm	BPT E 2/1 banquet	
	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, z ogumieniem elastycznym, ø 200 mm	BPT E 2/1 banquet	
Kółka z obudową z ocynkowanej stali	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, ø 160 mm	BPT E 1/1*	
		BPT E 2/1 banquet	
	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, z ogumieniem elastycznym, ø 160 mm	BPT E 1/1*	
	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, ø 200 mm	BPT E 2/1 banquet	
	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, ø 200 mm	BPT E 2/1 banquet	

* nie dotyczy BPT E 12 N / BPT E 12 H

Akcesoria do wszystkich modeli BPT E

Ilustracja	Nazwa	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
brak ilustracji	**Separator termiczny** do modeli BPT E neutralnych temperaturowo. Do podziału wnętrza na różne strefy temperaturowe.				
Płyta eutekt. 	**Płyta eutektyczna** (–3 C) z tworzywa sztucznego, wymiary kompatybilne z GN1/1 Nadaje się do mycia w zmywarkach w temperaturze maks. +90°C (nie nadaje się do zmywarek na granulat)	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	**568 136**	
	Płyta eutektyczna (–12 C) z tworzywa sztucznego, wymiary kompatybilne z GN1/1			**573 332**	
Rama wsuwana (ilustr. z akcesoriami poprzeczka GN) 	**Rama wsuwana** z CNS 18/10, do pojemników Gastronorm o głębokości do 150 mm	530 x 325 x 156 mm		**564 352**	
ST 3 	**ST 3, poprzeczka GN** z CNS 18/10 do łączenia pojemników, niezbędna do GN 1/4, 1/6 i 1/9	Długość: 325 mm		**550 650**	
	ST 5, poprzeczka GN z CNS 18/10, ze sprężystą blokadą, do łączenia pojemników, niezbędna do GN 1/4, 1/6 i 1/9	Długość: 530 mm		**550 651**	
Specjalny pisak 	**Specjalny pisak, zmywalny** do opisywania kart menu			**564 361**	
brak ilustracji	**Uchwyt na kartę menu** do umieszczenia na froncie drzwi, ze stali nierdzewnej na karty DIN A5/A6			**575 230**	
Karta menu BPT E 	**Karta menu BPT E** czysta	DIN A6 (148 x 105 mm)		**564 353**	
Pojemnik na karty menu (ilustr. z akcesoriami do kart menu) 	**Pojemnik na karty menu** do kart menu B.PROTHERM (pojemność: 25 kart)			**564 355**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

DYSTRYBUCJA POTRAW DLA PROFESJONALISTÓW

Pierwszorzędne rozwiązania Cook & Chill / Cook & Serve: To, co zostało dobrze ugotowane, powinno także w atrakcyjnej formie dotrzeć do gościa. Do tego celu służą niezawodnie wysokiej jakości urządzenia pomocnicze do przechowywania, porcjowania, transportu i serwowania firmy B.PRO.



Wózki do wydawania, transportu potraw, dyspensery, taśmociągi, stacje chłodzące firmy B.PRO

Wózki do wydawania i transportu potraw

Wózki do wydawania potraw 59

Wózki do transportu potraw 62

Akcesoria do wózków do wydawania potraw i transportowych 62

Dyspensery

Dyspenser do talerzy 66

Akcesoria do dyspenserów do talerzy 68

Dyspenser platformowy 70

Dyspenser do podkładek do podgrzewania 70

Dyspenser do koszy 71

Dyspenser do tac 73

Dyspenser uniwersalny 74

Dyspenser do talerzy do zabudowy 75

Dyspenser do koszy do zabudowy 76

Dyspensery uniwersalne do zabudowy 76

Dyspenser do tac do zabudowy 77

Akcesoria do dyspenserów 78

Taśmociągi

Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym 81

Taśmociąg 81

Akcesoria/opcje 82

Chłodzony obiegowo taśmociąg do dystrybucji potraw 82

Stacje chłodzące

Stacje chłodzące do wózków regałowych 84

Centralne stacje chłodzące do dyspenserów 86

DYSPENSERY

Catering/porcjowanie: Wytrzymałe dyspensery firmy B.PRO stanowią optymalne wsparcie łańcucha procesów.

Tak różnorodne, jak zadania związane z dystrybucją i wydawaniem potraw, są dyspensery firmy B.PRO Catering Solutions. Bez względu na to, czy są to urządzenia niepodgrzewane czy podgrzewane, z ogrzewaniem obiegowym czy ze szczelinami do chłodzenia, mobilne czy do zabudowy – u nas zawsze znajdziesz odpowiedni model. Wszystkie nasze dyspensery odznaczają się doskonałym wykonaniem, ergonomicznym wzornictwem, długim okresem trwałości użytkowej i higieniczną powierzchnią. Idealnie do siebie dostosowane i pomagają w optymalizacji procesów – pod względem kosztów, jakości i wydajności.



Dyspenser do talerzy TS-H2 18-33
Podgrzewany dyspenser do talerzy z kolorowym korpusem, kompatybilny z systemem B.PRO COOK i ciągiem wydawczym B.PRO BASIC LINE.



Dyspenser do talerzy TSE-H1 18-33 ET: 800
ze statycznym ukł. podgrzewania, do zabudowy



Dyspenser do koszy CEBH 50/50
z ogrzewaniem obiegowym, do zabudowy od dołu. Naciąg sprężyn można dostosować do masy naczyń porcelanowych i/lub systemowych



Dyspenser do koszy CE-UK 53/53 z chłodzeniem obiegowym
Nadaje się idealnie do dystrybucji potraw. Naciąg sprężyn można dostosować do masy naczyń i/lub elementów systemowych.

Jedna do wszystkiego
Tuby na talerze o przekroju kwadratowym można dostosować do małych i dużych talerzy o kształcie okrągłym i kwadratowym. Praktyczny wzór otworów umożliwia szybkie i łatwe dopasowanie dyspenserów do naczyń niemal każdego kształtu. Używając dodatkowych prowadnic talerzy można ustawić nawet cztery stosy małych miseczek, mis lub talerzy w pojedynczej tubie.





Przejrzyste panele obsługi ułatwiają codzienną obsługę urządzeń elektrycznych firmy B.PRO Catering Solutions.



Dyspenser do talerzy opcjonalnie w opcji z zawieszoną ramą do pojemników Gastronorm – praktyczne rozwiązanie wydawania potraw i porcjowania. Nadaje się idealnie do oszczędzania miejsca np. podczas serwowania sztućców lub serwetek.



Uchwyt do pchania na całej długości dobrze leży w dłoni i umożliwia bezpieczne manewrowanie.



Dyspenser uniwersalny UNI-H 58/58 z podgrzewaniem obiegowym
Uniwersalny dyspenser do delikatnego układania najróżniejszych rodzajów naczyń w stosy, wyposażony w prowadnice z tworzywa sztucznego.



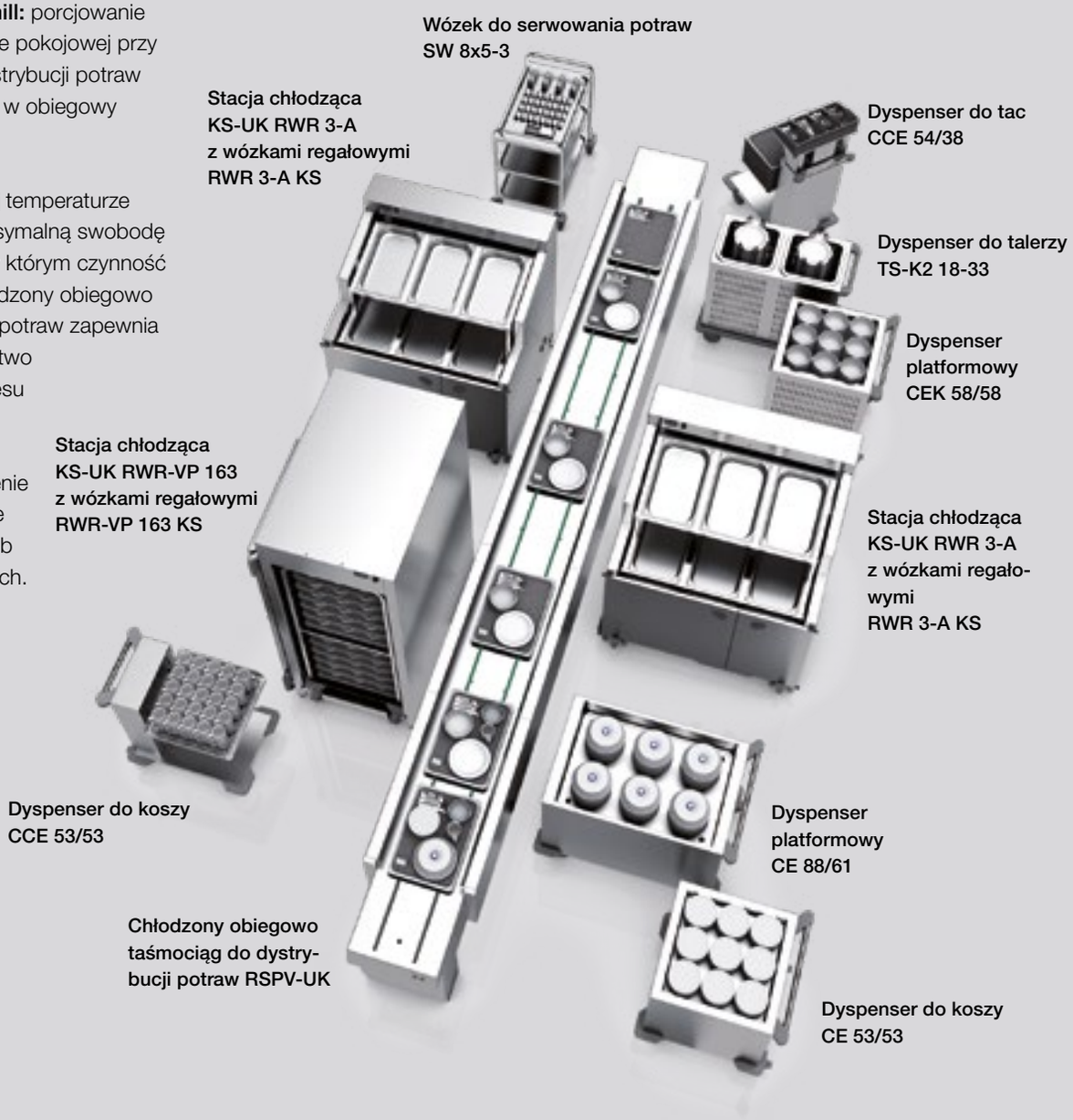
Dyspenser do tac CCE 54/38
Opcjonalnie dostępny z praktyczną nadstawką na sztućce.

Do automatycznego wkładania do półautomatycznych lub automatycznych zmywarek można otrzymać specjalny dyspenser do tac.

High-End dla Cook & Chill: porcjowanie w przyjemnej temperaturze pokojowej przy użyciu taśmociągu do dystrybucji potraw RSPV-UK wyposażonego w obiegowy układ chłodzenia.

Porcjowanie w przyjemnej temperaturze pokojowej zapewnia maksymalną swobodę wyboru pomieszczenia, w którym czynność ta jest wykonywana. Chłodzony obiegowo taśmociąg do dystrybucji potraw zapewnia maksymalne bezpieczeństwo termiczne i ciągłość procesu chłodzenia.

Jego doskonałe uzupełnienie stanowią stacje chłodzące do wózków regałowych lub dyspenserów uniwersalnych.



TAŚMOCIĄGI

Centralnym elementem systemu porcjowania potraw są taśmociągi do dystrybucji potraw firmy B.PRO.



Taśmociąg GSPV



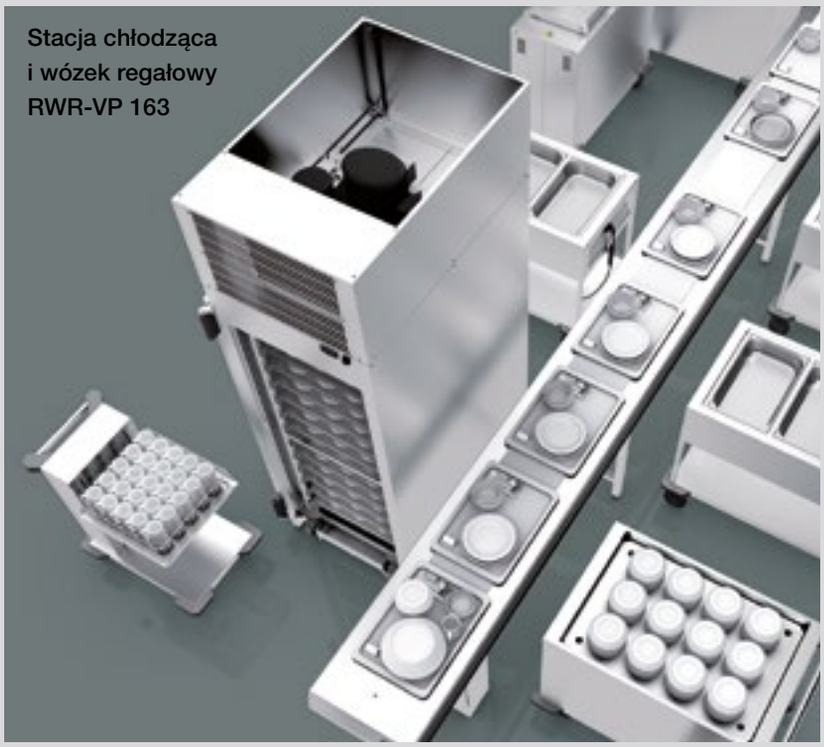
Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym RSPV



Chłodzony obiegowo taśmociąg do dystrybucji potraw RSPV-UK

STACJE CHŁODZĄCE

Prosty sposób na utrzymanie chłodu, dzięki wydajnym stacjom chłodniczym firmy B.PRO można schładzać i utrzymywać w niskiej temperaturze naczynia i potrawy przed porcjowaniem i w jego trakcie.



Stacja chłodząca
i wózek regałowy
RWR-VP 163

Idealny partner podczas porcjowania:
Stacje chłodzące firmy B.PRO Catering Solutions z dokładnie dopasowanymi wózkami regałowymi lub dyspenserami uniwersalnymi zapewniają potrawom i naczyniom temperaturę zgodną z wytycznymi systemu HACCP bez konieczności przechowywania ich w pomieszczeniu chłodzonym. Stacje chłodzące mają albo wbudowany aktywny system chłodzenia obiegowego, albo przyłącze do instalacji chłodniczych użytkownika.



Centralne stacje chłodzące
ZKS-UK 2 i dyspensery
uniwersalne UNI 60/60 ZKS

SAW/SAG/STW



Bufor
SAW 3 do porcjowania na przenośniku.



Specjalista
SAW L-2 z uchwytem do pchania na długim boku przeznaczony jest do stosowania przy modułach pomocniczych ciągu.



Podwójny pakiet
SAG 2 w klasycznej wersji 2-komorowej.



STW 2
z dwiema podgrzewanymi szafkami.



Optymalną higienę zapewnia osłona higieniczna przelotowa bądź jej wariant z szybą sięgającą do blatu roboczego po stronie klienta.



Trwałe poliamidowe ochraniacze narożników chronią urządzenie i meble przed uderzeniami. Solidne kółka z tworzywa sztucznego spełniają wszelkie wymagania normy DIN 18867, część 8.



Spawane części korpusu i blaty ze stali nierdzewnej zapewniają idealną ochronę przed przedostawaniem się zanieczyszczeń i wody. Profilowana krawędź niezawodnie zatrzymuje kondensat.

Wózki do wydawania potraw B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Wózek do wydawania potraw, podgrzewany, otwarty
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- Oddzielnie regulowane i podgrzewane komory
- Zakres temperatur +30 °C do +95 °C
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)

Wózek do wydawania potraw, podgrzewany, otwarty

Ilustracja	Model	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Moc/ przyłącze elektr.	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
SAW 1 	**SAW 1** **Wózek do wydawania potraw**, **1 pojedynczy bemar** z regulatorem temperatury, podgrzewany na mokro i na sucho Pojemność: 1 x GN 1/1-200 lub jego podział	750 x 508 x 933 mm Wysokość robocza: 900 mm	24,5 kg	0,7 kW 220–240 V 50–60 Hz	**572 152** *(362 645)*	
SAW 2 	**SAW 2** **Wózek do wydawania potraw**, **2 pojedyncze bemary** z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro i na sucho Pojemność: 2 x GN 1/1-200 lub ich podział	936 x 714 x 933 mm Wysokość robocza: 900 mm	35,5 kg	1,4 kW 220–240 V 50–60 Hz	**572 153** *(362 657)*	
SAW 3 (ilustr. z akcesoriami: pojemnik GN) 	**SAW 3** **Wózek do wydawania potraw**, **3 pojedyncze bemary** z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro i na sucho Pojemność: 3 x GN 1/1-200 lub ich podział	1276 x 714 x 933 mm Wysokość robocza: 900 mm	44 kg	2,1 kW 220–240 V 50–60 Hz	**572 154** *(362 663)*	
SAW 4 	**SAW 4** **Wózek do wydawania potraw**, **4 pojedyncze bemary** z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro i na sucho Pojemność: 4 x GN 1/1-200 lub ich podział	1615 x 714 x 933 mm Wysokość robocza: 900 mm	57,5 kg	2,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	**572 155** *(362 678)*	
SAW L-2 	**SAW L-2** **Wózek do wydawania potraw**, **2 pojedyncze bemary,** z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro i na sucho, **specjalnie do stosowania przy modułach pomocniczych ciągu** (uchwyt do pchania i elementy obsługi na długim boku) Pojemność: 2 x GN 1/1-200 lub ich podział	900 x 749 x 933 mm Wysokość robocza: 900 mm	35,5 kg	1,4 kW 220–240 V 50–60 Hz	**572 156** *(362 682)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki do wydawania potraw B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Wózek do wydawania potraw, podgrzewany, otwarty
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- Oddzielnie regulowane i podgrzewane komory
- Zakres temperatur +30 °C do +95 °C
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)

Wózek do wydawania potraw, podgrzewany, otwarty

Ilustracja	Model	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Moc/przyłącze elektr.	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
SAW L-3 	**SAW L-3** **Wózek do wydawania potraw**, **3 pojedyncze bemary,** z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro i na sucho, **specjalnie do stosowania przy modułach pomocniczych ciągu** (uchwyt do pchania i elementy obsługi na długim boku) Pojemność: 3 x GN 1/1-200 lub ich podział	1241 x 749 x 933 mm Wysokość robocza: 900 mm	48 kg	2,1 kW 220–240 V 50–60 Hz	**572 157** ***(362 689)***	
SAW L-4 	**SAW L-4** **Wózek do wydawania potraw**, **4 pojedyncze bemary,** z regulatorem temperatury, podgrzewane na mokro i na sucho, **specjalnie do stosowania przy modułach pomocniczych ciągu** (uchwyt do pchania i elementy obsługi na długim boku) Pojemność: 4 x GN 1/1-200 lub ich podział	1574 x 749 x 933 mm Wysokość robocza: 900 mm	65,5 kg	2,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	**572 551** ***(365 165)***	

Wózki do wydawania potraw



- Ze stali nierdzewnej
- Wózek do wydawania potraw, chłodzony (aktywne chłodzenie obiegowe)
- Czynnik chłodniczy: R290, wolny od freonu
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami
- Zakres temperatur +2 °C do +15 °C
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)

Wózek do wydawania potraw, chłodzony

Ilustracja	Model	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Moc/przyłącze elektr.	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
SAW 2-UK 	**SAW 2-UK** **Wózek do wydawania potraw**, **wanna chłodząca do 2 x GN 1/1-200** lub ich podziału	936 x 714 x 933 mm Wysokość robocza: 900 mm	98 kg	0,4 kW 220–240 V 50 Hz	**575 226** ***(364 368)***	
SAW 3-UK 	**SAW 3-UK** **Wózek do wydawania potraw,** **wanna chłodząca do 3 x GN 1/1-200** lub ich podziału	1276 x 714 x 933 mm Wysokość robocza: 900 mm	118 kg	0,5 kW 220–240 V 50 Hz	**575 227** ***(364 373)***	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki do wydawania potraw B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Wózek do wydawania potraw, podgrzewany, zamknięty, szafki w wersji higienicznej H1
- Kółka z tworzywa sztucznego wg DIN 18867-8; ø 125 mm
- Oddzielnie regulowane i podgrzewane komory i szafki
- Zakres temperatur komór: +30 °C do +95 °C, zakres temperatur podgrzewanych szafek: +30 °C do +80 °C
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)

Wózek do wydawania potraw, podgrzewany, zamknięty

Ilustracja	Model	Szafki	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Moc/przyłącze elektr.	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
SAG 2 	**SAG 2** **Wózek do wydawania potraw**, **2 pojedyncze komory** do 2x GN 1/1-200 lub ich podziału z regulatorem temperatury, **2 szafki,** 2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami	**2 przegrody**, podgrzewane, każda z 6 parami prowadnic rowkowych do GN 1/1, Odstęp: 57,5 mm	936 x 714 x 933 mm Wysokość robocza: 900 mm	62 kg	1,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	**572 150** *(362 576)*	
SAG 3 	**SAG 3** **Wózek do wydawania potraw**, **3 pojedyncze komory** do 3x GN 1/1-200 lub ich podziału z regulatorem temperatury, **3 szafki,** 2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami	**3 przegrody**, podgrzewane, każda z 6 parami prowadnic rowkowych do GN 1/1, Odstęp: 57,5 mm	1276 x 714 x 933 mm Wysokość robocza: 900 mm	85,5 kg	2,85 kW 220–240 V 50–60 Hz	**572 151** *(362 593)*	
SAG L-2 	**SAG L-2** **Wózek do wydawania potraw**, **2 pojedyncze komory** do 2x GN 1/1-200 lub ich podziału z regulatorem temperatury, **2 szafki** (uchwyt do pchania i elementy obsługi na długim boku), 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	**2 przegrody**, podgrzewane, każda z 6 parami prowadnic rowkowych do GN 1/1, Odstęp: 57,5 mm	896 x 746 x 933 mm	62 kg	1,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	**574 842** *(380 423)*	
SAG L-3 	**SAG L-3** **Wózek do wydawania potraw**, **3 pojedyncze komory** do 3x GN 1/1-200 lub ich podziału z regulatorem temperatury, **3 szafki** (uchwyt do pchania i elementy obsługi na długim boku), 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	**3 przegrody**, podgrzewane, każda z 6 parami prowadnic rowkowych do GN 1/1, Odstęp: 57,5 mm	1236 x 746 x 933 mm	85,5 kg	2,85 kW 220–240 V 50–60 Hz	**574 843** *(380 424)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki do transportu potraw B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- Wózek do wydawania potraw, podgrzewany
- Szafki w wersji higienicznej H1
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)



Wózek do wydawania potraw, podgrzewany

Ilustracja	Model	Szafki	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Kółka ø 125 mm	Moc/przyłącze elektr.	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
STW 2 (Ilustracja z akcesoriami: pojemnik GN) 	**STW 2** **Wózek do transportu potraw**, **2 szafki,** Zakres temperatur: +30 °C do +85 °C	2 przegrody, podgrzewane, każda z 9 parami prowadnic rowkowych do GN 1/1, Odstęp: 57,5 mm	1009 x 714 x 915 mm Wysokość robocza: 885 mm	68,5 kg	2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami	1,0 kW 220–240 V 50–60 Hz	**572 159** *(362 575)*	

Akcesoria do wózków do wydawania potraw i transportowych

Ilustracja	Model	Do modelu	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Osłona higieniczna z panelem ogrzewającym 	**Osłona higieniczna,** zaokrąglona, sięgająca do blatu lub z przelotem o wysokości 275 mm po stronie klienta, wykonana z hartowanego szkła bezpiecznego	SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG L-2, SAW 2-UK		
		SAW 3, SAW L-3, SAG 3, SAG L-3, SAW 3-UK		
		SAW 4, SAW L-4,		
	Osłona higieniczna z panelem ogrzewającym **Osłona higieniczna**, zaokrąglona, sięgająca do blatu lub z przelotem o wysokości 275 mm po stronie klienta, wykonana z hartowanego szkła bezpiecznego **Panel ogrzewający** ze stali nierdzewnej z 1 ceramicznym promiennikiem indywidualnie sterowanym, 250 W na komorę bemarową, może być włączany osobno, 230 V	SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG L-2		
		SAW 3, SAW L-3, SAG 3 , SAG L-3		
		SAW 4, SAW L-4 (z wtykiem CEE 400 V)		
Osłona higieniczna jako doposażenie 	**Osłona higieniczna jako doposażenie,** zaokrąglona, sięgająca do blatu po stronie klienta, wykonana z hartowanego szkła bezpiecznego	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**	
brak ilustracji	**Osłona higieniczna jako doposażenie,** zaokrąglona, z przelotem o wysokości 275 mm po stronie klienta, wykonana z hartowanego szkła bezpiecznego	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**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do wózków do wydawania potraw i transportowych

Ilustracja	Model		Do modelu	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Rozsuwana pokrywa z okalającym relingiem 	**Rozsuwana pokrywa z okalającym relingiem** (brak możliwości doposażenia)	Rozsuwana pokrywa ze stali nierdzewnej, z wycieraczką skroplin, prowadnicą na łożyskach kulkowych i okalającym relingiem, wysokość 50 mm	SAW 2, SAG 2		
			SAW 3, SAG 3		
Reling 3-stronny 	**Reling 3-stronny,** ze stali nierdzewnej, wysokość 50 mm		STW 2		
Reling 4-stronny 	**Reling 4-stronny,** ze stali nierdzewnej, wysokość 50 mm		STW 2		
Składana półka, na długim boku 	**Składana półka,** na długim boku, szerokość 245 mm maks. obciążenie powierzchni: 25 kg		SAW 1		
			SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK, SAG 2, SAG L-2		
			SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK, SAG 3, SAG L-3		
			SAW 4, SAW L-4		
Składana półka, na krótkim boku 	**Składana półka,** na krótkim boku, szerokość 245 mm maks. obciążenie powierzchni: 25 kg		SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4, SAG 2, SAG 3, SAG L-2, SAG L-3, SAW 2-UK, SAW 3-UK		
brak ilustracji	**Izolacja specjalna pomiędzy komorami a częścią podgrzewaną** do transportu zimnych potraw w podstawie z wykorzystaniem płyt eutektycznych (płyty nie wchodzą w zakres dostawy)		SAG 2		
			SAG 3		
Dozownik mydła/środka dezynfekującego TV 25 	**Dozownik mydła/środka dezynfekcyjnego TV 25** ze stali nierdzewnej, z uchwytem do SAG/SAW/STW wraz z butlą z tworzywa sztucznego		wszystkie SAG, wszystkie SAW, STW 2	**575 145**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do wózków do wydawania potraw i transportowych

Ilustracja	Model	Do modelu	Nr art.	Cena w euro bez VAT
brak ilustracji	**Możliwość wyboru wysokości do górnej krawędzi blatu od 700 do 899 mm**	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4		
Korpus pokryty kolorową okładziną 	**Korpus pokryty kolorową okładziną** dostępny w 12 różnych kolorach, Kolory – patrz strona 104	SAG 2		
		SAG 3		
Pokrywa przegubowa 	**Pokrywa przegubowa 2/3 – 1/3** ze stali nierdzewnej, Pokrywa 1/3 używana jako **półka**, Pokrywa 2/3 **ze zintegrowanym uchwytem na pokrywy GN** niemożliwa przy zastosowaniu osłony higienicznej	SAW 2, SAG 2		
		SAW 3, SAG 3		
		SAW 4		
Uchwyt pokrywy GN 	**Uchwyt pokrywy GN** ze stali nierdzewnej do GN 1/1 lub podziału Wskazówka: * zamontowany na krótkim boku naprzeciw uchwytu do pchania ** zamontowany na długim boku pod uchwytem do pchania *** zamontowany na krótkim boku po prawej stronie uchwytu do pchania	SAW 2 *, SAG 2 *, SAW 2-UK *, SAG L-2 ***		
		SAW 3 *, SAG 3 *, SAW 3-UK *, SAG L-3 ***		
		SAW 4 *		
		SAW L-2 **		
		SAW L-3 **		
		SAW L-4 **		
Okalająca listwa odbojowa 	**Okalająca listwa odbojowa**	SAG 2, SAG L-2, SAW 2-UK		
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3-UK		
		STW 2		
Elektroniczny regulator temperatury 	Elektroniczny **regulator temperatury** tylko w przypadku nowego zamówienia, doposażenie nie jest możliwe	STW 2		
Płyta eutektyczna 	**Płyta eutektyczna** (–12 °C) **z tworzywa sztucznego** GN 1/1	wszystkie SAG, STW 2	**573 332**	
	Płyta eutektyczna (–3 °C) z **tworzywa sztucznego** GN 1/1	wszystkie SAG, STW 2	**568 136**	

Nadaje się do mycia w zmywarkach w temperaturze maks. +90 °C (nie nadaje się do zmywarek na granulat)

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do wózków do wydawania potraw i transportowych

• * Nierdzewne wg DIN 18867-8

Kółka do wózków do wydawania i transportu potraw

Model	Nazwa	Do modelu	Dopłata w euro bez VAT
Kółka antystatyczne*	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **ø 125 mm**	wszystkie SAW	
	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 125 mm**	wszystkie SAG, SAW-UK, STW	
Kółka ze stali nierdzewnej	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **ø 125 mm**	wszystkie SAW, SAW-UK, STW, SAG 2, SAG 3	
	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 125 mm**	wszystkie SAG, SAW-UK, STW	
	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **ø 160 mm**	wszystkie SAG, SAW-UK, STW	
	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 160 mm**	wszystkie SAG, SAW-UK, STW	
Kółka z obudową z ocynkowanej stali	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **ø 125 mm**	wszystkie SAW	**Obniżka ceny** wersji z kółkami z tworzywa sztucznego
	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 160 mm**	wszystkie SAG, SAW-UK, STW	
	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 200 mm**	wszystkie SAG, STW, SAW-UK	
Kółka z zamkniętym pierścieniem powietrznym	4 kółka skrętne*, w tym 2 z hamulcem, **ø 125 mm**	wszystkie SAW	
	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **ø 160 mm**	SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3	
		wszystkie SAG, SAW-UK, STW	
	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 160 mm**	SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3	
		SAG 2, SAG 3, SAW-UK, STW	

Dyspensery do talerzy B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Tuby na talerze o przekroju kwadratowym z możliwością całkowitego demontażu
- System ESS, upraszczający regulację sprężyn
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami

Dyspenser do talerzy, niepodgrzewany

Ilustracja	Model	Pojemność/ Wysokość stosu (mm)	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Moc/ przyłącze elektr.	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TS-1 18-33 	**TS-1 18-33** **Dyspenser do talerzy,** niepodgrzewany	ok. 80 talerzy okrągłe: ø 18–33 cm kwadratowe: maks. 28 x 28 cm Wysokość stosu: z kloszem: 800 mm bez klosza: 785 mm maks. ładowność: 80 kg	554 x 520 x 1030 mm Wysokość robocza: 900 mm	37 kg		**573 774** *(374 289)*	
TS-2 18-33 	**TS-2 18-33** **Dyspenser do talerzy,** niepodgrzewany	ok. 160 talerzy okrągłe: ø 18–33 cm kwadratowe: maks. 28 x 28 cm Wysokość stosu: z kloszem: 800 mm bez klosza: 785 mm maks. ładowność: 160 kg	990 x 520 x 1030 mm Wysokość robocza: 900 mm	56 kg		**573 776** *(374 292)*	
TS-1 18-33 Kids (Ilustr. z akcesoriami) 	**TS-1 18-33 Kids** **Dyspenser do talerzy,** niepodgrzewany, o niższej wysokości dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci	ok. 60 talerzy okrągłe: ø 18–33 cm kwadratowe: maks. 28 x 28 cm Wysokość stosu: z kloszem: 650 mm bez klosza: 635 mm maks. ładowność: 65 kg	554 x 520 x 880 mm Wysokość robocza: 750 mm	34 kg		**574 766** *(382 472)*	
TS-2 18-33 Kids (Ilustr. z akcesoriami) 	**TS-2 18-33 Kids** **Dyspenser do talerzy,** niepodgrzewany, o niższej wysokości dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci	ok. 120 talerzy okrągłe: ø 18–33 cm kwadratowe: maks. 28 x 28 cm Wysokość stosu: z kloszem: 650 mm bez klosza: 635 mm maks. ładowność: 130 kg	990 x 520 x 880 mm Wysokość robocza: 750 mm	52 kg		**574 765** *(382 470)*	

Dyspenser do talerzy ze szczelinami do chłodzenia

TS-K2 18-33 	**TS-K2 18-33** **Dyspenser do talerzy ze szczelinami do chłodzenia** do chłodzenia naczyń w chłodniach	ok. 160 talerzy okrągłe: ø 18–33 cm kwadratowe: maks. 28 x 28 cm Wysokość stosu: z kloszem: 800 mm bez klosza: 785 mm maks. ładowność: 160 kg	990 x 520 x 1030 mm Wysokość robocza: 900 mm	54 kg		**573 777** *(374 293)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Dyspensery do talerzy B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Tuby na talerze o przekroju kwadratowym z możliwością całkowitego demontażu (modele TS)
- System ESS, upraszczający regulację sprężyn (modele TS)
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami

Dyspenser do talerzy, podgrzewany

Ilustracja	Model	Pojemność/ Wysokość stosu (mm)	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Moc/ przyłącze elektr.	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TS-H1 18-33 	**TS-H1 18-33** **Dyspenser do talerzy,** ze statycznym układem podgrzewania, stopień ochrony: IP X5, wraz z kloszem z PC, wraz z uchwytem klosza, temperatura regulowana w zakresie od +30 °C do +110 °C	ok. 80 talerzy okrągłe: ø 18–33 cm kwadratowe: maks. 28 x 28 cm Wysokość stosu: z kloszem: 800 mm bez klosza: 785 mm maks. ładowność: 80 kg	680 x 520 x 1030 mm Wysokość robocza: 900 mm Wysokość z kloszem: 1080 mm	44 kg	0,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	**573 775** *(374 291)*	
TS-H2 18-33 	**TS-H2 18-33** **Dyspenser do talerzy,** ze statycznym układem podgrzewania, stopień ochrony: IP X5, wraz z kloszem z PC, wraz z uchwytem klosza, temperatura regulowana w zakresie od +30 °C do +110 °C	ok. 160 talerzy okrągłe: ø 18–33 cm kwadratowe: maks. 28 x 28 cm Wysokość stosu: z kloszem: 800 mm bez klosza: 785 mm maks. ładowność: 160 kg	1076 x 520 x 1030 mm Wysokość robocza: 900 mm Wysokość z kloszem: 1080 mm	69 kg	1,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	**573 778** *(374 294)*	

Dyspenser do talerzy, podgrzewany (powietrze obiegowe)

TS-UH2 18-33 	**TS-UH2 18-33** **Dyspenser do talerzy,** podgrzewany (powietrze obiegowe), stopień ochrony: IP X5, wraz z kloszem z EPP, wraz z uchwytem klosza, temperatura regulowana w zakresie od +30 °C do +110 °C	ok. 160 talerzy okrągłe: ø 18–33 cm kwadratowe: maks. 28 x 28 cm Wysokość stosu: z kloszem: 800 mm bez klosza: 785 mm maks. ładowność: 160 kg	1114 x 520 x 1030 mm Wysokość robocza: 900 mm Wysokość z kloszem: 1120 mm	74 kg	1,5 kW 220–240 V 50–60 Hz	**573 779** *(374 295)*	

Dyspenser do talerzy INMOTION, podgrzewany

2 SHE 21-26 	**2 SHE 21-26** **Dyspenser do talerzy**, ze statycznym układem podgrzewania, wraz z kloszem, stopień ochrony: IP X5, zakres temperatur od +30 °C do +110 °C, okrągłe tuby na talerze, bez systemu ESS	ok. 120 talerzy ø 21–26 cm wysokość stosu: z kloszem: 670 mm bez klosza: 620 mm maks. ładowność: 90 kg	885 x 520 x 937 mm	45 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	**574 836** *(383 048)*	
2 SHE 26-31 	**2 SHE 26-31** **Dyspenser do talerzy**, ze statycznym układem podgrzewania, wraz z kloszem, stopień ochrony: IP X5, zakres temperatur od +30 °C do +110 °C, okrągłe tuby na talerze, bez systemu ESS	ok. 120 talerzy ø 26–31 cm wysokość stosu: z kloszem: 670 mm bez klosza: 620 mm maks. ładowność: 90 kg	1005 x 520 x 937 mm	49,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	**574 837** *(383 047)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do dyspenserów do talerzy

Opcje/akcesoria do dyspensera do talerzy TS

Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Cena w euro bez VAT
	Dopłata **Klosz z EPP** (zamiast klosza z PC)	wszystkie dyspensery do talerzy ze statycznym układem podgrzewania	
Ilustr. z akcesoriami 	**Korpus lakierowany proszkowo** w 12 różnych kolorach, Kolory – patrz strona 104	wszystkie mobilne dyspensery do talerzy oprócz 2 SHE	**na życzenie**
	4 dodatkowe **prowadnice talerzy**, stal, powłoka Rilsan (cena za tubę)	wszystkie dyspensery do talerzy	
	**Niskie prowadnice talerzy**, stal, powłoka Rilsan (do górnej krawędzi kołnierza tuby na talerze)	wszystkie dyspensery do talerzy	
	**Okalająca listwa odbojowa**	wszystkie mobilne dyspensery do talerzy	
Ilustr. z akcesoriami 	**Sygnał uzupełnienia**, czerwony (cena za tubę, zamontowane 4 szt.)	wszystkie dyspensery do talerzy	
	**Rama do zawieszania GN**, na krótkim boku, stal nierdzewna, do zawieszania 3x GN 1/6 (476,5 x 165 x 42,5 mm)	wszystkie mobilne dyspensery do talerzy	
Ilustr. z akcesoriami 	**Szuflada do czyszczenia**	wszystkie mobilne dyspensery do talerzy, niedostępna dla dyspenserów 2 SHE	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do dyspenserów do talerzy

Opcje/akcesoria do dyspensera do talerzy TS

Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Ilustr. z akcesoriami 	**Klosz, kwadratowy, przezroczysty,** z poliwęglanu (420 x 420 x 175 mm)	wszystkie dyspensery do talerzy	**573 771**	
	**Klosz, kwadratowy, srebrnoszary,** z EPP (426 x 426 x 217 mm)	wszystkie dyspensery do talerzy	**573 767**	
	**Uchwyt** do kloszy, z tworzywa sztucznego	wszystkie mobilne dyspensery do talerzy	**573 814**	
Ilustr. z akcesoriami 	**Sygnał uzupełnienia**, czerwony (1 szt., niezamontowany)	wszystkie dyspensery do talerzy	**573 838**	
brak ilustracji	**Kółka z obudową z ocynkowanej stali**, ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	wszystkie mobilne dyspensery do talerzy	Obniżka ceny wersji z kółkami z tworzywa sztucznego	
brak ilustracji	**Kółka ze stali nierdzewnej**, ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	wszystkie mobilne dyspensery do talerzy		

Opcje/akcesoria do dyspensera do talerzy INMOTION

Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Klosz okrągły 	**Klosz** okrągły, przezroczysty, z poliwęglanu	SE 21-26, SHE 21-26, SHV 21-26, RE 21-26, RHE 21-26, SEK 21-26	315 x 315 x 125 mm	**146 581**	
		SE 26-31, SHE 26-31, SHV 26-31, RE 26-31, RHE 26-31, SEK 26-31	365 x 365 x 125 mm	**146 582**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Dyspensery platformowe B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Ochraniacze na wszystkich narożnikach
- Stabilny, ergonomiczny uchwyt do pchania ze stali nierdzewnej
- Okładzina wewnętrzna lakierowana proszkowo
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)
- Maks. ładowność: 200 kg

Dyspenser platformowy, niepodgrzewany

Ilustracja	Model	Pojemność/ Wysokość stosu (mm)	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) / Platforma dł. x szer. (mm)	Masa (kg)	Moc/ przyłącze elektr.	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
CE 58/58 	**CE 58/58** **Dyspenser platformowy**, niepodgrzewany	w zależności od rodzaju naczyń Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	805 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm Wysokość robocza: 900 mm	58 kg		**574 891** *(383 373)*	
CE 88/61 	**CE 88/61** **Dyspenser platformowy**, niepodgrzewany	w zależności od rodzaju naczyń Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	1115 x 730 x 911 mm 881 x 611 mm Wysokość robocza: 900 mm	77 kg		**574 892** *(383 374)*	

Dyspenser platformowy, ze szczelinami do chłodzenia

CEK 58/58 	**CEK 58/58** **Dyspenser platformowy**, ze szczelinami do chłodzenia do wjeżdżania i chłodzenia naczyń w chłodniach	w zależności od rodzaju naczyń Wysokość stosu: z kloszem 680 mm bez klosza 540 mm	805 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm Wysokość robocza: 900 mm	58 kg		**574 893** *(383 375)*	

Dyspenser platformowy, podgrzewane (powietrze obiegowe)

CHV 58/58 	**CHV 58/58** **Dyspenser platformowy,** podgrzewany (powietrze obiegowe) +30 °C do +110 °C wraz z kloszem	w zależności od rodzaju naczyń Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	945 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm Wysokość robocza: 900 mm Wysokość z kloszem: 1079 mm	85 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	**574 890** *(383 372)*	

Dyspensery do podkładek do podgrzewania



- Ze stali nierdzewnej
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami,
- Ochraniacze na wszystkich narożnikach
- Stabilny, ergonomiczny uchwyt do pchania ze stali nierdzewnej
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)

Ilustracja	Model	Pojemność/ Wysokość stosu (mm)	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Moc/ przyłącze elektr.	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
2 SHVS 26 	**2 SHVS 26** **Dyspenser do podkładek do podgrzewania** podgrzewany (powietrze obiegowe), podwyższona moc grzewcza, wraz z pokrywą z ze stali nierdzewnej	98 podkładek do podgrzewania ø 26 cm Wysokość stosu: z pokrywą przegubową montaż na stałe: 664 mm maks. ładowność: 120 kg	1168 x 548 x 1067 mm Wysokość robocza: ok. 970 mm	82 kg	3,0 kW 220–240 V 50–60 Hz	**574 902** *(383 371)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Dyspensery do koszy B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- Ochraniacze na wszystkich narożnikach
- Stabilny, ergonomiczny uchwyt do pchania ze stali nierdzewnej
- Maks. ładowność: 200 kg

Dyspenser do koszy, niepodgrzewany

Ilustracja	Model	Wymiary kosza/ pojemność/ Wysokość stosu (mm)	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
CCE 53/53 (Ilustr. z akcesoriami – kosz) 	**CCE 53/53** **Dyspenser do koszy** Wersja otwarta	Wymiary kosza: 500 x 500/525 x 525 mm Pojemność: 6 koszy (wys. 115 mm) lub 9 koszy (wys. 75 mm) Wysokość stosu: 700 mm	810 x 555 x 900 mm	33 kg	**574 917** *(383 253)*	
CCE 66/54 	**CCE 66/54** **Dyspenser do koszy** Wersja otwarta	Wymiary kosza: 650 x 530 mm Pojemność: 6 koszy (wys. 115 mm) lub 9 koszy (wys. 75 mm) Wysokość stosu: 700 mm	810 x 712 x 900 mm	37 kg	**574 918** *(383 253)*	
CE 53/53 	**CE 53/53** **Dyspenser do koszy** Wersja zamknięta	Wymiary kosza: 500 x 500/525 x 525 mm Pojemność: 6 koszy (wys. 115 mm) lub 9 koszy (wys. 75 mm) Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	745 x 700 x 911 mm Wysokość robocza: 900 mm	43 kg	**574 905** *(383 378)*	
CE 66/54 	**CE 66/54** **Dyspenser do koszy** Wersja zamknięta	Wymiary kosza: 650 x 530 mm Pojemność: 6 koszy (wys. 115 mm) lub 9 koszy (wys. 75 mm) Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	885 x 700 x 911 mm Wysokość robocza: 900 mm	48 kg	**574 906** *(383 379)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Dyspensery do koszy B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- Ochraniacze na wszystkich narożnikach
- Stabilny, ergonomiczny uchwyt do pchania ze stali nierdzewnej
- Maks. ładowność: 200 kg

Dyspenser do koszy, chłodzony

Ilustracja	Model	Wymiary kosza/ pojemność/ Wysokość stosu (mm)	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Moc/ przyłącze elektr.	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
CE-UK 53/53 	**CE-UK 53/53** **Dyspenser do koszy,** chłodzony (aktywne chłodzenie obiegowe), czynnik chłodniczy: R290, wolny od freonu, +2 °C do +15 °C, chroniony przed rozpryskującą się wodą (IP X4) Dostępny również jako dyspenser uniwersalny, wyposażony w prowadnice	Wymiary kosza: 500 x 500/525 x 525 mm Pojemność: 5 koszy (wys. 115 mm) lub 8 koszy (wys. 75 mm) Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	zależnie od wyposażenia		0,4 kW 220–240 V 50 Hz	**383 386**	**Cena na życzenie**

Dyspenser do koszy ze szczelinami do chłodzenia

CEK 53/53 	**CEK 53/53** **Dyspenser do koszy, ze szczelinami do chłodzenia** do wjeżdżania i chłodzenia naczyń w chłodniach	Wymiary kosza: 500 x 500/525 x 525 mm Pojemność: 6 koszy (wys. 115 mm) lub 9 koszy (wys. 75 mm) Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	745 x 700 x 911 mm Wysokość robocza: 900 mm	42 kg		**574 907** ***(383 380)***	

Dyspenser do koszy, podgrzewany (powietrze obiegowe)

CHV 53/53 	**CHV 53/53** **Dyspenser do koszy**, podgrzewany (powietrze obiegowe) +30 °C do +110 °C, chroniony przed strugami wody pod ciśnieniem (IP X5) wersja zamknięta wraz z kloszem	Wymiary kosza: 500 x 500/525 x 525 mm Pojemność: 6 koszy (wys. 115 mm) lub 9 koszy (wys. 75 mm) Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	885 x 700 x 911 mm Wysokość robocza: 900 mm Wysokość z kloszem: 1067 mm	70 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	**574 903** ***(383 376)***	
CHV 66/54 	**CHV 66/54** **Dyspenser do koszy, podgrzewany**, (powietrze obiegowe) +30 °C do +110 °C, chroniony przed strugami wody pod ciśnieniem (IP X5) wersja zamknięta wraz z kloszem	Wymiary kosza: 650 x 530 mm Pojemność: 6 koszy (wys. 115 mm) lub 9 koszy (wys. 75 mm) Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	1025 x 700 x 911 mm Wysokość robocza: 900 mm	75 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	**574 904** ***(383 377)***	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Dyspensery do tac B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- Ochraniacze na wszystkich narożnikach
- Stabilny, ergonomiczny uchwyt do pchania ze stali nierdzewnej
- Maks. ładowność: 200 kg

Specjalne dyspensery tac do automatycznego wkładania do półautomatycznych lub automatycznych zmywarek na życzenie



Ilustracja	Model	Pojemność/ wysokość stosu (mm)	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
CCE 54/38 	**CCE 54/38** **Dyspenser do tac**, wersja otwarta	Pojemność: ok. 100 tac, maks. 530 x 370 mm Wysokość stosu: 700 mm	810 x 555 x 900 mm	38,2 kg	**574 927** *(383 253)*	
CCE-V 	**CCE-V 54/33** **Dyspenser do tac**, wersja otwarta	Pojemność: ok. 100 tac w formacie GN 530 x 325 mm Wysokość stosu: 700 mm	810 x 555 x 900 mm	38,2 kg	**574 928** *(383 253)*	
CCE-A 	**CCE-A** **Dyspenser do tac**, wersja otwarta z bocznymi prowadnicami tac	Pojemność: ok. 100 tac, maks. 530 x 370 mm Wysokość stosu: 700 mm	810 x 555 x 900 mm	40,2 kg	**574 929** *(383 253)*	
CCE-A 	**CCE-A** **Dyspenser do tac**, wersja otwarta bez bocznych prowadnic tac			38,5 kg	**574 930** *(383 253)*	
CE 54/38 	**CE 54/38** **Dyspenser do tac** , wersja zamknięta	Pojemność: ok. 80 tac maks. 530 x 370 mm Wysokość stosu: 540 mm	775 x 520 x 911 mm Wysokość robocza: 900 mm Wysokość z kloszem: 1027 mm	40,0 kg	**574 908** *(383 381)*	

Dyspensery uniwersalne B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Z kółkami z tworzywa sztucznego, nierdzewnymi wg DIN 18867-8
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- Ochraniacze na wszystkich narożnikach
- Stabilny, ergonomiczny uchwyt do pchania ze stali nierdzewnej
- Chronione przed strumieniem wody (IP X5)
- Maks. ładowność: 200 kg

Dyspenser uniwersalny, niepodgrzewany

Ilustracja	Model	Pojemność/ Wysokość stosu (mm)	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) / Platforma dł. x szer. (mm)	Masa (kg)	Moc/ przyłącze elektr.	Nr art. *(modelpodstawowy)*	Cena w euro bez VAT
UNI 59/29 (ilustr. z akcesoriami – klosz) 	**UNI 59/29** **Dyspenser uniwersalny**, niepodgrzewany, wersja zamknięta, wraz z 6 prętami prowadzącymi	w zależności od rodzaju naczyń Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	774,6 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm Wysokość robocza: 900 mm	48,5 kg		**574 911** *(383 244)*	
UNI 58/58 (ilustr. z akcesoriami – klosz) 	**UNI 58/58** **Dyspenser uniwersalny**, niepodgrzewany, wersja zamknięta, wraz z 8 prętami prowadzącymi	w zależności od rodzaju naczyń Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	805 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm Wysokość robocza: 900 mm	66 kg		**574 912** *(383 390)*	

Dyspenser uniwersalny ze szczelinami do chłodzenia

UNI-K 59/29 	**UNI-K 59/29** **Dyspenser uniwersalny** ze szczelinami do chłodzenia, do wjeżdżania i chłodzenia naczyń w chłodniach, wraz z 6 prętami prowadzącymi	w zależności od rodzaju naczyń Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	775 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm Wysokość robocza: 900 mm	46 kg		**574 913** *(383 248)*	
UNI-K 58/58 	**UNI-K 58/58** **Dyspenser uniwersalny** ze szczelinami do chłodzenia, do wjeżdżania i chłodzenia naczyń w chłodniach, wraz z 8 prętami prowadzącymi	w zależności od rodzaju naczyń Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	805 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm Wysokość robocza: 900 mm	60 kg		**574 914** *(383 392)*	

Dyspenser uniwersalny, podgrzewany

UNI-H 59/29 	**UNI-H 59/29** **Dyspenser uniwersalny,** podgrzewany (powietrze obiegowe) +30 °C do +110 °C, wersja zamknięta, wraz z kloszem i 6 prętami prowadzącymi	w zależności od rodzaju naczyń Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	885 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm Wysokość robocza: 900 mm Wysokość z kloszem: 1027 mm	68,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	**574 909** *(383 387)*	
UNI-H 58/58 	**UNI-H 58/58** **Dyspenser uniwersalny, podgrzewany**, (powietrze obiegowe) +30 °C do +110 °C, wersja zamknięta, wraz z kloszem i 8 prętami prowadzącymi	w zależności od rodzaju naczyń Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	944 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm Wysokość robocza: 900 mm Wysokość z kloszem: 1079 mm	91 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	**574 910** *(383 389)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Dyspensery do talerzy do zabudowy B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Kwadratowe tuby na talerze
- System ESS, upraszczający regulację sprężyn

Dyspenser do talerzy do zabudowy, niepodgrzewany

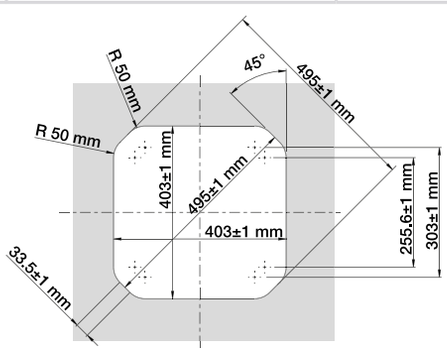
Ilustracja	Model	Pojemność/ Wysokość stosu (mm)/ Głębokość zabudowy (mm)	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Moc/ przyłącze elektr.	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TSE-1 18-33 GZ: 630 	**TSE-1 18-33 GZ: 630** **Dyspenser do talerzy,** niepodgrzewany	ok. 70 talerzy okrągłe: ø 18–33 cm kwadratowe: maks. 28 x 28 cm Wysokość stosu: z kloszem: 685 mm bez klosza: 670 mm Głębokość zabudowy: 630 mm	425 x 425 x 760 mm	13 kg		**573 780** ***(374 296)***	
TSE-1 18-33 GZ: 750 	**TSE-1 18-33 GZ: 750** **Dyspenser do talerzy,** niepodgrzewany	ok. 80 talerzy okrągłe: ø 18–33 cm kwadratowe: maks. 28 x 28 cm Wysokość stosu: z kloszem: 800 mm bez klosza: 785 mm Głębokość zabudowy: 750 mm	425 x 425 x 875 mm	14 kg		**573 781** ***(374 297)***	

Dyspenser do talerzy do zabudowy, podgrzewany

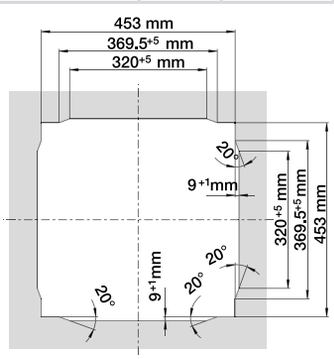
TSE-H1 18-33 GZ: 684 	**TSE-H1 18-33 GZ: 684** **Dyspenser do talerzy,** ze statycznym układem podgrzewania, stopień ochrony: IP X4, wraz z kloszem z poliwęglanu, temperatura regulowana w zakresie od +30 °C do +85 °C	ok. 70 talerzy okrągłe: ø 18–33 cm kwadratowe: maks. 28 x 28 cm Wysokość stosu: z kloszem: 685 mm bez klosza: 670 mm Głębokość zabudowy: 684 mm	480 x 480 x 810 mm Wysokość z kloszem: 860 mm	29 kg	0,825 kW 220–240 V 50–60 Hz	**573 782** ***(374 298)***	
TSE-H1 18-33 GZ: 800 	**TSE-H1 18-33 GZ: 800** **Dyspenser do talerzy,** ze statycznym układem podgrzewania, stopień ochrony: IP X4 wraz z kloszem z poliwęglanu, temperatura regulowana w zakresie od +30 °C do +85 °C	ok. 80 talerzy okrągłe: ø 18–33 cm kwadratowe: maks. 28 x 28 cm Wysokość stosu: z kloszem: 800 mm bez klosza: 785 mm Głębokość zabudowy: 800 mm	480 x 480 x 930 mm Wysokość z kloszem: 980 mm	31 kg	0,825 kW 220–240 V 50–60 Hz	**573 783** ***(374 299)***	

Wymiary wycięcia

TSE-1



TSE-H1



Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Dyspensery do koszy do zabudowy B.PRO

• Ze stali nierdzewnej



Dyspenser do koszy do zabudowy, niepodgrzewany

Ilustracja	Model	Wymiary kosza/ pojemność/ Wysokość stosu (mm)	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Moc/ przyłącze elektr.	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
CEB 50/50 	**CEB 50/50** **Dyspenser do koszy**, do **zabudowy od dołu,** niepodgrzewany, wersja otwarta	Wymiary kosza: 500 x 500 mm Pojemność: 6 koszy (wys. 115 mm) lub 9 koszy (wys. 75 mm) Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	600 x 545 x min. 765 – maks. 865 mm (z regulacją wysokości)	19 kg		**590 025** *(294 079)*	
	Kołnierz do **zabudowy od góry**					**590 103**	

Dyspenser do koszy do zabudowy, podgrzewany

CEBH 50/50 	**CEBH 50/50** **Dyspenser do koszy**, do zabudowy, podgrzewany (powietrze obiegowe) +30 °C do +110 °C wersja zamknięta	Wymiary kosza: 500 x 500 mm Pojemność: 6 koszy (wys. 115 mm) lub 9 koszy (wys. 75 mm) Wysokość stosu: bez klosza: 540 mm	700 x 691 x 785 mm	64,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	**572 206** *(362 960)*	

Dyspensery uniwersalne do zabudowy

• Ze stali nierdzewnej



Ilustracja	Model	Pojemność/ Wysokość stosu (mm)	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
UNI-B 59/29 	**UNI-B 59/29** **Dyspenser uniwersalny** do **zabudowy od dołu,** niepodgrzewany, wraz z 6 prętami prowadzącymi	w zależności od rodzaju naczyń Wysokość stosu: z kloszem: 680 mm bez klosza: 540 mm	613 x 375 x min. 765 – maks. 865 mm (z regulacją wysokości)	32 kg	**572 470** *(364 826)*	
	Kołnierz do **zabudowy od góry**				**572 472**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Dyspensery do tac do zabudowy B.PRO



• Ze stali nierdzewnej

Ilustracja	Model	Pojemność/ Platforma dł. x szer. (mm)	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
CEB 47/36 	**CEB 47/36** **Dyspenser do tac** **Zabudowa od dołu**	ok. 100 tac 470 x 360 mm Wymiary wycięcia: 500 x 390 mm	569 x 391 x min. 765 – maks. 878 mm (z regulacją wysokości)	16,5 kg	**590 023** *(294 077)*	
CEB 47/36 	**CEB 47/36** **Dyspenser do tac** (wraz z okalającym kołnierzem) **Zabudowa od góry**	ok. 100 tac 470 x 360 mm Wymiary wycięcia: 585 x 400 mm	621 x 456 x min. 765 – maks. 878 mm (z regulacją wysokości)	19 kg	**564 021** *(294 077)*	
CEB 53/37 	**CEB 53/37** **Dyspenser do tac** **Zabudowa od dołu**	ok. 100 tac 530 x 370 mm Wymiary wycięcia: 550 x 390 mm	619 x 391 x min. 758 – maks. 858 mm (z regulacją wysokości)	17 kg	**590 024** *(294 078)*	
CEB 53/37 	**CEB 53/37** **Dyspenser do tac** (wraz z okalającym kołnierzem) **Zabudowa od góry**	ok. 100 tac 530 x 370 mm Wymiary wycięcia: 635 x 400 mm	671 x 456 x min. 758 – maks. 858 mm (z regulacją wysokości)	19,5 kg	**564 022** *(294 078)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do dyspenserów

Akcesoria

Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Pręty prowadzące (8 szt.) 	**Pręty prowadzące** z tworzywa sztucznego (1 szt.)	UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B, CE-UK 53/53	**379 653**	

Kosze

Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Kosz z drutu stalowego 	**Kosz z drutu stalowego** pokrytego tworzywem sztucznym, wielkość oczek: 35 x 25 mm, średnica drutu siatkowego: ø 2,5 mm Drut ramy: ø 6 mm Kolor: szary	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	500 x 500 x 75 mm	**144 801**	
			500 x 500 x 115 mm	**144 802**	
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm	**952 032**	
			650 x 530 x 115 mm	**952 033**	
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm	**296 284**	
			525 x 525 x 115 mm	**296 285**	
Kosz ze stali nierdzewnej 	**Kosz ze stali nierdzewnej** polerowany elektrolitycznie, wielkość oczek: 35 x 25 mm, średnica drutu siatkowego: ø 2,5 mm Drut ramy: ø 6 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	500 x 500 x 75 mm	**144 803**	
			500 x 500 x 115 mm	**144 804**	
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm	**952 030**	
			650 x 530 x 115 mm	**952 031**	
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm	**296 286**	
			525 x 525 x 115 mm	**296 287**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do dyspenserów

Pokrywy

Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Średnica/ Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Klosz kwadratowy 	**Klosz** kwadratowy, przezroczysty, z poliwęglanu	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29, UNI-B 59/29	642 x 342 x 125 mm	**146 904**	
		CHV 66/54, CE 66/54	710 x 590 x 165 mm	**296 815**	
		CHV 58/58, UNI 58/58, UNI-H 58/58, UNI-K 58/58, CE 58/58, UNI-B 58/58	625 x 625 x 175 mm	**296 814**	
		CHV 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CE-UK 53/53, CE 53/53	570 x 570 x 165 mm	**296 813**	
Klosz 88/61 	**Klosz 88/61** z EPP	CE 88/61	983 x 710 x 178 mm	**367 558**	
Okalająca listwa odbojowa 	**Okalająca listwa odbojowa**	wszystkie mobilne dyspensery, niedostępna dla CE-UK 53/53			

Akcesoria do dyspenserów

Nadstawka na sztućce

Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Cena w euro bez VAT
Nadstawka na sztućce bez dyspensera do serwetek 	**Nadstawka na sztućce** bez dyspensera do serwetek	CCE 53/53, CCE 54/38 ok. 260 sztućców	525 x 455 x 365 mm	
	Nadstawka na sztućce z dyspenserem do serwetek	CCE 53/53, CCE 54/38 ok. 260 sztućców	525 x 455 x 365 mm	

Kółka do mobilnych dyspenserów

Ilustracja	Model	Nazwa	Do modelu	Dopłata w euro bez VAT
brak ilustracji	**Kółka antystatyczne**	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, nierdzewne wg DIN 18867-8; z tworzywa sztucznego, **ø 125 mm**	CE-UK 53/53	
brak ilustracji	**Kółka ze stali szlachetnej**	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami **ø 125 mm**	wszystkie mobilne dyspensery	
		2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 125 mm**	CE-UK 53/53	
		4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami **ø 160 mm**	CE-UK 53/53	
		2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 160 mm**	CE-UK 53/53	
brak ilustracji	**Kółka z obudową z ocynkowanej stali**	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami **ø 125 mm**	wszystkie mobilne dyspensery oprócz CE-UK 53/53	**Obniżka ceny** wersji z kółkami z tworzywa sztucznego
		2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 160 mm**	CE-UK 53/53	
		2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, **ø 200 mm**	CE-UK 53/53	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Taśmociągi B.PRO

- Materiał – stal nierdzewna
- Włącznik/wyłącznik, wyłącznik krańcowy na końcu taśmociągu, wyłącznik awaryjny na początku i końcu taśmociągu, wyłącznik główny na szafce rozdzielczej
- Prędkość regulowana w zakresie od 2,5 do 12 m/min
- Zgarniacz zanieczyszczeń z opróżnianym zbiornikiem (tylko GSPV)
- Bezobsługowy silnik w bębnie
- Wymiary (szer. x wys.): 500 x 900 mm



Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym RSPV

Ilustracja	Nazwa	Model	Liczba segmentów taśmociągu	Długość (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
RSPV 5,0 	**Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym,** stacjonarny jednoczęściowy do maks. 3500 mm na życzenie do 6000 mm	**RSPV 3,0**	1	3000 mm	**383 735**	
		RSPV 3,5	1	3500 mm		
		RSPV 4,0	2	4000 mm		
		RSPV 4,5	2	4500 mm		
		RSPV 5,0	2	5000 mm		
		RSPV 5,5	2	5500 mm		
		RSPV 6,0	2	6000 mm		
		RSPV 6,5	3	6500 mm		
		RSPV 7,0	3	7000 mm		
		RSPV 7,5	3	7500 mm		
		RSPV 8,0	3	8000 mm		
		RSPV 8,5	3	8500 mm		
		RSPV 9,0	3	9000 mm		
		RSPV 9,5* *__Wskazówka:__ można stosować tylko z dodatkowym napędem (wliczonym w cenę)	4	9500 mm		
			inne długości na życzenie			

Taśmociąg GSPV

Ilustracja	Nazwa	Model	Liczba segmentów taśmociągu	Długość (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
GSPV 5,0 	**Taśmociąg**, stacjonarny jednoczęściowy do maks. 3500 mm na życzenie do 6000 mm	**GSPV 3,0**	1	3000 mm	**383 736**	
		GSPV 3,5	1	3500 mm		
		GSPV 4,0	1	4000 mm		
		GSPV 4,5	1	4500 mm		
		GSPV 5,0	1	5000 mm		
		GSPV 5,5	1	5500 mm		
		GSPV 6,0	1	6000 mm		
		GSPV 6,5	3	6500 mm		
		GSPV 7,0	3	7000 mm		
		GSPV 7,5	3	7500 mm		
		GSPV 8,0	3	8000 mm		
		GSPV 8,5	3	8500 mm		
		GSPV 9,0	3	9000 mm		
		GSPV 9,5	4	9500 mm		
		GSPV 10,0	4	10000 mm		
			inne długości na życzenie			

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Taśmociągi B.PRO

- Zakres temperatur od +7 do +15 °C
- Przyłącze do zewnętrznego centralnego układu chłodzenia
- Wymiary (szer. x wys.): 630 x 900 mm



Chłodzony obiegowo taśmociąg do dystrybucji potraw RSPV-UK

Ilustracja	Nazwa	Model	Długość (mm)	Przył. elektr.	Nr art.	Cena w euro bez VAT
RSPV-UK 	**Chłodzony obiegowo taśmociąg do dystrybucji potraw,** stacjonarny	**RSPV-UK 3,0**	3000 mm	400 V 3N PE	**383 737**	**na życzenie**
		RSPV-UK 4,0	4000 mm			
		RSPV-UK 5,0	5000 mm			
		RSPV-UK 6,0	6000 mm			
		RSPV-UK 7,0	7000 mm			
		RSPV-UK 8,0	8000 mm			
		RSPV-UK 9,0	9000 mm			
		RSPV-UK 10	10000 mm			
		RSPV-UK 11	11000 mm			
		RSPV-UK 12	12000 mm			
			inne długości na życzenie			

Akcesoria do taśmociągów

Akcesoria/opcje do RSPV, RSPV-UK i GSPV

Nazwa	Wersja	Do modelu	Dopłata w euro bez VAT
Taśmociąg na kółkach (Niedostępny dla RSPV-UK, RSPV mobilnego do maks. 10 m)	4 kółka skrętne z hamulcami, stal ocynkowana, **ø 125 mm**, maks. długość taśmociągu 3500 mm		
	6 kółek skrętnych z hamulcami, stal ocynkowana **ø 125 mm,** długość taśmociągu od 3600 do maks. 6000 mm		
	4 kółka skrętne z hamulcami, stal nierdzewna, **ø 125 mm,** maks. długość taśmociągu 3500 mm		
	6 kółek skrętnych z hamulcami, stal nierdzewna, **ø 125 mm,** długość taśmociągu od 3600 do maks. 6000 mm		
	4 kółka skrętne z hamulcami, tworzywo sztuczne (nierdzewne wg DIN 18867-8), **ø 125 mm,** maks. długość taśmociągu 3500 mm		
	6 kółek skrętnych z hamulcami, tworzywo sztuczne (nierdzewne wg DIN 18867-8), **ø 125 mm,** długość taśmociągu od 3600 do maks. 6000 mm		

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do taśmociągów

Akcesoria/opcje do RSPV, RSPV-UK i GSPV

Nazwa	Wersja	Do modelu	Dopłata w euro bez VAT
Gniazdo ze stykiem ochronnym 230 V	Pojedyncze, wraz z uchwytem (konsolą), maks. 12 szt.		/szt.
	Parami, przeciwległe, wraz z uchwytem (konsolą), maks. 6 par		/para
Gniazdo CEE 230 V	Pojedyncze, wraz z uchwytem (konsolą), maks. 12 szt.		/szt.
	Parami, przeciwległe, wraz z uchwytem (konsolą), maks. 6 par		/para
Gniazdo CEE 400 V	Pojedyncze, wraz z uchwytem (konsolą), maks. 4 szt.		/szt.
	Parami, przeciwległe, wraz z uchwytem (konsolą), maks. 2 pary		/para
Kanał kablowy	Kanał kablowy, obustronny, tworzywo sztuczne		na metr bieżący
Włącznik/wyłącznik 	1 dodatkowy włącznik/wyłącznik (na początku taśmociągu)	RSPV/GSPV	
		RSPV-UK	
	2 dodatkowe włączniki/wyłączniki		
	3 dodatkowe włączniki/wyłączniki		
	4 dodatkowe włączniki/wyłączniki		
Przycisk nożny 	Przycisk nożny z transformatorem odcinającym (na końcu taśmociągu/ szafce rozdzielczej)		
Profil odbojowy 	Profil odbojowy obustronny		na metr bieżący
Obrotowy blat na karty pacjentów 	Obrotowy blat na karty pacjentów, wymiary 350 x 325 mm, montowany po prawej* lub lewej stronie* na początku lub końcu taśmociągu * (patrząc z góry w kierunku biegu taśmy) maks. obciążenie: 5 kg		/szt.
Stolik składany 	Składany stolik, wymiary 600 x 400 mm, montowany po prawej* lub lewej stronie* na początku lub końcu taśmociągu * (patrząc z góry w kierunku biegu taśmy)		

Stacja chłodząca B.PRO

- Aktywne chłodzenie obiegowe
- Stacja chłodząca podłączona jest do instalacji chłodniczej użytkownika
- Temperatura regulowana z dokładnością co do stopnia w zakresie od +4 do +12 °C (w temperaturze otoczenia +32 °C)
- Moc chłodnicza do zainstalowania: 2,4 kW (przy t_0 = –10 °C)

Stacja chłodząca KS-UK RWR 3-A

Ilustracja	Nazwa	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Przył. elektr.	Nr art.	Cena w euro bez VAT
KS-UK RWR 3-A 	**Stacja chłodząca KS-UK RWR 3-A** do wózków regałowych RWR 3 KS i RWR 3-A KS, do utrzymywania w stanie zimnym potraw, przygotowanych na wózku regałowym do porcjowania na przenośniku, czynnik chłodniczy opcjonalnie R134a lub R404A, inne czynniki chłodnicze na życzenie, po stronie obsługi zamontowane jest 2 drzwi o podwójnych ściankach, izolowanych, dzielonych w stosunku 2:1	ok. 1290 x 1110 x 1375 mm ok. 210 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,2 kW	**372 599**	**na życzenie**

Wózki regałowe jako akcesoria do stacji chłodzącej KS-UK RWR 3-A

Ilustracja	Model	Nazwa	Odstęp między parami półek/ półkami	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art.	Cena w euro bez VAT
RWR 3 KS 	**RWR 3 KS**	**Wózek regałowy** do przygotowywania potraw do porcjowania na przenośniku, do wjeżdżania do stacji chłodzącej, chłodzenie pośrednie w stacji chłodzącej, z jednoczęściową płytą podłogową, ze stali nierdzewnej, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	24 par 82 mm	24 x GN 1/1 lub 48 x GN 1/2	ok. 1180 x 625 x 900 mm ok. 30 kg	**Tworzywo sztuczne,** nierdzewne wg DIN 18867-8	**573 384**	**na życzenie**
						Stal ocynkowana	**573 385**	
RWR 3-A KS 	**RWR 3-A KS**		27 par 82 mm	27 x GN 1/1 lub 54 x GN 1/2	ok. 1180 x 823 x 1200 mm ok. 38 kg	**Tworzywo sztuczne,** nierdzewne wg DIN 18867-8	**573 386**	
						Stal ocynkowana	**573 387**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Stacja chłodząca B.PRO



- Aktywne chłodzenie obiegowe
- Temperatura regulowana z dokładnością co do stopnia w zakresie od +4 do +12 °C (w temperaturze otoczenia +32 °C)
- **Opcjonalnie**: drzwi o podwójnych ściankach, izolowane, umożliwiające stosowanie stacji chłodzącej w charakterze lodówki wjazdowej

Stacja chłodząca

Ilustracja	Nazwa	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Przył. elektr.	Nr art.	Cena w euro bez VAT
KS-UK RWR-VP 163 (Ilustr. z akcesoriami) 	**Stacja chłodząca KS-UK RWR-VP 163** do wózków regałowych RWR-VP 163 KS do utrzymywania w stanie zimnym potraw przygotowanych na wózku regałowym do wstępnego porcjowania na przenośniku, Stacja chłodząca podłączona jest do instalacji chłodniczej użytkownika, czynnik chłodniczy opcjonalnie R134a lub R404A, inne czynniki chłodnicze na życzenie, moc chłodnicza do zainstalowania: 2,8 kW (przy t_0 = –10 °C)	ok. 780 x 1185 x 1940 mm ok. 255 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,2 kW	**372 514**	**na życzenie**

Wózki regałowe RWR-VP 163 KS jako akcesoria do stacji chłodzącej KS-UK RWR-VP 163

Ilustracja	Model	Odstęp między parami półek/ półkami	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art.	Cena w euro bez VAT
RWR-VP 163 KS 	**Wózek regałowy RWR-VP 163 KS** do przygotowywania potraw wstępnie porcjowanych na tacach na przenośniku, do wjeżdżania do stacji chłodzącej, chłodzenie pośrednie w stacji chłodzącej, z jednoczęściową płytą podłogową, ze stali nierdzewnej, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	12 par 115 mm	24 tace GN lub EN	ok. 671 x 832 x 1675 mm ok. 20 kg	**Tworzywo sztuczne,** nierdzewne wg DIN 18867-8	**573 388**	**na życzenie**
					Stal ocynkowana	**573 389**	

Centralna stacja chłodząca do dyspenserów



- Stacja dokująca do dyspenserów uniwersalnych UNI 60/60 ZKS i UNI 88/60 ZKS
- Do schładzania i utrzymywania w stanie zimnym naczyń lub wstępnie porcjowanych potraw w dyspenserze uniwersalnym ZKS
- Aktywne chłodzenie obiegowe
- Temperatura regulowana z dokładnością co do stopnia w zakresie od +4 do +12 °C (w temperaturze otoczenia +32 °C)
- **Opcjonalnie**: wersja wisząca na ścianie

Stacja chłodząca

Ilustracja	Nazwa	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Przył. elektr.	Nr art.	Cena w euro bez VAT
ZKS-UK 1 	**Centralna stacja chłodząca ZKS-UK 1** do 1 dyspensera uniwersalnego ZKS, stacja chłodząca podłączona jest do instalacji chłodniczej użytkownika, czynnik chłodniczy opcjonalnie R134a lub R404A, inne czynniki chłodnicze na życzenie, moc chłodnicza do zainstalowania: 0,6 kW (przy t_0 = –10 °C)	ok. 890 x 600 x 930 mm ok. 50 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW	**372 138**	**na życzenie**
ZKS-UK 2 	**Centralna stacja chłodząca ZKS-UK 2** do 2 dyspenserów uniwersalnych ZKS, stacja chłodząca podłączona jest do instalacji chłodniczej użytkownika, czynnik chłodniczy opcjonalnie R134a lub R404A, inne czynniki chłodnicze na życzenie, moc chłodnicza do zainstalowania: 1,2 kW (przy t_0 = –10 °C)	ok. 1690 x 600 x 930 mm ok. 95 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW	**372 135**	
ZKS-UK 3 	**Centralna stacja chłodząca ZKS-UK 3** do 3 dyspenserów uniwersalnych ZKS, stacja chłodząca podłączona jest do instalacji chłodniczej użytkownika, czynnik chłodniczy opcjonalnie R134a lub R404A, inne czynniki chłodnicze na życzenie, moc chłodnicza do zainstalowania: 1,8 kW (przy t_0 = –10 °C)	ok. 2490 x 600 x 930 mm ok. 145 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW	**371 451**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Dyspensery uniwersalne do centralnych stacji chłodzących



- Do utrzymywania w stanie zimnym i przygotowywania naczyń lub wstępnie porcjowanych potraw do porcjowania na przenośniku
- Dyspenser uniwersalny jest zadokowany na centralnej stacji chłodzącej
- Chłodzenie pośrednie naczyń lub wstępnie porcjowanych potraw w centralnej stacji chłodzącej
- Równomierny rozkład zimnego powietrza zapewnia specjalny system prowadnic
- Pokrywa dyspensera z tworzywa sztucznego zapobiega utracie chłodnego powietrza
- O podwójnych ściankach, z termoizolacją zapobiegającą utracie chłodnego powietrza i tworzeniu się kondensatu wodnego
- Pojemność: zależna od stertowanych naczyń, wysokość stosu: 495 mm

Dyspenser uniwersalny UNI ZKS

Ilustracja	Nazwa	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
UNI 60/60 ZKS 	**Dyspenser uniwersalny UNI 60/60 ZKS** Platforma do stertowania naczyń: 597 x 597 mm 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, tworzywo sztuczne, nierdzewne wg DIN 18867-8	ok. 929 x 751 x 911 mm (wysokość z pokrywą: 995 mm) ok. 100 kg	**383 384**	**na życzenie**

Akcesoria/opcje do UNI-ZKS

Ilustracja	Nazwa	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
brak ilustracji	Pręty prowadzące z tworzywa sztucznego		**379 652**	**na życzenie**
	Kosz z drutu stalowego, pokrytego tworzywem sztucznym	500 x 500 x 75 mm	**144 801**	
		500 x 500 x 115 mm	**144 802**	
		525 x 525 x 75 mm	**296 284**	
		525 x 525 x 115 mm	**296 285**	
	Kosz ze stali nierdzewnej	500 x 500 x 75 mm	**144 803**	
		500 x 500 x 115 mm	**144 804**	
		525 x 525 x 75 mm	**296 286**	
		525 x 525 x 115 mm	**296 287**	

Kółka do UNI ZKS

Ilustracja	Nazwa	Średnica (mm)		Cena w euro bez VAT
brak ilustracji	**Kółka ze stali nierdzewnej,** 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami,	ø 125 mm		**na życzenie**
	Kółka z obudową z ocynkowanej stali, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami,	ø 125 mm		

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

WÓZKI DO TRANSPORTU TAC

Wózki B.PRO do transportu tac: Mocne wsparcie dla Twojego zespołu.

Wózki B.PRO do transportu tac (TTW) cechują się dużą wygodą obsługi: tłoczone wgłębnie prowadnice rowkowe o gładkiej powierzchni umożliwiają szybkie wkładanie i wyjmowanie tac. Cztery bardzo długie uchwyty do pchania posiadają ergonomiczną wysokość, ułatwiającą wszystkim członkom personelu pchanie, ciągnięcie bądź wykonywanie wózkiem innych manewrów niezależnie od wzrostu, nawet przy otwartych drzwiczkach. Wysoka jakość konstrukcji zapewnia maksimum higieny przy minimalnym nakładzie pracy podczas czyszczenia, pozwalając personelowi oszczędzać cenny czas.

Jakość, która wyróżnia: wózek do transportu tac B.PRO służy do dystrybucji potraw przy użyciu systemu tac w sposób bezpieczny i higieniczny.



Atrakcyjny wygląd ze wspaniałym designem:
Wytrzymałe, wysokiej jakości i doskonałe pod względem formy.

Cztery ergonomiczne uchwyty do pchania o dużej średnicy ułatwiają transport niezależnie od kierunku jazdy.

Bardzo szeroka listwa odbojowa chroni wózek i umeblowanie oraz ręce podczas przepychania go przez wąskie przejścia i drzwi.

Wózki do transportu tac B.PRO

Wózki do transportu tac, o pojedynczych ściankach 91

Wózki do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowane 94

Wózki do transportu tac, z pasywnym układem chłodzenia za pomocą płyt eutektycznych, o podwójnych ściankach, izolowane 97

Wózki do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowane, wersja higieniczna H1 100

Akcesoria do wózków do transportu tac 101

Wózek do transportu tac B.PRO z pasywnym układem chłodzenia.

W urządzeniach firmy B.PRO układ chłodzenia umiejscowiony jest bezpośrednio w drzwiach – wystarczy wsunąć elementy chłodzące (płyty eutektyczne) w mocowania usytuowane po wewnętrznej stronie drzwi i gotowe!

W myśl tej zasady konstruowania całe wnętrze jest podzielone ściankami z przetłoczeniami.
Podczas załadunku i wyjmowania tac można otwierać każdą komorę z osobna.

Oznacza to: brak niepożądanej wymiany powietrza między komorami, wyższa stabilność temperatury, szybki dostęp do elementów chłodzących, łatwiejsze czyszczenie i wyższy poziom higieny – ponieważ firma B.PRO po prostu myśli perspektywicznie.



Przekonujące zarówno z zewnątrz, jak i od wewnątrz: Jakość marki B.PRO.



Materiały wysokiej jakości
Wózki do transportu tac B.PRO wytwarzane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej (materiał 1.403). Mikroszczotkowana powierzchnia jest wyjątkowo odporna na zabrudzenia i drobnoustroje.

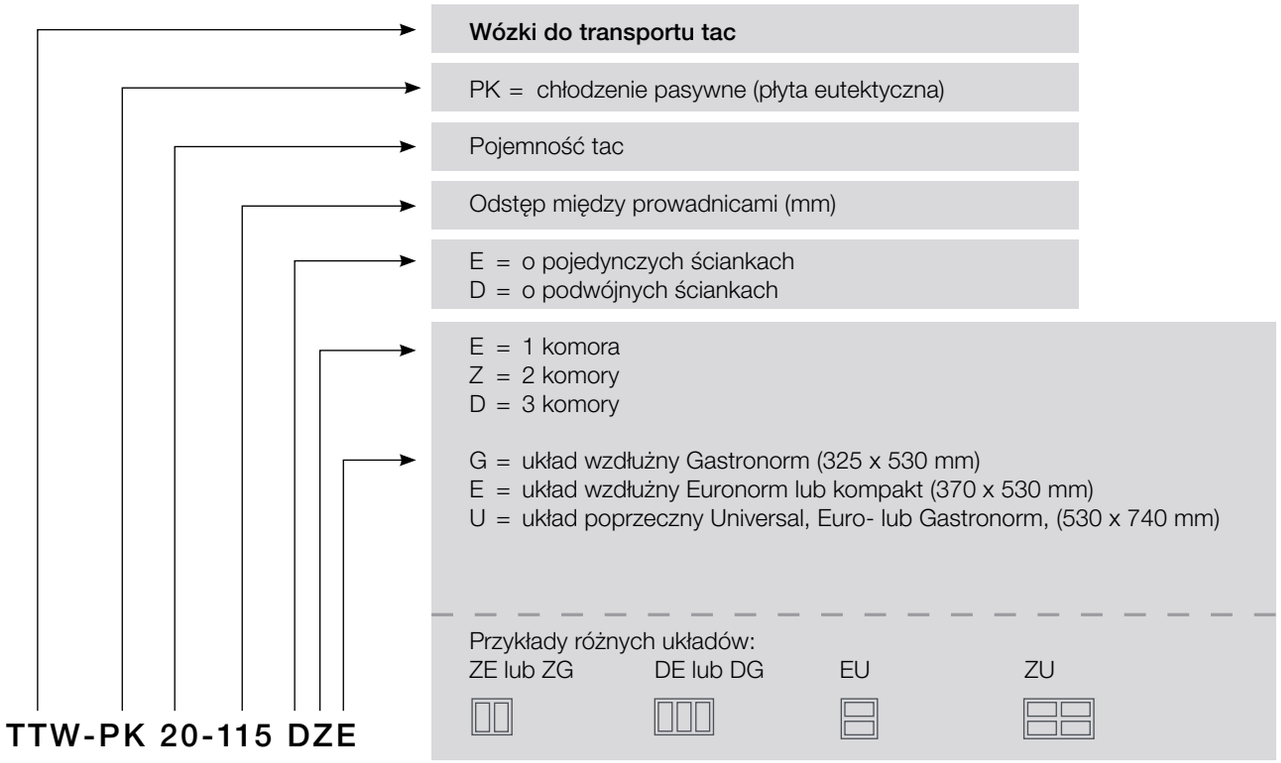


Oddzielne komory
Nawet w modelach 3-drzwiowych wszystkie drzwi można otwierać osobno. Ułatwia to wyjmowanie tac, a także sprzyja utrzymaniu temperatury wewnątrz komór przez możliwie jak najdłuższy czas na stałym poziomie.



Tłoczone wgłębnie prowadnice rowkowe
Ścianki z przetłoczeniami na całej powierzchni, z wbudowanym zabezpieczeniem przed przechyleniem wykonane są z jednego kawałka materiału – nie posiadają spoin, w których może gromadzić się brud, ani ostrych narożników i krawędzi. Tym samym czyszczenie jest łatwiejsze, niebezpieczeństwo obrażeń – zredukowane do minimum, zaś tace nie ulegają uszkodzeniom.

Objaśnienie skrócownych opisów wózków B.PRO do transportu tac.

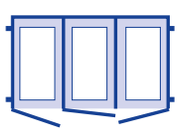
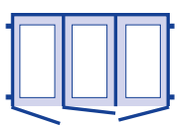


Wózki do transportu tac B.PRO, o pojedynczych ściankach



- Wersja standardowa o pojedynczych ściankach HS zgodnie z DIN 18865-9
- Wytłoczone prowadnice w odstępach 115 mm
- Na krótkim boku, po lewej i prawej stronie z 2 pionowymi, ergonomicznymi uchwytami do pchania
- Wytrzymała okalająca listwa odbojowa
- Kółka ø 160 mm, 2 kółka podporowe, i 2 kółka skrętne z hamulcem, stal ocynkowana

Do tac Euronorm

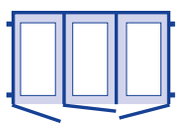
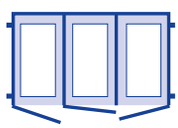
Ilustracja	Model	Model Pojemność	Odstęp między prowadnicami	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TTW 16-115 EZE 	**TTW 16-115 EZE** Wózek do transportu tac, o pojedynczych ściankach	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 16 tac Euronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1122 x 783 x 1406 mm	93 kg	**573 720** *(374 092)*	
TTW 20-115 EZE 	**TTW 20-115 EZE** Wózek do transportu tac, o pojedynczych ściankach	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 20 tac Euronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1122 x 783 x 1636 mm	103 kg	**573 723** *(374 093)*	
TTW 24-115 EDE 	**TTW 24-115 EDE** Wózek do transportu tac, o pojedynczych ściankach	3 drzwi uchylnych/ 3 komory 24 tace Euronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1554 x 783 x 1406 mm	127 kg	**573 726** *(374 094)*	
TTW 30-115 EDE 	**TTW 30-115 EDE** Wózek do transportu tac, o pojedynczych ściankach	3 drzwi uchylnych/ 3 komory 30 tac Euronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1554 x 783 x 1636 mm	141 kg	**573 729** *(374 095)*	

Wózki do transportu tac B.PRO, o pojedynczych ściankach



- Wersja standardowa o pojedynczych ściankach HS zgodnie z DIN 18865-9
- Wytłoczone prowadnice w odstępach 115 mm
- Na krótkim boku, po lewej i prawej stronie z 2 pionowymi, ergonomicznymi uchwytami do pchania
- Wytrzymała okalająca listwa odbojowa
- Kółka ø 160 mm, 2 kółka podporowe, i 2 kółka skrętne z hamulcem, stal ocynkowana

Do tac Gastronorm

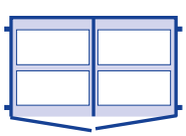
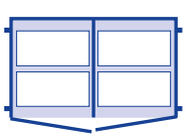
Ilustracja	Nazwa	Model Pojemność	Odstęp między prowadnicami	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TTW 16-115 EZG 	**TTW 16-115 EZG** Wózek do transportu tac, o pojedynczych ściankach	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 16 tac Gastronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1032 x 783 x 1406 mm	89 kg	**573 732** *(374 096)*	
TTW 20-115 EZG 	**TTW 20-115 EZG** Wózek do transportu tac, o pojedynczych ściankach	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 20 tac Gastronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1032 x 783 x 1636 mm	98 kg	**573 735** *(374 097)*	
TTW 24-115 EDG 	**TTW 24-115 EDG** Wózek do transportu tac, o pojedynczych ściankach	3 drzwi uchylnych/ 3 komory 24 tace Gastronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1419 x 783 x 1406 mm	119 kg	**573 738** *(374 098)*	
TTW 30-115 EDG 	**TTW 30-115 EDG** Wózek do transportu tac, o pojedynczych ściankach	3 drzwi uchylnych/ 3 komory 30 tac Gastronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1419 x 783 x 1636 mm	134 kg	**573 741** *(374 099)*	

Wózki do transportu tac B.PRO, o pojedynczych ściankach



- Wersja standardowa o pojedynczych ściankach HS zgodnie z DIN 18865-9
- Wytłoczone prowadnice w odstępach 115 mm
- Na krótkim boku, po lewej i prawej stronie z 2 pionowymi, ergonomicznymi uchwytami do pchania
- Wytrzymała okalająca listwa odbojowa
- Kółka ø 160 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, stal ocynkowana

Do tac Euronorm- lub Gastronorm

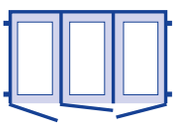
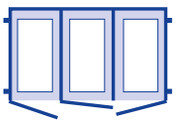
Ilustracja	Nazwa	Model Pojemność	Odstęp między prowadnicami	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TTW 16-115 EEU 	**TTW 16-115 EEU** Wózek do transportu tac, o pojedynczych ściankach	1 drzwi uchylne/ 1 komora 16 tac Euronorm lub Gastronorm, układ poprzeczny 	115 mm	870 x 956 x 1406 mm	71 kg	**573 744** *(374 100)*	
TTW 20-115 EEU 	**TTW 20-115 EEU** Wózek do transportu tac, o pojedynczych ściankach	1 drzwi uchylne/ 1 komora 20 tac Euronorm lub Gastronorm, układ poprzeczny 	115 mm	870 x 956 x 1636 mm	79 kg	**573 746** *(374 101)*	
TTW 32-115 EZU 	**TTW 32-115 EZU** Wózek do transportu tac, o pojedynczych ściankach	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 32 tace Euronorm lub Gastronorm, układ poprzeczny 	115 mm	1452 x 956 x 1406 mm	109 kg	**573 748** *(374 102)*	
TTW 40-115 EZU 	**TTW 40-115 EZU** Wózek do transportu tac, o pojedynczych ściankach	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 40 tac Euronorm lub Gastronorm, układ poprzeczny 	115 mm	1452 x 956 x 1636 mm	129 kg	**573 750** *(374 103)*	

Wózki do transportu tac B.PRO, o podwójnych ściankach, izolowane



- Wersja standardowa o podwójnych, izolowanych ściankach HS zgodnie z DIN 18865-9
- Wytłoczone prowadnice w odstępach 115 mm
- Na krótkim boku, po lewej i prawej stronie z 2 pionowymi, ergonomicznymi uchwytami do pchania
- Wytrzymała okalająca listwa odbojowa
- Kółka ø 160 mm, 2 kółka podporowe, i 2 kółka skrętne z hamulcem, stal ocynkowana

Do tac Euronorm

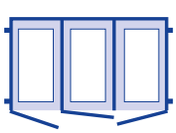
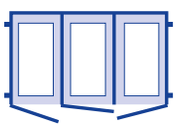
Ilustracja	Model	Model Pojemność	Odstęp między prowadnicami	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TTW 16-115 DZE 	**TTW 16-115 DZE** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowany	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 16 tac Euronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1122 x 783 x 1406 mm	111 kg	**573 721** *(374 092)*	
TTW 20-115 DZE 	**TTW 20-115 DZE** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowany	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 20 tac Euronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1122 x 783 x 1636 mm	124 kg	**573 724** *(374 093)*	
TTW 24-115 DDE 	**TTW 24-115 DDE** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowany	3 drzwi uchylnych/ 3 komory 24 tace Euronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1554 x 783 x 1406 mm	151 kg	**573 727** *(374 094)*	
TTW 30-115 DDE 	**TTW 30-115 DDE** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowany	3 drzwi uchylnych/ 3 komory 30 tac Euronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1554 x 783 x 1636 mm	166 kg	**573 730** *(374 095)*	

Wózki do transportu tac B.PRO, o podwójnych ściankach, izolowane



- Wersja standardowa o podwójnych, izolowanych ściankach HS zgodnie z DIN 18865-9
- Wytłoczone prowadnice w odstępach 115 mm
- Na krótkim boku, po lewej i prawej stronie z 2 pionowymi, ergonomicznymi uchwytami do pchania
- Wytrzymała okalająca listwa odbojowa
- Kółka ø 160 mm, 2 kółka podporowe, i 2 kółka skrętne z hamulcem, stal ocynkowana

Do tac Gastronorm

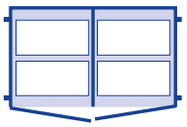
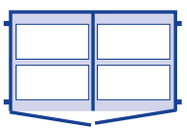
Ilustracja	Nazwa	Model Pojemność	Odstęp między prowadnicami	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TTW 16-115 DZG 	**TTW 16-115 DZG** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowany	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 16 tac Gastronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1032 x 783 x 1406 mm	106 kg	**573 733** *(374 096)*	
TTW 20-115 DZG 	**TTW 20-115 DZG** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowany	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 20 tac Gastronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1032 x 783 x 1636 mm	118 kg	**573 736** *(374 097)*	
TTW 24-115 DDG 	**TTW 24-115 DDG** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowany	3 drzwi uchylnych/ 3 komory 24 tace Gastronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1419 x 783 x 1406 mm	143 kg	**573 739** *(374 098)*	
TTW 30-115 DDG 	**TTW 30-115 DDG** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowany	3 drzwi uchylnych/ 3 komory 30 tac Gastronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1419 x 783 x 1636 mm	159 kg	**573 742** *(374 099)*	

Wózki do transportu tac B.PRO, o podwójnych ściankach, izolowane



- Wersja standardowa o podwójnych, izolowanych ściankach HS zgodnie z DIN 18865-9
- Wytłoczone prowadnice w odstępach 115 mm
- Na krótkim boku, po lewej i prawej stronie z 2 pionowymi, ergonomicznymi uchwytami do pchania
- Wytrzymała okalająca listwa odbojowa
- Kółka ø 160 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, stal ocynkowana

Do tac Euronorm- lub Gastronorm

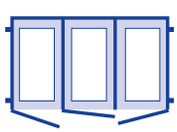
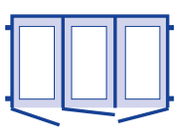
Ilustracja	Nazwa	Model Pojemność	Odstęp między prowadnicami	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TTW 16-115 DEU 	**TTW 16-115 DEU** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowany	1 drzwi uchylne/ 1 komora 16 tac Euronorm lub Gastronorm, układ poprzeczny 	115 mm	870 x 956 x 1406 mm	92 kg	**573 745** ***(374 100)***	
TTW 20-115 DEU 	**TTW 20-115 DEU** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowany	1 drzwi uchylne/ 1 komora 20 tac Euronorm lub Gastronorm, układ poprzeczny 	115 mm	870 x 956 x 1636 mm	102 kg	**573 747** ***(374 101)***	
TTW 32-115 DZU 	**TTW 32-115 DZU** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowany	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 32 tace Euronorm lub Gastronorm, układ poprzeczny 	115 mm	1452 x 956 x 1406 mm	138 kg	**573 749** ***(374 102)***	
TTW 40-115 DZU 	**TTW 40-115 DZU** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowany	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 40 tac Euronorm lub Gastronorm, układ poprzeczny 	115 mm	1452 x 956 x 1636 mm	158 kg	**573 751** ***(374 103)***	

Wózki do transportu tac B.PRO, z pasywnym układem chłodzenia za pomocą płyt eutektycznych, o podwójnych ściankach, izolowane



- Wersja standardowa o podwójnych, izolowanych ściankach HS zgodnie z DIN 18865-9
- Mocowania usytuowane po wewnętrznej stronie drzwi do wsuwania płyt eutektycznych (nie wchodzą w zakres dostawy)
- Wytłoczone prowadnice w odstępach 115 mm
- Na krótkim boku, po lewej i prawej stronie z 2 pionowymi, ergonomicznymi uchwytami do pchania
- Wytrzymała okalająca listwa odbojowa
- Kółka ø 160 mm, 2 kółka podporowe, i 2 kółka skrętne z hamulcem, stal ocynkowana

Do tac Euronorm

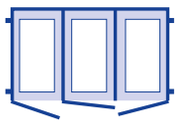
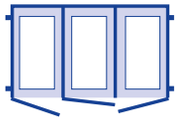
Ilustracja	Model	Model Pojemność	Odstęp między prowadnicami	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TTW-PK 16-115 DZE 	**TTW-PK 16-115 DZE** Wózek do transportu tac z pasywnym układem chłodzenia za pomocą 2 płyt eutektycznych, o podwójnych ściankach, izolowany	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 16 tac Euronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1122 x 783 x 1406 mm	119 kg	**573 722** *(374 092)*	
TTW-PK 20-115 DZE 	**TTW-PK 20-115 DZE** Wózek do transportu tac z pasywnym układem chłodzenia za pomocą 4 płyt eutektycznych, o podwójnych ściankach, izolowany	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 20 tac Euronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1122 x 783 x 1636 mm	133 kg	**573 725** *(374 093)*	
TTW-PK 24-115 DDE 	**TTW-PK 24-115 DDE** Wózek do transportu tac z pasywnym układem chłodzenia za pomocą 3 płyt eutektycznych, o podwójnych ściankach, izolowany	3 drzwi uchylnych/ 3 komory 24 tace Euronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1554 x 783 x 1406 mm	164 kg	**573 728** *(374 094)*	
TTW-PK 30-115 DDE 	**TTW-PK 30-115 DDE** Wózek do transportu tac z pasywnym układem chłodzenia za pomocą 6 płyt eutektycznych, o podwójnych ściankach, izolowany	3 drzwi uchylnych/ 3 komory 30 tac Euronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1554 x 783 x 1636 mm	179 kg	**573 731** *(374 095)*	

Wózki do transportu tac B.PRO, z pasywnym układem chłodzenia za pomocą płyt eutektycznych, o podwójnych ściankach, izolowane



- Wersja standardowa o podwójnych, izolowanych ściankach HS zgodnie z DIN 18865-9
- Mocowania usytuowane po wewnętrznej stronie drzwi do wsuwania płyt eutektycznych (nie wchodzą w zakres dostawy)
- Wytłoczone prowadnice w odstępach 115 mm
- Na krótkim boku, po lewej i prawej stronie z 2 pionowymi, ergonomicznymi uchwytami do pchania
- Wytrzymała okalająca listwa odbojowa
- Kółka ø 160 mm, 2 kółka podporowe, i 2 kółka skrętne z hamulcem, stal ocynkowana

Do tac Gastronorm

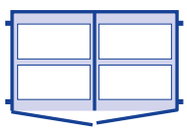
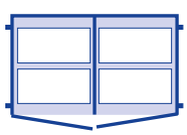
Ilustracja	Nazwa	Model Pojemność	Odstęp między prowadnicami	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TTW-PK 16-115 DZG 	**TTW-PK 16-115 DZG** Wózek do transportu tac z pasywnym układem chłodzenia za pomocą 2 płyt eutektycznych, o podwójnych ściankach, izolowany	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 16 tac Gastronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1032 x 783 x 1406 mm	113 kg	**573 734** *(374 096)*	
TTW-PK 20-115 DZG 	**TTW-PK 20-115 DZG** Wózek do transportu tac z pasywnym układem chłodzenia za pomocą 4 płyt eutektycznych, o podwójnych ściankach, izolowany	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 20 tac Gastronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1032 x 783 x 1636 mm	125 kg	**573 737** *(374 097)*	
TTW-PK 24-115 DDG 	**TTW-PK 24-115 DDG** Wózek do transportu tac z pasywnym układem chłodzenia za pomocą 3 płyt eutektycznych, o podwójnych ściankach, izolowany	3 drzwi uchylnych/ 3 komory 24 tace Gastronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1419 x 783 x 1406 mm	153 kg	**573 740** *(374 098)*	
TTW-PK 30-115 DDG 	**TTW-PK 30-115 DDG** Wózek do transportu tac z pasywnym układem chłodzenia za pomocą 6 płyt eutektycznych, o podwójnych ściankach, izolowany	3 drzwi uchylnych/ 3 komory 30 tac Gastronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1419 x 783 x 1636 mm	171 kg	**573 743** *(374 099)*	

Wózki do transportu tac B.PRO, z pasywnym układem chłodzenia za pomocą płyt eutektycznych, o podwójnych ściankach, izolowane



- Wersja standardowa o podwójnych, izolowanych ściankach HS zgodnie z DIN 18865-9
- Wersja ze ścianką środkową do wsuwania płyt eutektycznych (nie wchodzą w zakres dostawy)
- Wytłoczone prowadnice w odstępach 115 mm
- Na krótkim boku, po lewej i prawej stronie z 2 pionowymi, ergonomicznymi uchwytami do pchania
- Wytrzymała okalająca listwa odbojowa
- Kółka ø 160 mm, 2 kółka podporowe, i 2 kółka skrętne z hamulcem, stal ocynkowana

Do tac Euronorm- lub Gastronorm

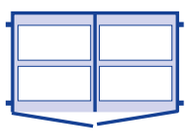
Ilustracja	Nazwa	Model Pojemność	Odstęp między prowadnicami	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TTW-PK 32-115 DZU 	**TTW-PK 32-115 DZU** Wózek do transportu tac, do pasywnego chłodzenia za pomocą 2 płyt eutektycznych o podwójnych ściankach, izolowany	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 32 tace Euronorm lub Gastronorm, układ poprzeczny 	115 mm	1452 x 956 x 1406 mm	165 kg	**574 894** *(376 416)*	
TTW-PK 40-115 DZU 	**TTW-PK 40-115 DZU** Wózek do transportu tac, do pasywnego chłodzenia za pomocą 3 płyt eutektycznych o podwójnych ściankach, izolowany	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 40 tac Euronorm lub Gastronorm, układ poprzeczny 	115 mm	1452 x 956 x 1636 mm	180 kg	**574 895** *(376 417)*	

Wózki do transportu tac B.PRO, o podwójnych ściankach, izolowane, wersja higieniczna H1



- o podwójnych ściankach, izolowane, wersja higieniczna H1
- Wytłoczone prowadnice w odstępach 115 mm
- Na krótkim boku, po lewej i prawej stronie z 2 pionowymi, ergonomicznymi uchwytami do pchania
- Wytrzymała okalająca listwa odbojowa
- Kółka ø 160 mm, 2 kółka podporowe, i 2 kółka skrętne z hamulcem, stal ocynkowana

Wersja higieniczna H1

Ilustracja	Nazwa	Model Pojemność	Odstęp między prowadnicami	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TTW 16-115 DZE H1 	**TTW 16-115 DZE H1** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, wnętrze – wersja higieniczna H1	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 16 tac Euronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1099 x 727 x 1314 mm	128 kg	**574 896** *(376 413)*	
TTW 20-115 DZE H1 	**TTW 20-115 DZE H1** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, wnętrze – wersja higieniczna H1	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 20 tac Euronorm, układ wzdłużny 	115 mm	1099 x 727 x 1544 mm	141 kg	**574 898** *(376 414)*	
TTW 40-115 DZU H1 	**TTW 40-115 DZU H1** Wózek do transportu tac, o podwójnych ściankach, wnętrze – wersja higieniczna H1	2 drzwi uchylnych/ 2 komory 40 tac Euronorm lub Gastronorm, układ poprzeczny 	115 mm	1375 x 902 x 1544 mm	180 kg	**574 900** *(376 415)*	

Akcesoria do wózków do transportu tac

Akcesoria

Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Nr art.	Cena w euro bez VAT
	**Płyta eutektyczna** (–12 C) z tworzywa sztucznego, wymiary Gastronorm	wszystkie TTW-PK	**573 332**	
	Płyta eutektyczna (–3 C) z tworzywa sztucznego, wymiary Gastronorm	wszystkie TTW-PK	**568 136**	
brak ilustracji	**Odstęp między prowadnicami 105 mm z zabezpieczeniem przed przechyleniem,** tylko w przypadku nowego zamówienia, doposażenie nie jest możliwe	wszystkie TTW (brak możliwości w przypadku TTW-PK, TTW H1)		**bez dopłaty**
	Odstęp między prowadnicami 115 mm bez zabezpieczenia przed przechyleniem, do tac kompaktowych, tylko w przypadku nowego zamówienia, doposażenie nie jest możliwe	TTW do tac EN (brak możliwości w przypadku TTW H1) TTW do tac EN i GN (brak możliwości w przypadku TTW-PK U)		**bez dopłaty**
	**Drążek do ciągnięcia i sprzęgło ze stali nierdzewnej,** może być zamontowany na krótkim boku. Przy składaniu zamówienia należy podać, czy drążek ma być z lewej czy z prawej strony. (możliwe tylko przy rozmieszczeniu kółek w wersji A)	wszystkie TTW		**na życzenie**
brak ilustracji	**Taśma antystatyczna**	wszystkie TTW		
	**Okalająca listwa odbojowa z PE** (brak możliwości w przypadku TTW-PK H1)	TTW do tac EN 16/20; TTW do tac GN 16/20		
		TTW do tac EN 24/30; TTW do tac GN 24/30		
		TTW do tac EN 16/20 i GN		
		TTW do tac EN 32/40 i GN		
	**Dodatkowe listwy odbojowe na płycie wierzchniej** (brak możliwości w przypadku TTW-PK H1)	wszystkie TTW		
	**Okalający reling** ze stali nierdzewnej, o wysokości 50 mm, wspawany	TTW 16/20		
		TTW 24/30/32/40		
	**Zamknięcie transportowe**	wszystkie TTW		**na życzenie**

Kółka

Rozmieszczenie kółek A 	**Kółka z obudową z ocynkowanej stali, ø 160 mm** 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem	wszystkie TTW		**bez dopłaty**
	Kółka z obudową z ocynkowanej stali, ø 200 mm 2 kółka podporowe i 2 skrętne z hamulcem	wszystkie TTW		
	Kółka z obudową z ocynkowanej stali, ø 200 mm 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem	wszystkie TTW		
	Kółka ze stali nierdzewnej z ogumieniem sprężystym, ø 160 mm, do wyboru 2 kółka podporowe i 2 skrętne lub 4 kółka skrętne, z tego 2 z hamulcem	wszystkie TTW		
	Kółka ze stali nierdzewnej z ogumieniem sprężystym, ø 200 mm, do wyboru 2 kółka podporowe i 2 skrętne lub 4 kółka skrętne, z tego 2 z hamulcem	wszystkie TTW		
Rozmieszczenie kółek D 	**Kółka ze stali nierdzewnej z ogumieniem sprężystym, Ø 160 mm, Rozmieszczenie kółek D:** 4 kółka skrętne w zewnętrznych narożnikach wózka, w tym 2 z hamulcem centralnym, 2 kółka podporowe po środku wzdłuż	TTW do tac EN; TTW do tac GN; TTW do tac EN 32/40 i GN		
	Kółka ze stali nierdzewnej z ogumieniem sprężystym, Ø 200 mm, Rozmieszczenie kółek D: 4 kółka skrętne w zewnętrznych narożnikach wózka, w tym 2 z hamulcem centralnym, 2 kółka podporowe po środku wzdłuż	TTW do tac EN; TTW do tac GN; TTW do tac EN 32/40 i GN		

WÓZKI DO SERWOWANIA POTRAW

Niezawodni pomocnicy w codziennej pracy.



SW 6 x 4-2



SW 6 x 4-3



ARW 9 x 6-3



Większa stabilność
Doskonałe wykonanie! Rama rurowa jest połączona z półkami ciągłymi spawami, co dodatkowo zwiększa jej stabilność.



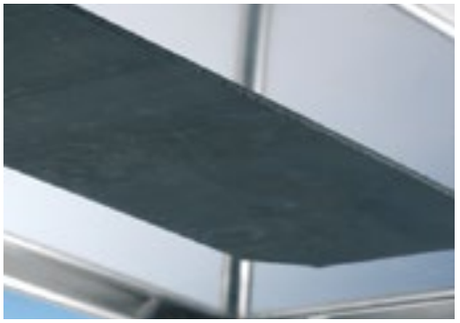
Zawinięte krawędzie
Półki z zawiniętymi krawędziami cechuje stabilność i bardzo duży udźwig. Ponadto chronią personel przed obrażeniami.



Zabezpieczenie przed uderzeniami w standardzie
Wszystkie wózki do serwowania potraw i zdawania naczyń wyposażone są w stabilne zderzaki ochronne. Chronią one wózki oraz inwentarz przed uszkodzeniem.



Półki z profilowaną krawędzią
Wszystkie półki posiadają okalającą, podwyższoną krawędź profilowaną. Nic nie zsunie się z półki, nawet przy gwałtownych ruchach.



Wbudowany tłumik
Spokój! Pod każdą półką umieszczona jest wyciszająca mata tłumiąca hałas. Pozwala to znacznie zredukować niepożądane odgłosy jazdy.

Wielofunkcyjne wózki do serwowania potraw B.PRO: mobilne wózki do serwowania potraw, dystrybutory do sztućców, punkty zdawania naczyń bądź blaty robocze.



Blat roboczy WB 8 x 5
na SW 8 x 5-3 z osłoną i drzwiczkami w odcieniu limonkowym, deska do krojenia z tworzywa sztucznego, rama do zawieszania wraz z 1 x GN 1/6-200 i 1 x GN 1/3-200 i uchwytem na nóż.

Wózki do serwowania potraw i zdawania naczyń, wózki do zdawania tac, wózki regałowe firmy B.PRO

Wózki do serwowania potraw i zdawania naczyń

Wózki do serwowania potraw 107

Wózki do zdawania naczyń 111

Akcesoria do wózków do serwowania potraw i zdawania naczyń 112

Wózki do zdawania tac

Wózek do zdawania tac 116

Akcesoria do wózków do zdawania tac 117

Wózki regałowe

Wózek regałowy 119

Wózki regałowe do Cook & Chill 121

Akcesoria do wózków regałowych 123



Nadstawka na sztućce CAT 5
na wózek do serwowania potraw SW 10 x 6-3 BASIC wyposażony w 3-stronną osłonę.

Mobilny punkt zdawania tac SW MCS 10 x 6-3
wraz z akcesoriami: półka do odstawiania naczyń dostosowana do wzrostu dziecka, rama do zawieszania wraz z 3 x GN 1/6-200, taca ociekowa do kosza na szklanki, 3-stronna osłona boków i osłona pionowa stosowana tutaj do zaznaczenia sortowania odpadów oraz papieru, szkła i sztućców.



Genialnie proste rozwiązanie
Można w mgnieniu oka przymocować osłonę ręcznie do wózków do serwowania potraw B.PRO. Wystarczy zaczepić ją na zacisk za krawędź górnej półki, po czym dosunąć do dolnej półki. Gotowe!

Trójstronna osłona dostępna jest w wersji z drzwiczkami uchylnymi lub bez nich. Poza stalą nierdzewną dostępnych jest do wyboru 12 kolorów osłon, dzięki czemu możliwe jest odpowiednie dopasowanie wózków do otoczenia i zapewnienie im atrakcyjnego wyglądu.



SW 8 x 5-3
z trójstronną osłoną i 2 drzwiczkami uchylnymi

B.PRO COLOURS

NEUTRAL COLOURS	LIVING COLOURS	FRESH COLOURS
czarny	żółty	czerwony jasny
szary ciemny	czerwony ciemny	miętowy
szary jasny	turkusowy	zielony
biały	niebieski	limonkowy

WÓZKI DO ZDAWANIA TAC

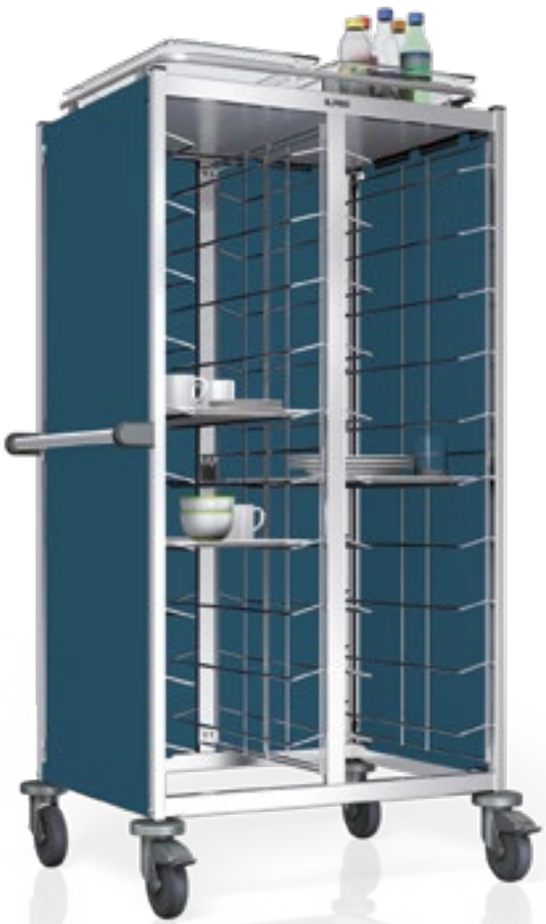
Wózki do zdawania tac B.PRO:

- Spawana konstrukcja ramy ze stali nierdzewnej, zapewniająca jej maksymalną stabilność i trwałość
- Podpory ze stali nierdzewnej na tace ze zintegrowanym obustronnym zabezpieczeniem przed wypadnięciem
- Możliwość całkowitego demontażu stelaży z podporami



Wózki do zdawania tac B.PRO z osłoną

- Można również w dowolnym momencie przymocować osłonę do posiadanych wózków do zdawania tac B.PRO
- Dostępne są osłony wykonane ze stali nierdzewnej, oraz w 12 kolorach



TAW 2 x 10
z 3-stronną osłoną, uchwytem do pchania, zadaszeniem wózka i relingiem



TAW 2 x 10
z 3-stronną osłoną, drzwiczkami uchylnymi, zadaszeniem wózka i relingiem



TAW 10 z 3-stronną osłoną, drzwiami z szybą, zadaszeniem wózka i relingiem

WÓZEK REGAŁOWY

Niezależnie od tego, czy chodzi o transport, tymczasowe przechowywanie czy magazynowanie, każdy szef kuchni z pewnością doceni wózki regałowe firmy B.PRO. Wózki regałowe nadają się idealnie do przechowywania i transportu pojemników GN, serwowania sałatek i deserów lub porcjowania na taśmociągu.

Wózek regałowy RWR 160
do przechowywania i transportu pojemników GN





Wózek regałowy RWR 2-A
do porcjowania na taśmociągu



Wózek regałowy RWR 851
alternatywnie dla GN 1/1 lub GN 2/1



Wózek regałowy RWR 160



Wózek regałowy RWR 162

Wózki do serwowania potraw B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- Spawane półki
- * Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8



Wózek do serwowania potraw SW 6 x 4

Ilustracja	Model	Wymiary – dł. x szer. x wys/wymiar w świetle między półkami (mm)	Liczba/ wymiary półek dł. x szer. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
SW 6 x 4-2 	**SW 6 x 4-2**	700 x 500 x 950 mm 585 mm	2 półki 600 x 400 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	11,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	569 767 *(295 852)*	
					Stal ocynkowana	566 246 *(295 852)*	
					Z zamkniętym pierścieniem powietrznym	**574 722** *(295 852)*	
SW 6 x 4-2 Kids 	**SW 6 x 4-2 Kids**	700 x 500 x 800 mm 435 mm	2 półki 600 x 400 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	10,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	574 983 *(383 652)*	
					Stal ocynkowana	574 984 *(383 652)*	
SW 6 x 4-3 	**SW 6 x 4-3**	700 x 500 x 950 mm 275 mm	3 półki 600 x 400 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	13,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	569 768 *(295 852)*	
					Stal ocynkowana	566 247 *(295 852)*	
					Z zamkniętym pierścieniem powietrznym	**574 721** *(295 852)*	

Wózek do serwowania potraw SW 8 x 5

SW 8 x 5-2 	**SW 8 x 5-2**	900 x 600 x 950 mm 585 mm	2 półki 800 x 500 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	15,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	569 769 *(292 465)*	
					Stal ocynkowana	555 527 *(292 465)*	
					Z zamkniętym pierścieniem powietrznym	**573 476** *(292 465)*	
SW 8 x 5-2 Kids 	**SW 8 x 5-2 Kids**	900 x 600 x 800 mm 435 mm	2 półki 800 x 500 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	12,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	574 985 *(383 653)*	
					Stal ocynkowana	574 986 *(383 653)*	
SW 8 x 5-3 	**SW 8 x 5-3**	900 x 600 x 950 mm 275 mm	3 półki 800 x 500 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	18,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	569 770 *(292 465)*	
					Stal ocynkowana	555 528 *(292 465)*	
					Z zamkniętym pierścieniem powietrznym	**573 478** *(292 465)*	

Artykuły, których numery wyróżniono podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki do serwowania potraw B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- Spawane półki
- * Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8



Wózek do serwowania potraw SW 8 x 5

Ilustracja	Model	Wymiary – dł. x szer. x wys/wymiar w świetle między półkami (mm)	Liczba/ wymiary półek dł. x szer. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
SW 8 x 5-4 	**SW 8 x 5-4**	900 x 600 1290 mm 285 mm	4 półki 800 x 500 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	21,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 771** *(292 465)*	
					Stal ocynkowana	**563 437** *(292 465)*	
SW 8 x 5-5 	**SW 8 x 5-5**	900 x 600 x 1290 mm 205 mm	5 półki 800 x 500 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	25,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 772** *(292 465)*	
					Stal ocynkowana	**563 438** *(292 465)*	

Wózek do serwowania potraw SW 8 x 5, wersja wzmocniona

SW 8 x 5-2 wersja wzmocniona 	**SW 8 x 5-2 wersja wzmocniona**	900 x 600 x 1035 mm 585 mm	2 półki 800 x 500 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	17,0 kg 160,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**575 176** *(385 953)*	
					Stal ocynkowana	**575 177** *(385 953)*	
SW 8 x 5-3 wersja wzmocniona 	**SW 8 x 5-3 wersja wzmocniona**	900 x 600 x 1035 mm 275 mm	3 półki 800 x 500 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	20,0 kg 200,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**575 178** *(385 953)*	
					Stal ocynkowana	**575 179** *(385 953)*	

Wózek do serwowania potraw SW 9 x 6

SW 9 x 6-2 	**SW 9 x 6-2**	1000 x 650 x 950 mm 585 mm	2 półki 900 x 550 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	18,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 773** *(292 466)*	
					Stal ocynkowana	**555 531** *(292 466)*	
SW 9 x 6-3 	**SW 9 x 6-3**	1000 x 650 x 950 mm 275 mm	3 półki 900 x 550 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	20,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 774** *(292 466)*	
					Stal ocynkowana	**555 532** *(292 466)*	
					Z zamkniętym pierścieniem powietrznym	**574 732** *(292 466)*	
SW 9 x 6-4 	**SW 9 x 6-4**	1000 x 650 x 1290 mm 285 mm	4 półki 900 x 550 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	30,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 775** *(292 466)*	
					Stal ocynkowana	**563 448** *(292 466)*	

Artykuły, których numery wyróżniono podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki do serwowania potraw B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- Spawane półki
- * Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8



Wózek do serwowania potraw SW 9 x 6

Ilustracja	Model	Wymiary – dł. x szer. x wys/wymiar w świetle między półkami (mm)	Liczba/ wymiary półek dł. x szer. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
SW 9 x 6-5 	**SW 9 x 6-5**	1000 x 650 x 1290 mm 205 mm	5 półki 900 x 550 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	32,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 776** *(292 466)*	
					Stal ocynkowana	**563 449** *(292 466)*	

Wózek do serwowania potraw SW 10 x 6 BASIC

SW 10 x 6-2 BASIC 	**SW 10 x 6-2 BASIC**	1100 x 700 x 950 mm 585 mm	2 półki 1000 x 600 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	20,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**573 486** *(360 659)*	
					Stal ocynkowana	**573 487** *(360 659)*	
					Z zamkniętym pierścieniem powietrznym	**574 735** *(360 659)*	
SW 10 x 6-3 BASIC 	**SW 10 x 6-3 BASIC**	1100 x 700 x 950 mm 275 mm	3 półki 1000 x 600 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	23,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**573 488** *(360 659)*	
					Stal ocynkowana	**573 489** *(360 659)*	
					Z zamkniętym pierścieniem powietrznym	**574 734** *(360 659)*	
SW 10 x 6-4 BASIC 	**SW 10 x 6-4 BASIC**	1100 x 700 x 1290 mm 285 mm	4 półki 1000 x 600 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	34,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**573 490** *(360 659)*	
					Stal ocynkowana	**573 491** *(360 659)*	
SW 10 x 6-5 BASIC 	**SW 10 x 6-5 BASIC**	1100 x 700 x 1290 mm 205 mm	5 półki 1000 x 600 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	37,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**573 492** *(360 659)*	
					Stal ocynkowana	**573 493** *(360 659)*	

Wózek do serwowania potraw SW 10 x 6-3 BASIC GDD

SW 10 x 6-3 BASIC GDD (ilustr. z akcesoriami) 	**SW 10 x 6-3 BASIC GDD** Wózek do serwowania potraw z większym odstępem między półkami, aby pomieścić 3 nadstawki GDD (Nr art. 574 167)	1100 x 700 x 1290 mm 445 mm	3 półki 1000 x 600 mm maks. obciążenie każdej półki: 50 kg	30,0 kg 150,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami **Tworzywo sztuczne ***	**574 166**	

Wózki do serwowania potraw B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- Spawane półki
- * Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8



Wózek do serwowania potraw SW 10 x 6

Ilustracja	Model	Wymiary – dł. x szer. x wys/wymiar w świetle między półkami (mm)	Liczba/ wymiary półek dł. x szer. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
SW 10 x 6-2 	**SW 10 x 6-2**	1100 x 700 x 1010 mm 585 mm	2 półki 1000 x 600mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	23,0 kg 160,0 kg	2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 777** *(360 796)*	
					Stal ocynkowana	**555 535** *(360 796)*	
					4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 778** *(360 796)*	
					Stal ocynkowana	**555 536** *(360 796)*	
SW 10 x 6-3 	**SW 10 x 6-3**	1100 x 700 x 1010 mm 275 mm	3 półki 1000 x 600mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	28,0 kg 200,0 kg	2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 779** *(360 796)*	
					Stal ocynkowana	**555 537** *(360 796)*	
					4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 780** *(360 796)*	
					Stal ocynkowana	**555 538** *(360 796)*	
					Z zamkniętym pierścieniem powietrznym	**574 733** *(360 796)*	
SW 10 x 6-4 	**SW 10 x 6-4**	1100 x 700 x 1350 mm 285 mm	4 półki 1000 x 600mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	40,0 kg 200,0 kg	2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 781** *(360 796)*	
					Stal ocynkowana	**563 458** *(360 796)*	
					4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 782** *(360 796)*	
					Stal ocynkowana	**563 459** *(360 796)*	
SW 10 x 6-5 	**SW 10 x 6-5**	1100 x 700 x 1350 mm 205 mm	5 półki 1000 x 600mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	42,0 kg 200,0 kg	2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 783** *(360 796)*	
					Stal ocynkowana	**563 461** *(360 796)*	
					4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 784** *(360 796)*	
					Stal ocynkowana	**563 462** *(360 796)*	

Artykuły, których numery wyróżniono podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki do zdawania naczyń B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- Spawane półki
- * Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8



Wózek do zdawania naczyń ARW 9 x 6

Ilustracja	Model	Wymiary – dł. x szer. x wys/wymiar w świetle między półkami (mm)	Liczba/ wymiary półek dł. x szer. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
ARW 9 x 6-2 	**ARW 9 x 6-2** z trójstronnym, zamkniętym relingiem (wys.: 100 mm)	1000 x 650 x 1030 mm 585 mm	2 półki 900 x 550 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	19,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 786** *(292 468)*	
					Stal ocynkowana	**563 022** *(292 468)*	
ARW 9 x 6-3 	**ARW 9 x 6-3** z trójstronnym, zamkniętym relingiem (wys.: 100 mm)	1000 x 650 x 1030 mm 275 mm	3 półki 900 x 550 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	23,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 787** *(292 468)*	
					Stal ocynkowana	**563 055** *(292 468)*	

Wózek do zdawania naczyń ARW 10 x 6

ARW 10 x 6-2 	**ARW 10 x 6-2** z trójstronnym, zamkniętym relingiem (wys.: 100 mm)	1100 x 700 x 1010 mm 481 mm	2 półki 1000 x 600 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	25,0 kg 160,0 kg	2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 789** *(292 469)*	
					4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**569 788** *(292 469)*	
ARW 10 x 6-3	**ARW 10 x 6-3** z trójstronnym, zamkniętym relingiem (wys.: 100 mm)	1100 x 700 x 1010 mm 275 mm	3 półki 1000 x 600 mm maks. obciążenie każdej półki: 80 kg	30,0 kg 200,0 kg	2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**575 223** *(292 469)*	
					4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
					Tworzywo sztuczne *	**575 224** *(292 469)*	

Mobilny punkt zdawania tac MCS 10 x 6-3

MCS 10 x 6-3 (Ilustr. z akcesoriami) 	**MCS 10 x 6-3** mobilny punkt zdawania tac z wycięciem na odpady (2x GN 1/3-200) w górnej półce, Każda z 2 górnych półek posiada 4 podpory kątowe, 2x GN-B 1/3-200 wchodzące w zakres dostawy	1100 x 700 x 950 mm	3 półki 1000 x 600 mm Stosowny dla: maks. 45 osób		4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **tworzywo sztuczne***	**382 663**	

Artykuły, których numery wyróżniono podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do wózków do serwowania potraw i zdawania naczyń



• * Wszystkie wykończenia i drzwi są dostępne w 12 różnych kolorach. Przegląd: patrz strona 104

Zestawy osłon

Ilustracja	Model	Do modelu	Kolory	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Osłona, 3-stronna, zielony 	**Osłona, 3-stronna, kolorowa,** cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, do zawieszenia na wózkach do serwowania potraw, zdejmowana do czyszczenia	SW 8x5-2, SW 8x5-3, SW 8x5-2 wer. wzmocniona, SW 8x5-3 wer. wzmocniona	limonkowy zielony czarny szary jasny inne kolory	**574 130** **574 131** **574 133** **574 736** ***375 453**	
		SW 9x6-2, SW 9x6-3, ARW 9x6-2, ARW 9x6-3		***383 341**	
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC, MCS 10x6		***375 455**	
		SW 6x4-2 Kids		***383 710**	
		SW 8x5-2 Kids		***383 713**	
	Osłona, 3-stronna, stal nierdzewna, do zawieszenia na wózkach do serwowania potraw, zdejmowana do czyszczenia	SW 8x5-2, SW 8x5-3, SW 8x5-2 wer. wzmocniona, SW 8x5-3 wer. wzmocniona		**375 449**	
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC MCS 10x6		**375 451**	
Osłona, 3-stronna z drzwiczkami uchylnymi, stal nierdzewna 	**Osłona 3-stronna, z drzwiczkami uchylnymi od przodu, kolorowa,** cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w różnych kolorach do prostego montażu na wózku do serwowania potraw, elementy osłony całkowicie zdejmowane do czyszczenia, brak możliwości w przypadku SW z podporami kątowymi	SW 8x5-2, SW 8x5-3, SW 8x5-2 wer. wzmocniona, SW 8x5-3 wer. wzmocniona	limonkowy zielony czarny szary jasny inne kolory	**574 135** **574 136** **574 138** **574 737** ***375 454**	
		SW 9x6-2, SW 9x6-3, ARW 9x6-2, ARW 9x6-3		***383 460**	
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		***375 456**	
		SW 6x4-2 Kids		***383 712**	
		SW 8x5-2 Kids		***383 715**	
	Osłona, 3-stronna, z drzwiczkami uchylnymi z przodu, stal nierdzewna, do prostego montażu na wózku do serwowania potraw, elementy osłony całkowicie zdejmowane do czyszczenia, brak możliwości w przypadku SW z podporami kątowymi	SW 8x5-2, SW 8x5-3, SW 8x5-2 wer. wzmocniona, SW 8x5-3 wer. wzmocniona		**375 450**	
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		**375 452**	

Artykuły, których numery wyróżniono podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do wózków do serwowania potraw i zdawania naczyń



• * Wszystkie wykończenia i drzwi są dostępne w 12 różnych kolorach. Przegląd: patrz strona 104

Zestawy osłon

Ilustracja	Model	Do modelu	Kolory	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Drzwczki uchylne, zielone (Ilustr. z akcesoriami) 	**Drzwczki uchylne, z przodu, kolorowe,** cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w różnych kolorach, do prostego montażu na wózkach do serwowania potraw	SW 8x5-2, SW 8x5-3, SW 8x5-2 wer. wzmocniona, SW 8x5-3 wer. wzmocniona		***380 362**	
		SW 9x6-2, SW 9x6-3		***383 458**	
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		***380 363**	
		SW 6x4-2 Kids		***383 711**	
		SW 8x5-2 Kids		***383 714**	
	Drzwczki uchylne, z przodu, stal nierdzewna, do prostego montażu na wózkach do serwowania potraw	SW 8x5-2, SW 8x5-3, SW 8x5-2 wer. wzmocniona, SW 8x5-3 wer. wzmocniona		**380 360**	
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		**380 361**	
Osłona (Ilustr. z akcesoriami) 	**Osłona** jako przesłona lub na przykład do oznaczania miejsca do sortowania odpadów oraz papieru, szkła i sztućców, cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w różnych kolorach, do prostego montażu na wózkach do serwowania potraw wymiary (szer. x dł. x wys.): 1031 x 205 x 430 mm	MCS 10 x 6-3, SW 10 x 6	limonkowy zielony czarny inne kolory	**574 795** **574 796** **574 798** ***382 662**	

Akcesoria

Ilustracja	Model	Do modelu	Nr art.	Dopłata w euro bez VAT
Reling 	**Reling**, 3-stronny, wys. 50 mm, otwarta strona podłużna, brak możliwości łączenia z relingiem okalającym	wszystkie SW		**każda półka**
	Reling, okalający, wys. 50 mm, brak możliwości łączenia z 3-stronnym relingiem			**każda półka**
TV 25 	**Dozownik mydła/środka dezynfekującego TV 25** ze stali nierdzewnej, z mocowaniem na wózek do serwowania potraw wraz z butlą z tworzywa sztucznego	wszystkie SW	**575 129**	

Artykuły, których numery wyróżniono podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do wózków do serwowania potraw i zdawania naczyń



Ilustracja	Model	Do modelu Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Pojemność	Nr art.	Cena w euro bez VAT
AFB 4 x 2 x 2,5 	**Pojemnik na odpady AFB 4 x 2 x 2,5** ze stali nierdzewnej, tłoczony wgłębnie, z elementem służącym do zawieszenia na uchwycie do pchania, w połączeniu z wózkiem do serwowania potraw, maks. pojemność: 13,5 kg (nie nadaje się do SW 6)	425 x 225 x 250 mm 18,5 l	555 509	
BGN 1/3-150 	**Pojemnik na sztućce BGN 1/3-150** ze stali nierdzewnej, tłoczony wgłębnie, z elementem służącym do zawieszenia na uchwycie do pchania	325 x 176 x 150 mm 110 sztućców	555 510	
Nadstawka GDD 	**Nadstawka GDD** do prawidłowego przechowywania, suszenia, transportu i dostarczania pokryw Gastronorm z uszczelką kształtową, odpowiednia do wózków do serwowania potraw SW 10x6-2, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC GDD, nadstawka może być stosowana również bez wózka do serwowania potraw	963 x 496 x 231 mm 30 pokryw do GN 1/1 lub 60 pokryw do GN 1/2 lub 90 pokryw do GN 1/3	574 167	
Nadstawka na sztućce 	**Nadstawka na sztućce CAT 5** ze stali nierdzewnej, z 5 pojemnikami na sztućce (GN 1/4-150) ze składną w połowie osłoną z pleksiglasu, odpowiednia do wózka do serwowania potraw SW 10 x 6 BASIC, nie w połączeniu z kółkami pneumatycznymi ø 180 mm	1031 x 318 x 361 mm	574 772	

Wzmocnienie półki

Podpory kątowe 	**Podpory kątowe** (4 szt. na każdą półkę) każda półka z 4 podporami zwiększa nośność SW o 20 kg, maks. obciążenie każdej półki nie zwiększa się (niemożliwe na najniższej półce oraz w przypadku SW 10x6-3 BASIC GDD), maksymalna całkowita nośność: 200 kg	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6		**każda półka**
brak ilustracji	**Profil wzmacniający półkę** każda półka, zwiększa obciążenie każdej półki o 10 kg, nośność całego SW pozostaje niezmienna	SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6		**każda półka**

Kółka

Model	Do modelu	Dopłata w euro bez VAT
Kółka z zamkniętym pierścieniem powietrznym, ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6	
	SW 10x6, ARW 10x6, SW 8x5-2 wer. wzmocniona, SW 8x5-3 wer. wzmocniona	
Kółka antystatyczne, ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6	
Kółka ze stali nierdzewnej, ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6	
	SW 10x6, ARW 10x6, SW 8x5-2 wer. wzmocniona, SW 8x5-3 wer. wzmocniona	
Kółka pneumatyczne, ø 180 mm, 4 kółka skrętne	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC	
Kółka pneumatyczne, ø 200 mm, do wyboru 2 kółka podporowe i skrętne lub 4 kółka skrętne, z tego 2 z hamulcem	SW 10x6, SW 8x5-2 wer. wzmocniona, SW 8x5-3 wer. wzmocniona	

Artykuły, których numery wyróżniono podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do wózków do serwowania potraw i zdawania naczyń



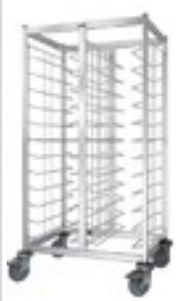
Ilustracja	Model	Do modelu Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Akcesoria do mobilnego punktu zdawania tac MCS 10 x 6-3				
Półka 	**Półka** do odkładania tac, zawieszana, dwustronna, do wyboru na wysokości standardowej (ok. 850 mm) lub dostosowanej do wzrostu dzieci (ok. 700 mm), ze stali nierdzewnej	MCS 10 x 6-3, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC 544 x 262 x 150 mm	574 780	
Taca ociekowa 	**Taca ociekowa** do odstawiania szklanek i filiżanek nadaje się do koszy na szklanki (500 x 500 mm), ze stali nierdzewnej	MCS 10 x 6-3 578 x 578 x 57 mm	574 779	
Rama do zawieszania GN 	**Rama do zawieszania GN** do zawieszania z boku pojemników GN, maks. 3x GN 1/6, ze stali nierdzewnej, nie nadaje się do wózków do serwowania potraw z relingiem, nie nadaje się do SW 6 x 4	MCS 10 x 6-3 212 x 477 x 126 mm	574 781	
	GN 1/6-200 Pojemniki Gastronorm ze stali nierdzewnej	do ramy do zawieszania	**1 550 572**	**patrz strona 21**
Blat roboczy				
Blat roboczy, Rama do zawieszania, deska do krojenia, uchwyt na nóż, osłona higieniczna (Ilustr. z akcesoriami) 	**Blat roboczy WB 8 x 5 wraz z 2x GN 1/3-65** do nakładania na wózek do serwowania potraw, z wycięciem na 2 pojemniki GN 1/3-65, ze stali nierdzewnej	SW 8 x 5 (bez relingu) 773 x 500 x 61 mm	574 773	
	Rama do zawieszania **Pojemników** GN, wraz z uchwytem na rolkę ręcznika, ze stali nierdzewnej	WB 8 x 5 231 x 477 x 200 mm	574 783	
	Deska do krojenia z tworzywa sztucznego dostosowana do blatu roboczego i zintegrowanych pojemników GN, rynienka ociekowa z odpływem	WB 8 x 5 530 x 325 x 20 mm (GN 1/1)	574 776	
	Uchwyt noża do montażu na GN 1/6, tworzywo sztuczne	GN 1/6 114 x 162 x 20 mm	574 774	
	Osłona higieniczna SW SG do wózka do serwowania potraw, do opcjonalnego mocowania, ze szkła akrylowego (PMMA)	SW 8 x 5 828 x 253 x 317 mm	574 782	
Zestaw – blat roboczy z tworzywa sztucznego (ilustr. z akcesoriami) 	**Zestaw – blat roboczy z deską do krojenia z tworzywa sztucznego** - blat roboczy WB 8 x 5 wraz z 2x GN 1/3-65 - rama do zawieszania wraz z uchwytem na rolkę ręcznika - 1x GN 1/6-200 - 1x GN 1/3-200 - uchwyt noża - deska do krojenia z tworzywa sztucznego	do SW 8 x 5 (bez relingu)	574 778	

Artykuły, których numery wyróżniono podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki do zdawania tac B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Podpory na tace ze zintegrowanym, obustronnym zabezpieczeniem przed wypadnięciem, możliwość całkowitego demontażu stelaży z podporami
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8

Ilustracja	Model	Nazwa	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)/odległość między podporami (mm)	maks. nośność / maks. nośn. każdej pary podpór (kg)	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TAW 10 	**TAW 10 GN**	**Wózek do zdawania tac,** 1-częściowy, wkładanie z dwóch stron	10 tac Gastronorm (530 x 325 mm)	468 x 673 x 1550 mm 125 mm	150,0 kg 4,5 kg Masa: 21 kg	**574 240** *(378 435)*	
	TAW 10 EN		10 tac Euronorm (530 x 370 mm)	513 x 673 x 1550 mm 125 mm		**574 241** *(378 436)*	
	TAW 10 KN		10 tac stołówkowych (460 x 344 mm)	487 x 607 x 1550 mm 125 mm		**574 242** *(378 437)*	
TAW 2 x 10 	**TAW 2 x 10 GN**	**Wózek do zdawania tac,** 2-częściowy, wkładanie z dwóch stron	20 tac Gastronorm (530 x 325 mm)	850 x 673 x 1550 mm 125 mm	150,0 kg 4,5 kg Masa: 33 kg	**574 243** *(378 438)*	
	TAW 2 x 10 EN		20 tac Euronorm (530 x 370 mm)	940 x 673 x 1550 mm 125 mm		**574 244** *(378 439)*	
	TAW 2 x 10 KN		20 tac stołówkowych (460 x 344 mm)	888 x 607 x 1550 mm 125 mm		**574 245** *(378 440)*	
TAW 12 	**TAW 12 GN**	**Wózek do zdawania tac,** 1-częściowy, wkładanie z dwóch stron	12 tac Gastronorm (530 x 325 mm)	468 x 673 x 1550 mm 100 mm	150,0 kg 4,5 kg Masa: 21 kg	**574 325** *(378 435)*	
	TAW 12 EN		12 tac Euronorm (530 x 370 mm)	513 x 673 x 1550 mm 100 mm		**574 326** *(378 436)*	
	TAW 12 KN		12 tac stołówkowych (460 x 344 mm)	487 x 607 x 1550 mm 100 mm		**574 327** *(378 437)*	
TAW 2 x 12 	**TAW 2 x 12 GN**	**Wózek do zdawania tac,** 2-częściowy, wkładanie z dwóch stron	24 tac Gastronorm (530 x 325 mm)	850 x 673 x 1550 mm 100 mm	150,0 kg 4,5 kg Masa: 33 kg	**574 328** *(378 438)*	
	TAW 2 x 12 EN		24 tac Euronorm (530 x 370 mm)	940 x 673 x 1550 mm 100 mm		**574 329** *(378 439)*	
	TAW 2 x 12 KN		24 tac stołówkowych (460 x 344 mm)	888 x 607 x 1550 mm 100 mm		**574 330** *(378 440)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do wózków do zdawania tac

• * Wszystkie wykończenia i drzwi są dostępne w 12 różnych kolorach. Przegląd: patrz strona 104

Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Kolory	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Osłona 2-stronna, kolorowa, limonkowa 	**Osłona boczna 2-stronna, kolorowa** Elementy osłony całkowicie zdejmowane do czyszczenia, cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w różnych kolorach	wszystkie TAW GN, wszystkie TAW EN	biały szary jasny czarny limonkowy inne kolory	574 845 574 854 574 863 574 881 *378 441	
		wszystkie TAW KN	biały szary jasny czarny limonkowy inne kolory	574 847 574 856 574 865 574 883 *378 443	
	Osłona boczna, 2-stronna, stal nierdzewna Elementy osłony całkowicie zdejmowane do czyszczenia	wszystkie TAW GN, wszystkie TAW EN		378 450	
		wszystkie TAW KN		378 452	
Osłona 3-stronna, stal nierdzewna 	**Osłona boczna i tylna 3-stronna, kolorowa** Elementy osłony całkowicie zdejmowane do czyszczenia, cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w różnych kolorach	TAW 10 GN, TAW 12 GN	biały szary jasny czarny limonkowy inne kolory	574 848 574 857 574 866 574 884 *378 444	
		TAW 10 EN, TAW 12 EN	biały szary jasny czarny limonkowy inne kolory	574 849 574 858 574 867 574 885 *378 445	
		TAW 10 KN, TAW 12 KN	biały szary jasny czarny limonkowy inne kolory	574 850 574 859 574 868 574 886 *378 446	
		TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	biały kamienny czarny limonkowy inne kolory	574 851 574 860 574 869 574 887 *378 447	
		TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	biały szary jasny czarny grafitowy limonkowy inne kolory	574 852 574 861 574 870 574 888 *378 448	
		TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	biały szary jasny czarny limonkowy inne kolory	574 853 574 862 574 871 574 889 *378 449	
	Osłona boczna i tylna 3-częściowa, stal nierdzewna Elementy osłony całkowicie zdejmowane do czyszczenia	TAW 10 GN, TAW 12 GN		378 453	
		TAW 10 EN, TAW 12 EN		378 454	
		TAW 10 KN, TAW 12 KN		378 455	
		TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN		378 456	
		TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN		378 457	
		TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN		378 458	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do wózków do zdawania tac

• * Wszystkie wykończenia i drzwi są dostępne w 12 różnych kolorach. Przegląd: patrz strona 104

Ilustracja	Nazwa		Do modelu	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Drzwi, stal nierdzewna 	**Drzwi, kolorowe** Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w 12 kolorach	1 drzwi, z zawiasami po prawej	TAW 10 GN, TAW 12 GN	*379 935	
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	*379 940	
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	*379 941	
		2 drzwi uchylnych	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	*379 942	
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	*379 943	
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	*379 944	
	Drzwi, stal nierdzewna	1 drzwi, z zawiasami po prawej	TAW 10 GN, TAW 12 GN	380 026	
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	380 027	
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	380 028	
		2 drzwi uchylnych	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	380 029	
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	380 030	
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	380 031	
Drzwi z szybą, kolorowe 	**Drzwi z szybą, kolorowe** Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w 12 kolorach	1 drzwi, z zawiasami po prawej	TAW 10 GN, TAW 12 GN	*380 000	
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	*380 002	
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	*380 005	
		2 drzwi uchylnych	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	*380 006	
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	*380 008	
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	*380 009	
	Drzwi z szybą, stal nierdzewna	1 drzwi, z zawiasami po prawej	TAW 10 GN, TAW 12 GN	380 032	
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	380 033	
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	380 034	
		2 drzwi uchylnych	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	380 035	
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	380 036	
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	380 037	
Zadaszenie wózka 	**Zadaszenie wózka ze stali nierdzewnej z okalającym relingiem** Możliwość zdejmowania do czyszczenia, stal nierdzewna		TAW 10 GN, TAW 12 GN	574 246	
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	574 247	
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	574 248	
			TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	574 249	
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	574 250	
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	574 251	
brak ilustracji	**Dno ze stali nierdzewnej**		TAW 10 GN, TAW 12 GN	379 962	
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	379 961	
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	379 963	
			TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	379 965	
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	379 964	
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	379 966	
	**Uchwyt do pchania** W wersji z 2 drzwiami uchylnymi brak możliwości zamontowania uchwytu do pchania. W wersji z 1 drzwiami uchwyt można zamontować tylko z lewej strony.		wszystkie TAW		
	**Dodatkowe zabezpieczenie przed wypadnięciem (pręt ze stali nierdzewnej)** Brak możliwości konfiguracji z 3-stronną osłoną		TAW 10, TAW 12		
			TAW 2 x 10, TAW 2 x 12		
brak ilustracji	**Kółka z obudową z ocynkowanej stali**		wszystkie TAW	Obniżka ceny wersji z kółkami z tworzywa sztucznego	
	Kółka z zamkniętym pierścieniem powietrznym				

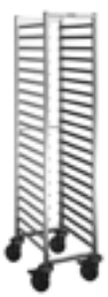
Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki regałowe B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Prowadnice zakończone zabezpieczeniem przed wypchnięciem pojemnika
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- * Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8

Wózek regałowy

Ilustracja	Model	Nazwa	Pary prowadnic/ odstęp	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
RWRA 850 	**RWRA 850**	**Wózek regałowy** z blatem roboczym	8 par 73 mm	8 GN 1/1 lub 16 GN 1/2	460 x 613 x 845 mm	15,0 kg 100,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 926** *(367 601)*	
							Stal, ocynkowana	**572 925** *(367 601)*	
	RWRA 850/900				460 x 613 x 900 mm		**Tworzywo sztuczne** *	**569 966**	
RWRA 851 	**RWRA 851**	**Wózek regałowy** z blatem roboczym	8 par 73 mm	8 GN 2/1 lub 16 GN 1/1	662 x 733 x 845 mm	20,0 kg 200,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 928** *(367 602)*	
							Stal, ocynkowana	**572 927** *(367 602)*	
	RWRA 851/900				662 x 733 x 900 mm		**Tworzywo sztuczne** *	**569 967**	
RWRA 852 	**RWRA 852**	**Wózek regałowy** z blatem roboczym, 2-częściowy	16 par 73 mm	16 GN 1/1 lub 32 GN 1/2	820 x 613 x 845 mm	22,0 kg 180,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 930** *(367 603)*	
							Stal, ocynkowana	**572 929** *(367 603)*	
RWR 160 	**RWR 160**	**Wózek regałowy**	18 par 73 mm	18 GN 1/1 lub 36 GN 1/2	460 x 613 x 1645 mm	15,0 kg 200,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 934** *(367 605)*	
							Stal, ocynkowana	**572 933** *(367 605)*	
RWR 160–20 	**RWR 160-20**	**Wózek regałowy**	20 par 75 mm	20 GN 1/1 lub 40 GN 1/2	460 x 613 x 1800 mm	19,0 kg 200,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 303** *(369 666)*	
							Stal, ocynkowana	**568 497** *(369 666)*	

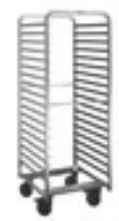
Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki regałowe B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- Prowadnice zakończone zabezpieczeniem przed wypchnięciem pojemnika
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- * Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8



Wózek regałowy

Ilustracja	Model	Nazwa	Pary prowadnic/ odstęp	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
RWR 161 	**RWR 161**	**Wózek regałowy**	18 par 73 mm	18 GN 2/1 lub 36 GN 1/1	662 x 733 x 1645 mm	25,0 kg 200,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 936** *(367 606)*	
							Stal, ocynkowana	**572 935** *(367 606)*	
RWR 161-20 	**RWR 161-20**	**Wózek regałowy**	20 par 75 mm	20 GN 2/1 lub 40 GN 1/1	662 x 733 x 1800 mm	25,0 kg 200,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 304** *(369 665)*	
							Stal, ocynkowana	**568 498** *(369 665)*	
RWRR 161 	**RWRR 161**	**Wózek regałowy** puste można wsuwać jeden do drugiego dla oszczędności miejsca	18 par 73 mm	18 GN 2/1 lub 36 GN 1/1	662 x 734 x 1645 mm	25,0 kg 200,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 938** *(367 607)*	
							Stal, ocynkowana	**572 937** *(367 607)*	
RWRE 161 	**RWRE 161**	**Wózek regałowy** do chłodni	18 par 73 mm	18 GN 2/1 lub 36 GN 1/1	587 x 658 x 1645 mm	25,0 kg 200,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 940** *(367 608)*	
							Stal, ocynkowana	**572 939** *(367 608)*	
RWR 162 	**RWR 162**	**Wózek regałowy** 2-częściowy	36 par 73 mm	36 GN 1/1 lub 72 GN 1/2	820 x 613 x 1645 mm	29,0 kg 200,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 942** *(367 609)*	
							Stal, ocynkowana	**572 941** *(367 609)*	
RWR SK-161 	**RWR SK-161**	**Wózek do wydawania sałatek i deserów** z drzwiami do wydawania	5 par 115 mm 9 par 73 mm	14 GN 2/1-20 lub 14 BZG 2/1-20	662 x 733 x 1645 mm	30,0 kg 200,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 944** *(367 610)*	
							Stal, ocynkowana	**572 943** *(367 610)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki regałowe B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- * Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8



Wózek regałowy do Cook & Chill

Ilustracja	Model	Nazwa	Pary prowadnic/ odstęp	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
RWR 2 	**RWR 2**	**Wózek regałowy**, 2-częściowy, do zawieszania pojemników GN	6 par + 2 pary 165 mm	8 GN 1/1	812 x 625 x 900 mm	17,0 kg 60,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 305** *(367 582)*	
							Stal, ocynkowana	**568 432** *(367 582)*	
RWR 3 	**RWR 3**	**Wózek regałowy**, 3-częściowy, do zawieszania pojemników GN	9 par + 3 pary 165 mm	12 GN 1/1	1165 x 625 x 900 mm	23,0 kg 70,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 306** *(367 583)*	
							Stal, ocynkowana	**568 446** *(367 583)*	
RWR 2-A 	**RWR 2-A**	**Wózek regałowy**, 2-częściowy, z nadstawką, do zawieszania pojemników GN	6 par + 2 pary + 2 pary w nadstawce 165 mm	10 GN 1/1	812 x 829 x 1200 mm (wraz z nadstawką)	22,0 kg 70,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 307** *(367 584)*	
							Stal, ocynkowana	**568 403** *(367 584)*	
RWR 3-A 	**RWR 3-A**	**Wózek regałowy**, 3-częściowy, z nadstawką, do zawieszania pojemników GN	9 par + 3 pary + 3 pary w nadstawce 165 mm	15 GN 1/1	1165 x 829 x 1200 mm (wraz z nadstawką)	31,0 kg 80,0 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 308** *(367 585)*	
							Stal, ocynkowana	**568 416** *(367 585)*	

Wózek regałowy

Ilustracja	Model	Nazwa	Pary prowadnic/ odstęp	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art.	Cena w euro bez VAT
RWR-E 6 x 4 Ilustr. z akcesoriami 	**RWR-E 6 x 4**	**Wózek regałowy,** do transportu pojemników Euro 600 x 400 mm	5 par 245 mm	5 pojemników Euro E2 600 x 400 x 200 mm	686 x 536 x 1515 mm	14 kg 125 kg	**Tworzywo sztuczne ***	**575 102** *(385 115)*	
							Stal, ocynkowana	**575 103** *(385 115)*	
RWR-B 6 x 4 	**RWR-B 6 x 4**	**Wózek regałowy,** do transportu blach do pieczenia 600 x 400 mm	20 par 73 mm	20 blach do pieczenia 600 x 400 mm	686 x 536 x 1729 mm	21,5 kg 200 kg	**Tworzywo sztuczne ***	**575 104** *(385 116)*	
							Stal, ocynkowana	**575 105** *(385 116)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki regałowe B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- Prowadnice zakończone zabezpieczeniem przed wypchnięciem pojemnika
- Kółka ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami
- * Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8

Wózek regałowy

Ilustracja	Model	Nazwa	Pary prowadnic/ odstęp	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa / nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
RWR-VP 163 	**RWR-VP 163**	**Wózek regałowy** do przechowywania i dostarczania wstępnie porcjowanych i przykrytych zimnych składników	12 par 115 mm	24 tace EN lub GN	671 x 832 x 1675 mm	18 kg 240 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**572 923** *(367 670)*	
							Stal, ocynkowana	**572 945** *(367 670)*	

Wózek regałowy do stacji chłodzących

RWR 3 KS 	**RWR 3 KS**	**Wózek regałowy** do przygotowywania potraw do porcjowania na przenośniku, do wjeżdżania do stacji chłodzącej, chłodzenie pośrednie w stacji chłodzącej, z jednoczęściową płytą podłogową, ze stali nierdzewnej, nadaje się do stacji chłodzącej KS-UK RWR 3-A	24 pary 82 mm	24 x GN 1/1 lub 48 x GN 1/2	ok. 1180 x 625 x 900 mm	ok. 30 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**573 384**	**na życzenie**
							Stal, ocynkowana	**573 385**	
RWR 3-A KS 	**RWR 3-A KS**		27 par 82 mm	27 x GN 1/1 lub 54 x GN 1/2	ok. 1180 x 823 x 1200 mm	ok. 38 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**573 386**	
							Stal, ocynkowana	**573 387**	
RWR-VP 163 KS 	**Wózek regałowy RWR-VP 163 KS** do przygotowywania potraw wstępnie porcjowanych na tacach na przenośniku, do wjeżdżania do stacji chłodzącej, chłodzenie pośrednie w stacji chłodzącej, z jednoczęściową płytą podłogową, ze stali nierdzewnej, nadaje się do stacji chłodzącej KS-UK/-UKI RWR-VP 163		12 par 115 mm	24 tace GN lub EN	ok. 671 x 832 x 1675 mm	ok. 20 kg	**Tworzywo sztuczne** *	**573 388**	**na życzenie**
							Stal, ocynkowana	**573 389**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do wózków regałowych

Ilustracja	Model	Nazwa	Do modelu / Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Pokrowiec przeiwkurzowy 	**Pokrowiec przeiwkurzowy** do wózków regałowych, nie nadaje się do wózków regałowych z uchwytem do pchania lub zabezpieczeniem transportowym	**Pokrowiec przeiwkurzowy,** wykonany z przeznaczonego do kontaktu z żywnością, przezroczystego i odpornego na rozerwanie PE, 280 µ, 5-stronna ochrona, obszycie z zamkiem błyskawicznym	RWR 160 / 565 x 1450 mm	**568 771**	
			RWR 161 / 685 x 1450 mm	**568 772**	
			RWRR 161 / 725 x 1430 mm	**568 757**	
			RWR 162 / 565 x 1450 mm	**568 773**	
			RWR-VP 163 / 770 x 1520 mm	**573 018**	
Pokrowiec izolacyjny (ilustr. z wózkami regałowymi) 	**Pokrowiec izolacyjny** do wózki regałowych, nie nadaje się do wózków regałowych z uchwytem do pchania lub zabezpieczeniem transportowym	**Pokrowiec izolacyjny**, wewnątrz i na zewnątrz wykonane z odpornego na rozerwanie PE przeznaczonego do kontaktu z żywnością, 300 µ, obustronnie aluminizowany, 5-stronna ochrona (wypełnienie: PP o grubości 3 mm), zapięciem na rzep, nie nadaje się do wózków regałowych z osłoną	RWR 160	**568 774**	
			RWR 161	**568 775**	
			RWRR 161	**568 905**	
			RWR 162	**568 776**	
			RWR-VP 163	**573 017**	
brak ilustracji	**Osłona 2-stronna, stal nierdzewna,**		RWR 2, RWR 2-A, RWR 3, RWR 3-A		
			RWRA 850, RWRA 852		
			RWRA 851		
			RWR 160		
			RWR 160-20		
			RWR 161		
			RWR 161-20		
			RWR 162		
			RWR-VP 163		
Osłona 	**Osłona 3-stronna, stal nierdzewna,**		RWR 2, RWR 2-A, RWR 3, RWR 3-A		
			RWRA 850		
			RWRA 851		
			RWRA 852		
			RWR 160		
			RWR 160-20		
			RWR 161		
			RWR 161-20		
			RWR 162		
			RWR-VP 163		
Zadaszenie wózka 	**Zadaszenie wózka,** ze stali nierdzewnej		RWR 160, RWR 162		
			RWR 161		
Uchwyt do pchania 	**Uchwyt do pchania,** ze stali nierdzewnej, brak możliwości łączenia z pokrowcem przeciwkurzowym i izolacyjnym		RWR 2, RWR 3, RWR 2-A, RWR 3-A, RWR 160, RWR 160-20, RWR 161, RWR 161-20, RWR 162		
Zabezpieczenie transportowe 	**Zabezpieczenie transportowe,** z obu stron ze stali nierdzewnej, dostępne tylko w przypadku nowego zamówienia; doposażenie nie jest możliwe; tylko z jednej strony w połączeniu z 3-stronną osłoną		RWR 160, RWR 161, RWR-VP 163 RWR 160-20, RWR 161-20		
			RWRA 850, RWRA 851, RWRA 852		
			RWR 162		
brak ilustracji	**Kółka ze stali nierdzewnej**		wszystkie RW		

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

WÓZKI TRANSPORTOWE I SERVISTAR

Gotowe do wszelkich zadań transportowych.

W profesjonalnej kuchni i placówkach zbiorowego żywienia wiele rzeczy trzeba przenosić z miejsca na miejsce. Wówczas całą pracę wykonują nasze wózki transportowe. Niezależnie od wymagań, w naszym różnorodnym programie produktów można znaleźć zawsze odpowiednie rozwiązanie.



Wózek platformowy B.PRO
Uniwersalne zastosowanie do ciężkich artykułów ułożonych w stos.



Wózek do łyżek B.PRO
W pełnej gotowości na przyjęcie łyżek, mieszadeł i przyborów kuchennych.



Wózek do koszy: Na wózku do transportu koszy mieszczą się elementy o najpopularniejszych rozmiarach, które bezpiecznie można układać na platformie w stosy.



Wózek do użytku codziennego: zasobnik i pojemnik na odpady – zawsze tam, gdzie jest potrzebny.



B.PRO SERVISTAR

Wózki transportowe, B.PRO SERVISTAR

Wózek do przypraw	128
Wózek do łyżek	128
Wózek do talerzy	128
Wózek do namaczania sztućców	129
Wózek platformowy	130
Wózek transportowy do pojemników Euro	130
Wózek do transportu koszy	131
Wózek do mycia ziemniaków i warzyw	131
Wózek na naczynia systemowe	132
Wózek do sztućców i tac	133
Pojemnik na zapasy/odpady	134
Wózek na zapasy	134
Taboret na kółkach	134
Wózek uniwersalny	134
Akcesoria do wózków transportowych	135
B.PRO SERVISTAR GASTRO	136
Akcesoria do modeli SERVISTAR B.PRO	137



Wózek – aby wszystko miało odpowiedni smak: za pomocą wózka do przypraw można bezpiecznie przemieszczać przyprawy, olej i ocet z miejsca na miejsce.



Wózek do sztućców i tac:
Perfekcyjna organizacja – u góry sztućce, na dole tace.

Zaoszczędź miejsca w kuchni:
wózek na talerze B.PRO SERVISTAR.



B.PRO SERVISTAR GASTRO 80



B.PRO SERVISTAR GASTRO 120

Innowacyjny wózek na talerze SERVISTAR pomaga zaoszczędzić mnóstwo miejsca, umożliwia efektywną pracę oraz zapewnia łatwy transport – od kucharza aż do konsumenta. Dzięki przemyślanym systemom uchwytów na talerze wózek SERVISTAR zapewni Twojej porcelanie miękkie i bezpieczne podparcie w dowolnej pozycji. SERVISTAR gwarantuje możliwość łatwego wkładania i szybkiego wyjmowania talerzy. Dzięki eleganckiemu wzornictwu wszystkie modele zachwycają estetyką, zwłaszcza gdy patrzy się na nie od przodu.



Więcej swobody przy serwowaniu potraw
Rzędy uchwytów na talerze można płynnie dostosowywać do wszystkich rozmiarów talerzy do 30 cm – okrągłych lub kwadratowych.



Więcej miejsca na kreatywne pomysły
80 mm odstęp pomiędzy talerzami systemu SERVISTAR zapewnia dość miejsca na dowolną kompozycję potraw na talerzu.



Więcej stabilności na co dzień
Dzięki wysokiej jakości wykonania system SERVISTAR imponuje maksymalną stabilnością – również przy pełnym obciążeniu i na nierównym podłożu. Dlatego też można wykonywać nim różne manewry w każdej sytuacji.



B.PRO SERVISTAR GASTRO
SERVISTAR to idealne rozwiązanie do obsługi gotowych potraw na minimalnej przestrzeni. Np. wózek SERVISTAR GASTRO 80 – na 80 talerzy zajmuje jedynie miejsce o powierzchni 0,5 m^2.



Kompaktowe opakowania Flat Pack firmy B.PRO Catering Solutions: Prosty sposób na oszczędność kosztów transportu i magazynowania.
Nowe, kompaktowe opakowania Flat Pack firmy B.PRO to wielka jakość w małym wydaniu – idealnie mieszczą się na palecie. Ułatwia to obsługę przesyłki i pozwala zaoszczędzić na kosztach transportu i magazynowania.





Unikalny, innowacyjny wózek na talerze
Jego wzornictwo opiera się na kształcie ludzkiej ręki, dzięki czemu jest jednocześnie mocny i delikatny. Dodatkowy mały „kciuk" gwarantuje talerzom dodatkową stabilność i zapewnia optymalną równowagę w każdej pozycji. Dzięki delikatnej i elastycznej powierzchni Softgrip talerze miękko spoczywają na statywach i są zabezpieczone przed ześlizgnięciem – nie grzechoczą, nie dzwonią ani nie tłuką się.

Wózki transportowe B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- * Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8



Wózek do przypraw i akcesoria

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
GWL 8 x 6 	**GWL 8 x 6** **Wózek do przypraw, wersja zamknięta,** wraz z kompl. wyposażeniem: 3 pojemniki na przyprawy GWB 1/6-150, 4 puszki na przyprawy, 3 powierzchnie uchylne wraz z pojemnikami z tworzywa sztucznego, szufladami na przyprawy z teleskopowymi szynami, tylne relingi z miejscem na 8 butelek z przyprawami	865 x 675 x 985 mm	54,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**572 358** *(295 195)*	
				Stal, ocynkowana	**565 770** *(295 195)*	
GW 8 x 5-2 	**GW 8 x 5-2** **Wózek do przypraw,** pojemność: 8 puszek na przyprawy, 8 pojemników na przyprawy GWB 1/6-150 (wyposażenie nie wchodzi w zakres dostawy)	900 x 600 x 950 mm	21,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**569 790** *(295 196)*	
				Stal, ocynkowana	**550 008** *(295 196)*	

Wózek do łyżek

LW 8 x 5-2 (ilustr. z akcesoriami) 	**LW 8 x 5-2** **Wózek do łyżek** z 11 różnej wielkości, okrągłymi wycięciami w górnej półce do odkładania dużych łyżek wazowych, trzepaczek itp., z obustronnym relingiem do zawieszania drobnych elementów, z dodatkową listwą do zawieszania łyżek, widlców do mięsa itp.	900 x 600 x 950 mm	19,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**569 791** *(295 197)*	
				Stal, ocynkowana	**565 775** *(295 197)*	

Wózek do talerzy

TWH 1N 	**TWH 1N** Wózek do talerzy do wkładania z 1-strony, wersja niska, wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej, z 4 zawieszanymi blaszanymi przegrodami do dostosowywania w sposób uniwersalny do danej wielkości talerzy, wymiary półki: 858 x 288 mm wys. dolna umożliwiająca wyciąganie: 255 mm pojemność: maks. do 150 talerzy, ø 26 cm	984 x 456 x 750 mm	-- kg / 120 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**575 181** *(386 183)*	
				Stal, ocynkowana	**575 182** *(386 183)*	

Artykuły, których numery wyróżniono podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki transportowe B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- * Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8



Wózek do talerzy

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
TWH 1H 	**TWH 1H** Wózek do talerzy do wkładania z 1-strony, wersja wysoka, wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej, z 4 zawieszanymi blaszanymi przegrodami do dostosowywania w sposób uniwersalny do danej wielkości talerzy, wymiary półki: 858 x 288 mm wys. dolna umożliwiająca wyciąganie: 455 mm pojemność: maks. do 150 talerzy, ø 26 cm	984 x 456 x 950 mm	-- kg / 105 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**575 183** *(386 183)*	
				Stal, ocynkowana	**575 184** *(386 183)*	
TWH 2N 	**TWH 2N** Wózek do talerzy do wkładania z 2-strony, wersja niska, wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej, z 8 zawieszanymi blaszanymi przegrodami do dostosowywania w sposób uniwersalny do danej wielkości talerzy, wymiary półki: 858 x 288 mm wys. dolna umożliwiająca wyciąganie: 255 mm pojemność: maks. do 300 talerzy, ø 26 cm	984 x 811 x 750 mm	-- kg / 210 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**575 185** *(386 184)*	
				Stal, ocynkowana	**575 186** *(386 184)*	
TWH 2H 	**TWH 2H** Wózek do talerzy do wkładania z 2-strony, wersja wysoka, wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej, z 8 zawieszanymi blaszanymi przegrodami do dostosowywania w sposób uniwersalny do danej wielkości talerzy, wymiary półki: 858 x 288 mm wys. dolna umożliwiająca wyciąganie: 455 mm pojemność: maks. do 300 talerzy, ø 26 cm	984 x 811 x 950 mm	-- kg / 210 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**575 187** *(386 184)*	
				Stal, ocynkowana	**575 188** *(386 184)*	

Wózek do namaczania sztućców

BTW 9 x 7 	**BTW 9 x 7** **Wózek do namaczania sztućców** podgrzewany (+30 °C do +85 °C), pojemność: **ok. 70 l**, mobilny Zasilanie, moc: 220–240 V/50–60 Hz/1,4 kW	936 x 714 x 623 mm Wymiary wewnętrzne: 630 x 510 x 220 mm	30,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami **Tworzywo sztuczne ***	**573 964** *(375 941)*	

Wózki transportowe B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- * Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8

Wózek platformowy

Ilustracja	Model	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
PFWP 8 x 5 	**PFWP 8 x 5** **Wózek platformowy** z okalającą profilowaną krawędzią, wymiary platformy: 820 x 520 mm	939 x 590 x 950 mm Wysokość platformy: 237 mm	19,0 kg 350,0 kg	2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami ø 160 mm **Stal, ocynkowana**	**575 004** *(384 360)*	
PFWP 10 x 6 	**PFWP 10 x 6** **Wózek platformowy** z okalającą krawędzią profilowaną, wymiary platformy: 1020 x 620 mm	1139 x 690 x 950 mm Wysokość platformy: 252 mm	24,0 kg 400,0 kg	2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami, ø 160 mm **stal, ocynkowana**	**574 991** *(383 657)*	
BTT 8 x 6 	**BTT 8 x 6** **Wózek platformowy** gładki, wymiary platformy: 500 x 700 mm	651 x 770 x 950 mm Wysokość platformy: 230 mm	11,0 kg 100,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**574 992**	
				Stal, ocynkowana	**574 993**	
BTT 10 x 8 	**BTT 10 x 8** **Wózek platformowy** gładki, wymiary platformy: 940 x 700 mm	1090 x 770 x 950 mm Wysokość platformy: 230 mm	20,0 kg 250,0 kg	2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami **Tworzywo sztuczne ***	**574 989** *(383 656)*	

Wózek transportowy do pojemników Euro

TRE 6 x 4 z uchwytem do pchania (ilustr. z akcesoriami) 	**TRE 6 x 4** **Wózek platformowy** **do pojemników Euro,** bez uchwytu do pchania, z okalającą krawędzią profilowana, wymiary platformy: 640 x 430 mm	640 x 430 x 201 mm	8,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**575 096** *(385 113)*	
				Stal, ocynkowana	**575 097** *(385 113)*	
	TRE 6 x 4 **Wózek platformowy** **do pojemników Euro,** z uchwytem do pchania, z okalającą krawędzią profilowana, wymiary platformy: 640 x 430 mm	742 x 430 x 950 mm Wysokość platformy: 201 mm	10,0 kg 120,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**575 098** *(385 113)*	
				Stal, ocynkowana	**575 099** *(385 113)*	
TWE 6 x 4 (ilustr. z akcesoriami) 	**TWE 6 x 4** **Wózek transportowy** **do pojemników Euro**	940 x 700 x 1585 mm	50,0 kg 350,0 kg	2 kółka podporowe, 2 kółka skrętne z hamulcami, ø 160 mm **stal, ocynkowana**	**575 101** *(385 114)*	

Artykuły, których numery wyróżniono podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki transportowe B.PRO

- Ze stali nierdzewnej
- * Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8



Wózek do transportu koszy

Ilustracja	Model	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
KWT 5 x 6 	**KWT 5 x 6** **Wózek do transportu koszy,** odpowiedni do koszy na naczynia 500 x 500 mm lub 508 x 508 mm	664 x 580 x 950 mm Wysokość platformy: 275 mm	10,0 kg 200,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**572 331** *(364 491)*	
				Stal, ocynkowana	**572 332** *(364 491)*	
	KWT 5 x 7 **Wózek do transportu koszy,** odpowiedni do koszy na naczynia 650 x 530 mm	814 x 610 x 950 mm Wysokość platformy: 275 mm	11,0 kg 200,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**572 333** *(364 492)*	
				Stal, ocynkowana	**572 334** *(364 492)*	

Wózek do mycia ziemniaków i warzyw

KWA 160 	**KWA 100** **Wózek do mycia ziemniaków i warzyw,** kompatybilny z GN, pasuje do wkładów do gotowania 2 x G-KEN G 1/1-195, pojemność ok. **100 l**	810 x 620 x 465 mm Wymiary wewnętrzne: 750 x 560 x 300 mm	17,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**572 363** *(295 200)*	
				Stal, ocynkowana	**565 768** *(295 200)*	
	KWA 160 **Wózek do mycia ziemniaków i warzyw,** kompatybilny z GN, pasuje do wkładów do gotowania 4 x G-KEN G 1/1-195, pojemność ok. **160 l**	810 x 620 x 555 mm Wymiary wewnętrzne: 750 x 560 x 390 mm	19,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**572 364** *(295 201)*	
				Stal, ocynkowana	**555 809** *(295 201)*	
KWAF 100 	**KWAF 100** **Wózek do mycia ziemniaków i warzyw,** kompatybilny z GN, pasuje do wkładów do gotowania 2 x G-KEN G 1/1-195, pojemność ok. **100 l**	810 x 620 x 750 mm Wymiary wewnętrzne: 750 x 560 x 300 mm	18,5 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**572 365** *(295 202)*	
				Stal, ocynkowana	**565 766** *(295 202)*	
	KWAF 160 **Wózek do mycia ziemniaków i warzyw,** kompatybilny z GN, pasuje do wkładów do gotowania 4 x G-KEN G 1/1-195, pojemność ok. **160 l**	810 x 620 x 750 mm Wymiary wewnętrzne: 750 x 560 x 390 mm	21,5 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**572 366** *(295 203)*	
				Stal, ocynkowana	**565 767** *(295 203)*	

Artykuły, których numery wyróżniono podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki transportowe B.PRO



• Ze stali nierdzewnej
•* Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8

Wózek na naczynia systemowe

Ilustracja	Model	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
KTTW 4 	**KTTW 4** Wózek na naczynia systemowe z 4 półkami, bez zabezpieczenia przed wypadnięciem, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej, służy do przechowywania elementów systemowych (kompaktowych tac, w części górnej i dolnej) Wymiary powierzchni: 1150 x 537 mm Rozmiar w świetle między powierzchniami: 404 mm Pojemność: ok. 60 – 80 w części górnej i dolnej	663 x 1276 x 1801 mm	25 kg 110 kg	2 kółka podporowe i 2 skrętne **Tworzywo sztuczne ***	**575 108** ***(385 118)***	
KTTW 4 	**KTTW 4** Wózek na naczynia systemowe z 4 półkami, z zabezpieczeniem przed wypadnięciem, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej, służy do przechowywania elementów systemowych (kompaktowych tac, w części górnej i dolnej) Wymiary powierzchni: 1150 x 537 mm Rozmiar w świetle między powierzchniami: 404 mm Pojemność: ok. 60 – 80 w części górnej i dolnej	633 x 1276 x 1801 mm	27 kg 110 kg	2 kółka podporowe i 2 skrętne **Tworzywo sztuczne ***	**575 109** ***(385 118)***	

Artykuły, których numery wyróżniono podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Wózki transportowe B.PRO



- Ze stali nierdzewnej
- * Kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8

Wózki do sztućców i tac

Ilustracja	Model	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Pojemność	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
BT 400 	**BT 400** **Wózek do sztućców i tac, z 5 pojemnikami na sztućce** o wielkości GN 1/4-150 z CNS z przezroczystą, składaną w połowie osłoną z pleksiglasu i **1 dyspenserem do serwetek CNS** o wielkości 125 x 90 mm	900 x 600 x 1270 mm ok. 120 tac i ok. 500 sztućców Wymiary półki: 775 x 521 mm	24,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**572 361** *(295 198)*	
				Stal, ocynkowana	**566 316** *(295 198)*	
	BT 400 Kids Wersja jak model powyżej o zmniejszonej wysokości dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci	900 x 600 x 1060 mm ok. 70 tac i ok. 500 sztućców Wymiary półki: 775 x 521 mm	23,0 kg	**Tworzywo sztuczne ***	**574 832** *(295 198)*	
				Stal, ocynkowana	**574 833** *(295 198)*	
	BT 400 **Wózek do sztućców i tac, z 5 pojemnikami na sztućce** o wielkości GN 1/4-150 z CNS z przezroczystą, składaną w połowie osłoną z pleksiglasu	900 x 600 x 1270 mm ok. 120 tac i ok. 500 sztućców Wymiary półki: 775 x 521 mm	21,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**573 414** *(295 198)*	
				Stal, ocynkowana	**573 415** *(295 198)*	
	BT 400 Kids Wersja jak model powyżej o zmniejszonej wysokości dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci	900 x 600 x 1060 mm ok. 70 tac i ok. 500 sztućców Wymiary półki: 775 x 521 mm	20,0 kg	**Tworzywo sztuczne ***	**574 834** *(295 198)*	
				Stal, ocynkowana	**574 835** *(295 198)*	
BT 800 	**BT 800** **Wózek do sztućców i tac, z 10 pojemnikami na sztućce** o wielkości GN 1/4-150 z CNS z przezroczystą, składaną w połowie osłoną z pleksiglasu i **2 dyspenserami do serwetek CNS** o wielkości 125 x 90 mm	900 x 600 x 1485 mm ok. 120 tac i ok. 1000 sztućców Wymiary półki: 775 x 521 mm	41,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**572 362** *(295 199)*	
				Stal, ocynkowana	**566 315** *(295 199)*	
	BT 800 **Wózek do sztućców i tac, z 10 pojemnikami na sztućce** o wielkości GN 1/4-150 z CNS z przezroczystą, składaną w połowie osłoną z pleksiglasu	900 x 600 x 1485 mm ok. 120 tac i ok. 1000 sztućców Wymiary półki: 775 x 521 mm	35,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami		
				Tworzywo sztuczne *	**573 416** *(295 199)*	
				Stal, ocynkowana	**573 417** *(295 199)*	
	Wszystkie modele BT 800 opcjonalnie dostępne również w wersji dostosowanej do wzrostu dzieci łączna wysokość 1280 mm					**na życzenie**

Wózki transportowe B.PRO

• Ze stali nierdzewnej



Pojemnik na zapasy/odpady oraz akcesoria

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Masa/ nośn. (kg)	Kółka ø 75 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
VBR 400 K 	**VBR 400** **Pojemnik na zapasy/odpady,** pojemność 50 l	ø 400 x 390 mm	8,5 kg		**565 909**	
	D 400 **Pokrywa** z systemem do zawieszania pokrywy na krawędzi pojemnika lub za uchwyty	ø 430 mm	2,0 kg		**565 910**	
	FUS 400 **Konstrukcja jezdna**	Wys.: 100 mm	2,0 kg	4 kółka skrętne, stal, ocynkowana	**572 367**	
	VBR 400 K **Kompletny pojemnik,** z pokrywą i konstrukcją jezdną	ø 430 x 495 mm	12,5 kg	4 kółka skrętne, stal, ocynkowana	**565 913**	

Wózek na zapasy

VB 75 	**VB 75** **Wózek na zapasy** ze zdejmowaną, uchylną pokrywą z zawiasami w połowie, pojemność: 75 l (zalecane) 90 l (przy maks. napełnieniu)	610 x 400 x 640 mm	13,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, stal, ocynkowana	**564 882**	

Taboret na kółkach

ROHO 5 x 5 	**ROHO 5 x 5** **Taboret na kółkach** z gładką powierzchnią na górze, 30 mm fazowanie dookoła, dodatkowa poprzeczka	450 x 450 x 480 mm	6,5 kg 150,0 kg	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, stal, ocynkowana	**572 370**	

Wózek uniwersalny

AZWA 5 x 5 	**AZWA 5 x 5** **Wózek uniwersalny** z 2 gładkimi półkami i okalającą krawędzią profilowaną Wymiary półki: 505 x 505 mm Wymiar w świetle między półkami: 450 mm Maks. obciążenie każdej półki: 40 kg	556 x 556 x 800 mm	8,0 kg/ 80,0 kg	4 antystatyczne kółka skrętne	**569 612**	
AZWA 8 x 5 	**AZWA 8 x 5** **Wózek uniwersalny** z 2 gładkimi półkami i okalającą krawędzią profilowaną Wymiary półki: 805 x 505 mm Wymiar w świetle między półkami: 450 mm Maks. obciążenie każdej półki: 40 kg	856 x 556 x 800 mm	10,0 kg 80,0 kg	4 antystatyczne kółka skrętne	**569 613**	

Artykuły, których numery wyróżniono podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do wózków transportowych

Pojemnik/puszka na przyprawy

Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
Pojemniki na przyprawy GWB 1/6-150 	**Pojemnik na przyprawyGWB 1/6-150** z CNS 18/10 ze składaną pokrywą z pleksiglasu	GWL 8 x 6, GW 8 x 5-2 (wózek do przypraw)	**550 501**	
Puszka na przyprawy 	**Puszka na przyprawy** z tworzywa sztucznego okrągła, ø 100 mm, wys. 180 mm, ze składanym dozownikiem	GWL 8 x 6, GW 8 x 5-2 (wózek do przypraw)	**145 423**	

Wkład do gotowania Gastronom

G-KEN G 1/1-195 	**Wkład do gotowania Gastronorm G-KEN G 1/1-195** głębokość: 195 mm	Wszystkie KWA i KWAF (wózek do mycia ziemniaków i warzyw)	**550 973**	

Dodatkowa półka

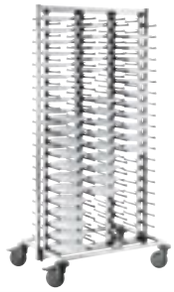
brak ilustracji	**Dodatkowa półka**	BT 400 (wózek do sztućców i tac)		

Pojemnik na sztućce

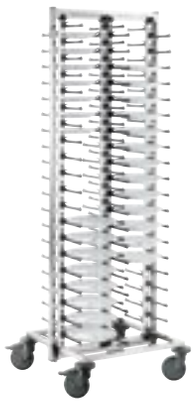
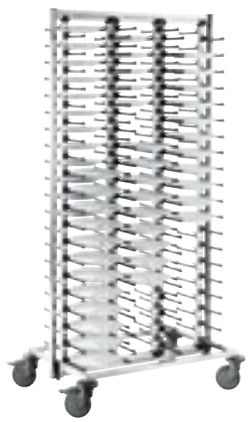
Pojemnik na sztućce 	**Pojemnik na sztućce z CNS** GN 1/4-150 z pochyłym dnem i składaną w połowie osłoną z pleksiglasu do wkładania i ustawiania, wymiary (dł. x szer. x wys.): 265 x 162 x 150 mm	BT 400/800 (wózek do sztućców i tac)	**565 786**	

B.PRO SERVISTAR

- Z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Maksymalny udźwig jednej pary uchwytów na talerze: 1 kg
- Odstęp między talerzami 80 mm
- Płynna regulacja do talerzy o wielkości do 30 cm
- Wersja kółek: ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem



Wózek na talerze, B.PRO SERVISTAR GASTRO, mobilny, na kółkach

Ilustracja	Nazwa Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Dostarczany wariant	Kółka ø 125 mm	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
B.PRO SERVISTAR GASTRO 80 (Ilustr. z akcesoriami – talerze) 	**B.PRO SERVISTAR GASTRO 80** Wózek na talerze, mobilny, na maks. **80** talerzy	653 x 663 x 1856 mm ok. 23 kg	**montowany fabrycznie**	**z tworzywa sztucznego,** nierdzewne wg DIN 18867-8	**573 695** *(373 734)*	
				Stal, ocynkowana	**573 694** *(373 734)*	
			w opakowaniu Flat Pack do samodzielnego montażu Wymiary opakowania: 1753 x 683 x 247 mm Masa opak. Flat Pack: ok. 29 kg	**z tworzywa sztucznego,** nierdzewne wg DIN 18867-8	**573 697** *(373 734)*	
				Stal, ocynkowana	**573 696** *(373 734)*	
B.PRO SERVISTAR GASTRO 120 (Ilustr. z akcesoriami – talerze) 	**B.PRO SERVISTAR GASTRO 120** Wózek na talerze, mobilny, na maks. **120** talerzy	653 x 933 x 1856 mm ok. 29 kg	**montowany fabrycznie**	**z tworzywa sztucznego,** nierdzewne wg DIN 18867-8	**573 699** *(373 735)*	
				Stal, ocynkowana	**573 698** *(373 735)*	
			w opakowaniu Flat Pack do samodzielnego montażu Wymiary opakowania: 1753 x 943 x 233 mm Masa opak. Flat Pack: ok. 38,5 kg	**z tworzywa sztucznego,** nierdzewne wg DIN 18867-8	**573 701** *(373 735)*	
				Stal, ocynkowana	**573 700** *(373 735)*	

Artykuły, których numery wyróżniono podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do modeli SERVISTAR B.PRO

Akcesoria

Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Uchwyt do pchania o regulowanej wysokości 	**Uchwyt do pchania o regulowanej wysokości** z wytrzymałej stali nierdzewnej	Wszystkie B.PRO SERVISTAR GASTRO	**573 717**	
Pokrowiec higieniczny 	**Pokrowiec higieniczny** z ramą wykonaną ze stali nierdzewnej do mocowania pokrowca higienicznego, do ochrony potraw przed utratą temperatury i wpływami otoczenia, materiał: PE 280µ	B.PRO SERVISTAR GASTRO 80	**573 715**	
		B.PRO SERVISTAR GASTRO 120	**573 716**	
Blokada talerzy 	**Blokada talerzy** w skrajnych przypadkach może nawet zapobiec ześlizgnięciu się talerzy (tylko w przypadku nowego zamówienia, doposażenie nie jest możliwe). UWAGA: Brak możliwości w przypadku dostawy we Flat Pack.	B.PRO SERVISTAR GASTRO 80		
		B.PRO SERVISTAR GASTRO 120		
brak ilustracji	**Kółka ze stali nierdzewnej** ø 125 mm, 4 kóła skrętne, w tym 2 z hamulcami	Wszystkie B.PRO SERVISTAR GASTRO	Dopłata do wersji z ocynkowanymi kółkami	

B.PRO COOK

Odkryj koncepcję „FLEXILIGENCE”: inteligentne funkcje produktu zapewniają szerokie pole działania.



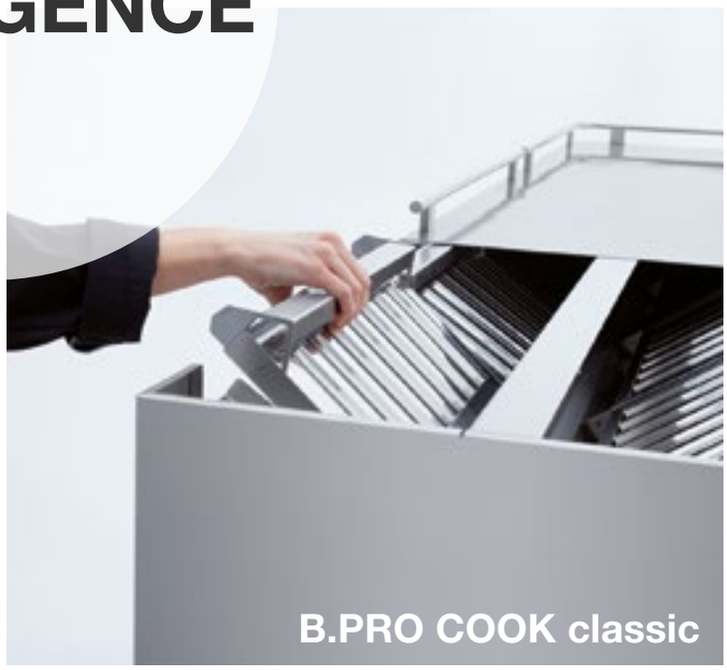


FLEXIBILITY+**INTELLIGENCE**

FLEXI**LIGENCE**



B.PRO COOK I-flex



B.PRO COOK classic

B.PRO COOK

B.PRO COOK I-flex

B.PRO COOK I-flex 150

Opcje/akcesoria do B.PRO COOK I-flex 153

B.PRO COOK classic

B.PRO COOK classic 157

Opcje/akcesoria do urządzenia B.PRO COOK classic 158

B.PRO COOK Stołowe urządzenia do gotowania

Płyta indukcyjna 163

Wok indukcyjny 163

Grill głęboki 164

Płyta grillowa 164

Płyta Ceran® 165

Urządzenie do gotowania makaronu 165

Frytownica 166

Bemar 166

Płyta grzewcza 166

Element wielofunkcyjny 167

Akcesoria do urządzeń stołowych 167

Szybko, o każdej porze, w każdym miejscu i zawsze na świeżo: to narzędzie gastronomii mobilnej stanowi interesującą możliwość zwiększenia obrotów. Stacje do gotowania systemu B.PRO COOK umożliwiają wdrażanie nowych koncepcji gastronomii i rozszerzanie istniejących ofert. Gotowanie odbywa się w obecności gości dzięki inteligentnemu rozwiązaniu zapewniającemu szerokie pole działania.

Koncepcja „Flexiligence" w zakresie wykorzystania idei
Idealne rozwiązanie dla Twojego pomysłu na biznes: System B.PRO COOK oferuje konfiguracje dostosowane do wielkości, klasy wydajności i wyposażenia.

Koncepcja „Flexiligence" w zakresie wykorzystania przestrzeni
Dowolność wyboru miejsca: System B.PRO COOK łączy w sobie urządzenia do gotowania i wyciąg kuchenny.

Koncepcja „Flexiligence" w zakresie wykorzystania czasu
Zmiana oferty dań od rana do wieczora i jej ciągłe uaktualnianie: System B.PRO COOK umożliwia dokonywanie modyfikacji wyposażenia w zależności od potrzeb i bez szczególnego wysiłku.

Koncepcja „Flexiligence" w zakresie projektowania
Aby nadać otoczeniu harmonię: System B.PRO COOK daje użytkownikom możliwość dowolnego dostosowania pod kątem materiału i kolorystyki.

Koncepcja „Flexiligence" w zakresie organizacji pracy
Ułatwienia pracy: Dzięki starannie przemyślanej ergonomii, racjonalnemu rozplanowaniu powierzchni i praktycznym akcesoriom system B.PRO COOK zwiększa wydajność pracy.

Koncepcja „Flexiligence" w zakresie czyszczenia
Minimalny wysiłek związany z czyszczeniem: System B.PRO COOK cechuje się powierzchniami ułatwiającymi zachowanie higieny i łatwo dostępnymi elementami, nadającymi się do mycia w zmywarce, które można wyjmować bez użycia jakichkolwiek narzędzi.

Koncepcja „Flexiligence" w zakresie mobilności
Dzisiaj tu, jutro tam: Dobrze, że system B.PRO COOK może zawsze podążać za Tobą.

Wszelkie informacje na temat B.PRO COOK można znaleźć pod adresem: www.bpro-cook.com

B.PRO COOK

System B.PRO COOK – porównanie: sprawdź, która seria modeli najlepiej pasuje do Twojej koncepcji.

	B.PRO COOK classic	B.PRO COOK I-flex
Zalecany zakres użytkowania		
Wydajność	Od średniej po wysoką, do użytku przez cały dzień oraz serwowania posiłków w godzinach szczytu	Od małej po średnią, do użytku przez cały dzień
Asortyment posiłków	Stały asortyment potraw w ciągu dnia lub zmienny w ciągu tygodnia	Stały lub zmienny asortyment potraw w ciągu dnia
Mobilność i zakres stosowania	Mobilna stacja do gotowania, przeznaczona do umiejscowienia w dowolnym miejscu pomieszczenia, wykorzystywana głównie w sposób stacjonarny	Mobilna, kompaktowa stacja do gotowania o niewielkiej masie, również do stosowania w cateringu
Urządzenia do gotowania		
Strefa gotowania	Wymienne, wysokowydajne, stołowe urządzenia do gotowania	Zintegrowana płyta indukcyjna
Liczba stacji do gotowania	Obsługuje 2, 3 lub 4 stołowe urządzenia do gotowania BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Posiada 1, 2 lub 3 płyty indukcyjne BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Akcesoria do gotowania	Duży wybór: 13 różnych stołowych urządzeń do gotowania o różnej mocy i wielkości, przeznaczonych do wkładania i podłączania do gniazd urządzeń	Łatwe umieszczanie akcesoriów kuchennych współpracujących z urządzeniami indukcyjnymi na płycie indukcyjnej
Wersja		
Przyłącze	400 V / 16 – 63 A	230 V / 16 A i 400 V / 16 A
Masa	ok. 195–225 kg (bez stołowych urządzeń do gotowania)	ok. 130 – 150 kg
Opcje montażu	• Na kółkach • Stacjonarna na regulowanych nóżkach	• Na kółkach • Mobilna (poza obiektem) – wariant to-go • Stacjonarna na regulowanych nóżkach • Do zabudowy – wariant built-in
Blat roboczy	Pochłaniacz: dużo miejsca na przyrządzanie i wydawanie potraw Strefa gotowania: zarówno po lewej jak i po prawej stronie dużo miejsca do odstawiania potraw i akcesoriów kuchennych	Pochłaniacz: dużo miejsca na przyrządzanie i wydawanie potraw
Konstrukcja dolna	• jako przestrzeń użytkowa z półkami dolnymi • do współpracy z mobilną chłodziarką podblatową • do przechowywania ciepłych potraw w termosie typu B.PROTHERM	• do składowania i przechowywania akcesoriów kuchennych • i/lub z blokiem szuflad
Materiał	Pochłaniacz, blaty robocze i konstrukcja dolna wykonane w całości ze stali szlachetnej	Pochłaniacz i blaty robocze ze stali szlachetnej, konstrukcja dolna z ocynkowanej, lakierowanej proszkowo cienkiej blachy

Technologia ION TEC filtruje dym i przedłuża trwałość węgla aktywowanego.

1 Na etapach filtracji wstępnej odseparowywane są większe cząsteczki, m.in. tłuszcz.

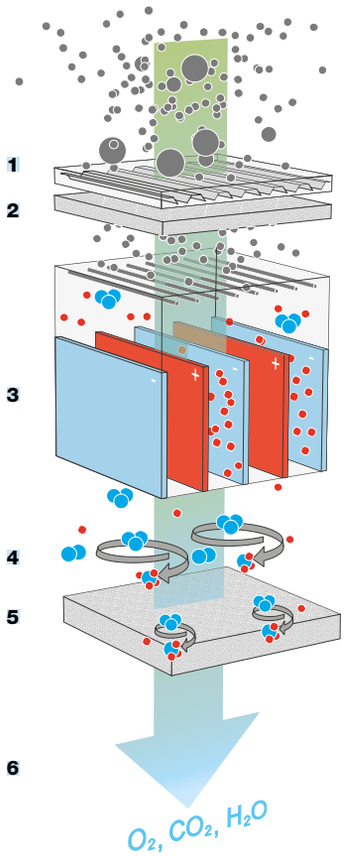
2 Przepływające przez jonizator cząsteczki są ładowane dodatnio przez pole elektrostatyczne. Ponadto tlen przekształca się w wysoce reaktywny ozon.

3 W obszarze kolektora dodatnio naładowane cząstki, szczególnie aerozole, przywierają do ujemnie naładowanych płytek i w ten sposób są separowane.

4 W procesie utleniania ozon rozkłada nieprzyjemne zapachy i dym.

5 Nieodseparowane cząsteczki przywierające do węgla aktywnego reagują z pozostałością ozonu. Węgiel aktywny jest w ten sposób czyszczony, co znacznie zwiększa jego żywotność.

6 Tlen, dwutlenek węgla i woda są uwalniane do środowiska jako produkt końcowy.





B.PRO COOK classic



B.PRO COOK I-flex

B.PRO COLOURS

Nasza inspiracja – Twój wybór.

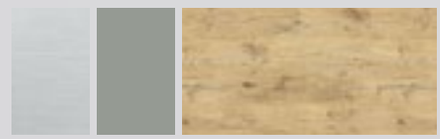
B.PRO COOK classic





Wsporniki pochłaniacza:
Okładzina wsporników w kolorze turkusowym, lakierowana proszkowo,
z prostym mocowaniem na kanałach odprowadzających, zdejmowana do czyszczenia
3-stronna okładzina:
Korpus w kolorze turkusowym, lakierowany proszkowo
Część przednia w kolorze turkusowym, lakierowana proszkowo





Wsporniki pochłaniacza:
Wykonane z niepowlekanej stali szlachetnej
3-stronna okładzina:
Korpus w kolorze szarym jasnym, lakierowany proszkowo
Front pokryty laminatem Resopal,
Rustic Oak (do wyboru dostępne są dekory Resopal w palecie: „Colours” i „Woods”)





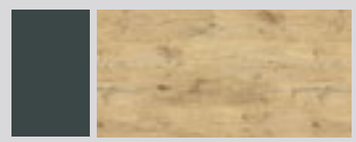
Wsporniki pochłaniacza:
Okładzina wsporników w kolorze czerwonym ciemnym, lakierowana proszkowo,
z prostym mocowaniem na kanałach odprowadzających, zdejmowana do czyszczenia
3-stronna okładzina:
Korpus w kolorze czerwonym ciemnym, lakierowany proszkowo,
Część przednia w kolorze szarym jasnym, lakierowana proszkowo

B.PRO COOK I-flex



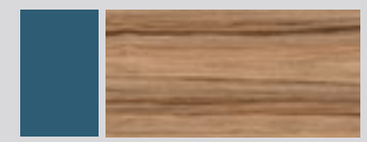
3-stronna okładzina:
Korpus w kolorze bieli,
lakierowany proszkowo
Część przednia w kolorze bieli, lakierowana proszkowo





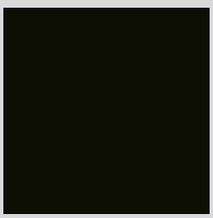
3-stronna okładzina:
Korpus w kolorze szarym ciemnym, lakierowany proszkowo
Front pokryty laminatem Resopal,
Rustic Oak (do wyboru dostępne są dekory Resopal w palecie: „Colours” i „Woods”)



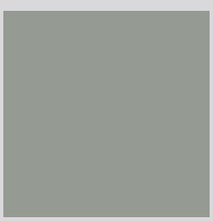


3-stronna okładzina:
Korpus w kolorze niebieskim, lakierowany proszkowo
Front pokryty laminatem Resopal,
Dubai Ebony (do wyboru dostępne są dekory Resopal w palecie: „Colours” i „Woods”)

NEUTRAL COLOURS


czarny

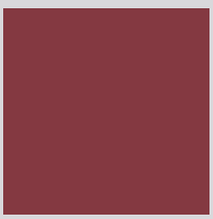

szary ciemny

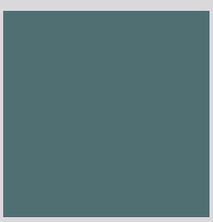

szary jasny

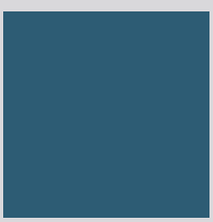
biały

LIVING COLOURS

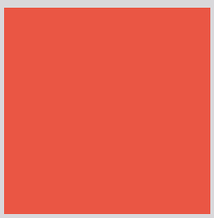

żółty

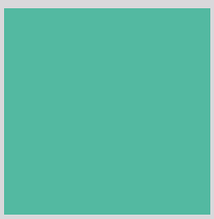

czerwony ciemny


turkusowy

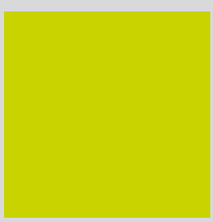

niebieski

FRESH COLOURS


czerwony jasny


miętowy


zielony


limonkowy

Więcej informacji na temat kolorów
i dekorów Resopal podano na stronie
www.bpro-solutions.com/de/resopal

B.PRO COOK I-flex

Kompaktowe, wydajne urządzenie: stacja do gotowania o wielu możliwościach.

Urządzenie B.PRO COOK I-flex oferuje szeroki zakres zastosowań dzięki wydajnym zintegrowanym urządzeniom indukcyjnym, tj. maks. trzem płytom. Akcesoria kuchenne w różnych wersjach można z łatwością umieszczać w odpowiednich miejscach i szybko wymieniać.

Asortyment potraw, które można przygotowywać w ciągu minuty od początku do końca przed oczyma klienta, jest tak szeroki, jak wybór sprzętu do gotowania.

Dzięki kompaktowym wymiarom i zintegrowanemu okapowi kuchennemu z wyciągiem stację tę można dobrze wkomponować
nawet w ograniczoną ilość miejsca. W mobilnej wersji „to go" urządzenie B.PRO COOK I-flex nadaje się również idealnie do cateringu i stosowania poza obiektem firmy.









Układ sterowania B.PRO CONTROL
Wyłącznik główny, oświetlenie i układ wyciągowy mogą być sterowane za pomocą przycisków. Termin wymiany filtra wskazywany jest na wyświetlaczu cyfrowym. W tym miejscu można dokonywać takich ustawień, jak język, szybki start i częstotliwość czyszczenia.



Oświetlenie jako wyposażenie standardowe
Ponad płytą indukcyjną znajduje się standardowa listwa oświetleniowa LED, która w sposób optymalny oświetla tę płytę.



Most łączący z gościem
Dzięki wyjątkowo niewielkiej szerokości pochłaniacz nie przeszkadza w podglądaniu procesu gotowania. Jego część górna może być używana zarówno w charakterze miejsca na składniki, jak i do wydawania posiłków. Opcjonalny reling dodatkowo zabezpiecza przedmioty odkładane w tym miejscu.



Łatwa obsługa
Każda płyta indukcyjna składa się z 2 stref gotowania, którymi można sterować oddzielnie za pomocą pokręteł. Na życzenie klienta obie strefy gotowania mogą być również łączone ze sobą. Na wyświetlaczu wskazywane są poszczególne poziomy mocy.



Prawidłowa pozycja gwarantuje bezpieczeństwo
Prostokątne płyty grillowe płytkie i głębokie utrzymywane są w prawidłowej pozycji w strefie gotowania za pomocą magnesów usytuowanych pod uchwytem. Niemniej jednak można je wyjmować bez trudu.



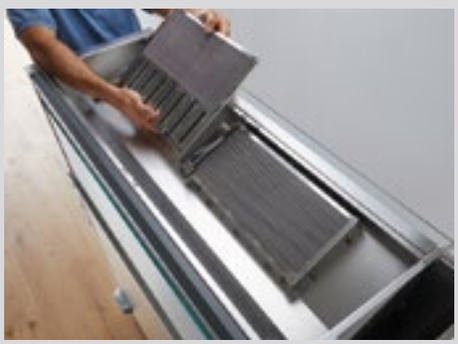
Praktyczna osłona higieniczna
Standardowa osłona higieniczna wykonana ze szkła hartowanego może być składana, dzięki czemu czyszczenie nie nastręcza trudności.



Standardowa przestrzeń użytkowa
Konstrukcja dolna jest podzielona na przegrody wyposażone w podpory kątowe i płytę podłogową. W tym miejscu można przechowywać sprzęt do gotowania w gotowości do szybkiego użycia.



Szuflady na dodatkowe wyposażenie
W opcjonalnym bloku szuflad wyposażonym w dwa elementy wysuwane można przechowywać pojemniki GN z wstępnie przygotowanymi składnikami. Wsuwane dodatkowo płyty eutektyczne utrzymują artykuły spożywcze w stanie schłodzonym, jeśli zachodzi taka potrzeba.



Łatwość czyszczenia filtrów
Kasety na filtry zawierające filtr tłuszczu i metalowy filtr siatkowy można wyjmować bez użycia narzędzi i myć w zmywarce. Tłuszcz można odprowadzać przez korek spustowy.

B.PRO COOK classic

Wydajna i przestronna: stacja do gotowania o maksymalnej wydajności.

Urządzenie B.PRO COOK classic jest jednym ze sprawdzonych rozwiązań w zakresie gotowania w obecności klienta. Stacje do gotowania wyposażane w dwa do czterech wysokowydajnych stołowych urządzeń do gotowania nadają się do codziennego, ciągłego użytku, jak również do pracy w godzinach szczytu.

Dzięki modułowej architekturze i szerokiemu wachlarzowi technik gotowania można zmieniać asortyment posiłków z dnia na dzień. Tym samym wdrażanie nowych trendów gastronomicznych staje się łatwe.

Zintegrowany pochłaniacz skutecznie filtruje tłuszcz i zapachy oraz zapewnia czyste powietrze w strefie przeznaczonej dla gości. Obszerne blaty robocze i przestrzenie użytkowe, jak również odpowiednio dobrane akcesoria optymalizują organizację pracy oraz ułatwiają i przyspieszają przygotowywanie potraw.



B.PRO COOK classic 4.1
Widok od strony obsługi, z opcjonalnym relingiem, mobilną podstawą i licznymi akcesoriami



Ilustracja z akcesoriami



B.PRO CONTROL – prostota i przejrzystość
Elektroniczny układ sterowania wyposażony w intuicyjne symbole czyni obsługę stacji dziecinnie prostą. Sygnalizator wymiany filtra automatycznie przypomina o konieczności jego wymiany lub oczyszczenia.



Punkty świetlne
Żarówki LED zintegrowane w jednej płaszczyźnie z blatem roboczym oświetlają go optymalnie w całości i prezentują potrawy w odpowiednim świetle.



Obszerna półka
Zabezpieczona relingiem powierzchnia pochłaniacza umożliwia prezentowanie, dekorowanie i wydawanie potraw.



Większa powierzchnia robocza
Po prawej i lewej stronie wnęki znajduje się mnóstwo miejsca na odstawianie, aranżację i odkładanie potraw.



Więcej przestrzeni: rama wielofunkcyjna
Rama wielofunkcyjna zapewnia dodatkowe miejsce do odstawiania i przechowywania. Wystarczy zawiesić pojemnik GN lub włożyć szklaną półkę, aby zwiększyć powierzchnię blatu roboczego.



Idealna ochrona
Osłona higieniczna na całej powierzchni zapewnia najlepszą higienę. Do czyszczenia można ją w łatwy sposób złożyć.



Przebudowa w mgnieniu oka
Półkę na urządzenia do gotowania można łatwo wyjąć, aby np. umieścić w stacji urządzenie stacjonarne.



Uniwersalne prowadnice GN
Wszystko, co jest do schowania bezpośrednio pod urządzeniami do gotowania, można wsunąć w tym miejscu. Artykuły spożywcze lub przybory kuchenne można umieścić w pojemnikach GN 1/1 o dowolnej głębokości.



Szybka i łatwa wymiana filtrów
Filtry tłuszczu ze zintegrowaną wanienką na tłuszcz można łatwo wyjmować i myć w zmywarce bez konieczności użycia jakichkolwiek narzędzi.

Szybciej, cieplej, lepiej!
Urządzenie B.PRO COOK classic prezentuje optymalne osiągi.

Dzięki niezawodnej technologii i wysokiej wydajności klasyczne stołowe urządzenia do gotowania systemu B.PRO COOK sprawdziły się w praktyce w możliwie najwyższym stopniu. Cechują się one wysoką jakością i funkcjonalnym designem, gwarantującymi prostotę, bezpieczeństwo, higienę i maksymalną wydajność obsługi.

W ogólnej liczbie 13 różnych modeli można znaleźć wszystko, czego potrzebują profesjonalni kucharze: od urządzeń do gotowania makaronu poprzez woki indukcyjne i płyty grillowe po frytownice. Dzięki kompaktowym wymiarom i głębokości wynoszącej jedynie 62 cm stołowe urządzenia do gotowania współpracują również ze standardowymi blatami roboczymi w różnych kombinacjach zestawianych według potrzeb.









Płyty i woki indukcyjne
Zależnie od wymagań dostępne są płyty indukcyjne 1-strefowe, 2-strefowe i pełnopowierzchniowe bądź woki indukcyjne – wydajne, niezawodne, trwałe i niezwykle szybkie.



Płyta Ceran®
z 2 strefami gotowania, regulowanymi oddzielnie.



Płyta grzewcza
o dużej powierzchni podgrzewania.



Urządzenie do gotowania makaronu
do energooszczędnego gotowania i gotowania na parze w koszach do makaronu lub wkładach do gotowania GN.



Bemary
do utrzymywania potraw w stanie ciepłym i prezentacji potraw w pojemnikach GN.



Element wielofunkcyjny BC ME
zapewnia przestrzeń użytkową do przyborów kuchennych i składników, dodatkowy blat roboczy oraz pomaga w przyrządzaniu potraw.



Tercet systemu gotowania w obecności klienta do pokazów sztuki kulinarnej dla smakoszy:
Wok indukcyjny, ryflowana płyta grillowa i urządzenie do gotowania makaronu.



Frytownica
z wychylnym elementem grzewczym i nieogrzewaną zimną strefą na dnie komory.



Opiekacz grillowy
można używać do duszenia, grillowania lub gotowania.





Wyjątkowo duża płyta grillowa



Płyty grillowe
Jest gładka bądź ryflowana – dzięki bezspoinowemu zespawaniu, płyta utrzymuje pożądaną równomierną temperaturę. Nadmiar tłuszczu ląduje w sporych rozmiarów pojemniku. W przypadku płyty grillowej o podwójnej szerokości oddzielnie regulowane strefy grzewcze zwiększają wydajność po ich włączeniu.

B.PRO COOK classic:
Innowacyjna technika, którą każdy może sprawdzić.

B.PRO COOK I-flex 1



- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Zintegrowana na stałe płyta indukcyjna z 2 strefami gotowania
- B.PRO Control: elektroniczny układ sterowania pochłaniaczem i płytą indukcyjną
- Osłona higieniczna wykonana ze szkła hartowanego, odchylana do poziomu blatu od strony klienta
- Oświetlenie LED usytuowane ponad strefą gotowania
- Przestrzeń użytkowa z prowadnicami w podstawie, np. do przechowywania akcesoriów kuchennych
- Konstrukcja dolna lakierowana proszkowo w kolorze szarym ciemnym RAL 7043

Ilustracja	Model	Wymiary (szer. x gł. x wys.) Masa	Przyłącze elektryczne	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
B.PRO COOK I-flex 1					
BC I-flex 1 	**BC I-flex 1** ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w lewej części strony obsługi (na żądanie również w prawej części) **Kółka jezdne ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem**	Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: 2x GN 1/1, w tym 1x GN 1/1 z grzaniem Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW 230 V, wtyk z zestykiem ochronnym 230 V	**575 025** *(384 400)*	
B.PRO COOK I-flex 1 to go					
BC I-flex1 to go 	**BC I-flex 1 to go** ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w lewej części strony obsługi (na żądanie również w prawej części) **Kółka jezdne ze stali szlachetnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, narożniki ochronne, uchwyt do pchania**	Wymiary zewnętrzne: 1020 x 746 x 1366 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 960 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: 2x GN 1/1, w tym 1x GN 1/1 z grzaniem Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW 230 V, wtyk z zestykiem ochronnym 230 V	**575 064** *(384 400)*	
B.PRO COOK I-flex 1 built-in					
BC I-flex 1 built-in 	**BC I-flex 1 built-in** ze zintegrowaną płytą indukcyjną (2 strefy gotowania) usytuowaną w lewej części strony obsługi (na żądanie również w prawej części) **Regulowane nóżki ze stali szlachetnej, 4-stronne osłony cokołowe ze stali szlachetnej, zestaw osłon ze stali szlachetnej od strony obsługi**	Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: 2x GN 1/1, w tym 1x GN 1/1 z grzaniem Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW 230 V, wtyk z zestykiem ochronnym 230 V	**575 026** *(384 401)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

B.PRO COOK I-flex 2



- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Dwie zintegrowane na stałe płyty indukcyjne z 4 strefami gotowania
- B.PRO Control: elektroniczny układ sterowania pochłaniaczem i płytami indukcyjnymi
- Osłona higieniczna wykonana ze szkła hartowanego, odchylana do poziomu blatu od strony klienta
- Oświetlenie LED usytuowane ponad strefą gotowania
- Przestrzeń użytkowa z prowadnicami w podstawie, np. do przechowywania akcesoriów kuchennych
- Konstrukcja dolna lakierowana proszkowo w kolorze szarym ciemnym RAL 7043

Ilustracja	Model	Wymiary (szer. x gł. x wys.) Masa	Przyłącze elektryczne	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
B.PRO COOK I-flex 2					
BC I-flex 2 	**BC I-flex 2** z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania) **Kółka jezdne ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem**	Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 2x GN 1/1 Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Wtyk CEE 16 A	**575 013** *(384 396)*	
	BC I-flex 2 jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC			**575 014** *(384 396)*	
B.PRO COOK I-flex 2 to go					
BC I-flex 2 to go 	**BC I-flex 2 to go** z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania) **Kółka jezdne ze stali szlachetnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, narożniki ochronne, uchwyt do pchania**	Wymiary zewnętrzne: 1020 x 746 x 1366 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 960 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 2x GN 1/1 Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Wtyk CEE 16 A	**575 015** *(384 396)*	
	BC I-flex 2 to go jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC			**575 016** *(384 396)*	
B.PRO COOK I-flex 2 built-in					
BC I-flex 2 built-in 	**BC I-flex 2 built-in** z dwoma zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (4 strefy gotowania) **Regulowane nóżki ze stali szlachetnej, 4-stronne osłony cokołowe ze stali szlachetnej, zestaw osłon ze stali szlachetnej od strony obsługi**	Wymiary zewnętrzne: 925 x 678 x 1306 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 2x GN 1/1 Masa własna: ok. 130 kg Maks. ładowność: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW Wtyk CEE 16 A	**575 021** *(384 398)*	
	BC I-flex 2 built-in jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC			**575 022** *(384 398)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

B.PRO COOK I-flex 3



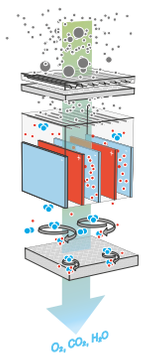
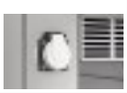
- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Zintegrowana na stałe płyta indukcyjna z 6 strefami gotowania
- B.PRO Control: elektroniczny układ sterowania pochłaniaczem i płytami indukcyjnymi
- Osłona higieniczna wykonana ze szkła hartowanego, odchylana do poziomu blatu od strony klienta
- Oświetlenie LED usytuowane ponad strefą gotowania
- Przestrzeń użytkowa z prowadnicami w podstawie, np. do przechowywania akcesoriów kuchennych
- Konstrukcja dolna lakierowana proszkowo w kolorze szarym ciemnym RAL 7043

Ilustracja	Model	Wymiary (szer. x gł. x wys.) Masa	Przyłącze elektryczne	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
B.PRO COOK I-flex 3					
BC I-flex 3 	**BC I-flex 3** z trzema zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (6 stref gotowania) **Kółka jezdne ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem**	Wymiary zewnętrzne: 1255 x 678 x 1306 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 3x GN 1/1 Masa własna: ok. 150 kg Maks. ładowność: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW Wtyk CEE 16 A	**575 017** *(384 397)*	
	BC I-flex 3 jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC			**575 018** *(384 397)*	
B.PRO COOK I-flex 3 to go					
BC I-flex 3 to go 	**BC I-flex 3 to go** z trzema zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (6 stref gotowania) **Kółka jezdne ze stali szlachetnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, narożniki ochronne, uchwyt do pchania**	Wymiary zewnętrzne: 1350 x 746 x 1366 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 960 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 3x GN 1/1 Masa własna: ok. 150 kg Maks. ładowność: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW Wtyk CEE 16 A	**575 019** *(384 397)*	
	BC I-flex 3 to go jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC			**575 020** *(384 397)*	
B.PRO COOK I-flex 3 built-in					
BC I-flex 3 built-in 	**BC I-flex 3 built-in** z trzema zintegrowanymi płytami indukcyjnymi (6 stref gotowania) **Regulowane nóżki ze stali szlachetnej, 4-stronne osłony cokołowe ze stali szlachetnej, zestaw osłon ze stali szlachetnej od strony obsługi**	Wymiary zewnętrzne: 1255 x 678 x 1306 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Powierzchnia użytkowa strefy gotowania: maks. 3x GN 1/1 Masa własna: ok. 150 kg Maks. ładowność: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW Wtyk CEE 16 A	**575 023** *(384 399)*	
	BC I-flex 3 built-in jw., dodatkowo z relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC			**575 024** *(384 399)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Opcjonalne wyposażenie urządzenia B.PRO COOK I-flex

- *Okładziny, półki, prowadnice do talerzy i tac z resopalu o identycznym kolorze/dekorze, pokryte warstwą laminatu Resopal w kolorach palety „Colours” lub „Woods”

Ilustracja	Nazwa		Do modeli	Cena w euro bez VAT
Kolor korpusu	**Kolor korpusu** w kolorach B.PRO (patrz strona 143) zamiast szarego ciemnego RAL 7043		wszystkie BC I-flex	
Front pokryty laminatem Resopal 	**Kolor frontu**	Lakierowane proszkowo w kolorach palety B.PRO (patrz strona 143) zamiast szarego ciemnego RAL 7043	wszystkie BC I-flex 1, 2, z wyjątkiem wersji built-in	
			wszystkie BC I-flex 3, z wyjątkiem wersji built-in	
		Pokryte laminatem Resopal	wszystkie BC I-flex 1, 2, z wyjątkiem wersji built-in	
			wszystkie BC I-flex 3, z wyjątkiem wersji built-in	
ION TEC 	**Filtr elektrostatyczny ION TEC** Stosowany w celu poprawy filtracji i redukcji cząsteczek zapachowych i dymu, wydłuża trwałość filtrów z węglem aktywnym		wszystkie BC I-flex	
	Przygotowanie pod system filtracji elektrostatycznej ION TEC BC I-flex jest przygotowany od strony urządzenia do montażu w razie potrzeby filtra ION TEC.		wszystkie BC I-flex	
	**Do wyboru: płyta od strony obsługi z lewej lub prawej strony**		BC I-flex 1	**bez dopłaty**
Dodatkowe gniazdo wtykowe 	**Dodatkowe gniazdo wtykowe,** jednofazowe, umieszczone po stronie obsługi poniżej płyty indukcyjnej (należy zwrócić uwagę na standard gniazd w kraju)		BC I-flex 2	
Reling 	**Reling** ze stali szlachetnej, rurka okrągła, od strony klienta i krótkich boków, wysokość 50 mm		BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	
Blok szuflad 	**Blok szuflad** z 2 szufladami usytuowanymi jedna nad drugą na pojemniki Gastronorm, maks. GN 1/1-150 lub ich podział (za pomocą listw poprzecznych i wzdłużnych). Opcjonalnie z dwiema płytami eutektycznymi do chłodzenia pasywnego, które można umieścić nad każdą szufladą za pomocą zintegrowanej prowadnicy (patrz strona 16)			
Prowadnica do tac z rurki okrągłej 	**Prowadnica do tac**	Rurka okrągła ze stali szlachetnej, składana	BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	
		Stal szlachetna gładka, element składany	BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	
		Resopal*, element składany	BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	
Prowadnica do talerzy gładka 	**Prowadnica do talerzy**	Stal szlachetna gładka, element składany	BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	
		Resopal*, element składany	BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Opcjonalne wyposażenie urządzenia B.PRO COOK I-flex

• *Okładziny, półki, prowadnice do talerzy i tac z resopalu o identycznym kolorze/dekorze, pokryte warstwą laminatu Resopal w kolorach palety „Colours" lub „Woods"

Ilustracja	Nazwa		Do modeli	Cena w euro bez VAT
Półka, rurka okrągła 	**Półka,** na krótkim boku lewym/prawym	Rurka okrągła ze stali szlachetnej, składana	wszystkie BC I-flex	
		Stal szlachetna gładka, element składany		
		Resopal*, element składany		
brak ilustracji	**Zestaw łączników modułów** do łączenia dwóch urządzeń BC I-flex na stałe lub w kombinacji z systemem BASIC LINE, z profilowaną osłoną szczeliny pomiędzy dwoma modułami		wszystkie BC I-flex	
brak ilustracji	**Kółka ze stali szlachetnej,** 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, ø 125 mm			
brak ilustracji	**Regulowane nóżki** ze stali szlachetnej			
	Osłony cokołowe ze stali szlachetnej, możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami	od strony klienta/obsługi	BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	
		bok, część lewa	wszystkie BC I-flex	
		bok, część prawa	wszystkie BC I-flex	

Akcesoria do B.PRO COOK I-flex

Ilustracja	Nazwa		Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
Akcesoria kuchenne				
Płyta grillowa, gładka 	<u>**Płyta grillowa 1/1-20, gładka**</u> z gładkim dnem, wymiary: 530 x 325 x 20 mm, masa: 4,9 kg	z odlewu aluminiowego z 4-warstwową powłoką powierzchniową wraz z ceramiczną powłoką antyadhezyjną, grube dno zapewniające optymalne rozprowadzanie i magazynowanie ciepła, na każdym krótkim boku posiada uchwyt ze stali szlachetnej i magnetyczną część pod nim zapobiegającą ześlizgiwaniu się na płytę indukcyjną, współpracuje z urządzeniami indukcyjnymi, odporna na temperatury do 250°C, nadaje się do mycia w zmywarce	**575 027**	
Płyta grillowa, ryflowana 	<u>**Płyta grillowa 1/1-20, ryflowana**</u> z ryflowaniem poprzecznym, wymiary: 530 x 325 x 20 mm, masa: 4,9 kg		**575 028**	
Płyta grillowa głęboka 	<u>**Płyta grillowa głęboka 1/1-55**</u> z gładkim dnem, wymiary: 530 x 325 x 55 mm, masa: 4,7 kg		**575 030**	
Wok 	<u>**Wok z płaskim dnem**</u> Materiał 3-warstwowy (stal szlachetna z rdzeniem aluminiowym) aż do samej krawędzi, zapewniający szybkie i równomierne rozprowadzanie i magazynowanie ciepła, z ergonomicznym uchwytem, ø ok. 30 cm, współpracuje z urządzeniami indukcyjnymi, masa: 1,5 kg		**575 032**	

Modele <u>wyróżnione podkreśleniem</u>, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do B.PRO COOK I-flex

Ilustracja	Nazwa		Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
Zestaw do gotowania makaronu 	**Zestaw do gotowania makaronu** elementy składowe: - rama ze stali szlachetnej - GN 2/3-100 z materiału wielowarstwowego współpracującego z urządzeniami indukcyjnymi, posiada 2 uchwyty, - GN 1/3-65, - rama do zawieszania koszy do makaronu, - 4 kosze: ok. 1/6-100 z izolowanymi uchwytami		**575 034**	
Patelnia ø 24 cm 	**Patelnia** z odlewu aluminiowego pokrytego 4-warstwową powłoką, grube, pozbawione krzywizn dno zapewniające optymalne kumulowanie i rozprowadzanie ciepła oraz energooszczędne gotowanie, posiada ergonomiczny uchwyt z tworzywa sztucznego, ceramiczną powłoką antyadhezyjną, nadaje się do gotowania na kuchence indukcyjnej, odporna na wysoką temperaturę do 250°C, nadaje się do mycia w zmywarce, wysokość krawędzi ok. 50 mm	ø 20 cm	**575 035**	
		ø 24 cm	**575 036**	
		ø 26 cm	**575 037**	
		ø 28 cm	**575 038**	
Element wielofunkcyjny 1/1 	**Element wielofunkcyjny 1/1** ze stali szlachetnej, służący do przygotowywania i przyrządzania potraw lub jako miejsce do przechowywania przyborów kuchennych i składników, pojemność: maks. GN 1/1-65 lub jego podział, wymiary: 544 x 330 x 93 mm		**575 041**	
	Element wielofunkcyjny 1/3 ze stali szlachetnej, przestrzeń do przechowywania przyborów kuchennych i składników, pojemność maks. GN 1/3-65 lub jego podział, wymiary: 190 x 330 x 93 mm		**575 042**	

Akcesoria do gotowania

Łopatka do patelni 	**Łopatka do patelni**	z silikonu, z uchwytem ze stali szlachetnej, odporna na wysoką temperaturę do 240°C, nadaje się do mycia w zmywarce, nadaje się idealnie do obsługi powlekanych płyt grillowych i patelni	**575 067**	
Łyżka do patelni 	**Łyżka do patelni**		**575 068**	
Szczypce do grilla 	**Szczypce do grilla**		**575 069**	
Kosze do makaronu 	**Kosze do makaronu** elementy składowe: - rama do zawieszania koszy do makaronu - 4 kosze: ok. 1/6-100 z izolowanymi uchwytami		**575 070**	
Skrobak do płyt z Ceranu® 	**Skrobak do płyt z Ceranu®**		**568 489**	

Akcesoria

Deska do krojenia 	**Deska do krojenia z tworzywa sztucznego** z okalającą rynienką ociekową, optymalne dopasowanie do rozmiaru płyty do gotowania, wymiary: 530 x 325 x 20 mm		**575 057**	
Osłona higieniczna 	**Osłona higieniczna** Możliwość prostego i szybkiego doposażenia w dodatkową ochronę higieniczną powyżej pochłaniacza/nadstawki z oknem do podawania talerzy (wysokość ok. 18 cm), zestaw doposażenia złożony z elementów łączących z CNS, szkła hartowanego i materiałów montażowych	BC I-flex 1, 2	**575 136**	
		BC I-flex 3	**575 137**	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do B.PRO COOK I-flex

Ilustracja	Nazwa	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
Uchwyt na sztućce Ilustr. z akcesoriami 	**Uchwyt na sztućce** Rama ze stali szlachetnej do mocowania na korpusie po stronie obsługi, zdejmowana do celów czyszczenia, wraz z GN 1/6-200	**575 058**	
Uchwyt noża Ilustr. z akcesoriami 	**Uchwyt na noże** z tworzywa sztucznego – do pojemnika na sztućce, do montażu na GN 1/6	**574 774**	
Rama na pojemniki GN Ilustr. z akcesoriami 	**Rama na pojemniki GN** ze stali szlachetnej, do mocowania do boku korpusu, składana, do zamocowania 3x GN 1/6 lub 1x GN 2/4	**575 059**	
Uchwyt na ścierki do naczyń Ilustr. z akcesoriami 	**Uchwyt na ścierki do naczyń** ze stali szlachetnej, do mocowania do boku korpusu	**575 060**	
Uchwyt na rolki ręczników papierowych Ilustr. z akcesoriami 	**Uchwyt na rolki ręczników papierowych** – do ram na pojemniki GN i uchwytów na ścierki do naczyń ze stali szlachetnej	**575 062**	
Rama wielofunkcyjna Ilustr. z akcesoriami 	**Rama wielofunkcyjna** ze stali szlachetnej, do mocowania do półki ze stali szlachetnej lub Resopalu na boku korpusu do trzymania pojemnika GN 1/3, może być zdejmowana do celów czyszczenia, wraz z uchwytem na rolkę ręczników papierowych	**575 061**	
Półka wsuwana 	**Półka wsuwana** ze szkła, wsuwana w ramę wielofunkcyjną jako dodatkowe miejsce do odkładania	**573 978**	
Uchwyt do pchania 	**Uchwyt do pchania** do mocowania na boku korpusu	**575 063**	
brak ilustracji	**Instruktaż dot. systemu B.PRO COOK I-flex** Instruktaż techniczny (czyszczenie, wymiana filtra) w zakresie obsługi gotowej do pracy, zainstalowanej stacji B.PRO COOK, termin do uzgodnienia.	**999 125**	Kwota bez rabatu
Płyta eutektyczna 	**Płyta eutektyczna** (–3 C) z tworzywa sztucznego, kompatybilna z GN: 530 x 325 x 30 mm, masa: 4,2 kg	**568 136**	
	Płyta eutektyczna (–12 C) z tworzywa sztucznego, kompatybilna z GN: 530 x 325 x 30 mm, masa: 4,2 kg	**573 332**	
Mata filtrująca z węglem aktywnym 	**Mata filtrująca z węglem aktywnym**	**380 477**	**na życzenie**

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

B.PRO COOK classic

- Obsługuje 2, 3 lub 4 stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK
- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Wysokowydajny system filtracji
- Sterownik elektroniczny z sygnalizatorem wymiany filtra
- Dużo miejsca do odkładania nad modułami filtracyjnymi
- Wolna przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia
- Wersja kół: kółka pełne z tworzywa sztucznego, ø 75 mm, 8 kółek skrętnych, w tym 2 z hamulcami



Ilustr. z akcesoriami

B.PRO COOK classic

Ilustracja	Model	Wymiary szer. x gł. x wys (mm)	Gniazda/moc/ przyłącze elektryczne	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
BC classic 2.1 	**BC classic 2.1** z wyjmowaną półką na urządzenia maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg Obsługuje 2 stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK	Wymiary zewnętrzne: 1544 x 756 x 1362 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Wnęka na urządzenia:: 806 x 648 x 300 mm Przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia: 830 x 648 x 575 mm	2 gniazda z zestykiem ochronnym 230 V 2 gniazda CEE 400 V (maks. 10 kW) Wtyk CEE 16 A 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	**574 400** *(380 235)*	
BC classic 3.1 	**BC classic 3.1** z wyjmowaną półką na urządzenia maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg Obsługuje 3 stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK	Wymiary zewnętrzne: 1949 x 756 x 1362 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Wnęka na urządzenia:: 1211 x 648 x 300 mm Przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia: 1235 x 648 x 575 mm	3 gniazda z zestykiem ochronnym 230 V 3 gniazda CEE 400 V (maks. 20 kW) Wtyk CEE 32 A 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	**574 401** *(380 236)*	
	BC classic 3.1 BHG z wyjmowaną półką na urządzenia, oświetleniem, osłoną higieniczną i relingiem maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg Obsługuje 3 stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK	Wymiary zewnętrzne: 1949 x 756 x 1407 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Wnęka na urządzenia:: 1211 x 648 x 300 mm Przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia: 1235 x 648 x 575 mm		**574 405** *(380 236)*	
	BC classic 3.1 BHG-I z wyjmowaną półką na urządzenia, oświetleniem, osłoną higieniczną, relingiem i filtrem elektrostatycznym ION TEC maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg Obsługuje 3 stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK			**574 406** *(380 236)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

B.PRO COOK classic

- Obsługuje 2, 3 lub 4 stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK
- Smukły pochłaniacz ze stali szlachetnej zapewnia optymalną widoczność i powierzchnię użytkową
- Wysokowydajny system filtracji
- Sterownik elektroniczny z sygnalizatorem wymiany filtra
- Dużo miejsca do odkładania nad modułami filtracyjnymi
- Wolna przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia
- Wersja kół: kółka pełne z tworzywa sztucznego, ø 75 mm, 8 kółek skrętnych, w tym 2 z hamulcami

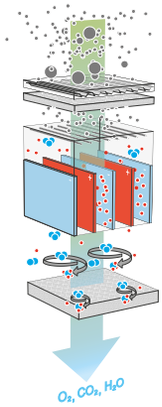


Ilustr. z akcesoriami

B.PRO COOK classic

Ilustracja	Model	Wymiary szer. x gł. x wys (mm)	Gniazda/moc/ przyłącze elektryczne	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
BC classic 4.1 	**BC classic 4.1** z wyjmowaną półką na urządzenia, oświetleniem i osłoną higieniczną maks. obciążenie półki na urządzenia: ok. 150 kg Obsługuje 4 stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK	Wymiary zewnętrzne: 2354 x 756 x 1362 mm Wysokość konstrukcji dolnej: 900 mm Wnęka: 1616 x 648 x 300 mm Przestrzeń użytkowa pod półką na urządzenia: 1640 x 648 x 575 mm	4 gniazda z zestykiem ochronnym 230 V 4 gniazda CEE 400 V (maks. 20 kW) Wtyk CEE 32 A 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	**574 402** *(380 237)*	

Opcjonalne wyposażenie urządzenia BC classic

Ilustracja	Nazwa	Do modeli	Cena w euro bez VAT
ION TEC 	**Filtr elektrostatyczny ION TEC** stosowany w celu poprawy filtracji i redukcji cząsteczek zapachowych i dymu, wydłuża trwałość filtrów z węglem aktywnym	wszystkie urządzenia BC classic	
	Przygotowanie pod system filtracji elektrostatycznej ION TEC BC classic jest przygotowany od strony urządzenia do montażu w razie potrzeby filtra ION TEC.	wszystkie urządzenia BC classic	

Przyłącza elektryczne

Ilustracja	Nazwa	Do modeli	Cena w euro bez VAT
brak ilustracji	**Przyłącze elektryczne** Wtyk CEE 16 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1	**bez dopłaty**
	Wtyk CEE 32 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1	**bez dopłaty**
	Wtyk CEE 63 A, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Opcjonalne wyposażenie urządzenia B.PRO COOK classic

Opcjonalne wyposażenie urządzenia BC classic

Ilustracja	Nazwa		Do modeli	Cena w euro bez VAT
Ilustr. z półką 	**Mobilna podstawa** do wsuwania i wysuwania stołowych urządzeń do gotowania w stacji B.PRO COOK classic w miejsce półki na urządzenia		BC classic 2.1	
			BC classic 3.1	
			BC classic 4.1	
	Półka dolna do wkładania w mobilną podstawę w charakterze dodatkowej powierzchni do odkładania		BC classic 2.1	
			BC classic 3.1	
			BC classic 4.1	
brak ilustracji	**Dodatkowe gniazda wtykowe** 2 gniazda z zestykiem ochronnym 230 V usytuowane w przestrzeni użytkowej pod półką na urządzenia po prawej i lewej stronie		wszystkie urządzenia BC classic	
	**Oświetlenie** za pomocą punktów świetlnych LED (po 4 W), umieszczonych ponad urządzeniami do gotowania	5 punktów świetlnych, 20 W	BC classic 2.1	
		7 punktów świetlnych, 28 W	BC classic 3.1	
		9 punktów świetlnych, 36 W	BC classic 4.1	
	**Osłona higieniczna** ze szkła bezpiecznego (ESG) zamknięta od strony klienta, otwierana w celu oczyszczenia		BC classic 2.1	
			BC classic 3.1	
			BC classic 4.1	**sprzęt standardowy**
	**Reling**, z rurki ze stali szlachetnej, od strony klienta i z obu boków, wysokość 50 mm		BC classic 2.1	
			BC classic 3.1	
			BC classic 4.1	
	**Prowadnica do tac** z rurki ze stali szlachetnej, składana, od strony klienta	Wysokość 885 mm średnica kółek 75 mm, odpowiada normalnej wysokości prowadnic do tac systemu B.PRO BASIC LINE	BC classic 2.1	
			BC classic 3.1	
		lub	BC classic 4.1	
	**Prowadnica do tac**, z resopalu, składana, płyta multipleksowa od strony klienta pokryta laminatem Resopal w kolorach palety „Colours" lub „Woods"	Wysokość 850 mm średnica kółek 75 mm, odpowiada wysokości prowadnic do tac systemu B.PRO MANHATTAN	BC classic 2.1	
			BC classic 3.1	
			BC classic 4.1	
brak ilustracji	**Podstawa** ze stali szlachetnej, wyjmowana, maks. obciążenie: 80 kg		BC classic 2.1	
			BC classic 3.1	
			BC classic 4.1	
	Kółka ze stali szlachetnej, 8 kółek skrętnych, w tym 2 z hamulcem, **ø 125 mm,** Wysokość całkowita zwiększa się o 60 mm, Wysokość konstrukcji dolnej wynosi wówczas 960 mm		wszystkie urządzenia BC classic	
	Regulowane nóżki ze stali szlachetnej		wszystkie urządzenia BC classic	
	Osłony cokołowe ze stali szlachetnej, od strony klienta, możliwość zamawiania tylko w połączeniu z regulowanymi nóżkami		BC classic 2.1	
			BC classic 3.1	
			BC classic 4.1	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do urządzenia B.PRO COOK classic

Akcesoria

Ilustracja	Nazwa	Do modeli	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
Ilustr. z półką 	**Mobilna podstawa** do wsuwania i wysuwania stołowych urządzeń do gotowania w stacji B.PRO COOK classic	BC classic 2.1	**574 309**	
		BC classic 3.1	**574 310**	
		BC classic 4.1	**574 311**	
	Półka dolna do wkładania w mobilną podstawę w charakterze dodatkowej powierzchni do odkładania	BC classic 2.1	**574 379**	
		BC classic 3.1	**574 380**	
		BC classic 4.1	**574 381**	
Ilustr. z akcesoriami 	**Rama wielofunkcyjna z uchwytem** ze stali szlachetnej do mocowania po stronie obsługi na modułach filtracyjnych, do zamocowania pojemnika GN 1/3, lub jego podziału, wraz z uchwytem na rolkę ręcznika papierowego	wszystkie urządzenia BC classic	**573 977**	
	**Półka wsuwana** ze szkła do wsuwania w ramę wielofunkcyjną w charakterze dodatkowej powierzchni do odkładania	Rama wielofunkcyjna	**573 978**	
	**Wózek transportowy BC ROL 6x4** do wsuwania urządzenia BLANCOTHERM 420 w wolną przestrzeń użytkową, kółka z tworzywa sztucznego, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, ø 50 mm Nośność: ok. 100 kg	wszystkie urządzenia BC classic	**573 570**	
	**BLT 420 KBRUH** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM wykonany z tworzywa sztucznego, podgrzewany konwekcyjnie, z cyfrowym, precyzyjnym regulatorem temperatury wewnętrznej w zakresie +40 do +85°C, z drzwiami uchylnymi, pojemność: 2x GN 1/1-150 lub ich podziały, 11 par prowadnic rowkowych, odstęp 31 mm Więcej tworzyw sztucznych B.PROTHERM można znaleźć od strony 30	Kolor okuć: szary niebieski czerwony zielony żółty	 **573 516** **574 575** **574 576** **574 577** **574 578** *(380 904)*	
Ilustr. z akcesoriami 	**Zestaw prowadnic** Złożony z dwóch prowadnic do mocowania GN 1/1, do zamocowania w dolnej części półki na urządzenia	wszystkie urządzenia BC classic	**573 979**	
brak ilustracji	**Instruktaż dot. systemu B.PRO COOK classic** Instruktaż techniczny (czyszczenie, wymiana filtra) w zakresie obsługi gotowej do pracy, zainstalowanej stacji systemu gotowania w obecności klienta B.PRO COOK classic oraz stołowych urządzeń do gotowania systemu B.PRO COOK. Termin do uzgodnienia.	wszystkie urządzenia BC classic	**999 125**	Kwota bez rabatu

Materiały eksploatacyjne/części zamienne (sprzedawane przez dział serwisu firmy B.PRO)

	**Maty filtracyjne z włókniny** 1 opakowanie zbiorcze = 25 szt.		**107 213**	**na życzenie**
	**Maty filtrujące z węglem aktywnym** 1 zestaw (1 zestaw = 2 szt.)		**134 046**	**na życzenie**

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Okładzina urządzenia B.PRO COOK classic

- Do późniejszego montażu
- Możliwa jest również bezpośrednia konfiguracja wraz z urządzeniem BC classic
- Kolory B.PRO (patrz strona 143)

Okładzina urządzenia BC classic (również do późniejszego montażu)

Ilustracja	Nazwa		Do modeli	Nr art.	Cena w euro bez VAT
	**3-stronna okładzina**	po stronie klienta i na bokach **lakierowana proszkowo**, części po stronie klienta i na bokach można konfigurować w dowolnych kolorach	BC classic 2.1	**380 086**	
			BC classic 3.1	**380 087**	
			BC classic 4.1	**380 088**	
		pokrycie od strony klienta **laminatem Resopal** (kolory/dekory Resopal: w paletach „Colours", „Woods"), boki lakierowane proszkowo	BC classic 2.1	**380 089**	
			BC classic 3.1	**380 090**	
			BC classic 4.1	**380 091**	
		Dekory: w paletach „Colours", „Woods"	BC classic 2.1	**380 096**	
			BC classic 3.1	**380 097**	
			BC classic 4.1	**380 098**	
	**Okładzina wsporników** lakierowana proszkowo, zestaw składający się z części na lewą i na prawą stronę wraz z elementami do montażu na kanałach wyciągowych		wszystkie urządzenia BC classic	**380 794**	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do urządzenia B.PRO COOK classic



- Aktywne chłodzenie obiegowe regulowane w zakresie –2°C do +8°C (w temperaturze otoczenia +43°C i wilgotności względnej 40%)
- Gotowe do podłączenia do gniazda urządzenia chłodniczego (możliwe jest podłączenie wtyczki specyficznej dla danego kraju)
- Obudowa parownika wykonana ze stali szlachetnej, parownik lamelowy wraz z rurami i żebrami całkowicie pokryty tworzywem sztucznym, dzięki czemu jest odporny na korozję i bezwonny
- Czynnik chłodniczy R 134 a, bezfreonowy
- Wersja kółek: ø 50 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem

Chłodziarka podblatowa do BC classic 3.1, BC classic 4.1

Ilustracja	Model	Wymiary szer. x gł. x wys (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.	Cena w euro bez VAT
BC UCT 2D 	**BC UCT 2D** **Chłodziarka podblatowa z 2 drzwiami skrzydłowymi** 2 drzwi o podwójnych ściankach, wypełnienie z pianki termoizolacyjnej, uchylne z magnetyczną ramą uszczelniającą, w każdej przegrodzie 2 pary prowadnic o regulowanej wysokości do wsuwania pojemników Gastronorm GN 1/1	1192 x 650 x 567 mm	220 – 240 V 1N PE 50 – 60 Hz 0,32 kW	**575 219**	
BC UCT 4E 	**BC UCT 4E** **Chłodziarka podblatowa, z 4 całkowicie wysuwanymi szufladami** 2 całkowicie wysuwane szuflady z każdej strony, wypełnienie z pianki termoizolacyjnej, z magnetyczną ramą uszczelniającą, do pojemników Gastronorm GN 1/1 lub podziałem użytecznym za pomocą listw poprzecznych i wzdłużnych, maksymalna głębokość GN wynosi 100 mm	1192 x 650 x 567 mm	220 – 240 V 1N PE 50 – 60 Hz 0,32 kW	**575 220**	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK



- Gładka powierzchnia z Ceranu
- Sterowany mikroprocesorem wysokowydajny generator indukcyjny produkcji firmy E.G.O.
- Pokrętło stopniowej regulacji mocy, kontrolka sygnalizacji stanu urządzenia i kodów błędów w razie wystąpienia usterek
- Wysoka sprawność
- Filtr powietrza w dnie urządzenia
- Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości, kabel sieciowy (1,5 m)

Płyta indukcyjna

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.	Cena w euro bez VAT
BC IH 3500 	**BC IH 3500** **Płyta indukcyjna,** automatyczny system rozpoznawania garnka od ø 120 mm	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm Strefa gotowania: ø 220 mm Masa: 19 kg	220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 3,5 kW	**574 197**	
BC IH 5000 	**BC IH 5000** **Płyta indukcyjna,** automatyczny system rozpoznawania garnka od ø 120 mm	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm Strefa gotowania: ø 220 mm Masa: 19 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 5,0 kW	**574 198**	
BC IH 2Z 5000 	**BC IH 2Z 5000** **2-strefowa płyta indukcyjna,** 2 oddzielne, niezależnie regulowane strefy grzewcze (2 cewki ø 220 mm każda), automatyczny system rozpoznawania garnka od ø 120 mm	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm 2 strefy gotowania: każda ø 220 mm Masa: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 2 x 2,5 kW (5,0 kW)	**574 199**	
BC SIH 5000 	**BC SIH 5000** **Pełnopowierzchniowa płyta indukcyjna,** 1 prostokątna strefa gotowania (1 strefa grzewcza 447 x 220 mm), automatyczny system rozpoznawania garnka od ø 120 mm	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm Strefa gotowania: 447 x 220 mm Masa: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 5,0 kW (2 x 2,5 kW)	**574 200**	

Wok indukcyjny

BC IW 3500 	**BC IW 3500** **Wok indukcyjny**	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Kuweta: ø 300 mm Masa: 18 kg	220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 3,5 kW	**574 201**	
BC IW 5000 	**BC IW 5000** **Wok indukcyjny**	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Kuweta: ø 300 mm Masa: 18 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 5,0 kW	**574 202**	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK



- Powierzchnia grillowa o grubości 15 mm z zaokrąglonymi narożnikami, bezszwowo spawana dookoła celem zapewnienia optymalnej higieny i równomiernego, rozprowadzania ciepła po całej powierzchni przez rurowe elementy grzejne
- Nieogrzewana strefa martwa (70 mm) po stronie obsługi
- Bezstopniowa regulacja temperatury za pomocą pokręteł
- Kontrolki do sygnalizacji stanu urządzenia i fazy nagrzewania
- Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości, kabel sieciowy (1,5 m)

Płyta grillowa

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.	Cena w euro bez VAT
BC GF 3500 	**BC GF 3500** **Płyta grillowa, gładka** z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajna od +80 do +250°C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm w tym podgrzewana 435 x 304 mm Masa: 34 kg	220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 3,5 kW	**574 203**	
BC GF 4200 	**BC GF 4200** **Płyta grillowa, gładka** z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajna od +80 do +250°C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm w tym podgrzewana 435 x 304 mm Masa: 34 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,2 kW	**574 204**	
BC GF 8400 	**BC GF 8400** **Płyta grillowa, gładka** z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajna od +80 do +250°C, 2 oddzielne, regulowane strefy grzewcze	Wymiary zewnętrzne: 620 x 800 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 704 mm w tym podgrzewana 435 x 704 mm Masa: 69 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 8,4 kW (2 x 4,2 kW na każdą strefę grzewczą)	**574 205**	
BC GR 3500 	**BC GR 3500** **Płyta grillowa, ryflowana** z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajna od +80 do +250°C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm w tym podgrzewana 435 x 304 mm Masa: 31 kg	220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 3,5 kW	**574 206**	
BC GR 4200 	**BC GR 4200** **Płyta grillowa, ryflowana** z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajna od +80 do +250°C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm w tym podgrzewana 435 x 304 mm Masa: 31 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,2 kW	**574 207**	

Grill głęboki

BC DG 4200 	**BC DG 4200** **Grill głęboki** z korkiem spustowym tłuszczu, bardzo wydajna od +80 do +250°C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 506 x 304 mm Pojemność: 7 l Głębokość misy: 65 mm Masa: 33 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,2 kW	**574 208**	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK

- Bezstopniowa regulacja temperatury za pomocą pokręteł
- Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości
- Kabel sieciowy (1,5 m)



Płyta Ceran®

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.	Cena w euro bez VAT
BC CH 4300 	**BC CH 4300** **Płyta Ceran®** Kontrolki do sygnalizacji trybu pracy	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 564 x 339 mm Strefa gotowania: ø 170 mm i ø 230 mm Masa: 12 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,3 kW	**574 209**	

Urządzenie do gotowania makaronu

BC PC 4800 (Ilustr. z akcesoriami) 	**BC PC 4800** **Urządzenie do gotowania makaronu** Głęboka komora do wkładania pojemników Gastronorm GN lub koszy do makaronu o głębokości do 150 mm, Kontrolka do sygnalizacji stanu urządzenia i fazy nagrzewania	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 509 x 304 mm Pojemność: 20 l Masa: 14 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 4,8 kW	**574 210**	
	**Zestaw koszy do makaronu** Kosze z izolowanymi uchwytami i wkładaną ramą	6 koszy: ok. GN 1/6-100		**574 254**	
	**Zestaw koszy do makaronu** Kosze z izolowanymi uchwytami i wkładaną ramą	2 kosze: ok. GN 1/3-100 oraz 2 kosze: ok. GN 1/6-100		**574 255**	
	**Wkład do gotowania Gastronorm G-KEN G 1/1-95** perforowany, ze składanymi uchwytami	Więcej wkładów do gotowania GN można znaleźć na stronie 28		**550 971**	
	**Pokrywa z zagłębionym uchwytem GD 1/1** do przykrywania			**550 658**	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK



- Bezstopniowa regulacja temperatury za pomocą pokręteł
- Kontrolki do sygnalizacji stanu urządzenia i fazy nagrzewania
- Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości, kabel sieciowy (1,5 m)

Frytownica

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.	Cena w euro bez VAT
BC DF 5000 (Ilustr. z akcesoriami) 	**BC DF 5000** **Frytownica** komora głęboko tłoczona bez szwów, strefa zimna na dnie komory, wychylany, położony wewnątrz element grzewczy, wraz z pokrywą zbiornika frytownicy	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 346 x 238 mm Pojemność: min. 5 l, maks. 6,5 l Masa: 16 kg	400 V 3N PE 16 A 50 – 60 Hz 5,0 kW	**574 211**	
	**Zestaw koszy do frytownicy** (2 szt.) z izolowanymi uchwytami	każdy 260 x 95 x 110 mm		**574 258**	
	**Kosz do frytownicy** z izolowanym uchwytem	260 x 220 x 110 mm		**574 259**	

Bemar

BC BM 700 	**BC BM 700** **Bemar** komora głęboko tłoczona bez szwów, odpowiedni do pojemników i pokryw GN ze stali szlachetnej, podgrzewany w zakresie temperatur od +45 do +95°C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 509 x 304 mm Pojemność: max. 1 x GN 1/1-150 Masa: 15,5 kg	220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 0,7 kW	**574 212**	

Płyta grzewcza

BC HP 700 	**BC HP 700** **Płyta grzewcza** Płyta grzewcza z odseparowaną termicznie powierzchnią podgrzewania, powlekana silikonem, powierzchnia do utrzymywania w stanie ciepłym ze stali chromowo-niklowej 18/10, zakres temperatur: +55 do +120 °C	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Powierzchnia użytkowa: 565 x 340 mm Masa: 18 kg	220 – 240 V 1N PE 16 A 50 – 60 Hz 0,7 kW	**574 213**	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Stołowe urządzenia do gotowania B.PRO COOK

• Nóżki obrotowe o regulowanej wysokości



Element wielofunkcyjny

Ilustracja	Model	Wymiary Dł. x szer. x wys. (mm)	Moc/ przyłącze elektryczne	Nr art.	Cena w euro bez VAT
BC ME 	**BC ME** **Element wielofunkcyjny**	Wymiary zewnętrzne: 620 x 400 x 240 mm Pojemność: Część górna: maks. GN 1/1-150 (zależnie od głębokości pojemnika pod spodem) Część dolna: maks. GN 1/1-100 (wtedy górna maks. GN 1/1-65) Masa: 7 kg		**573 458**	

Akcesoria stołowych urządzeń do gotowania systemu B.PRO COOK

Akcesoria

Ilustracja	Nazwa		Do modelu	Nr art.	Cena w euro bez VAT
	**Skrobak do płyt z Ceranu®**		Do płyty indukcyjnej BC IH, płyta Ceran® BC CH	**568 489**	
	**Wok z okrągłym dnem** ze stali szlachetnej, ø 360 mm, pojemność maks. 5,5 l, masa 1,2 kg		Do woka indukcyjnego BC IW	**573 513**	
	**Zestaw koszy do makaronu** Kosze z izolowanymi uchwytami i wkładaną ramą	6 koszy: ok. GN 1/6-100	Do urządzenia do gotowania makaronu BC PC	**574 254**	
		2 kosze: ok. GN 1/3-100 oraz 2 kosze: ok. GN 1/6-100		**574 255**	
	**Wkład do gotowania Gastronorm G-KEN G 1/1-95** perforowany, ze składanymi uchwytami		Do urządzenia do gotowania makaronu BC PC	**550 971**	
	**Pokrywa z zagłębionym uchwytem GD 1/1** do przykrywania		Do urządzenia do gotowania makaronu BC PC	**550 658**	
	**Skrobak do grilla, gładki**		Do opiekacza grillowego BC DG, do płyty grillowej BC GF, gładkiej	**573 252**	
brak ilustracji	**Skrobak do grilla, ryflowany**		Do płyty grillowej BC GR, ryflowanej	**574 306**	
	**Osłona przed pryskaniem**		Do płyty grillowej BC GF, BC GR (za wyjątkiem BC GF 8400)	**574 256**	
			Do płyty grillowej BC GF 8400	**574 257**	
brak ilustracji	**Środek antyadhezyjny B.PRO COOK classic** 500 ml, pielęgnuje i chroni powierzchnię grilla oraz uniemożliwia przywieranie do niej produktów		Do płyt i opiekaczy grillowych	**574 302**	
	**Zestaw koszy do frytownicy** (2 szt.), z izolowanymi uchwytami każdy 260 x 95 x 110 mm (dł. x szer. x wys.)		Do frytownicy BC DF	**574 258**	
	**Kosz do frytownicy** z izolowanym uchwytem 260 x 220 x 110 mm (dł. x szer. x wys.)		Do frytownicy BC DF	**574 259**	
	**Listwa maskująca** ze stali chromowo-niklowej 18/10 do zakrywania szczeliny między dwoma stołowymi urządzeniami do gotowania systemu B.PRO COOK		Do wszystkich modeli	**574 298**	

Modele wyróżnione podkreśleniem, są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).



BASIC LINE

Uniwersalny ciąg wydawczy

MODUŁY B.PRO BASIC LINE – PRZEGLĄD



Bufet ciepły



Bufet zimny z aktywnym chłodzeniem kontaktowym



Bufet zimny z aktywnym chłodzeniem cyrkulacyjnym



Bufet neutralny



Stacja do zup



Stanowisko kasowe



Moduł dla urządzeń jezdnych



Moduł pomocniczy



Narożnik wewnętrzny



Narożnik zewnętrzny



Wbudowana witryna chłodnicza

Ciąg wydawczy B.PRO BASIC LINE

Przegląd wyposażenia i opcji	174
Bufet ciepły	176
Bufet zimny z aktywnym chłodzeniem kontaktowym	180
Bufet zimny z aktywnym chłodzeniem cyrkulacyjnym	184
Bufet neutralny	188
Bufet neutralny, szerokość do wyboru	192
Stacja do zup	194
Stanowisko kasowe	198
Moduł dla urządzeń jezdnych, szerokość do wyboru	200
Moduł pomocniczy, szerokość do wyboru	202
Narożnik wewnętrzny, kąt do wyboru	204
Narożnik zewnętrzny, kąt do wyboru	206
Witryna wbudowana, chłodzona	208

Ułatwienie:
Konfigurator modułów B.PRO BASIC LINE:
https://configurator.bpro-solutions.com

BASIC LINE wyznaje prostą zasadę: perfekcyjna prezentacja potraw na każdy gust i każdą kieszeń.

Warianty wyposażenia Smart, Emotion, Design i Kids, które cechują się przejrzystym układem i wyjątkową funkcjonalnością, zapewniają użytkownikom pełną swobodę działania niezależnie od celu, otoczenia bądź wielkości budżetu inwestycyjnego. Jego moduły spełniają bardzo różnorodne zadania, m.in. jako: bufety ciepłe, zimne i neutralne, moduły pomocnicze, moduły narożne, stanowiska kasowe, stacje do zup i różnego rodzaju witryny.

Ciąg wydawczy B.PRO BASIC LINE Jeszcze bardziej elastyczny i modułowy. Perfekcyjna kombinacja formy z funkcjonalnością.



B.PRO COLOURS

NEUTRAL COLOURS

- czarny
- szary ciemny
- szary jasny
- biały

LIVING COLOURS

- żółty
- czerwony ciemny
- turkusowy
- niebieski

FRESH COLOURS

- czerwony jasny
- miętowy
- zielony
- limonkowy

SMART



Wariant wyposażenia B.PRO BASIC LINE Smart:
Programowa efektywność i funkcjonalność wybijają się na pierwszy plan.

Wyposażenie standardowe:
- Mobilny bufet z korpusem w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)
- Blat ze stali nierdzewnej
- Opcja – przyłącze 230 V
- Standardowa nadstawka ze stali nierdzewnej do bufetu ciepłego i zimnego
- Osłona higieniczna z bezpiecznego szkła hartowanego do bufetu ciepłego i zimnego, usytuowana od strony klienta
- 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem

EMOTION



Warianty wyposażenia B.PRO BASIC LINE Emotion –
im więcej kolorów, tym lepsze jedzenie. Widok kolorowych osłon urozmaica szarą codzienność.

Wyposażenie standardowe:
- Mobilny bufet z korpusem w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)
- Blat ze stali nierdzewnej
- Opcja – przyłącze 230 V
- Standardowa nadstawka ze stali nierdzewnej do bufetu ciepłego i zimnego
- Osłona higieniczna z bezpiecznego szkła hartowanego do bufetu ciepłego i zimnego, usytuowana od strony klienta
- 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcam
- \+ Okładzina przednia w jednym z 12 kolorów palety B.PRO
- \+ Prowadnica do tac ze stali nierdzewnej od strony klienta, rurka okrągła

DESIGN



Wariant wyposażenia B.PRO BASIC LINE Design: najlepszy. Oferuje maksymalną wszechstronność i wyjątkowy sposób prezentacji potraw.

Wyposażenie standardowe:
- Mobilny bufet z korpusem w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)
- Blat ze stali nierdzewnej
- Opcja – przyłącze 230 V
- 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcam
- \+ Nadstawka Highline ze stali nierdzewnej do bufetu ciepłego i zimnego
- \+ Osłona higieniczna z bezpiecznego szkła hartowanego do bufetu ciepłego i zimnego, usytuowana od strony klienta
- \+ Okładzina przednia z laminatu Resopal od strony klienta (do wyboru ponad 180 dekorów)
- \+ Prowadnica do tac z laminatu Resopal od strony klienta, do bufetu ciepłego i zimnego



KIDS

Dostosowanie do potrzeb dzieci: wariant wyposażenia BASIC LINE Kids, jak również wszystkie pozostałe warianty wyposażenia systemu B.PRO BASIC LINE posiadające prowadnicę do tac usytuowaną na mniejszej wysokości, są przeznaczone do stosowania w placówkach zajmujących się żywieniem dzieci i młodzieży.

Zarówno w stołówce szkolnej, jak i rodzinnej restauracji: wydawanie potraw dzieciom wiąże się nierozłącznie z dostosowaniem sposobu prezentacji potraw do dziecięcego wzrostu.

Dlatego też nowa seria BASIC LINE Kids oferuje niższe moduły o wysokości wydawania potraw 750 mm dla dzieci od przedszkola do szkoły podstawowej.

Moduły systemu BASIC LINE Kids są dostępne jako
- bufet ciepły
- bufet zimny z aktywnym chłodzeniem kontaktowym
- bufet zimny z aktywnym chłodzeniem cyrkulacyjnym
- bufet neutralny





Można szybko odnaleźć: tym symbolem oznaczyliśmy wszystkie moduły, które nadają się do gastronomii dla dzieci.

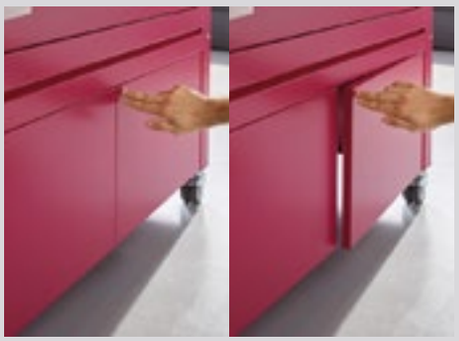
B.PRO BASIC LINE module w szczegółach



Nadstawka Highline
Elegancka nadstawka Highline, pokazana tutaj z osłoną higieniczną od strony klienta i obsługi, oferuje większą powierzchnię do odstawiania i jeszcze lepszą widoczność. Większa wysokość przelotowa sprawia, że wymiana pojemników GN jest jeszcze łatwiejsza, a jedzenie jest jeszcze lepiej widoczne.



Panel obsługi
Włącznik/wyłącznik i regulator temperatury są rozmieszczone w przejrzysty sposób i można je indywidualnie przełączać. Energooszczędne oświetlenie LED pozwala zaprezentować potrawy w odpowiednim ciepłym lub zimnym świetle. W razie potrzeby elementy sterujące można ukryć za opcjonalną osłoną przełączników.



Blat z drzwiczkami uchylnym od strony obsługi
Kryje się tu mnóstwo miejsca do przechowywania: wystarczy lekko nacisnąć na drzwi, aby się otworzyły. Przestrzeni do przechowywania można używać z półką dolną lub bez niej. Dostęp do bemarów od spodu jest bardzo łatwy i ich opróżnianie odbywa się bardzo szybko.



Połączenie modułów w linii
Łączniki modułów można łatwo dołączyć do poszczególnych modułów w dowolnym momencie, także później. Osłona szczeliny między modułami ma taki sam kolor jak korpus. W ten sposób zarówno moduły mobilne, jak i moduły na regulowanych nóżkach można połączyć w sposób nienaganny wizualnie.



Prowadnice do tac i talerzy oraz półki do odstawiania
Dzięki prefabrykowanym otworom składane prowadnice do tac i talerzy można zamocować zarówno od strony klienta, jak i obsługi, także później jako doposażenie. Niższe otwory są przeznaczone do montażu prowadnic i półek na niższej wysokości dla cateringu dla dzieci.



Moduły o wielkościach do wyboru
Bufety neutralne, moduły pomocnicze można zamawiać w różnych szerokościach. Kąty modułów narożnych można dowolnie dobierać. Zapewnia to większą swobodę w planowaniu układów stosując nie tylko kąty proste. Można znaleźć rozwiązanie dopasowane do wymogów i konkretnej przestrzeni.

Wyposażenie i opcje B.PRO BASIC LINE

Kolor korpusu



Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w 12 kolorach B.PRO

Okładzina przednia



Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w 12 kolorach B.PRO

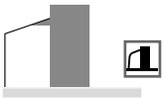


Płyta wiórowa, pokryta laminatem Resopal w ponad 180 dekorach Resopal „Colours” lub „Woods”

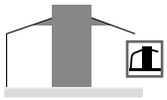
Nadstawka standardowa



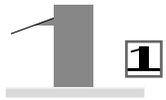
Osłona higieniczna standardowa



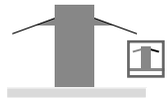
Sięgająca do blatu od strony klienta



Sięgająca do blatu od strony klienta, otwarta od strony obsługi



Otwarta od strony klienta, wysokość przelotowa 280 mm



Otwarta od strony klienta i obsługi, wysokość przelotowa 280 mm

Nadstawka Highline



Osłona higieniczna Highline



Sięgająca do blatu od strony klienta



Sięgająca do blatu od strony klienta, otwarta od strony obsługi



Otwarta od strony klienta, wysokość przelotowa 395 mm



Otwarta od strony klienta i obsługi, przelotowa 395 mm

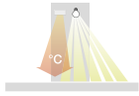
Oświetlenie LED/promiennik grzewczy



Punkty świetlne LED, uchylne, 4 W każdy



Indywidualnie przełączane promienniki ceramiczne, 200 W każdy



Punkty świetlne LED i promienniki ceramiczne

Prowadzenie kabla



Prowadzenie kabla w górę: z zasilaniem doprowadzanym od sufitu, z możliwością zamocowania rurki osłonowej ze stali nierdzewnej w nadstawce.

Blat przełączników



Do osłony przełączników i elementów obsługi, lakierowana proszkowo w kolorze korpusu

Półka dolna



Stal nierdzewna, np. do wstawienia B.PROTHERM BPT 420 K/KBUH/KBRUH w bufetach ciepłych i neutralnych

Podgrzewana podstawa



Z 2 drzwiami uchylnymi, zakres temperatur: +30 °C do 85 °C, pojemność: 2 x 6 GN 1/1, maks. głębokość: 55 mm (w razie potrzeby moduł będzie zasilany napięciem 400 V).

Dodatkowe gniazda wtykowe



2 gniazda 230 V każde (w razie potrzeby moduł dostarczany z przyłączem 400 V), możliwe różne warianty montażu w podstawie i panelach bocznych

Ruszty wkładane



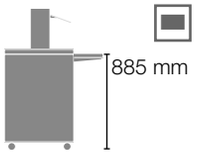
Stal nierdzewna, do chłodzenia napojów butelkowanych w SK/UK

Blokada zabezpieczająca

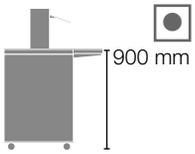


Do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.

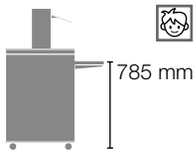
Wysokości wydawania potraw



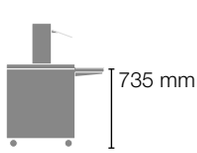
Prowadnica do tac



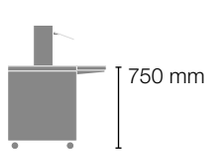
Prowadnica do talerzy równo z blatem



Prowadnica do tac o zmniejszonej wysokości dla cateringu dla dzieci

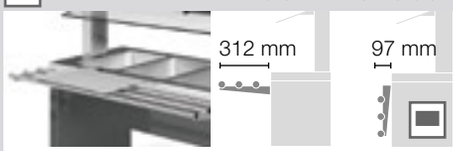


Niski moduł dla cateringu dla dzieci, z prowadnicą do tac

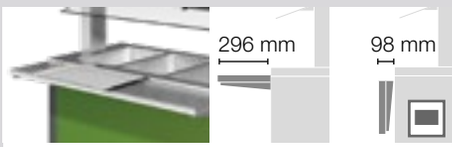


Niski moduł dla cateringu dla dzieci, z prowadnicą do talerzy równo z blatem

Prowadnice do tac (wymiar w pozycji podniesionej/opuszczonej, głębokość korpusu 678 mm bez prowadnicy)



Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana



Stal nierdzewna, gładka, element składany, powierzchnia do odstawiania 280 mm



Płyta wiórowa pokryta laminatem Resopal, składana, powierzchnia do odstawiania 280 mm

Prowadnice do talerzy (wymiar w pozycji podniesionej/opuszczonej, głębokość korpusu 678 mm bez prowadnicy)

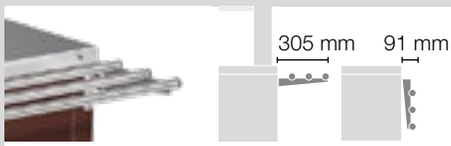


Stal nierdzewna, gładka, element składany, powierzchnia do odstawiania 200 mm

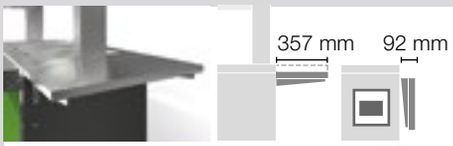


Płyta wiórowa pokryta laminatem Resopal, składana, powierzchnia do odstawiania 200 mm

Półki na bokach



Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana



Stal nierdzewna, gładka, element składany, powierzchnia do odstawiania 340 mm



Resopal, element składany, powierzchnia do odstawiania 340 mm

Ustawianie



4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem, ø 75 mm

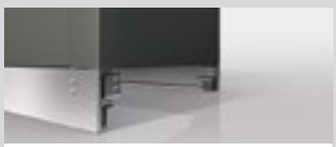


4 kółka skrętne ze stali nierdzewnej, w tym 2 z hamulcem, ø 125 mm, wysokość całkowita zwiększa się o 60 mm, wysokość podstawy wynosi wówczas 960/810 mm



Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

Cokół



Ze stali nierdzewnej, do przykręcania na regulowanych nóżkach, możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami

Łączniki modułów



Zestaw złożony z elementów montażowych przeznaczonych do łączenia dwóch modułów

B.PRO BASIC LINE W-3 – bufet ciepły 3 x GN 1/1

- Blat ze stali nierdzewnej z 3 wspawanymi bezszwowo bemarami z centralnymi zaworami spustowymi
- Bemary mogą być grzane indywidualnie na mokro lub sucho
- Pojemność: 3 x GN 1/1, maks. głębokość: 200 mm
- Zakres temperatur w komorach: +30 °C do +95 °C
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne, okładzina przednia) lakierowany proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)
- Jeśli ze względu na wybór wyposażenia opcjonalnego (np. podgrzewana podstawa, dodatkowe gniazda wtykowe) przekroczony zostanie maksymalny pobór mocy dla 230 V, moduł wyposażony zostanie w przyłącze 400 V.



BASIC LINE W-3,
wariant wyposażenia Emotion

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys. (mm)	Zasilanie/ przył. elektr.	Masa[1] (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE W-3 Smart Kolor korpusu – szary ciemny, Nadstawka standardowa, osłona higieniczna, od strony klienta przelotowa	1255 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	85 kg	**381 877**	
B.PRO BASIC LINE W-3 Emotion jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo, prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	1255 x 690 x 1305 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	95 kg		
B.PRO BASIC LINE W-3 Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta, Nadstawka Highline, osłona higieniczna, od strony klienta przelotowa	1255 x 690 x 1305 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	105 kg		
B.PRO BASIC LINE W-3 Kids Moduł podstawowy niski, dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci, kolor korpusu – szary ciemny	1255 x 690 x 750 mm	zależnie od wyposażenia		**381 897**	

Wyposażenie standardowe i opcjonalne			Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	○	○	
Okładzina przednia (brak osłony od strony obsługi w przypadku podgrzewanej podstawy)	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	od strony klienta	–	◎	–	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	○	–	○	
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta	–	–	◎	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	–	○	○	
Nadstawka	ze stali nierdzewnej	Nadstawka standardowa	◎	◎	–	○	
		Nadstawka Highline	–	①	◎	○	○ ①
Osłona higieniczna (Standardowa osłona higieniczna zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	z bezpiecznego szkła hartowanego	od strony klienta sięgająca do blatu	①	①	①	○	○ ①
		od strony klienta, przelotowa	◎	◎	◎	○	
		od strony obsługi, przelotowa	○	○	○	○	
Oświetlenie LED/ promiennik grzewczy	Punkty świetlne LED, 4 W każdy, promiennik grzewczy, 200 W każdy, pobór mocy +0,6 kW	z oświetleniem LED (3 punkty świetlne)	○	○	○	○	
		z promiennikami grzewczymi (3 promienniki)	○	○	○	○	
		z oświetleniem LED (4) i promiennikami grzewczymi (3)	○	○	○	○	

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Prowadnica do tac (Standardowa prowadnica do tac zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	○	◎	◐	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	○	○	① bez dopłaty
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	◐	–	◐ po
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	–	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	–	–	◎	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	① bez dopłaty
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)	–	–	①	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	–	–	○	–	
Wyposażenie dodatkowe								
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	–	–	◐	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	◐ po
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	○	○	po
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	○	○	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	–	○	
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	–	–	○	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	–	–	○	○	
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	–	–	○	–	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.			○	○	○	◎	po
Osłona przełączników	do osłony przełączników i elementów obsługi			–	○	○	○	
Podgrzewana podstawa	z 2 drzwiami uchylnymi, zakres temperatur: +30 °C do +85 °C, pobór mocy +0,5 kW			○	○	○	–	
	Cyfrowy wskaźnik temperatury do podgrzewanej podstawy, może być zamówiony tylko razem z podgrzewaną podstawą			○	○	○	–	
Dodatkowe gniazda 230 V	2 gniazda w podstawie po prawej stronie			○	○	○	○	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po lewej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w boku po lewej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/			○	○	○	○	
Prowadzenie kabla w górę	z zasilaniem doprowadzanym od sufitu			○	○	○	○	
Półka dolna	ze stali nierdzewnej, np. do wstawienia B.PROTHERM 420 KBUH/KBRUH			–	○	○	○	
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami			○	○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem			○	○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej			–	○	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			–	○	○	○	
	od strony obsługi			–	○	○	○	
	od boku, część lewa			–	○	○	○	
	od boku, część prawa			–	○	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

🧒 Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[1] Dane dotyczące masy i wyposażenia standardowego. Rzeczywista masa zależy od wybranych opcji.

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
◐ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE W-4 – bufet ciepły 4 x GN 1/1

- Blat ze stali nierdzewnej z 4 wspawanymi bezszwowo bemarami z centralnymi zaworami spustowymi
- Bemary mogą być grzane indywidualnie na mokro lub sucho
- Pojemność: 4 x GN 1/1, maks. głębokość: 200 mm
- Zakres temperatur w komorach: +30 °C do +95 °C
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne i okładzina przednia) lakierowany proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)
- Jeśli ze względu na wybór wyposażenia opcjonalnego (np. podgrzewana podstawa, dodatkowe gniazda wtykowe) przekroczony zostanie maksymalny pobór mocy dla 230 V, moduł wyposażony zostanie w przyłącze 400 V.



BASIC LINE W-4,
wariant wyposażenia Design

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys (mm)	Zasilanie/ przył. elektr.	Masa[1] (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE W-4 Smart Kolor korpusu – szary ciemny, nadstawka standardowa, osłona higieniczna, od strony klienta przelotowa	1595 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	110 kg	**381 878**	
B.PRO BASIC LINE W-4 Emotion jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo, prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	1595 x 690 x 1305 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	120 kg		
B.PRO BASIC LINE W-4 Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta, nadstawka Highline, osłona higieniczna, od strony klienta przelotowa	1595 x 690 x 1305 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	130 kg		
B.PRO BASIC LINE W-4 Kids Moduł podstawowy niski, dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci, kolor korpusu – szary ciemny	1595 x 690 x 750 mm	zależnie od wyposażenia		**381 898**	

Wyposażenie standardowe i opcjonalne			Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	○	○	
Okładzina przednia (brak osłony od strony obsługi w przypadku podgrzewanej podstawy)	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	od strony klienta	–	◎	–	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	○	–	○	
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta	–	–	◎	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	–	○	○	
Nadstawka	ze stali nierdzewnej	Nadstawka standardowa	◎	◎	–	○	
		Nadstawka Highline	–	①	◎	○	○ ①
Osłona higieniczna (Standardowa osłona higieniczna zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	z bezpiecznego szkła hartowanego	od strony klienta sięgająca do blatu	①	①	①	○	○ ①
		od strony klienta, przelotowa	◎	◎	◎	○	
		od strony obsługi, przelotowa	○	○	○	○	
Oświetlenie LED/ promiennik grzewczy	Punkty świetlne LED, 4 W każdy, promiennik grzewczy, 200 W każdy, pobór mocy +0,8 kW	z oświetleniem LED (4 punkty świetlne)	○	○	○	○	
		z promiennikami grzewczymi (4 promienniki)	○	○	○	○	
		z oświetleniem LED (5) i promiennikami grzewczymi (4)	○	○	○	○	

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Prowadnica do tac (Standardowa prowadnica do tac zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	○	◎	◐	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	○	○	① bez dopłaty
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	◐	–	◐ po
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	–	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	–	–	◎	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	① bez dopłaty
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)	–	–	①	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	–	–	○	–	
Wyposażenie dodatkowe								
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	–	–	◐	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	◐ po
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	○	○	po
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	○	○	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	–	○	
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	–	–	○	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	–	–	○	○	
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	–	–	○	–	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.			○	○	○	◎	po
Osłona przełączników	do osłony przełączników i elementów obsługi			–	○	○	○	
Podgrzewana podstawa	z 2 drzwiami uchylnymi, zakres temperatur: +30 °C do +85 °C, pobór mocy +0,5 kW			○	○	○	–	
	Cyfrowy wskaźnik temperatury do podgrzewanej podstawy, może być zamówiony tylko razem z podgrzewaną podstawą			○	○	○	–	
Dodatkowe gniazda 230 V	2 gniazda w podstawie po prawej stronie			○	○	○	○	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po lewej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w boku po lewej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/			○	○	○	○	
Prowadzenie kabla w górę	z zasilaniem doprowadzanym od sufitu			○	○	○	○	
Półka dolna ze stali nierdzewnej	np. do wstawienia B.PROTHERM 420 KBUH/KBRUH			–	○	○	○	
	w połączeniu z podgrzewaną podstawą			–	○	○	○	
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami			○	○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem			○	○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej			–	○	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			–	○	○	○	
	od strony obsługi			–	○	○	○	
	od boku, część lewa			–	○	○	○	
	od boku, część prawa			–	○	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

🧒 Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[1] Dane dotyczące masy i wyposażenia standardowego. Rzeczywista masa zależy od wybranych opcji.

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
◐ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE SK-3 – bufet zimny z aktywnym chłodzeniem kontaktowym 3 x GN 1/1

- Blat ze stali nierdzewnej ze wspawaną bezspoinowo, kontaktowo chłodzoną, głęboko tłoczoną wanną 3/1-GN z centralnym spustem
- Agregat zainstalowany w podstawie, gotowy do włączenia
- Regulator temperatury w osłonie od strony obsługi
- Zakres temperatur: +8 °C do +15 °C
- Czynnik chłodniczy: R290, wolny od freonu
- Pojemność wanny: 3 x GN 1/1, maks. głębokość: 150 mm
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne, okładzina przednia) i obudowa agregatu lakierowane proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)



BASIC LINE SK-3,
wariant wyposażenia Emotion

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys (mm)	Zasilanie/ przył. elektr.	Masa[1] (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE SK-3 Smart Kolor korpusu – szary ciemny, Nadstawka standardowa, osłona higieniczna, od strony klienta przelotowa	1255 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	115 kg	**381 879**	
B.PRO BASIC LINE SK-3 Emotion jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo, prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	1255 x 690 x 1305 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	125 kg		
B.PRO BASIC LINE SK-3 Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta, Nadstawka Highline, osłona higieniczna, od strony klienta przelotowa	1255 x 690 x 1305 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	135 kg		
B.PRO BASIC LINE SK-3 Kids Moduł podstawowy niski, dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci, kolor korpusu – szary ciemny	1255 x 690 x 750 mm	zależnie od wyposażenia		**381 899**	

Wyposażenie standardowe i opcjonalne			Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	○	○	
Okładzina przednia	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	od strony klienta	–	◎	–	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	○	–	○	
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta	–	–	◎	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	–	○	○	
Nadstawka	ze stali nierdzewnej	Nadstawka standardowa	◎	◎	–	○	
		Nadstawka Highline	–	①	◎	○	○ ①
Osłona higieniczna (Standardowa osłona higieniczna zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	z bezpiecznego szkła hartowanego	od strony klienta sięgająca do blatu	①	①	①	○	○ ①
		od strony klienta, przelotowa	◎	◎	◎	○	
		od strony obsługi, przelotowa	○	○	○	○	
Oświetlenie LED	Punkty świetlne LED, 4 W każdy	z oświetleniem LED (3 punkty świetlne)	○	○	○	○	

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Prowadnica do tac (Standardowa prowadnica do tac zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	○	◎	◐	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	○	○	① bez dopłaty
		👶	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	◐	–	◐ po
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
		👶	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	–	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	–	–	◎	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	① bez dopłaty
		👶	od strony klienta (wys. 785 mm)	–	–	①	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	–	–	○	–	
Wyposażenie dodatkowe								
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	–	–	◐	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	◐ po
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	○	○	po
		👶	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	○	○	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	–	○	
		👶	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	–	–	○	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	–	–	○	○	
		👶	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	–	–	○	–	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.			○	○	○	◎	po
Osłona przełączników	do osłony przełączników i elementów obsługi			–	○	○	○	
Dodatkowe gniazda 230 V	2 gniazda w podstawie po prawej stronie			○	○	○	○	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po lewej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w boku po lewej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/			○	○	○	○	
Prowadzenie kabla w górę	z zasilaniem doprowadzanym od sufitu			○	○	○	○	
Półka dolna	ze stali nierdzewnej			–	○	○	○	
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami			○	○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem			○	○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej			–	○	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			–	○	○	○	
	od strony obsługi			–	○	○	○	
	od boku, część lewa			–	○	○	○	
	od boku, część prawa			–	○	○	○	
Ruszty wkładane	Stal nierdzewna, 3 szt., do chłodzenia napojów butelkowanych			○	○	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

👶 Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[1] Dane dotyczące masy i wyposażenia standardowego. Rzeczywista masa zależy od wybranych opcji.

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
◐ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE SK-4 – bufet zimny z aktywnym chłodzeniem kontaktowym 4 x GN 1/1

- Blat ze stali nierdzewnej ze wspawaną bezspoinowo, kontaktowo chłodzoną, głęboko tłoczoną wanną 4/1-GN z centralnym spustem
- Agregat zainstalowany w podstawie, gotowy do włączenia
- Regulator temperatury w osłonie od strony obsługi
- Zakres temperatur: +8 °C do +15 °C
- Czynnik chłodniczy: R290, wolny od freonu
- Pojemność wanny: 4 x GN 1/1, maks. głębokość: 150 mm
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne, okładzina przednia) i obudowa agregatu lakierowane proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)



BASIC LINE SK-4,
wariant wyposażenia Design

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys (mm)	Zasilanie/ przył. elektr.	Masa[1] (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE SK-4 Smart Kolor korpusu – szary ciemny, Nadstawka standardowa, osłona higieniczna, od strony klienta przelotowa	1595 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	135 kg	**381 880**	
B.PRO BASIC LINE SK-4 Emotion jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo, prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	1595 x 690 x 1305 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	150 kg		
B.PRO BASIC LINE SK-4 Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta, Nadstawka Highline, osłona higieniczna, od strony klienta przelotowa	1595 x 690 x 1305 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	165 kg		
B.PRO BASIC LINE SK-4 Kids Moduł podstawowy niski, dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci, kolor korpusu – szary ciemny	1595 x 690 x 750 mm	zależnie od wyposażenia		**381 900**	

Wyposażenie standardowe i opcjonalne			Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	○	○	
Okładzina przednia	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	od strony klienta	–	◎	–	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	○	–	○	
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta	–	–	◎	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	–	○	○	
Nadstawka	ze stali nierdzewnej	Nadstawka standardowa	◎	◎	–	○	
		Nadstawka Highline	–	①	◎	○	○ ①
Osłona higieniczna (Standardowa osłona higieniczna zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	z bezpiecznego szkła hartowanego	od strony klienta sięgająca do blatu	①	①	①	○	○ ①
		od strony klienta, przelotowa	◎	◎	◎	○	
		od strony obsługi, przelotowa	○	○	○	○	
Oświetlenie LED	Punkty świetlne LED, 4 W każdy	z oświetleniem LED (4 punkty świetlne)	○	○	○	○	

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Prowadnica do tac (Standardowa prowadnica do tac zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	○	◎	◐	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	○	○	① bez dopłaty
			od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	◐	–	◐ po
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
			od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	–	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	–	–	◎	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	① bez dopłaty
			od strony klienta (wys. 785 mm)	–	–	①	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	–	–	○	–	
Wyposażenie dodatkowe								
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	–	–	◐	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	◐ po
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	○	○	po
			na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	○	○	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	–	○	
			na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	–	–	○	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	–	–	○	○	
			na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	–	–	○	–	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.			○	○	○	◎	po
Osłona przełączników	do osłony przełączników i elementów obsługi			–	○	○	○	
Dodatkowe gniazda 230 V	2 gniazda w podstawie po prawej stronie			○	○	○	○	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po lewej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w boku po lewej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/			○	○	○	○	
Prowadzenie kabla w górę	z zasilaniem doprowadzanym od sufitu			○	○	○	○	
Półka dolna	ze stali nierdzewnej			–	○	○	○	
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami			○	○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem			○	○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej			–	○	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			–	○	○	○	
	od strony obsługi			–	○	○	○	
	od boku, część lewa			–	○	○	○	
	od boku, część prawa			–	○	○	○	
Ruszty wkładane	Stal nierdzewna, 4 szt., do chłodzenia napojów butelkowanych			○	○	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[1] Dane dotyczące masy i wyposażenia standardowego. Rzeczywista masa zależy od wybranych opcji.

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
◐ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE UK-3 – bufet zimny z aktywnym chłodzeniem cyrkulacyjnym 3 x GN 1/1

- Blat ze stali nierdzewnej z obniżeniem z wszystkich stron z wbudowaną spawaną wanną chłodzoną cyrkulującym powietrzem, wewnętrzną część wanny można wyjmować do czyszczenia
- Agregat zainstalowany w podstawie, gotowy do włączenia
- Regulator temperatury w osłonie od strony obsługi
- Zakres temperatur: +2 °C do +15 °C
- Czynnik chłodniczy: R290, wolny od freonu
- Pojemność wanny: 3 x GN 1/1, maks. głębokość: 200 mm
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne, okładzina przednia) i obudowa agregatu lakierowane proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)



BASIC LINE UK-3,
wariant wyposażenia Emotion

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys (mm)	Zasilanie/ przył. elektr.	Masa[1] (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE UK-3 Smart Kolor korpusu – szary ciemny, Nadstawka standardowa, osłona higieniczna, od strony klienta przelotowa	1255 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	125 kg	**381 881**	
B.PRO BASIC LINE UK-3 Emotion jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo, prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	1255 x 690 x 1305 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	135 kg		
B.PRO BASIC LINE UK-3 Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta, Nadstawka Highline, osłona higieniczna, od strony klienta przelotowa	1255 x 690 x 1305 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	145 kg		
B.PRO BASIC LINE UK-3 Kids Moduł podstawowy niski, dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci, kolor korpusu – szary ciemny	1255 x 690 x 750 mm	zależnie od wyposażenia		**381 901**	

Wyposażenie standardowe i opcjonalne			Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	○	○	
Okładzina przednia	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	od strony klienta	–	◎	–	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	○	–	○	
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta	–	–	◎	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	–	○	○	
Nadstawka	ze stali nierdzewnej	Nadstawka standardowa	◎	◎	–	○	
		Nadstawka Highline	–	①	◎	○	○ ①
Osłona higieniczna (Standardowa osłona higieniczna zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	z bezpiecznego szkła hartowanego	od strony klienta sięgająca do blatu	①	①	①	○	○ ①
		od strony klienta, przelotowa	◎	◎	◎	○	
		od strony obsługi, przelotowa	○	○	○	○	
Oświetlenie LED	Punkty świetlne LED, 4 W każdy	z oświetleniem LED (3 punkty świetlne)	○	○	○	○	

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Prowadnica do tac (Standardowa prowadnica do tac zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	○	◎	◐	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	○	○	① bez dopłaty
			od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	◐	–	◐ po
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
			od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	–	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	–	–	◎	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	① bez dopłaty
			od strony klienta (wys. 785 mm)	–	–	①	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	–	–	○	–	
Wyposażenie dodatkowe								
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	–	–	◐	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	◐ po
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	○	○	po
			na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	○	○	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	–	○	
			na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	–	–	○	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	–	–	○	○	
			na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	–	–	○	–	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.			○	○	○	◎	po
Osłona przełączników	do osłony przełączników i elementów obsługi			–	○	○	○	
Dodatkowe gniazda 230 V	2 gniazda w podstawie po prawej stronie			○	○	○	○	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po lewej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w boku po lewej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/			○	○	○	○	
Prowadzenie kabla w górę	z zasilaniem doprowadzanym od sufitu			○	○	○	○	
Półka dolna	ze stali nierdzewnej			–	○	○	○	
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami			○	○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem			○	○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej			–	○	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			–	○	○	○	
	od strony obsługi			–	○	○	○	
	od boku, część lewa			–	○	○	○	
	od boku, część prawa			–	○	○	○	
Ruszty wkładane	Stal nierdzewna, 3 szt., do chłodzenia napojów butelkowanych			○	○	○	○	
Osłona wentylacyjna	Stal nierdzewna, 2 szt., do przykrywania szczeliny między wanną chłodzącą i blatem ze stali nierdzewnej			○	○	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[1] Dane dotyczące masy i wyposażenia standardowego. Rzeczywista masa zależy od wybranych opcji.

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
◐ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE UK-4 – bufet zimny z aktywnym chłodzeniem cyrkulacyjnym 4 x GN 1/1

- Blat ze stali nierdzewnej z obniżeniem z wszystkich stron z wbudowaną spawaną wanną chłodzoną cyrkulującym powietrzem, wewnętrzną część wanny można wyjmować do czyszczenia
- Agregat zainstalowany w podstawie, gotowy do włączenia
- Regulator temperatury w osłonie od strony obsługi
- Zakres temperatur: +2 °C do +15 °C
- Czynnik chłodniczy: R290, wolny od freonu
- Pojemność wanny: 4 x GN 1/1, maks. głębokość: 200 mm
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne, okładzina przednia) i obudowa agregatu lakierowane proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)



BASIC LINE UK-4,
wariant wyposażenia Design

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys (mm)	Zasilanie/ przył. elektr.	Masa[1] (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE UK-4 Smart Kolor korpusu – szary ciemny, Nadstawka standardowa, osłona higieniczna, od strony klienta przelotowa	1595 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	145 kg	**381 882**	
B.PRO BASIC LINE UK-4 Emotion jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo, prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	1595 x 690 x 1305 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	160 kg		
B.PRO BASIC LINE UK-4 Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta, nadstawka Highline, osłona higieniczna, od strony klienta przelotowa	1595 x 690 x 1305 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	175 kg		
B.PRO BASIC LINE UK-4 Kids Moduł podstawowy niski, dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci, kolor korpusu – szary ciemny	1595 x 690 x 750 mm	zależnie od wyposażenia		**381 902**	

Wyposażenie standardowe i opcjonalne			Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	○	○	
Okładzina przednia	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	od strony klienta	–	◎	–	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	○	–	○	
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta	–	–	◎	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	–	○	○	
Nadstawka	ze stali nierdzewnej	Nadstawka standardowa	◎	◎	–	○	
		Nadstawka Highline	–	①	◎	○	○ ①
Osłona higieniczna (Standardowa osłona higieniczna zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	z bezpiecznego szkła hartowanego	od strony klienta sięgająca do blatu	①	①	①	○	○ ①
		od strony klienta, przelotowa	◎	◎	◎	○	
		od strony obsługi, przelotowa	○	○	○	○	
Oświetlenie LED	Punkty świetlne LED, 4 W każdy	z oświetleniem LED (4 punkty świetlne)	○	○	○	○	

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Prowadnica do tac (Standardowa prowadnica do tac zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	○	◎	◐	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	○	○	① bez dopłaty
		🐵	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	◐	–	◐ po
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
		🐵	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	–	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	–	–	◎	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	① bez dopłaty
		🐵	od strony klienta (wys. 785 mm)	–	–	①	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	–	–	○	–	
Wyposażenie dodatkowe								
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	–	–	◐	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	◐ po
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	○	○	po
		🐵	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	○	○	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	–	○	
		🐵	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	–	–	○	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	–	–	○	○	
		🐵	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	–	–	○	–	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.			○	○	○	◎	po
Osłona przełączników	do osłony przełączników i elementów obsługi			–	○	○	○	
Dodatkowe gniazda 230 V	2 gniazda w podstawie po prawej stronie			○	○	○	○	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po lewej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w boku po lewej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/			○	○	○	○	
Prowadzenie kabla w górę	z zasilaniem doprowadzanym od sufitu			○	○	○	○	
Półka dolna	ze stali nierdzewnej			–	○	○	○	
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami			○	○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem			○	○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej			–	○	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			–	○	○	○	
	od strony obsługi			–	○	○	○	
	od boku, część lewa			–	○	○	○	
	od boku, część prawa			–	○	○	○	
Ruszty wkładane	Stal nierdzewna, 4 szt., do chłodzenia napojów butelkowanych			○	○	○	○	
Osłona wentylacyjna	Stal nierdzewna, 2 szt., do przykrywania szczeliny między wanną chłodzącą i blatem ze stali nierdzewnej			○	○	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

🐵 Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[1] Dane dotyczące masy i wyposażenia standardowego. Rzeczywista masa zależy od wybranych opcji.

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
◐ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE N-3 – bufet neutralny z blatem według 3 x GN 1/1

- Z gładkim blatem ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia: tak jak dla 3 x GN 1/1
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne i okładzina przednia) lakierowany proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)



BASIC LINE N-3,
wariant wyposażenia Emotion

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys (mm)	Zasilanie/ przył. elektr.	Masa[1] (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE N-3 Smart Kolor korpusu – szary ciemny	1255 x 690 x 900 mm		55 kg	**381 883**	
B.PRO BASIC LINE N-3 Emotion jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia od strony klienta lakierowana proszkowo, prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	1255 x 690 x 900 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm		65 kg		
B.PRO BASIC LINE N-3 Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta	1255 x 690 x 900 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm		75 kg		
B.PRO BASIC LINE N-3 Kids Moduł podstawowy niski, dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci, kolor korpusu – szary ciemny	1255 x 690 x 750 mm	zależnie od wyposażenia		**381 903**	

Wyposażenie standardowe i opcjonalne			Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	○	○	
Okładzina przednia	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	od strony klienta	–	◎	–	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	○	–	○	
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta	–	–	◎	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	–	○	○	
Nadstawka	ze stali nierdzewnej	Nadstawka standardowa	○	○	–	○	
		Nadstawka Highline	–	○	○	○	
Osłona higieniczna	z bezpiecznego szkła hartowanego	od strony klienta sięgająca do blatu	○	○	○	○	
		od strony klienta, przelotowa	○	○	○	○	
		od strony obsługi, przelotowa	○	○	○	○	
Oświetlenie LED/ promiennik grzewczy	Punkty świetlne LED, 4 W każdy, promiennik grzewczy, 200 W każdy, pobór mocy +0,6 kW	z oświetlenie LED (3 punkty świetlne)[3]	○	○	○	○	
		z promiennikami grzewczymi (3 promienniki)[3]	○	○	○	○	
		z oświetleniem LED (4) i promiennikami grzewczymi (3)[3]	○	○	○	○	

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Barwa światła oświetlenia LED	Wybór temperatury barwy (Prosimy podać przy zamówieniu)		Ciepła biel 3000 K	○	○	○	○	bez dopłaty
			Zimna biel 4000 K					
Prowadnica do tac (Standardowa prowadnica do tac zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	○	◎	⏻	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	○	○	① bez dopłaty
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	⏻	–	⏻ po
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	–	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	–	–	◎	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	① bez dopłaty
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)	–	–	①	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	–	–	○	–	
Wyposażenie dodatkowe								
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	–	–	⏻	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	⏻ po
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	○	○	po
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	○	○	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	–	○	
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	–	–	○	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	–	–	○	○	
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	–	–	○	–	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.			○	○	○	◎	po
Osłona przełączników	do osłony przełączników i elementów obsługi			–	○	○	○	
Dodatkowe gniazda 230 V[3]	2 gniazda w podstawie po prawej stronie			○	○	○	○	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po lewej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w boku po lewej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/			○	○	○	○	
Prowadzenie kabla w górę	z zasilaniem doprowadzanym od sufitu (tylko w połączeniu z nadstawką)			○	○	○	○	
Przepust kablowy	do przeprowadzenia kabla w podstawie. Średnica otworu 60 mm. Należy określić położenie otworu.			–	○	○	○	
Półka dolna	ze stali nierdzewnej, np. do wstawienia B.PROTHERM 420 KBUH/KBRUH			–	○	○	○	
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami			○	○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem			○	○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej			–	○	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			–	○	○	○	
	od strony obsługi			–	○	○	○	
	od boku, część lewa			–	○	○	○	
	od boku, część prawa			–	○	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

🧒 Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[1] Dane dotyczące masy i wyposażenia standardowego. Rzeczywista masa zależy od wybranych opcji.

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

[3] Przyłącze elektryczne ma wówczas następujące parametry: 230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
⏻ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE N-4 – bufet neutralny z blatem według 4 x GN 1/1

- Z gładkim blatem ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia: tak jak dla 4 x GN 1/1
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne i okładzina przednia) lakierowany proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)



BASIC LINE N-4,
wariant wyposażenia Design

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys (mm)	Zasilanie/ przył. elektr.	Masa[1] (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE N-4 Smart Kolor korpusu – szary ciemny	1595 x 690 x 900 mm		65 kg	**381 884**	
B.PRO BASIC LINE N-4 Emotion jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia od strony klienta lakierowana proszkowo, prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	1595 x 690 x 900 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm		80 kg		
B.PRO BASIC LINE N-4 Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta	1595 x 690 x 900 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm		95 kg		
B.PRO BASIC LINE N-4 Kids Moduł podstawowy niski, dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci, kolor korpusu – szary ciemny	1595 x 690 x 750 mm	zależnie od wyposażenia		**381 904**	

Wyposażenie standardowe i opcjonalne			Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	○	○	
Okładzina przednia	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	od strony klienta	–	◎	–	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	○	–	○	
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta	–	–	◎	○	
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	–	–	○	○	
Nadstawka	ze stali nierdzewnej	Nadstawka standardowa	○	○	–	○	
		Nadstawka Highline	–	○	○	○	
Osłona higieniczna	z bezpiecznego szkła hartowanego	od strony klienta sięgająca do blatu	○	○	○	○	
		od strony klienta, przelotowa	○	○	○	○	
		od strony obsługi, przelotowa	○	○	○	○	
Oświetlenie LED/ promiennik grzewczy	Punkty świetlne LED, 4 W każdy, promiennik grzewczy, 200 W każdy, pobór mocy +0,8 kW	z oświetleniem LED (4 punkty świetlne)[3]	○	○	○	○	
		z promiennikami grzewczymi (4 promienniki)[3]	○	○	○	○	
		z oświetleniem LED (5) i promiennikami grzewczymi (4)[3]	○	○	○	○	

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Kids	Dopłata w euro bez VAT*
Barwa światła oświetlenia LED	Wybór temperatury barwy (Prosimy podać przy zamówieniu)		Ciepła biel 3000 K	○	○	○	○	bez dopłaty
			Zimna biel 4000 K					
Prowadnica do tac (Standardowa prowadnica do tac zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	○	◎	⏻	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	○	○	① bez dopłaty
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	⏻	–	⏻ po
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	–	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	–	–	◎	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	① bez dopłaty
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)	–	–	①	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	–	–	○	–	
Wyposażenie dodatkowe								
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	○	①	–	○	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	○	① po
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	–	–	⏻	○	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	○	⏻ po
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	○	○	po
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	○	–	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	○	○	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	–	○	
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	–	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	–	–	○	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	–	–	○	○	
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	–	–	○	–	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.			○	○	○	◎	po
Osłona przełączników	do osłony przełączników i elementów obsługi			–	○	○	○	
Dodatkowe gniazda 230 V[3]	2 gniazda w podstawie po prawej stronie			○	○	○	○	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po lewej stronie			○	○	○	–	
	1 gniazdo w boku po lewej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	–	
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/			○	○	○	○	
Prowadzenie kabla w górę	z zasilaniem doprowadzanym od sufitu (tylko w połączeniu z nadstawką)			○	○	○	○	
Przepust kablowy	do przeprowadzenia kabla w podstawie. Średnica otworu 60 mm. Należy określić położenie otworu.			–	○	○	○	
Półka dolna	ze stali nierdzewnej, np. do wstawienia B.PROTHERM 420 KBUH/KBRUH			–	○	○	○	
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami			○	○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem			○	○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej			–	○	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			–	○	○	○	
	od strony obsługi			–	○	○	○	
	od boku, część lewa			–	○	○	○	
	od boku, część prawa			–	○	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

🧒 Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[1] Dane dotyczące masy i wyposażenia standardowego. Rzeczywista masa zależy od wybranych opcji.

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

[3] Przyłącze elektryczne ma wówczas następujące parametry: 230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
⏻ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE N-V – bufet neutralny o szerokości do wyboru

- Z gładkim blatem ze stali nierdzewnej
- Szerokość modułu dowolna w zakresie między 400–1900 mm
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne i okładzina przednia) lakierowany proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)



BASIC LINE N-V,
wariant wyposażenia Emotion

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x wys (mm)	Zmienna szerokość	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE N-V Smart Kolor korpusu – szary ciemny	690 x 900 mm	400–700 mm	**381 885**	
B.PRO BASIC LINE N-V Emotion jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia od strony klienta lakierowana proszkowo, prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	690 x 900 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm	400–700 mm		
B.PRO BASIC LINE N-V Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta	690 x 900 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm	400–700 mm		
Do wszystkich N-V	Dopłata do łącznej szerokości do 1000 mm			
	Dopłata do łącznej szerokości do 1300 mm			
	Dopłata do łącznej szerokości do 1600 mm			
	Dopłata do łącznej szerokości do maks. 1900 mm			

Wyposażenie standardowe i opcjonalne					Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT*
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043			◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)			–	○	○	
Okładzina przednia (brak osłony od strony obsługi w przypadku podgrzewanej podstawy)	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	od strony klienta		do 800 mm	–	◎	–	
				Dopłata za każde 400 mm				
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych		do 800 mm	–	○	–	
				Dopłata za każde 400 mm				
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta		do 800 mm	–	–	◎	
				Dopłata za każde 400 mm				
		od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych		do 800 mm	–	–	○	
				Dopłata za każde 400 mm				
Prowadnica do tac (Standardowa prowadnica do tac zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	do 800 mm	○	◎	❶	○ po
			od strony obsługi		○	○	○	① bez dopłaty
		🦁	od strony klienta (wys. 785 mm)		○	①	❶	❶ Cena na życzenie
			od strony obsługi (wys. 785 mm)		○	○	○	
		Dopłata za każde 400 mm						
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	do 800 mm	○	①	–	○ po
			od strony obsługi		○	○	–	① cena na zapytanie
		🦁	od strony klienta (wys. 785 mm)		○	①	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)		○	○	–	
		Dopłata za każde 400 mm						

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne					Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT*
Prowadnica do tac (Standardowa prowadnica zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	do 800 mm	–	–	◎	○ po
			od strony obsługi		–	–	○	① bez dopłaty
		👶	od strony klienta (wys. 785 mm)		–	–	①	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)		–	–	○	
		Dopłata za każde 400 mm						
Wyposażenie dodatkowe								
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	do 800 mm	○	①	–	○ po
			od strony obsługi		○	○	–	① Cena na życzenie
		Dopłata za każde 400 mm						
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	do 800 mm	–	–	❙	○ po
			od strony obsługi		–	–	○	❙ Cena na życzenie
		Dopłata za każde 400 mm						
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac		○	○	○	po
		👶	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)		○	○	○	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy		○	○	–	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac		○	○	–	
		👶	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)		○	○	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy		–	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac		–	–	○	
		👶	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)		–	–	○	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.				○	○	○	po
Osłona przełączników	do osłony przełączników i elementów obsługi			do 800 mm	–	○	○	
				801–1500 mm				
				1501–1900 mm				
Dodatkowe gniazda 230 V[3]	2 gniazda w podstawie po prawej stronie				○	○	○	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie				○	○	○	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po lewej stronie				○	○	○	
	1 gniazdo w boku po lewej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie				○	○	○	
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/				○	○	○	
Przepust kablowy	do przeprowadzenia kabla w podstawie. Średnica otworu 60 mm. Należy określić położenie otworu.				–	○	○	
Półka dolna	ze stali nierdzewnej, np. do wstawienia B.PROTHERM 420 KBUH/ KBRUH			do 800 mm	–	○	○	
				801–1200 mm				
				1201–1600 mm				
				1601–1900 mm				
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami				○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem				○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej				–	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			do 800 mm	–	○	○	
				801–1500 mm				
				1501–2200 mm				
	od strony obsługi			do 800 mm	–	○	○	
				801–1500 mm				
				1501–2200 mm				
	od boku, część lewa				–	○	○	
	od boku, część prawa				–	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

👶 Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

[3] Przyłącze elektryczne ma wówczas następujące parametry: 230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
❙ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE S-3 – stacja do zup z blatem według 3 x GN 1/1

- Blat ze stali nierdzewnej z wbudowanym, podgrzewanym 10 l kociołkiem na zupę (od strony obsługi po lewej lub prawej stronie)
- Opcjonalnie z wbudowanym, podgrzewanym dyspenserem do talerzy TSE-H1 18-33 ET: 684 z 8 prowadnicami do małych talerzy, dla misek na zupę
- Dwa gniazda ze stykiem ochronnym 230 V każde do podłączania kociołka na zupę i dyspensera do talerzy
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne i okładzina przednia) lakierowany proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)



BASIC LINE S-3,
wariant wyposażenia Emotion,
kociołek na zupę wbudowany po prawej od strony obsługi

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys (mm)	Zasilanie/ przył. elektr.	Masa[1] (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE S-3 Smart Kolor korpusu – szary ciemny	1255 x 690 x 1050 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	75 kg	**381 891**	
B.PRO BASIC LINE S-3 Emotion jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo, prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	1255 x 690 x 1050 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	85 kg		
B.PRO BASIC LINE S-3 Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta	1255 x 690 x 1050 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	95 kg		
Zapasowy kociołek na zupę 10 l kociołek na zupę (bez grzałki)				**574 718**	

Wyposażenie standardowe i opcjonalne			Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT*
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	○	
Okładzina przednia	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	od strony klienta	–	◎	–	
		od strony obsługi	–	○	–	
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta	–	–	◎	
		od strony obsługi	–	–	○	
Kociołek na zupę	10 l kociołek na zupę (z grzałką)	zamontowany po prawej lub lewej stronie od strony obsługi (Należy określić przy zamawianiu)	◎	◎	◎	
Dystrybutor talerzy (W przypadku zamontowanego dyspensera do talerzy należy wybrać okładzinę przednią od strony klienta i obsługi)	TSE-H1, dyspenser do talerzy do stacji do zup (zamontowany po przeciwnej stronie kociołka na zupę)		○	○	○	
	② Smart: okładzina przednia dyspensera do talerzy od strony klienta i obsługi, cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorze szarym ciemnym, RAL 7043 ③ Emotion: dodatkowa okładzina przednia od strony obsługi, cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, kolory B.PRO (patrz strona 170) ④ Design: dodatkowa okładzina przednia od strony obsługi, okładzina przednia z laminatu Resopal[2]		②	③	④	② ③ ④

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT*
Prowadnica do tac (Standardowa prowadnica do tac zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	○	◎	◐	○ po
			od strony obsługi	○	○	○	① bez dopłaty
		🍽	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	◐	◐ po
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	○	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	○	①	–	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	① po
		🍽	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	–	
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	–	–	◎	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	① bez dopłaty
		🍽	od strony klienta (wys. 785 mm)	–	–	①	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	–	–	○	
Wyposażenie dodatkowe							
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	○	①	–	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	① po
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	–	–	◐	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	◐ po
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	○	po
		🍽	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	○	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	○	○	–	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	–	
		🍽	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	–	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	–	–	○	
		🍽	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	–	–	○	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.			○	○	○	po
Osłona przełączników	do osłony przełączników i elementów obsługi			–	○	○	
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/			○	○	○	
Półka dolna	ze stali nierdzewnej			–	○	○	
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami			○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem			○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej			–	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			–	○	○	
	od strony obsługi			–	○	○	
	od boku, część lewa			–	○	○	
	od boku, część prawa			–	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

🍽 Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[1] Dane dotyczące masy i wyposażenia standardowego. Rzeczywista masa zależy od wybranych opcji.

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
◐ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości
② ③ ④ niezbędna w przypadku opcjonalnego dyspensera do talerzy

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE S-4 – stacja do zup z blatem według 4 x GN 1/1

- Blat ze stali nierdzewnej z wbudowanym, podgrzewanym 10 l kociołkiem na zupę (od strony obsługi po lewej lub prawej stronie)
- Opcjonalnie z wbudowanym, podgrzewanym dyspenserem do talerzy TSE-H1 18-33 ET: 684 z 8 prowadnicami do małych talerzy, dla misek na zupę
- Dwa gniazda ze stykiem ochronnym 230 V każde do podłączania kociołka na zupę i dyspensera do talerzy
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne i okładzina przednia) lakierowany proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)



BASIC LINE S-4,
wariant wyposażenia Design

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys (mm)	Zasilanie/ przył. elektr.	Masa[1] (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE S-4 Smart Kolor korpusu – szary ciemny	1595 x 690 x 1050 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	85 kg	**381 892**	
B.PRO BASIC LINE S-4 Emotion jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo, prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	1595 x 690 x 1050 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	100 kg		
B.PRO BASIC LINE S-4 Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta	1595 x 690 x 1050 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	115 kg		
Zapasowy kociołek na zupę 10 l kociołek na zupę (bez grzałki)				**574 718**	

Wyposażenie standardowe i opcjonalne			Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT**
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	○	
Okładzina przednia	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	od strony klienta	–	◎	–	
		od strony obsługi	–	○	–	
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta	–	–	◎	
		od strony obsługi	–	–	○	
Kociołek na zupę	10 l kociołek na zupę (z grzałką)	zamontowany po prawej lub lewej stronie od strony obsługi (Należy określić przy zamawianiu)	◎	◎	◎	
Dystrybutor talerzy (W przypadku zamontowanego dyspensera do talerzy należy wybrać okładzinę przednią od strony klienta i obsługi)	TSE-H1, dyspenser do talerzy do stacji do zup (zamontowany po przeciwnej stronie kociołka na zupę)		○	○	○	
	② Smart: okładzina przednia dyspensera do talerzy od strony klienta i obsługi, cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorze szarym ciemnym, RAL 7043 ③ Emotion: dodatkowa okładzina przednia od strony obsługi, cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, kolory B.PRO (patrz strona 170) ④ Design: dodatkowa okładzina przednia od strony obsługi, okładzina przednia z laminatu Resopal[2]		②	③	④	② ③ ④

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT**
Prowadnica do tac (Standardowa prowadnica do tac zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	○	◎	◐	○ po
			od strony obsługi	○	○	○	① bez dopłaty
		🍽	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	◐	◐ po
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	○	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	○	①	–	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	① po
		🍽	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	–	
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	–	–	◎	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	① bez dopłaty
		🍽	od strony klienta (wys. 785 mm)	–	–	①	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	–	–	○	
Wyposażenie dodatkowe							
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	○	①	–	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	① po
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	–	–	◐	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	◐ po
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	○	po
		🍽	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	○	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	○	○	–	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	–	
		🍽	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	–	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	–	–	○	
		🍽	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	–	–	○	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.			○	○	○	po
Osłona przełączników	do osłony przełączników i elementów obsługi			–	○	○	
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/			○	○	○	
Półka dolna	ze stali nierdzewnej			–	○	○	
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami			○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem			○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej			–	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			–	○	○	
	od strony obsługi			–	○	○	
	od boku, część lewa			–	○	○	
	od boku, część prawa			–	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

🍽 Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[1] Dane dotyczące masy i wyposażenia standardowego. Rzeczywista masa zależy od wybranych opcji.

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
◐ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości
② ③ ④ niezbędna w przypadku opcjonalnego dyspensera do talerzy

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE K-4 – stanowisko kasowe

- Stanowisko kasowe do wyboru od strony obsługi po prawej lub lewej stronie
- Z blatem ze stali nierdzewnej
- Blat ze stali nierdzewnej z przepustem do przeprowadzenia kabla
- Z szufladą pod blatem ze stali nierdzewnej
- 2 gniazda ze stykiem ochronnym 230 V każde
- W przestrzeni na stopy ukośnie zamontowany podnóżek
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne i okładzina przednia) lakierowany proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)



BASIC LINE K-4,
wariant wyposażenia Design,
ze stanowiskiem kasowym po lewej od strony obsługi

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys (mm)	Zasilanie/ przył. elektr.	Masa[1] (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE K-4 Smart Kolor korpusu – szary ciemny, okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo	1595 x 690 x 900 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	95 kg	**381 890**	
B.PRO BASIC LINE K-4 Emotion jak Smart, ale dodatkowo: prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	1595 x 690 x 900 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	100 kg		
B.PRO BASIC LINE K-4 Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta	1595 x 690 x 900 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 – 60 Hz	115 kg		

Wyposażenie standardowe i opcjonalne			Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT**
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	○	
Okładzina przednia od strony klienta	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	–	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	–	bez dopłaty
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]		–	–	◎	
Stanowisko kasowe		zamontowane po prawej lub lewej stronie od strony obsługi (Należy określić przy zamawianiu)	◎	◎	◎	

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT**
Prowadnica do tac	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	○	◎	◐	○ po ① bez dopłaty
			od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	◐	◐ po
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	○	①	–	○ po ① po
			od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	–	
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	–	–	◎	① bez dopłaty
			od strony klienta (wys. 785 mm)	–	–	①	
Wyposażenie dodatkowe							
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	○	①	–	○ po ① po
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	–	–	◐	◐ po
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	○	po
			na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	○	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	○	○	–	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	–	
			na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	–	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	–	–	○	
			na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	–	–	○	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.			○	○	○	po
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/			○	○	○	
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami			○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem			○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej			–	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			–	○	○	
	od strony obsługi			–	○	○	
	od boku, część lewa			–	○	○	
	od boku, część prawa			–	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[1] Dane dotyczące masy i wyposażenia standardowego. Rzeczywista masa zależy od wybranych opcji.

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
◐ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE E-V – moduł dla urządzeń jezdnych, o szerokości do wyboru

- Z blatem ze stali nierdzewnej
- Do ustawienia dystrybutorów, stacji do gotowania B.PRO COOK lub innych urządzeń do wydawania potraw
- Ustawienie możliwe tylko między dwoma modułami (moduł zawieszony)
- Szerokość modułu dowolna w zakresie między 550–2000 mm (wnęka do wjazdu)
- Korpus lakierowany proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)



BASIC LINE E-V,
wariant wyposażenia Emotion

Model	Wysokość (mm)	Zmienna szerokość	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE E-V Smart Kolor korpusu – szary ciemny, okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo	900 mm	550–800 mm	**381 886**	
B.PRO BASIC LINE E-V Emotion jak Smart, ale dodatkowo: prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	900 mm	550–800 mm		
B.PRO BASIC LINE E-V Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta	900 mm	550–800 mm		
Do wszystkich E-V	Dopłata do łącznej szerokości do 1500 mm			
	Dopłata do łącznej szerokości do maks. 2000 mm			

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT**
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043		◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)		–	○	○	
Okładzina przednia, od strony klienta	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	Szary ciemny RAL 7043	do 800 mm	◎	◎	–	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)		–	○	–	bez dopłaty
		Dopłata za każde 400 mm					
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta	do 800 mm	–	–	◎	
		Dopłata za każde 400 mm					

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne					Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT**
Prowadnica do tac	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	do 800 mm	○	◎	◐	○ po ① bez dopłaty ◐ Cena na życzenie
			od strony klienta (wys. 785 mm)		○	①	◐	
		Dopłata za każde 400 mm						
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	do 800 mm	○	①	–	○ po ① cena na zapytanie
			od strony klienta (wys. 785 mm)		○	①	–	
		Dopłata za każde 400 mm						
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	do 800 mm	–	–	◎	① bez dopłaty
			od strony klienta (wys. 785 mm)		–	–	①	
		Dopłata za każde 400 mm						
Wyposażenie dodatkowe								
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	do 800 mm	○	①	–	○ po ① Cena na życzenie
		Dopłata za każde 400 mm						
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	do 800 mm	–	–	◐	◐ Cena na życzenie
		Dopłata za każde 400 mm						
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.				○	○	○	po
Cokół	od strony klienta			do 800 mm	–	○	○	
				801–1500 mm				
				1501–2200 mm				

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

 Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours” lub „Woods”

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
◐ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE A-V – moduł pomocniczy o szerokości do wyboru

- Z blatem ze stali nierdzewnej
- Do wsuwania dystrybutorów, B.PRO COOK lub innych urządzeń do wydawania potraw
- Szerokość modułu dowolna w zakresie między 800–2300 mm (wymiar wnęki 550–2050 mm)
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne i okładzina przednia) lakierowany proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)



BASIC LINE A-V,
wariant wyposażenia Emotion

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x wys (mm)	Zmienna szerokość	Zasilanie/ przył. elektr.	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE A-V Smart Kolor korpusu – szary ciemny, okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo	690 x 900 mm	800 mm		**381 887**	
B.PRO BASIC LINE A-V Emotion jak Smart, ale dodatkowo: prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	690 x 900 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm	800 mm			
B.PRO BASIC LINE A-V Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta	690 x 900 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm	800 mm			
Do wszystkich A-V	Dopłata do łącznej szerokości do 1300 mm				
	Dopłata do łącznej szerokości do 1800 mm				
	Dopłata do łącznej szerokości do maks. 2300 mm				

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT**
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043		◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)		–	○	○	
Okładzina przednia, od strony klienta	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	Szary ciemny RAL 7043	do 800 mm	◎	◎	–	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)		–	○	–	bez dopłaty
		Dopłata za każde 400 mm					
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta	do 800 mm	–	–	◎	
		Dopłata za każde 400 mm					

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne					Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT**
Prowadnica do tac	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	do 800 mm	○	◎	ⓘ	○ po ① bez dopłaty ⓘ Cena na życzenie
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)		○	①	ⓘ	
				Dopłata za każde 400 mm				
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	do 800 mm	○	①	–	○ po ① cena na zapytanie
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)		○	①	–	
				Dopłata za każde 400 mm				
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	do 800 mm	–	–	◎	① bez dopłaty
		🧒	od strony klienta (wys. 785 mm)		–	–	①	
				Dopłata za każde 400 mm				
Wyposażenie dodatkowe								
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	do 800 mm	○	①	–	○ po ① Cena na życzenie
				Dopłata za każde 400 mm				
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	do 800 mm	–	–	ⓘ	ⓘ Cena na życzenie
				Dopłata za każde 400 mm				
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac		○	○	○	po
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)		○	○	○	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy		○	○	–	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac		○	○	–	
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)		○	○	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy		–	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac		–	–	○	
		🧒	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)		–	–	○	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.				○	○	○	po
Dodatkowe gniazda 230 V	2 gniazda, zamontowane w zagłębieniu części wewnętrznej prawego i lewego boku. Przyłącze elektryczne ma następujące parametry: 230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz				○	○	○	
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/				○	○	○	
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami				○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem				○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej				–	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			do 800 mm	–	○	○	
				801–1500 mm				
				1501–2200 mm				
	od strony obsługi			do 800 mm	–	○	○	
				801–1500 mm				
				1501–2200 mm				
	od boku, część lewa				–	○	○	
	od boku, część prawa				–	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

🧒 Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
ⓘ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE IE-V – narożnik wewnętrzny, o kącie do wyboru

- Z blatem ze stali nierdzewnej
- Kąt modułu dowolny do wyboru w zakresie między 45° a 90°
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne i okładzina przednia) lakierowany proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)
- Z zestawem elementów montażowych do połączenia na stałe dwóch modułów



BASIC LINE IE-V,
wariant wyposażenia Design

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x wys (mm)	Kąt	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE IE-V Smart Kolor korpusu – szary ciemny, okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo	690 x 900 mm	45°	**381 888**	
B.PRO BASIC LINE IE-V Emotion jak Smart, ale dodatkowo: prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	690 x 900 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm	45°		
B.PRO BASIC LINE IE-V Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta	690 x 900 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm	45°		
Do wszystkich IE-V	Dopłata do kąta o łącznej wielkości 46° do 60°			
	Dopłata do kąta o łącznej wielkości do 75°			
	Dopłata do kąta o łącznej wielkości do 90°			

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT*
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043		◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)		–	○	○	
Okładzina przednia, od strony klienta	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	Szary ciemny RAL 7043	45°	◎	◎	–	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)		–	○	–	bez dopłaty
		Dopłata za każde kolejne 15°					
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta	45°	–	–	◎	
		Dopłata za każde kolejne 15°					

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne					Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT**
Prowadnica do tac	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	45°	○	◎	◐	○ po ① bez dopłaty ◐ Cena na życzenie
			od strony klienta (wys. 785 mm)		○	①	◐	
		Dopłata za każde kolejne 15°						
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	45°	○	①	–	○ po ① cena na zapytanie
			od strony klienta (wys. 785 mm)		○	①	–	
		Dopłata za każde kolejne 15°						
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	45°	–	–	◎	① bez dopłaty
			od strony klienta (wys. 785 mm)		–	–	①	
		Dopłata za każde kolejne 15°						
Wyposażenie dodatkowe								
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	45°	○	①	–	○ po ① Cena na życzenie
		Dopłata za każde kolejne 15°						
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	45°	–	–	◐	◐ Cena na życzenie
		Dopłata za każde kolejne 15°						
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.				○	○	○	po
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami				◎	◎	◎	bez dopłaty
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem				○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej				–	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			do 45°	–	○	○	
				46°–60°				
				61°–65°				
				66°–90°				
	od strony obsługi			do 45°	–	○	○	
				46°–60°				
				61°–65°				
				66°–90°				
	od boku, część lewa				–	○	○	
	od boku, część prawa				–	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

 Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
◐ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE AE-V – narożnik zewnętrzny, o kącie do wyboru

- Z blatem ze stali nierdzewnej
- Kąt modułu dowolny do wyboru w zakresie między 45° a 90°
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne i okładzina przednia) lakierowany proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)
- Z zestawem elementów montażowych do połączenia na stałe dwóch modułów



BASIC LINE AE-V,
wariant wyposażenia Emotion

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x wys (mm)	Kąt	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE AE-V Smart Kolor korpusu – szary ciemny, okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo	690 x 900 mm	45°	**381 889**	
B.PRO BASIC LINE AE-V Emotion jak Smart	690 x 900 mm	45°		
B.PRO BASIC LINE AE-V Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta,	690 x 900 mm	45°		
Do wszystkich AE-V		Dopłata do kąta o łącznej wielkości 46° do 60°		
		Dopłata do kąta o łącznej wielkości do 75°		
		Dopłata do kąta o łącznej wielkości do 90°		

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT*
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043		◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)		–	○	○	
Okładzina przednia, od strony klienta	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo, w kolorach B.PRO (patrz strona 170)	Szary ciemny RAL 7043	45°	◎	◎	–	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)		–	○	–	bez dopłaty
		Dopłata za każde kolejne 15°					
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]	od strony klienta	45°	–	–	◎	
		Dopłata za każde kolejne 15°					
Wyposażenie dodatkowe							
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami			◎	◎	◎	bez dopłaty
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem			○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej			–	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta		do 45°	–	○	○	
			46°–60°				
			61°–65°				
			66°–90°				
	od strony obsługi		do 45°	–	○	○	
			46°–60°				
			61°–65°				
			66°–90°				
	od boku, część lewa			–	○	○	
	od boku, część prawa			–	○	○	

■ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours” lub „Woods”

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE EKV-3 – witryna wbudowana, chłodzona, dopasowana do 3 x GN 1/1

- Chłodzona obiegowo witryna (producent IDEAL AKE), 2-poziomowa, ze stali nierdzewnej 1.4301, wbudowana w moduł BASIC LINE
- Agregat zainstalowany w podstawie, gotowy do włączenia
- Czynnik chłodniczy: R290, wolny od freonu
- Od strony klienta z 6 uchylnymi klapkami
- Od strony obsługi 2 drzwi przesuwnych ze szkła izolacyjnego
- Szyby boczne ze szkła izolacyjnego
- 1 półka pośrednia o regulowanej wysokości z bezpiecznego szkła hartowanego
- Elektroniczny regulator temperatury z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- Wewnętrzne oświetlenie
- W pełni automatyczny układ odszraniania i wysuwana taca na skroploną wodę.
- Zakres temperatur: od +5 °C, przy temperaturze otoczenia +25 °C oraz wilgotności względnej powietrza 60%
- 2 gniazda ze stykiem ochronnym 230 V każde
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne i okładzina przednia) lakierowany proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)



BASIC LINE EKV-3,
wariant wyposażenia Emotion

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys (mm)	Zasilanie/ przył. elektr.	Masa[1] (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE EKV-3 Smart Kolor korpusu – szary ciemny, okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo	1255 x 690 x 1431 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	230 kg	**386 864**	
B.PRO BASIC LINE EKV-3 Emotion jak Smart, ale dodatkowo: prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	1255 x 690 x 1431 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	240 kg		
B.PRO BASIC LINE EKV-3 Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta	1255 x 690 x 1431 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	250 kg		

Wyposażenie standardowe i opcjonalne			Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT*
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	○	
Okładzina przednia, od strony klienta	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	–	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	–	bez dopłaty
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]		–	–	◎	
Okładzina przednia, od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo	Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	–	
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]		–	–	○	
Witryna wbudowana	3 poziomy, od strony klienta z 9 klapkami, z 2 półkami pośrednimi o regulowanej wysokości z bezpiecznego szkła hartowanego, wysokość całkowita wynosi wówczas 1601 mm		○	○	○	

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT*
Prowadnica do tac (Standardowa prowadnica do tac zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	○	◎	◐	○ po
			od strony obsługi	○	○	○	① bez dopłaty
		🍽	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	◐	◐ po
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	○	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	○	①	–	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	① po
		🍽	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	–	
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	–	–	◎	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	① bez dopłaty
		🍽	od strony klienta (wys. 785 mm)	–	–	①	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	–	–	○	
Wyposażenie dodatkowe							
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	○	①	–	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	① po
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	–	–	◐	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	◐ po
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	○	po
		🍽	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	○	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	○	○	–	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	–	
		🍽	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	–	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	–	–	○	
		🍽	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	–	–	○	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.			○	○	○	po
Osłona przełączników	do osłony przełączników i elementów obsługi			–	○	○	
Dodatkowe gniazda 230 V	2 gniazda w podstawie po prawej stronie			○	○	○	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po lewej stronie			○	○	○	
	1 gniazdo w boku po lewej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/			○	○	○	
Półka dolna	ze stali nierdzewnej			–	○	○	
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami			○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem			○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej			–	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			–	○	○	
	od strony obsługi			–	○	○	
	od boku, część lewa			–	○	○	
	od boku, część prawa			–	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

🍽 Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

[1] Dane dotyczące masy i wyposażenia standardowego. Rzeczywista masa zależy od wybranych opcji.

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
◐ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

B.PRO BASIC LINE EKV-4 – witryna wbudowana, chłodzona, dopasowana do 4 x GN 1/1

- Chłodzona obiegowo witryna (producent IDEAL AKE), 2-poziomowa, ze stali nierdzewnej 1.4301, wbudowana w moduł BASIC LINE
- Agregat zainstalowany w podstawie, gotowy do włączenia
- Czynnik chłodniczy: R290, wolny od freonu
- Od strony klienta z 8 uchylnymi klapkami
- Od strony obsługi 2 drzwi przesuwnych ze szkła izolacyjnego
- Szyby boczne ze szkła izolacyjnego
- 1 półka pośrednia o regulowanej wysokości z bezpiecznego szkła hartowanego
- Elektroniczny regulator temperatury z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- Wewnętrzne oświetlenie
- W pełni automatyczny układ odszraniania i wysuwana taca na skroploną wodę.
- Zakres temperatur: od +5 °C, przy temperaturze otoczenia +25 °C oraz wilgotności względnej powietrza 60%
- 2 gniazda ze stykiem ochronnym 230 V każde
- Kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem
- Korpus (panele boczne i okładzina przednia) lakierowany proszkowo w kolorze szarym ciemnym (RAL 7043)



BASIC LINE EKV-4,
wariant wyposażenia Emotion

Model	Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys (mm)	Zasilanie/ przył. elektr.	Masa[1] (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
B.PRO BASIC LINE EKV-4 Smart Kolor korpusu – szary ciemny, okładzina przednia od strony klienta, lakierowana proszkowo	1595 x 690 x 1431 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	265 kg	**386 865**	
B.PRO BASIC LINE EKV-4 Emotion jak Smart, ale dodatkowo: prowadnica do tac z rurek okrągłych, od strony klienta	1595 x 690 x 1431 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z rurek okrągłych: gł. 775 mm / gł. 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	275 kg		
B.PRO BASIC LINE EKV-4 Design jak Smart, ale dodatkowo: okładzina przednia z laminatu Resopal, od strony klienta, prowadnica do tac z laminatu Resopal, od strony klienta	1595 x 690 x 1431 mm z opuszczoną/podniesioną prowadnicą do tac z laminatu Resopal: gł. 780 mm / gł. 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	285 kg		

Wyposażenie standardowe i opcjonalne			Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT*
Kolor korpusu	Panele boczne i okładzina przednia lakierowane proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	◎	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	○	
Okładzina przednia, od strony klienta	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo	Szary ciemny RAL 7043	◎	◎	–	
		Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	–	bez dopłaty
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]		–	–	◎	
Okładzina przednia, od strony obsługi, w formie drzwi uchylnych	Cienka blacha, obustronnie ocynkowana elektrolitycznie, lakierowana proszkowo	Kolory B.PRO: (patrz strona 170)	–	○	–	
	Okładzina przednia z laminatu Resopal[2]		–	–	○	
Witryna wbudowana	3 poziomy od strony klienta z 12 klapkami, z 2 półkami pośrednimi o regulowanej wysokości z bezpiecznego szkła hartowanego, wysokość całkowita wynosi wówczas 1601 mm		○	○	○	

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Wyposażenie standardowe i opcjonalne				Smart	Emotion	Design	Dopłata w euro bez VAT*
Prowadnica do tac (Standardowa prowadnica do tac zamontowana od strony klienta, może być również na życzenie zamontowana od strony obsługi)	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	od strony klienta	○	◎	◐	○ po
			od strony obsługi	○	○	○	① bez dopłaty
		🍽	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	◐	◐ po
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	○	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	▬	od strony klienta	○	①	–	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	① po
		🍽	od strony klienta (wys. 785 mm)	○	①	–	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	○	○	–	
	Resopal[2], element składany	▬	od strony klienta	–	–	◎	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	① bez dopłaty
		🍽	od strony klienta (wys. 785 mm)	–	–	①	
			od strony obsługi (wys. 785 mm)	–	–	○	
Wyposażenie dodatkowe							
Prowadnica do talerzy	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	od strony klienta	○	①	–	○ po
			od strony obsługi	○	○	–	① po
	Resopal[2], element składany	●	od strony klienta	–	–	◐	○ po
			od strony obsługi	–	–	○	◐ po
Półka na boku, lewym/ prawym	Rurka okrągła ze stali nierdzewnej, składana	▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	○	po
		🍽	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	○	
	Stal nierdzewna, gładka, element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	○	○	–	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	○	○	–	
		🍽	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	○	○	–	
	Resopal[2], element składany	●	na wysokości prowadnicy do talerzy	–	–	○	po
		▬	na wysokości prowadnicy do tac	–	–	○	
		🍽	na obniżonej wysokości prowadnicy do tac (wysokość 785 mm)	–	–	○	
Blokada zabezpieczająca	do pewnego blokowania w pozycji podniesionej lub opuszczonej wszystkich prowadnic do tac, talerzy i półek.			○	○	○	po
Osłona przełączników	do osłony przełączników i elementów obsługi			–	○	○	
Dodatkowe gniazda 230 V	2 gniazda w podstawie po prawej stronie			○	○	○	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	
	1 gniazdo w podstawie po prawej stronie, 1 gniazdo w boku po lewej stronie			○	○	○	
	1 gniazdo w boku po lewej stronie, 1 gniazdo w boku po prawej stronie			○	○	○	
Przyłącze elektryczne	z 16 A wtykiem CEE/400 V/			○	○	○	
Półka dolna	ze stali nierdzewnej			–	○	○	
Łączniki modułów	Zestaw elementów montażowych do łączenia dwóch modułów na stałe, wraz z osłoną do przykrycia szczeliny pomiędzy dwoma modułami			○	○	○	
Ustawianie	Kółka ze stali nierdzewnej ø 125 mm, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem			○	○	○	
	Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej			–	○	○	
Cokół (możliwość zamawiania tylko z regulowanymi nóżkami)	od strony klienta			–	○	○	
	od strony obsługi			–	○	○	
	od boku, część lewa			–	○	○	
	od boku, część prawa			–	○	○	

▬ Prowadnica do tac na wysokości 885 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 735 mm dla wersji Kids

● Prowadnica do talerzy równo z blatem na wysokości 900 mm dla wersji Smart, Emotion, Design lub 750 mm dla wersji Kids

🍽 Zmniejszona wysokość dla placówek zajmujących się żywieniem dzieci

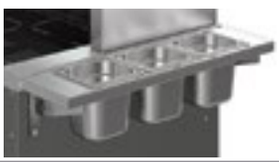
[1] Dane dotyczące masy i wyposażenia standardowego. Rzeczywista masa zależy od wybranych opcji.

[2] Okładziny Resopal, półki, prowadnice do tac i talerzy w jednolitym dekorze/kolorze. Pokrycie laminatem Resopal palety: „Colours" lub „Woods"

◎ standardowo (bez dopłaty)
○ ① opcja
◐ opcja (obniżka ceny)
– brak możliwości

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Akcesoria do urządzenia B.PRO BASIC LINE

Ilustracja	Nazwa	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
Pojemnik na sztućce Ilustr. z akcesoriami 	**Pojemnik na sztućce** rama ze stali nierdzewnej do mocowania na korpusie po stronie obsługi, zdejmowana do czyszczenia, wraz z GN 1/6-200	**575 058**	
Uchwyt noża Ilustr. z akcesoriami 	**Uchwyt na noże** z tworzywa sztucznego – do pojemnika na sztućce, do montażu na GN 1/6	**574 774**	
Rama na pojemniki GN Ilustr. z akcesoriami 	**Rama na pojemniki GN** ze stali nierdzewnej, do mocowania na boku korpusu, składana, do zamocowania 3x GN 1/6 lub 1x GN 2/4	**575 059**	
Uchwyt na ścierki do naczyń Ilustr. z akcesoriami 	**Uchwyt na ścierki do naczyń** ze stali nierdzewnej, do mocowania na boku korpusu	**575 060**	
Uchwyt na rolki ręczników papierowych Ilustr. z akcesoriami 	**Uchwyt na rolki ręczników papierowych** – do ram na pojemniki GN i uchwytów na ścierki do naczyń , wykonany ze stali nierdzewnej	**575 062**	
Uchwyt do pchania 	**Uchwyt do pchania** do mocowania na boku korpusu	**575 063**	
Zestaw adapterów wysokości 	**Zestaw adapterów** do kompensowania wysokości prowadnic do tac w modułach BASIC LINE (900 mm) stojących bezpośrednio obok modułów BASIC LINE Kids (750 mm). Kompensacja wysokości prowadnic do tac do 735 mm		
	Zestaw adapterów wysokości prowadnic do tac	**575 156**	
Zestaw adapterów głębokości 	Zestaw adapterów głębokości prowadnic do tac	**575 157**	

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.

Akcesoria do urządzenia B.PRO BASIC LINE

Ilustracja	Nazwa	Do modułów	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
Zestaw do modernizacji osłony higienicznej 	**Zestaw do modernizacji osłony higienicznej, zamykający** Do późniejszego montażu w modułach BASIC LINE. Możliwość łatwego i szybkiego doposażenia modułów z otwartą osłoną higieniczną w zamkniętą osłonę higieniczną. Zestaw doposażenia złożony z elementów dodatkowych ze stali nierdzewnej, szkła bezpiecznego i z materiałów montażowych.	BASIC LINE W-3, BASIC LINE SK-3, BASIC LINE UK-3, BASIC LINE N-3, BASIC LINE S-3	**575 132**	
		BASIC LINE W-4, BASIC LINE SK-4, BASIC LINE UK-4, BASIC LINE N-4, BASIC LINE S-4	**575 133**	
Zestaw do modernizacji osłony higienicznej 	**Zestaw do modernizacji osłony higienicznej** Do późniejszego montażu w modułach BASIC LINE. Możliwość łatwego i szybkiego doposażenia modułów z otwartą osłoną higieniczną w zamkniętą osłonę higieniczną, jak również dodatkową osłonę powyżej nadstawki. Okno do podawania talerzy (wysokość ok. 18 cm) powyżej nadstawki albo do wyboru powyżej blatu ze stali nierdzewnej (np. dla placówek szkolnych zajmujących się żywieniem dzieci). Zestaw doposażenia złożony z elementów dodatkowych ze stali nierdzewnej, 2 szyb ze szkła bezpiecznego i z materiałów montażowych.	BASIC LINE W-3, BASIC LINE SK-3, BASIC LINE UK-3, BASIC LINE N-3, BASIC LINE S-3	**575 134**	
		BASIC LINE W-4, BASIC LINE SK-4, BASIC LINE UK-4, BASIC LINE N-4, BASIC LINE S-4 BASIC LINE K-4	**575 135**	
Zestaw do modernizacji osłony higienicznej nadstawki 	**Zestaw do modernizacji osłony higienicznej nadstawki** Do późniejszego montażu w modułach BASIC LINE. Możliwość łatwego i szybkiego doposażenia w dodatkową osłonę higieniczną powyżej nadstawki/pochłaniacza z oknem do podawania talerzy (wysokość ok. 18 cm). Zestaw doposażenia złożony z elementów dodatkowych ze stali nierdzewnej, szkła bezpiecznego i z materiałów montażowych.	BASIC LINE W-3, BASIC LINE SK-3, BASIC LINE UK-3, BASIC LINE N-3	**575 137**	
		BASIC LINE W-4, BASIC LINE SK-4, BASIC LINE UK-4, BASIC LINE N-4	**575 138**	
Zestaw z półką do modernizacji powierzchni roboczej nadstawki 	**Zestaw z półką do modernizacji powierzchni roboczej nadstawki** Do późniejszego montażu w modułach BASIC LINE wyposażonych w: - zestaw do modernizacji osłony higienicznej, zamykający - zestaw do modernizacji osłony higienicznej Półka zwiększa powierzchnię do odstawiania naczyń nad nadstawką i ułatwia podawanie talerzy. Zestaw do modernizacji, złożony z półki ze stali nierdzewnej i profilu zabezpieczającego krawędź.	BASIC LINE W-3, BASIC LINE SK-3, BASIC LINE UK-3, BASIC LINE N-3	**575 139**	
		BASIC LINE W-4, BASIC LINE SK-4, BASIC LINE UK-4, BASIC LINE N-4,	**575 140**	
Zestaw do modernizacji osłony higienicznej, od strony bocznej 	**Zestaw do modernizacji osłony higienicznej, od strony bocznej** Do późniejszego montażu w modułach BASIC LINE. Do zamknięcia bocznej części nadstawki i jako dodatkowa ochrona higieniczna nad nadstawką. Należy pamiętać: zestawu do modernizacji nie można stosować jako przegrody pomiędzy dwoma modułami, lecz na końcu modułu lub linii wydawania posiłków. Zestaw doposażenia złożony z elementów dodatkowych ze stali nierdzewnej, szkła bezpiecznego i z materiałów montażowych.	wszystkie BASIC LINE	**575 141**	

* Cena obowiązuje tylko przy zakupie nowego urządzenia.
W sprawie usług posprzedażowych prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym B.PRO.



Najwyższej jakości zlewy przemysłowe B.PRO.

Piękne wzornictwo, precyzyjne wykonanie i najwyższy poziom jakości: zaawansowane technicznie zlewy wpuszczane i blaty robocze B.PRO.



ES zlew z blatem



AB zlew porządkowy/
AB blat ze zlewem



ZS zlew podwójny z blatem



Z blat ze zlewem podwójnym



Optymalne bezpieczeństwo
Zagięte ranty, krawędź w całości wyoblona



Mikroszczotkowana powierzchnia
Optymalny poziom higieny, minimum wysiłku przy czyszczeniu.



Dwa w jednym
Kombinacja umywalki HAU i zlewu roboczego. Ciężkie garnki można wygodnie opróżniać na wysokości przenoszenia.

Zlewy przemysłowe i elementy wyposażenia B.PRO

Zlewy przemysłowe

AB zlewy porządkowe	216
AB, ES, ZS, Z zlewy z blatem	216
Kombinacja umywalki i zlewu porządkowego	218
Umywalki	220
Zlewy do zabudowy EE	222
Zlewy do mycia szkła pojedyncze/podwójne do zabudowy	222
Zlewy do wspawania Softline	223
Zlewy do wspawania Hardline	224
Akcesoria do zlewów przemysłowych	225
Dozownik mydła	228
Kosz na papier	228
Dozownik środka dezynfekującego	228
Pojemnik na ręczniki	228

Elementy wyposażenia

Bemary	229
Dyspenser sztućców i serwetek	231
Dyspenser kubków	231
Pojemniki na przyprawy	232
Inne elementy wyposażenia	232
Stolik składany	232

Dodatkowe komponenty – doskonałe uzupełnienie



Kosz na papier
Kratka stalowa powleczona białym tworzywem sztucznym.



Pojemnik na ręczniki
Ze stali nierdzewnej, mieści do 500 ręczników papierowych.



Dozownik mydła
Na mydło i środek dezynfekcyjny, stal nierdzewna.

Zlewy przemysłowe B.PRO

Wskazówki: * Te komory są wyposażone w rurę przelewową 1 1/2" z odpływem 2".

AB blat ze zlewem/zlew porządkowy

Ilustracja	Model	Opis	Wymiary zewnętrzne/ wymiary komory (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Blat ze zlewem Model AB 5 x 6-4 	**AB 5x6***	**AB blat ze zlewem/zlew porządkowy** ze stali nierdzewnej, wg DIN 18861, wysokość krawędzi: 50 mm, z tyłu rant: wys. 50 mm z zagięciem, wraz z rurą przelewową, odpływ 2"	500 x 600 mm 370 x 340 x 150 mm	**576 120**	
	AB 5x6-4*		500 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	**576 210**	
	AB 5x7-4*		500 x 700 mm 400 x 400 x 200 mm	**576 310**	
	AB 6,5x7		650 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	**576 410**	
	AB 7x7		700 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	**576 510**	
	AB 7,5x8		750 x 800 mm 600 x 600 x 300 mm	**576 610**	

ES zlew z blatem

Zlew z blatem Model ES 12 x 6-4/2 	**ES 12x6-4/2 RE*** Komora z prawej	**ES zlew z blatem** jedna komora z boku, ryflowana powierzchnia z jednej strony, ze stali nierdzewnej, wg DIN 18861, wysokość krawędzi: 50 mm, z tyłu rant: wys. 50 mm z zagięciem, wraz z rurą przelewową, odpływ 2"	1200 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	**576 140**	
	ES 12x6-4/2 LI* Komora z lewej			**576 130**	
	ES 12x6-4/3 RE* Komora z prawej		1200 x 600 mm 400 x 400 x 300 mm	**576 240**	
	ES 12x6-4/3 LI* Komora z lewej			**576 230**	
	ES 12x6-5 RE Komora z prawej		1200 x 600 mm 500 x 400 x 250 mm	**576 340**	
	ES 12x6-5 LI Komora z lewej			**576 330**	
	ES 12x7 RE Komora z prawej		1200 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	**576 440**	
	ES 12x7 LI Komora z lewej			**576 430**	
	ES 14x7 RE Komora z prawej		1400 x 700 mm 600 x 500 x 250 mm	**576 540**	
	ES 14x7 LI Komora z lewej			**576 530**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Zlewy przemysłowe B.PRO

Wskazówki: * Te komory są wyposażone w rurę przelewową 1 1/2" z odpływem 2".

ZS zlew podwójny z blatem

Ilustracja	Model	Opis	Wymiary zewnętrzne/ wymiary komory (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Zlew podwójny z blatem Model ZS 16x7 	**ZS 15x6-4 RE*** Komory z prawej	**ZS zlew podwójny z blatem** dwie komory z boku, ryflowana powierzchnia z jednej strony, ze stali nierdzewnej, wg DIN 18861, wysokość krawędzi: 50 mm, z tyłu rant: wys. 50 mm z zagięciem, wraz z 2 rurami przelewowymi i złączami odpływu, odpływ 2"	1500 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	**576 160**	
	ZS 15x6-4 LI* Komory z lewej			**576 150**	
	ZS 15x6-4/2,5 RE* Komory z prawej		1500 x 600 mm 400 x 400 x 250 mm	**576 260**	
	ZS 15x6-4/2,5 LI* Komory z lewej			**576 250**	
	ZS 16x7 RE Komory z prawej		1600 x 700 mm 400 x 500 x 250 mm	**576 360**	
	ZS 16x7 LI Komory z lewej			**576 350**	
	ZS 18x6-5 RE Komory z prawej		1800 x 600 mm 500 x 400 x 250 mm	**576 460**	
	ZS 18x6-5 LI Komory z lewej			**576 450**	
	ZS 19x7 RE Komory z prawej		1900 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	**576 560**	
	ZS 19x7 LI Komory z lewej			**576 550**	
	ZS 20x7 RE Komory z prawej		2000 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	**576 660**	
	ZS 20x7 LI Komory z lewej			**576 650**	

Z blat ze zlewem podwójnym

Blat ze zlewem podwójnym Model Z 12x7 	**Z 10x6-4***	**Z blat ze zlewem podwójnym** dwie komory, brak ryflowanej powierzchni, ze stali nierdzewnej, wg DIN 18861, wysokość krawędzi: 50 mm, z tyłu rant: wys. 50 mm z zagięciem, wraz z 2 rurami przelewowymi i złączami odpływu, odpływ 2"	1000 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	**576 170**	
	Z 12x6-5		1200 x 600 mm 500 x 400 x 250 mm	**576 370**	
	Z 12x7		1200 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	**576 470**	
	Z 14x7		1400 x 700 mm 600 x 500 x 250 mm	**576 570**	
	Z 14x8		1400 x 800 mm 600 x 600 x 300 mm	**576 670**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Zlewy przemysłowe B.PRO

Kombinacja umywalki i zlewu porządkowego ze stali nierdzewnej, wersja stojąca



Model HAU-P



Model HAU-PS

Wymiary komory:	Umywalka: 340 x 240 x 150 mm Zlew porządkowy: 370 x 340 x 150 mm	Kombinacja umywalki i zlewu porządkowego na nogach, ze zdejmowaną osłoną serwisową, w komplecie bateria z mieszaczem (1/2"), ruszt z tworzywa, zestaw odpływowy	Kombinacja umywalki i zlewu porządkowego na nogach, ze zdejmowaną osłoną serwisową, w komplecie bateria z mieszaczem (1/2"), bateria z mieszaczem i czujnikiem sterującym, ruszt z tworzywa, zestaw odpływowy; przyłącze do zasilania baterii z czujnikiem: 230 V
Wymiary		**Model** *(Model bazowy)* **Nr art.** / **Cena w euro bez VAT**	**Model** *(Model bazowy)* **Nr art.** / **Cena w euro bez VAT**
Wymiary zewnętrzne:		**HAU-P 5x6** *(360 467)*	**HAU-PS 5x6** *(360 467)*
	500 x 600 x 850 mm	**566 645**	
	500 x 600 x 850 mm, z osłoną serwisową	**573 285**	**566 647**
	500 x 600 x 900 mm	**572 553**	**572 554**
Wymiary zewnętrzne:		**HAU-P 5x7** *(360 467)*	**HAU-PS 5x7** *(360 467)*
	500 x 700 x 850 mm	**566 255**	
	500 x 700 x 850 mm, z osłoną serwisową	**573 286**	**566 256**
	500 x 700 x 900 mm	**572 555**	**572 556**

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Zlewy przemysłowe B.PRO

Kombinacja umywalki i zlewu porządkowego ze stali nierdzewnej, wersja naścienna



Model HAU-PW



Model HAU-PSW

Wymiary komory:	Umywalka: 340 x 240 x 150 mm Zlew porządkowy: 370 x 340 x 150 mm	Naścienna kombinacja umywalki i zlewu porządkowego, ze zdejmowaną osłoną serwisową, w komplecie bateria z mieszaczem (1/2"), ruszt z tworzywa, zestaw odpływowy	Naścienna kombinacja umywalki i zlewu porządkowego, ze zdejmowaną osłoną serwisową, w komplecie bateria z mieszaczem (1/2"), bateria z mieszaczem i czujnikiem sterującym, ruszt z tworzywa, zestaw odpływowy; przyłącze do zasilania baterii z czujnikiem: 230 V
Wymiary		**Model** *(Model bazowy)* **Nr art.** — **Cena w euro bez VAT**	**Model** *(Model bazowy)* **Nr art.** — **Cena w euro bez VAT**
Wymiary zewnętrzne:	500 x 600 x 570 mm	**HAU-PW 5x6** *(360 467)* **566 646**	**HAU-PSW 5x6** *(360 467)*
	500 x 600 x 570 mm, z osłoną serwisową	**573 287**	**566 648**
Wymiary zewnętrzne:	500 x 700 x 570 mm	**HAU-PW 5x7** *(360 467)* **566 271**	**HAU-PSW 5x7** *(360 467)*
	500 x 700 x 570 mm, z osłoną serwisową	**573 288**	**566 270**

Opcje

dla kombinacji umywalki i zlewu porządkowego, opcje dla wersji stojącej i wiszącej

Opis	Do modelu	Cena w euro bez VAT
Zdejmowana osłona serwisowa	wszystkie HAU-P, HAU-PW	
Uchylny ruszt ze stali nierdzewnej (zamiast rusztu nakładanego z tworzywa sztucznego), zamocowany po prawej	wszystkie HAU	
Bateria z czujnikiem sterującym z zasilaniem bateryjnym zamiast zasilania sieciowego (bateria 3 V)	HAU-PS, HAU-PSW	**Dopłata**
Szuflada na odpadki umieszczona pod zlewem, otwierana i zamykana za pomocą stopy, pojemnik na odpadki: GN-B 2/3-150, zdejmowana do czyszczenia	wszystkie HAU	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Zlewy przemysłowe B.PRO W, WB, WBS

Umywalki ze wspornikami/osłoną komory ze stali nierdzewnej

Ilustracja	Model	Opis	Wymiary ze-wnętrzne/wymiary komory (mm)	Odpływ	Nr art.	Cena w euro bez VAT
W 4 x 3,2 x 1,5 	**W 4 x 3,2 x 1,5**	Umywalka z przyspawanymi trójkątnymi wspornikami, **z przelewem**, z 3 stron zawinięcie w dół 30 mm, z tyłu rant 20 mm	400 x 320 x 170 340 x 240 x 150	1 1/2"	**506 300**	
		Umywalka z przyspawanymi trójkątnymi wspornikami, **bez przelewu**, z 3 stron zawinięcie w dół 30 mm, z tyłu rant 20 mm		1 1/2"	**575 045**	
		Umywalka bez wsporników, **z przelewem**, z 3 stron zawinięcie w dół 30 mm, z tyłu rant 20 mm		1 1/2"	**203 812**	
		Umywalka bez wsporników, **bez przelewu**, z 3 stron zawinięcie w dół 30 mm, z tyłu rant 20 mm		1 1/2"	**575 046**	
WB 4 x 3,2 x 1,5 	**WB 4 x 3,2 x 1,5**	Umywalka z 3-stronną osłoną komory, **z przelewem**, z tyłu rant 20 mm	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"	**507 010**	
		Umywalka z 3-stronną osłoną komory, **bez przelewu** z tyłu rant 20 mm		1 1/2"	**575 047**	
W 5,5 x 4,5 x 1,5 	**W 5,5 x 4,5 x 1,5**	Umywalka z przyspawanymi trójkątnymi wspornikami, **z przelewem**, ze wszystkich stron zawinięcie w dół 30 mm	550 x 450 x 150 500 x 300 x 150	1 1/2"	**505 170**	
		Umywalka z przyspawanymi trójkątnymi wspornikami, **bez przelewu**, ze wszystkich stron zawinięcie w dół 30 mm		1 1/2"	**575 048**	
		Umywalka bez wsporników, **z przelewem**, z 3 stron zawinięcie w dół 30 mm, z tyłu rant 38 mm, z otworem na baterię 28 mm	550 x 450 x 150 500 x 300 x 150	1 1/2"	**575 049**	
		Umywalka bez wsporników, **bez przelewu**, z 3 stron zawinięcie w dół 30 mm, z tyłu rant 38 mm, z otworem na baterię 28 mm		1 1/2"	**505 821**	
WB 5,5 x 4,5 x 1,5 	**WB 5,5 x 4,5 x 1,5**	Umywalka z 3-stronną osłoną komory, **z przelewem,** ze wszystkich stron zawinięcie w dół 30 mm	550 x 450 x 180 500 x 300 x 150	1 1/2"	**507 009**	
		Umywalka z 3-stronną osłoną komory, **bez przelewu**, ze wszystkich stron zawinięcie w dół 30 mm		1 1/2"	**575 050**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Zlewy przemysłowe B.PRO W, WB, WBS

Umywalki ze wspornikami/osłoną komory ze stali nierdzewnej

Ilustracja	Model	Opis	Wymiary zewnętrzne/wymiary komory (mm)	Odpływ	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Umywalka WBS 4 x 3,2 x 1,5 z baterią sterowaną czujnikiem 		Umywalka z 3-stronną osłoną komory, **z przelewem,** z trzech stron zawinięcie w dół 30 mm, z tyłu rant 20 mm	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"		
	WBS 4 x 3,2 x 1,5	z baterią 1/2" sterowaną czujnikiem (przyłącze 230 V)			**566 228**	
	WBS 4 x 3,2 x 1,5	z baterią 1/2" sterowaną czujnikiem z zasilaniem bateryjnym (bateria 3 V)			**573 966**	
	WBS 4 x 3,2 x 1,5	Umywalka z 3-stronną osłoną komory, **bez przelewu**, z trzech stron zawinięcie w dół 30 mm, z tyłu rant 20 mm	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"		
		z baterią 1/2" sterowaną czujnikiem (przyłącze 230 V)			**575 051**	
		z baterią 1/2" sterowaną czujnikiem z zasilaniem bateryjnym (bateria 3 V)			**575 052**	
HW-K 	**HW-K**	Umywalka z 3-stronną osłoną komory, bateria sztorcowa 1/2", z mechanicznym zaworem kolanowym	550 x 450 x 330 500 x 300 x 150	1 1/2"	**575 146**	

Akcesoria do umywalek

Spust z przelewem 1 1/2" 	**Spust z przelewem 1 1/2"**	Spust z przelewem 1 1/2" do komór o gł. 150 mm/ 200 mm z przelewem		1 1/2"	**223 063**	
Spust z korkiem 	**Spust z korkiem**	Spust z korkiem na łańcuszku do komory bez przelewu		1 1/2"	**137 277**	
Spust 	**Spust**	Spust do komory bez przelewu		1 1/2"	**575 175**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Zlewy przemysłowe B.PRO EE, ED

Zlewy do zabudowy, pojedyncze i podwójne zlewy do mycia szkła do zabudowy, ze stali nierdzewnej (wraz z materiałami do montażu)

Ilustracja	Model	Opis	Wymiary zewnętrzne/ wymiary komory (mm)	Odpływ	Nr art.	Cena w euro bez VAT
EE 3 x 4 	EE 3 x 4	Zlew do zabudowy z przelewem	330 x 470 / 240 x 370 x 150 Wymiary wycięcia: 310 x 450	1 1/2"	501 067	
		Spust z przelewem 1 1/2"			223 063	
	EE 3 x 4	Zlew do zabudowy bez przelewu	330 x 470 / 240 x 370 x 150 Wymiary wycięcia: 310 x 450	1 1/2"	502 821	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2"			369 961	
EE 4 x 4 	EE 4 x 4	Zlew do zabudowy z przelewem	435 x 470 / 340 x 370 x 150 Wymiary wycięcia: 415 x 450	1 1/2"	501 065	
		Spust z przelewem 1 1/2"			223 063	
	EE 4 x 4	Zlew do zabudowy bez przelewu	435 x 470 / 340 x 370 x 150 Wymiary wycięcia: 415 x 450	1 1/2"	531 282	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2"			369 961	
	EE 5 x 5-4,2	Zlew do zabudowy z przelewem	500 x 500 / 400 x 400 x 200 Wymiary wycięcia: 480 x 480	1 1/2"	504 031	
		Spust z przelewem 1 1/2"			223 063	
	EE 5 x 5-4,2	Zlew do zabudowy bez przelewu	500 x 500 / 400 x 400 x 200 Wymiary wycięcia: 480 x 480	1 1/2"	531 298	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2"			369 962	
	EE 5 x 5-4,3	Zlew do zabudowy bez przelewu	500 x 500 / 400 x 400 x 300 Wymiary wycięcia: 480 x 480	1 1/2"	504 032	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2"			369 964	
EE 3,8 x 5,8 	EE 3,8 x 5,8	Zlew do mycia szkła do zabudowy	380 x 580 / 302 x 502 x 300 Wymiary wycięcia: 360 x 560	1 1/2"	505 035	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2"			369 964	
ED 7,1 x 5,8 	ED 7,1 x 5,8	Podwójny zlew do mycia szkła do zabudowy	710 x 580 / 302 x 502 x 300 Wymiary wycięcia: 690 x 560	1 1/2"	505 037	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2" (niezbędne są 2 szt.)			369 964	
		Łącznik odpływu do zlewów dwukomorowych			369 969	

Zlewy przemysłowe B.PRO E, DB

Zlewy do wspawania do mycia szkła i podwójne zlewy do wspawania do mycia szkła ze stali nierdzewnej

Ilustracja	Model	Opis	Wymiary zewnętrzne/ wymiary komory (mm)	Odpływ	Nr art.	Cena w euro bez VAT
brak ilustracji	E 4 x 4 x 3	Zlew do mycia szkła	400 x 400 x 300	1 1/2"	200 470	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2"			369 964	
Zlew do mycia szkła E 3 x 5 x 3 	E 3 x 5 x 3	Zlew do mycia szkła	302 x 502 x 300	1 1/2"	205 873	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2"			369 964	
Podwójny zlew do mycia szkła DB 6,6 x 5,4 	DB 6,6 x 5,4	Podwójny zlew do mycia szkła	każdy 302 x 502 x 300	1 1/2"	205 876	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2" (niezbędne są 2 szt.)			369 964	
		Łącznik odpływu do zlewów dwukomorowych			369 969	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Zlewy przemysłowe B.PRO model E, Softline

Zlewy do wspawania ze stali nierdzewnej

Ilustracja	Model	Opis	Wymiary komory (mm)	Odpływ	Nr art.	Cena w euro bez VAT
E 2,4 x 3,4 x 1,5 	E 2,4 x 3,4 x 1,5	Zlew **z przelewem** (centralnie na krótkim boku)	240 x 340 x 150	1 1/2"	**200 856**	
		Spust z przelewem 1 1/2" z przedłużeniem			**298 026**	
	E 2,4 x 3,4 x 1,5	Zlew **bez przelewu**	240 x 340 x 150	1 1/2"	**200 855**	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2" wraz z sitem			**369 961**	
E 2,4 x 3,7 x 1,5 	E 2,4 x 3,7 x 1,5	Zlew **z przelewem** (centralnie na krótkim boku)	240 x 370 x 150	1 1/2"	**201 148**	
		Spust z przelewem 1 1/2"			**223 063**	
	E 2,4 x 3,7 x 1,5	Zlew **bez przelewu**	240 x 370 x 150	1 1/2"	**203 400**	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2" wraz z sitem			**369 961**	
E 3,4 x 2,4 x 1,5 	E 3,4 x 2,4 x 1,5	Zlew **z przelewem** (centralnie na długim boku)	340 x 240 x 150	1 1/2"	**298 025**	
		Spust z przelewem 1 1/2"			**223 063**	
E 3,7 x 3,4 x 1,5 	E 3,7 x 3,4 x 1,5	Zlew, **odpływ z prawej,** z przelewem	370 x 340 x 150	2"	**364 208**	
	E 3,7 x 3,4 x 1,5	Zlew, **odpływ z lewej,** z przelewem	370 x 340 x 150	2"	**364 209**	
		Spust z przelewem 2"			**572 232**	
E 3,7 x 3,4 x 1,5 	E 3,7 x 3,4 x 1,5	Zlew, **odpływ z prawej,** bez przelewu	370 x 340 x 150	2"	**363 856**	
	E 3,7 x 3,4 x 1,5	Zlew, **odpływ z lewej,** bez przelewu	370 x 340 x 150	2"	**363 857**	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2" do komory z odpływem 2" wraz z sitem narożnym			**369 972**	
E 4 x 4 x 2 	E 4 x 4 x 2	Zlew	400 x 400 x 200	2"	**2 200 454**	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2" do komory z odpływem 2" wraz z sitem narożnym			**369 973**	
E 4 x 4 x 2,5 	E 4 x 4 x 2,5	Zlew	400 x 400 x 250	2"	**2 200 929**	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2" do komory z odpływem 2" wraz z sitem narożnym			**369 974**	
E 5 x 5 x 2,5 	E 5 x 5 x 2,5	Zlew	500 x 500 x 250	2"	**2 200 931**	
		Spust z rurą przelewową 2" wraz z sitem narożnym			**369 965**	
E 5 x 5 x 3 	E 5 x 5 x 3	Zlew	500 x 500 x 300	2"	**2 200 932**	
		Spust z rurą przelewową 2" wraz z sitem narożnym			**369 966**	
E 5 x 5 x 3,5 	E 5 x 5 x 3,5	Zlew	500 x 500 x 350	2"	**2 200 933**	
		Spust z rurą przelewową 2" wraz z sitem narożnym			**369 967**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Zlewy przemysłowe B.PRO model E, wersja Hardline

Zlewy do wspawania ze stali nierdzewnej

Ilustracja	Model	Opis	Wymiary komory (mm)	Odpływ	Nr art.	Cena w euro bez VAT
E 4 x 4 x 3 	**E 4 x 4 x 3**	Zlew	400 x 400 x 300	2"	**200 930**	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2" do komór z odpływem 2" wraz z sitem narożnym			**369 975**	
E 4,5 x 4,5 x 2,5 	**E 4,5 x 4,5 x 2,5**	Zlew	450 x 450 x 250	2"	**201 292**	
		Spust z rurą przelewową 1 1/2" do komór z odpływem 2" wraz z sitem narożnym			**369 974**	
E 5 x 4 x 2,5 	**E 5 x 4 x 2,5**	Zlew, **odpływ z prawej**	500 x 400 x 250	2"	**2 200 463**	
	E 5 x 4 x 2,5	Zlew, **odpływ z lewej**	500 x 400 x 250	2"	**2 200 464**	
		Spust z rurą przelewową 2" wraz z sitem narożnym			**369 965**	
E 5 x 4 x 3 	**E 5 x 4 x 3**	Zlew, **odpływ z prawej**	500 x 400 x 300	2"	**2 208 197**	
	E 5 x 4 x 3	Zlew, **odpływ z lewej**	500 x 400 x 300	2"	**2 208 198**	
		Spust z rurą przelewową 2" wraz z sitem narożnym			**369 966**	
E 6 x 5 x 2,5 	**E 6 x 5 x 2,5**	Zlew, **odpływ z prawej**	600 x 500 x 250	2"	**200 934**	
	E 6 x 5 x 2,5	Zlew, **odpływ z lewej**	600 x 500 x 250	2"	**200 935**	
		Spust z rurą przelewową 2" wraz z sitem narożnym			**369 965**	
E 6 x 5 x 3 	**E 6 x 5 x 3**	Zlew, **odpływ z prawej**	600 x 500 x 300	2"	**203 569**	
	E 6 x 5 x 3	Zlew, **odpływ z lewej**	600 x 500 x 300	2"	**203 570**	
		Spust z rurą przelewową 2" wraz z sitem narożnym			**369 966**	
E 6 x 6 x 3 	**E 6 x 6 x 3**	Zlewy	600 x 600 x 300	2"	**200 936**	
		Spust z rurą przelewową 2" wraz z sitem narożnym			**369 966**	
E 7 x 6 x 3 	**E 7 x 6 x 3**	Zlew, **odpływ z prawej**	700 x 600 x 300	2"	**200 937**	
	E 7 x 6 x 3	Zlew, **odpływ z lewej**	700 x 600 x 300	2"	**200 938**	
		Spust z rurą przelewową 2" wraz z sitem narożnym			**369 966**	
E 7,5 x 5,6 x 3,8 	**E 7,5 x 5,6 x 3,8**	Zlew, **odpływ z lewej, bez nachylenia dna**	750 x 560 x 380	2"	**200 939**	
		Spust z rurą przelewową 2" wraz z sitem narożnym			**369 968**	
E 5 x 3 x 1,5 	**E 5 x 3 x 1,5**	Umywalka z przelewem	500 x 300 x 150	1 1/2"	**201 483**	
		Spust z przelewem 1 1/2"			**223 063**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do zlewów przemysłowych B.PRO

Spust z rurą przelewową/sito narożne

Ilustracja	Model	Opis	do komór o głębokości (mm)	do poziomu wody (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Spust z rurą przelewową 1 1/2" 	**Spust z rurą przelewową z gumowym stożkiem 1 1/2"**	Spust z rurą przelewową wraz z sitem narożnym do komór z odpływem 1 1/2", ze stali nierdzewnej	150	130	**369 961**	
			200	180	**369 962**	
			250	200	**369 963**	
			300	250	**369 964**	
		Spust z rurą przelewową wraz z sitem narożnym do komór z odpływem 2", ze stali nierdzewnej	150	130	**369 972**	
			200	180	**369 973**	
			250	200	**369 974**	
			300	250	**369 975**	
Spust z rurą przelewową 2" 	**Spust z rurą przelewową z 2" stożkiem metalowym**	Spust z rurą przelewową wraz z sitem narożnym do komór z odpływem 2", ze stali nierdzewnej	250	200	**369 965**	
			300	250	**369 966**	
			350	300	**369 967**	
			400	350	**369 968**	
Sito narożne 	**Sito narożne**	Sito narożne ze stali nierdzewnej, perforowane wraz z mocowaniem (przyssawka)	250		**502 829**	
			300		**502 830**	

Spusty/akcesoria

Ilustracja	Model	Opis	Odpływ	do szerokości (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
HV 	**HV**	Spust dźwigniowy HV (bez dźwigni), nadaje się do 3 1/2" odpływu komory	ok. 2"	**Prosimy podawać szerokość zlewu!** **Specjalny odpływ w komorze (nr art. 560 295) jest niezbędny!**	**137 167**	
HÜV 	**HÜV**	Spust dźwigniowy z przelewem (bez dźwigni), nadaje się do 3 1/2" odpływu komory	ok. 2"		**550 405**	
brak ilustracji	**Dźwignia**	pasuje do spustów HV/HÜV/DHÜV		350	**550 017**	
				400	**550 018**	
				500	**550 019**	
				600	**550 020**	
				700	**550 021**	
Spust z korkiem 	**Spust z korkiem**	Spust z korkiem na łańcuszku	1 1/2"		**137 277**	
			2"		**372 493**	
brak ilustracji	**Spust**	Spust do komory bez przelewu	1 1/2"		**575 175**	
Spust z przelewem 	**Spust z przelewem**	Spust z przelewem do zlewu o głębokości 150 mm/200 mm	1 1/2"		**223 063**	
		Spust z przelewem z przedłużką (specjalnie do zlewów do wspawania E 2,4x3,4x1,5)	1 1/2"		**298 026**	
		Spust z przelewem do zlewu o głębokość 150 mm	2"		**572 232**	
		Spust z przelewem do zlewu o głębokość pow. 200 mm	1 1/2" i 2"		**572 820**	
Łącznik odpływu 	**Łącznik odpływu**	do zlewów dwukomorowych	1 1/2"		**369 969**	
		do zlewów dwukomorowych	2"		**369 970**	
Syfon 	**Syfon**	z tworzywa sztucznego, z nastawnym odpływem, ujście ø 50 mm	1 1/2"		**137 267**	
			2"		**369 971**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do zlewów przemysłowych B.PRO

Baterie miksujące jednootworowe

Ilustracja	Model	Przyłącze	Otwór (ø mm)	Wysięg (mm)	Wysokość (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Bateria miksująca jednodźwigniowa 	**B.PRO DARAS wysokociśnieniowa** (Następca B.PRO WEGA) Bateria miksująca jednodźwigniowa z wylewką obrotową	1/2"	35	227	162	**526 230**	
Bateria miksująca z czujnikiem sterującym 	**Bateria miksująca z czujnikiem sterującym** Bezdotykowa, elektronicznie sterowana bateria jednootworowa, czujnik w armaturze – włączanie optoelektroniczne, napięcie zasilania 230 V, z higienicznym spłukiwaniem i ogranicznikiem przepływu gorącej wody, możliwość doposażenia w zasilanie bateryjne za pomocą zewnętrznego pojemnika na baterie	3/8"	32	153	148	**574 705**	
	Bateria miksująca z czujnikiem sterującym, zasilanie bateryjne Bezdotykowa, elektronicznie sterowana bateria jednootworowa, czujnik w armaturze – włączanie optoelektroniczne, zasilanie bateryjne baterią 6 V, z higienicznym spłukiwaniem i ogranicznikiem przepływu gorącej wody	3/8"	32	153	148	**574 706**	

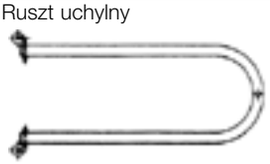
Spryskiwacze do mycia naczyń

Ilustracja	Model	Przyłącze	Odst.m.otw. (mm)	Otwór (ø mm)	Wysięg (mm)	Wysokość (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Spryskiwacz do mycia naczyń, stojący 	**Spryskiwacz do mycia naczyń, stojący** Spryskiwacz do mycia naczyń z baterią miksującą i wylewką obrotową, długość węża ok. 1000 mm	1/2"	153	22	300	1100	**137 379**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do zlewów przemysłowych B.PRO

Ruszty uchylne/nakładane

Ilustracja	Model		Do modeli	do komór (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
brak ilustracji	**Ruszt nakładany** Ruszt nakładany z tworzywa sztucznego		wszystkie HAU	370 x 340	**365 339**	
Ruszt uchylny 	**Ruszt uchylny** Ruszt uchylny ze stali nierdzewnej, wraz z elementami montażowymi		wszystkie HAU	370 x 340	**565 930**	
		do zlewu porządkowego model AB		500 x 500	**565 932**	
				600 x 600	**565 933**	

Profil uszczelniający

Ilustracja	Model	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Profil uszczelniający 	**Profil uszczelniający** Profil uszczelniający z tworzywa sztucznego (szary) do blatów ze zlewem i rantem Cena za metr bieżący	**137 513**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Akcesoria do zlewów przemysłowych B.PRO

Pojemnik na ręczniki/kosz na papier

Ilustracja	Model	Pojemność	Wymiary (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Pojemnik na ręczniki 	**Pojemnik na ręczniki HSE 31** Pojemnik na składane ręczniki jednorazowe (245 x 90 mm), materiał: obudowa ze szlifowanej stali nierdzewnej	250–500 szt. zależnie od jakości ręczników	275 x 130 x 355	**144 663**	
Dozownik mydła/środka dezynfekującego 	**Dozownik mydła/środka dezynfekującego TV 25** Dozownik mydła/środka dezynfekującego, materiał: obudowa ze szlifowanej stali nierdzewnej	1 l	94 x 162 x 273	**144 665**	
Kosz na papier 	**Kosz na papier 60 l** Kosz na zużyte ręczniki papierowe, materiał: kratka stalowa, powlekana tworzywem sztucznym, biała (nadaje się także do montażu naściennego)	60 l	400 x 280 x 630	**143 840**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Elementy wyposażenia bemarów B.PRO



Komora bemarowa

Ilustracja	Model	Głębokość (mm)	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. (mm)	Wymiary wewnętrzne (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
G-BM 1/1-210 	**G-BM 2/1-220** Pojemnik zewnętrzny GN, bemar	**220**	660 x 540 mm	630 x 510 mm	**564 450**	
	G-BM 2/1-240 Pojemnik zewnętrzny GN, bemar	**240**	660 x 540 mm	630 x 510 mm	**567 141**	
	G-BM 1/1-210 Pojemnik zewnętrzny GN, bemar	**210**	540 x 335 mm	510 x 305 mm	**550 644**	

Komora bemarowa

Ilustracja	Model	Wymiary – dł. x szer. (mm)	Elektr. Przyłącze	Odpływ	Nr art. *(model podstawowy)*	Cena w euro bez VAT
BMS 1/1 	**BMS 1/1** **Bemar wspawany** podgrzewany na mokro i sucho (tylko wariant 700 W), ogrzewanie pośrednie, łatwy w serwisowaniu, zabudowany w podstawie, izolowana wanna grzejna z grzałką rurkową, do GN 1/1 lub jego podziału	540 x 335 x 215 mm	230 V 0,7 kW	1/2"	**550 301** *(361 405)*	
				3/4"	**564 759** *(361 405)*	
	BMS 1/1 **Bemar wspawany** **o zwiększonej mocy grzewczej** podgrzewany na mokro, ogrzewanie pośrednie, łatwy w serwisowaniu, zabudowany w podstawie, izolowana wanna grzejna z grzałką rurkową, do GN 1/1 lub jego podziału	540 x 335 x 215 mm	230 V 1,0 kW	1/2"	**564 760** *(361 405)*	
				3/4"	**564 761** *(361 405)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Elementy wyposażenia bemarów do zabudowy B.PRO



Bemar do zabudowy

Ilustracja	Model	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Przyłącze elektryczne	Odpływ	Nr art.	Cena w euro bez VAT
BME-I 1/1 	**BME 1/1** **Bemar do zabudowy** z elementami mocującymi do montażu w blatach Resopal itp., tłoczony wgłębnie bez szwów, okalająca krawędź z progiem, z króćcem spustowym, **bez obudowy izolującej**, **rodzaj podgrzewania: na mokro i sucho** do GN 1/1 lub jego podziału Regulacja temperatury od +30°C do +110 °C Regulator obrotowy z lampką kontrolną	371 x 576 x 250 mm	230 V 0,7 kW	1/2"	**566 260**	
	BME-I 1/1 **Bemar do zabudowy** z elementami mocującymi do montażu w blatach Resopal itp., tłoczony wgłębnie bez szwów, okalająca krawędź z progiem, z króćcem spustowym, **z obudową izolacyjną**, **rodzaj podgrzewania: na mokro i sucho** do GN 1/1 lub jego podziału Regulacja temperatury od +30°C do +110 °C Regulator obrotowy z lampką kontrolną	371 x 576 x 275 mm	230 V 0,7 kW	1/2"	**566 262**	
	Dopłata za zawór kulowy				**098 215**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Elementy wyposażenia B.PRO



Dyspenser sztućców i serwetek

Ilustracja	Model	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
SSPE-E6 	**SSP-E 3** **Dyspenser serwetek do zabudowy ze stali nierdzewnej** Pojemność: 250 serwetek składanych (ok. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 338 mm Wymiary wycięcia: 174 x 106 mm	**566 311**	
	SSP-E 6 **Dyspenser serwetek do zabudowy ze stali nierdzewnej** Pojemność: 500 serwetek składanych (ok. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 620 mm Wymiary wycięcia: 174 x 106 mm	**566 312**	
SSP-T 	**SSP-T** **Stołowy dyspenser serwetek ze stali nierdzewnej** Pojemność: 250 serwetek składanych (ok. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 340 mm	**566 313**	
SSP-BT 	**SSP-BT** **Dyspenser serwetek podblatowy** odpowiedni do wózków do sztućców i tac BT 400/800 Pojemność: 250 serwetek składanych (ok. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 340 mm	**566 314**	
BSP 4 	**BSP 4** **Dyspenser sztućców** z 4 wyjmowanymi pojemnikami GN 1/4-150 ze stali nierdzewnej z osłoną higieniczną z pleksiglasu, na łącznie 400 sztućców	682 x 304 x 306 mm	**565 840**	
Pojemnik na sztućce 	**Pojemnik na sztućce** ze stali nierdzewnej, GN 1/4-150 z pochyłym dnem i składaną w połowie osłoną z pleksiglasu do stosowania w wózkach i jako wolno stojące	265 x 162 x 150 mm	**565 786**	
Kosz na sztućce 	**Kosz na sztućce** ze stali nierdzewnej, perforowany	ø 115 mm Wysokość 145 mm	**144 121**	

Dyspenser kubków

Dyspenser kubków BDP 	**BDP Tuba dyspensera kubków ze stali nierdzewnej – wersja do zabudowy**, do kubków jednorazowych, Tuba dyspensera kubków z mechanizmem regulacji	do **kubków o średnicy ø 68–90 mm**, mocowanie przy użyciu śruby blokującej	Wymiary zabudowy: Głębokość: 648 mm ø 104 mm	**565 452**	
		do **kubków o średnicy ø 78–93 mm**, mocowanie za pomocą śruby blokującej	Wymiary zabudowy: Głębokość: 648 mm ø 104 mm	**572 570**	
	BDPH Tuba dyspensera kubków ze stali nierdzewnej – wersja do zabudowy, do kubków jednorazowych, Tuba dyspensera kubków z mechanizmem regulacji	do **kubków o średnicy ø 68–90 mm**, mocowanie za pomocą śruby blokującej, zmniejszona głębokość zabudowy, szczególnie przy zabudowie w blatach stołów	Wymiary zabudowy: Głębokość: 472 mm ø 104 mm	**574 462**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Elementy wyposażenia B.PRO



Pojemniki na przyprawy

Ilustracja	Model	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Nośność (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
Pojemniki na przyprawy GWB 1/6-150 	**GWB 1/6-150** **Pojemnik na przyprawy** ze stali nierdzewnej, ze składaną pokrywą z pleksiglasu	176 x 162 x 150 mm		**550 501**	
Puszka na przyprawy 	**Puszka na przyprawy** **Puszka na przyprawy okrągła** z tworzywa sztucznego ze składanym dozownikiem	ø 100 mm, wysokość 180 mm		**145 423**	
GWS 1/6 	**GWS 1/9** **Pojemnik na przyprawy** bez prowadnicy GWS 1/9-100 ze stali nierdzewnej, **pojemność: 0,9 l**	108 x 176 x 100 mm		**564 880**	
	GWS 1/6 **Pojemnik na przyprawy** bez prowadnicy GWS 1/6-100 ze stali nierdzewnej, **pojemność: 1,6 l**	162 x 176 x 100 mm		**556 524**	
	GWS 1/4 **Pojemnik na przyprawy** bez prowadnicy GWS 1/4-100 ze stali nierdzewnej, **pojemność: 2,8 l**	162 x 265 x 100 mm		**556 527**	

Inne elementy wyposażenia

Zlewozmywak do płukania 	**Zlewozmywak do płukania** ze stali nierdzewnej, wraz z armaturą dopływową, komorą z perforowanym wkładem oraz odpływem i przelewem	Wymiary zabudowy: ø 177 mm		**143 575**	

Stolik składany

Stolik składany 	**Stolik składany** ze stali nierdzewnej	1600 x 700 x 855 mm	100 kg	**367 421**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Spis treści według grup produktów

Nazwa	Strona
Armatura	226
Baterie miksujące	226
Bemar, urządzenie stołowe	166
Bemary	229
Bemary do zabudowy	229
Blachy gastronomiczne, stal nierdzewna	26
B.PRO Buffet Line.	16
B.PRO COOK classic	157
B.PRO COOK I-flex	150
B.PRO SERVISTAR	136
B.PROTHERM E, chłodzone obiegowo	46
B.PROTHERM E, neutralne temperaturowo	44
B.PROTHERM E, podgrzewane obiegowo	45
B.PROTHERM K z tworzywa sztucznego, niepodgrzewane	34
B.PROTHERM K z tworzywa sztucznego, podgrzewane	36
Bufet ciepły B.PRO BASIC LINE	176
Bufet neutralny B.PRO BASIC LINE	188
Bufet zimny z aktywnym chłodzeniem cyrkulacyjnym B.PRO BASIC LINE	184
Bufet zimny z aktywnym chłodzeniem kontaktowym B.PRO BASIC LINE	180
Chłodzony obiegowo taśmociąg do dystrybucji potraw	82
Ciąg wydawczy B.PRO BASIC LINE	176
Dozownik mydła	228
Dozownik środka dezynfekującego	228
Dyspenser do koszy	71
Dyspenser do koszy do zabudowy, niepodgrzewany	76
Dyspenser do podkładek do podgrzewania	70
Dyspenser do tac	73
Dyspenser do tac do zabudowy	77
Dyspenser do talerzy	66
Dyspenser do talerzy do zabudowy	75
Dyspenser kubków	231
Dyspenser platformowy	70
Dyspenser serwetek do zabudowy	231
Dyspenser sztućców i serwetek	231
Dyspenser uniwersalny	74
Dyspensery uniwersalne do zabudowy	76
Element wielofunkcyjny	167
Frytownica, urządzenie stołowe	166
Grill głęboki, urządzenie stołowe	164
Klosz	79
Kombinacja umywalki i zlewu	218
Kosze	78
Kosz na papier	228
Łącznik odpływu	225
Miski zlewowe	216
Moduł dla urządzeń jezdnych B.PRO BASIC LINE	200
Moduł pomocniczy B.PRO BASIC LINE	202
Narożnik wewnętrzny B.PRO BASIC LINE	204
Narożnik zewnętrzny B.PRO BASIC LINE	206
Osłony do stołów zlewozmywakowych	216
Płyta Ceran®, urządzenie stołowe	165
Płyta eutektyczna	38
Płyta grillowa, urządzenie stołowe	164
Płyta grzewcza, urządzenie stołowe	166
Płyta indukcyjna, urządzenie stołowe	163
Podwójne zlewy do mycia szkła	222
Podwójne zlewy do mycia szkła do zabudowy	222
Pojemniki do transportu potraw	34
Pojemniki do transportu potraw, ze stali nierdzewnej, chłodzone obiegowo	46
Pojemniki do transportu potraw, ze stali nierdzewnej, niepodgrzewane	44
Pojemniki do transportu potraw, ze stali nierdzewnej, podgrzewane obiegowo	45
Pojemniki do transportu potraw z tworzywa sztucznego, niepodgrzewane	34
Pojemniki do transportu potraw z tworzywa sztucznego, podgrzewane	36
Pojemniki gastronomiczne B.PRO Buffet Line	16
Pojemniki gastronomiczne, perforowane	27
Pojemniki gastronomiczne, poliwęglan	24
Pojemniki gastronomiczne, stal nierdzewna	17
Pojemnik na odpady	114
Pojemnik na ręczniki	228
Pojemnik na sztućce	114
Pojemnik na sztućce	231
Pojemnik na zapasy/odpady oraz akcesoria	134
Pokrywa do pojemników gastronomicznych, stal nierdzewna	22
Pokrywy gastronomiczne, poliwęglan	25
Poprzeczki do pojemników gastronomicznych	29
Punkt zdawania tac	111
Ruszt gastronomiczny	29
Ruszt Gastronorm, wzmocniony	29
Ruszty uchylne	227
Spust	225
Spust z rurą przelewową	225
Stacja do gotowania	150
Stacja do zup B.PRO BASIC LINE	194
Stacje chłodzące	84
Stanowisko kasowe B.PRO BASIC LINE	198
System gotowania w obecności klienta	150
Taboret na kółkach	134
Taśmociąg	81
Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym,	81
Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym, chłodzony obiegowo	82
Urządzenia B.PROTHERM E Combi i Duo	47
Urządzenie do gotowania makaronu, stołowe	165
Witryna wbudowana B.PRO BASIC LINE	208
Wkładka, gastronomiczna, perforowana	29
Wkładka, gastronomiczna, perforowana, poliwęglan	25
Wkłady do gotowania	28
Wok indukcyjny, urządzenie stołowe	163
Wózek do łyżek	128
Wózek do mycia ziemniaków i warzyw	131
Wózek do namaczania sztućców	129
Wózek do przypraw	128
Wózek do serwowania potraw BASIC GDD	109
Wózek do serwowania potraw o konstrukcji lekkiej	109
Wózek do sztućców i tac	133
Wózek do talerzy	128
Wózek do transportu koszy	131
Wózek do wydawania sałatek i deserów	120
Wózek do zdawania tac	116
Wózek na naczynia systemowe	132
Wózek na talerze B.PRO SERVISTAR	136
Wózek na zapasy	134
Wózek platformowy	130
Wózek regałowy	119
Wózek transportowy B.PROTHERM	38
Wózek transportowy do pojemników Euro	130
Wózek uniwersalny	134
Wózki do serwowania potraw	107
Wózki do transportu potraw	62
Wózki do transportu tac, o podwójnych ściankach, izolowany	94
Wózki do transportu tac, o pojedynczych ściankach	91
Wózki do transportu tac, wersja higieniczna H1	100
Wózki do transportu tac, z pasywnym układem chłodzenia	97
Wózki do wydawania potraw	59
Wózki do zdawania naczyń	111
Wózki transportowe B.PROTHERM	38
Wózki transportowe na pojemniki do transportu potraw	38
Zabudowywany dyspenser do talerzy	75
Zabudowywany dyspenser koszy	76
Zabudowywany dyspenser tac	77
Zabudowywany dyspenser uniwersalny	76
Zestawy do pieców konwekcyjno-parowych	29
Zlewy do mycia szkła do zabudowy	222
Zlewy do wspawania	223
Zlewy do zabudowy	222
Zlewy przemysłowe	216
Zlewy do wspawania do mycia szkła	222

Spis treści według skróconych opisów produktów

Skrót	Nazwa	Strona
AB	Zlew porządkowy/blat ze zlewem	216
AFB	Pojemnik na odpady	114
ARW	Wózek do zdawania naczyń	111
AZWA	Wózek uniwersalny	134
BC BM	Bemar, urządzenie stołowe	166
BC CH	Płyta Ceran®, urządzenie stołowe	165
BC DF	Frytownica, urządzenie stołowe	166
BC DG	Grill głęboki, urządzenie stołowe	164
BC classic	B.PRO COOK classic	157
BC G	Płyta grillowa, urządzenie stołowe	164
BC I-flex	B.PRO COOK I-flex	150
BC IH	Płyta indukcyjna, urządzenie stołowe	163
BC IW	Wok indukcyjny, urządzenie stołowe	163
BC ME	Element wielofunkcyjny, urządzenie stołowe	167
BC PC	Urządzenie do gotowania makaronu, stołowe	165
BC HP	Płyta grzewcza, urządzenie stołowe	166
BDP	Tuba dyspensera kubków	231
BGN	Pojemnik na sztućce	114
BPT	B.PROTHERM	31, 41
BPT C	B.PROTHERM ze stali nierdzewnej, chłodzone obiegowo	46, 49
BPT H	PROTHERM ze stali nierdzewnej, podgrzewane obiegowo	45, 47
BPT N	B.PROTHERM ze stali nierdzewnej, neutralne temperaturowo	44, 48
BPT K	B.PROTHERM K z tworzywa sztucznego, niepodgrzewane	34
BPT KB	B.PROTHERM K z tworzywa sztucznego, podgrzewane	36
BPT KBR	B.PROTHERM K z tworzywa sztucznego, podgrzewany, z cyfrowym regulatorem temperatury	36
BPT KBUH	B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, podgrzewany obiegowo	36
BPT KBRUH	B.PROTHERM z tworzywa sztucznego, podgrzewany obiegowo, regulowany	36
BME	Bemar do zabudowy	230
BMS	Bemar wspawany	229
BSP	Dyspenser sztućców	231
BT	Wózek do sztućców i tac	133
BTA	Wózek do transportu i wydawania potraw do B.PROTHERM K	38
BTT	Wózek platformowy	130
BTW	Wózek do namaczania sztućców	129
BZG	Blachy Gastronorm	26
BZG-G	Blachy Gastronorm, wyżarzane	26
CCE	Dyspenser koszy, niepodgrzewany, wersja otwarta	71
CCE	Dyspenser tac, wersja otwarta	73
CE	Dyspenser platformowy, niepodgrzewany, wersja zamknięta	70
CE	Dyspenser koszy, niepodgrzewany, wersja zamknięta	71
CE	Dyspenser tac	73
CEB	Dyspenser koszy do zabudowy	76
CEB	Dyspenser tac do zabudowy	77
CEBH	Dyspenser koszy do zabudowy, podgrzewany	76
CEK	Dyspenser koszy ze szczelinami do chłodzenia	72
CE-UK	Dyspenser koszy, chłodzony (powietrzem obiegowym)	72
CHV	Dyspenser platformowy, podgrzewany (powietrzem obiegowym)	70
D 400	Pokrywa pojemnika na zapasy/odpady (VBR)	134
DB	Podwójny zlewozmywak do mycia szkła	222
E	Zlewozmywaki do mycia szkła	222
E	Zlewy do wspawania	224
ED	Podwójny zlewozmywak do mycia szkła do zabudowy	222
EE	Zlewy do zabudowy	222
ES	Blat ze zlewem, jedna komora boczna	216
FUS	Konstrukcja jezdna pojemnika na odpady	134
G-BM	Bemar	229
GD	Pokrywa Gastronorm z zagłębionym uchwytem, Stal nierdzewna	22
GD-B	Pokrywa Gastronorm z zagłębionym uchwytem do GN-B, Stal nierdzewna	23
GD-BL	Pokrywa Gastronorm z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę, Stal nierdzewna	23
GDD	Pokrywa Gastronorm z uszczelką, Stal nierdzewna	22
GDD-B	Pokrywa Gastronorm z uszczelką do GN-B, Stal nierdzewna	23
GD-F	Pokrywa Gastronorm bez zagłębionego uchwytu, Stal nierdzewna	23
GD-K	Pokrywa Gastronorm z zagłębionym uchwytem, poliwęglan	25
GD-KL	Pokrywa Gastronorm z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę, poliwęglan	25
GD-L	Pokrywa Gastronorm z zagłębionym uchwytem i wycięciem na łyżkę, Stal nierdzewna	22
GDS-U	Uniwersalna pokrywa uchylna, Stal nierdzewna	23
GDS-UL	Uniwersalna pokrywa uchylna z wycięciem na łyżkę, Stal nierdzewna	23
G-ELB	Wkładka, perforowana, Stal nierdzewna	29
G-KELB	Półka wkładana, perforowana, poliwęglan	25
G-KEN	Wkład do gotowania Gastronom, Stal nierdzewna	28
G-KEN G	Wkład do gotowania Gastronom ze składanymi uchwytami, Stal nierdzewna	28
GN	Pojemnik Gastronorm, Stal nierdzewna	17
GN-B	Pojemnik gastronomiczne z uchwytami pałąkowymi, Stal nierdzewna	17
GN-BUF	Pojemnik Gastronorm do prezentacji potraw	16
GNE	Blacha Gastronorm, emaliowana	26
GN-K	Pojemnik Gastronorm, poliwęglan	24
GN-P	Pojemnik Gastronom Stal nierdzewna, perforowany	27
GR	Ruszt Gastronom	29
GSPV	Taśmociąg	81
GW	Wózek do przypraw	128
GWB	Pojemnik na przyprawy	135, 232
GWL	Wózek do przypraw wraz z wyposażeniem	128
GWS	Puszka na przyprawy	232
HAU	Połączenie umywalki i zlewu porządkowego	218
HSE 31	Pojemnik na ręczniki	228
KWA	Wózek do mycia ziemniaków i warzyw	131
KWAF	Wózek do mycia ziemniaków i warzyw	131
KWT	Wózek do transportu koszy	131
LW	Wózek do łyżek	128
MCS	Mobilny punkt zdawania tac	111
PFWP	Wózek platformowy	130
ROHO	Taboret na rolkach	134
ROLA	Wózek do wydawania potraw	38
ROLLI	Wózek transportowy	38
RSPV	Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym	81
RSPV-UK	Taśmociąg z pasami o przekroju okrągłym, chłodzony obiegowo	82
RWR	Wózek regałowy	84,119
RWR*A	Wózek regałowy, Cook & Chill	121
RWR SK	Wózek do wydawania sałatek i deserów	120
RWRA	Wózek regałowy z blatem roboczym	119
RWR-E	Wózek regałowy, do transportu pojemników Euro	121
RWRE	Wózek regałowy do chłodni	120
RWRR	Wózek regałowy, do zsuwania jeden do drugiego na pusto	120
RWR VP	Wózek regałowy do wstępnie porcjowanych składników na zimno	85,122
SAG	Wózek do wydawania potraw, zamknięty	61
SAW	Wózek do wydawania potraw, otwarty	59
SAW L	Wózek do wydawania potraw, podgrzewany, otwarty, do stosowania z modułami pomocniczymi ciągu	59
SAW-UK	Wózek do wydawania potraw, chłodzony (powietrzem obiegowym)	60
SHE	Dyspenser talerzy, podgrzewany	67
SHVS	Dyspenser talerzy, podgrzewany powietrzem obiegowym, do podkładek do podgrzewania	70
SSP-BT	Dyspenser serwetek podblatowy	231
SSP-E	Dyspenser serwetek do zabudowy	231
SSP-T	Stołowy dyspenser serwetek	231
ST	Poprzeczka	29
STW	Wózek do transportu potraw	62
SW	Wózek do serwowania potraw	107
TAW	Wózek do zdawania tac	116
TS	Dyspenser talerzy, niepodgrzewany	66
TSE	Dyspenser talerzy do zabudowy, niepodgrzewany	75
TSE-H	Dyspenser talerzy do zabudowy, podgrzewany	75
TS-H	Dyspenser talerzy, podgrzewany	67
TTW	Wózki do transportu tac	91
TV 25	Dozownik mydła/środka dezynfekującego	228
TWH	Wózek do talerzy	128
UNI	Dyspenser uniwersalny, niepodgrzewany	74
UNI-B	Dyspenser koszy do zabudowy, niepodgrzewany	76
UNI-H	Dyspenser uniwersalny, podgrzewany	74
UNI-K	Dyspenser uniwersalny ze szczelinami do chłodzenia	74
VB	Wózek na zapasy	134
VBR	Pojemnik na zapasy/odpady	134
VBR K	Pojemnik na zapasy/odpady z pokrywą	134
W	Umywalka z przyspawanymi trójkątnymi wspornikami	220
WB	Umywalka z 3-stronną osłoną komory	220
WBS	Umywalka z 3-stronną osłoną komory i baterią sterowaną czujnikiem	221
Z	Blat ze zlewem podwójnym	217
ZS	Zlew podwójny z blatem z boku	217



B.PRO BASIC LINE



Mobilny blat roboczy

B.PRO COOK classic



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

GRUPA B.PRO

Nasi klienci są tak różnorodni jak nasza oferta. Chcąc każdemu z nich zaoferować najlepsze produkty wykorzystujemy naszą wiedzę specjalistyczną i zdolności produkcyjne gromadzone w dwóch wysoko wyspecjalizowanych jednostkach handlowych: B.PRO Catering Solutions – produkty i systemy do profesjonalnych kuchni przemysłowych, ENOXX Engineering – precyzyjne elementy ze stali nierdzewnej, aluminium i tworzyw sztucznych na indywidualne zamówienia przemysłu.

Wszystkie działy produkcji firmy B.PRO posiadają certyfikat DIN EN ISO 9001:2015, co gwarantuje najwyższą niezawodność i orientację na potrzeby klienta.

ca1983/pIPL/04-22 SAP 195 810 Wszelkie zmiany zastrzeżone. Możliwe nieznaczne różnice kolorystyki.

GASTRO ECONOMY
Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl