



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

CHARIOTS DE DISTRIBUTION ET DE TRANSPORT DE REPAS B.PRO

Éprouvés, résistants, endurants.

SERVICE PARFAIT

Respect des normes avec la gamme de chariots de transport et de distribution de repas B.PRO.

Dans la distribution des repas, le temps est un facteur de qualité important. Plus la nourriture servie est fraîche, plus le client l'apprécie. Mais entre la cuisine et la distribution, il faut souvent franchir de longs couloirs, des espaces étroits, des ascenseurs et des seuils.

Les chariots de distribution de repas et chariots de transport de repas B.PRO vous permettent de vous déplacer de manière rapide et sûre. Chaque détail de ces chariots robustes et durables a été soigneusement conçu et testé en pratique: des poignées ergonomiques jusqu'à la gravure des numéros de cuves de bain-marie en passant par des protections contre les chocs robustes et une vaste sélection de roues.

Avec les chariots de distribution de repas et les chariots de transport de repas B.PRO, vous avez toujours une longueur d'avance lors de la distribution des repas.



Une polyvalence parfaite vous facilite le travail.

Tous les chariots de distribution de repas et chariots de transport de repas font partie du système B.PRO pour une distribution des repas efficace et de haute qualité. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site www.bpro-solutions.com ou adressez-vous à votre revendeur spécialisé.

SOMMAIRE

Une distribution de repas professionnelle	4
Des options conçues pour la pratique	6
Des détails intelligents	8

Vue d'ensemble du produit

Chariots de distribution de repas B.PRO, bain-marie, soubassement ouvert (SAW, SAW-L)	10
Chariots de distribution de repas B.PRO, réfrigérés (air pulsé) (SAW-UK)	11
Chariots de distribution de repas B.PRO, bain-marie, soubassement chauffant (SAG)	12
Chariots de transport de repas B.PRO (STW)	13
Accessoires pour SAW/SAG/STW	14
Modèles de roues pour SAW/SAG/STW	15



AUTONOMES

Une distribution de repas professionnelle. De la préparation au stockage, transport et distribution, l'ergonomie de la gamme B.PRO, votre associé pour toutes vos tâches.



Chariot de distribution de repas SAW 3 avec accessoire récipient GN

Chariots de distribution de repas avec soubassement ouvert SAW

Ces modèles sont disponibles avec entre une et quatre cuves de maintien au chaud (bain-marie). Les cuves soudées et embouties offrent de la place pour des GN 1/1-200 ou leurs subdivisions. Toutes les cuves disposent d'une régulation de température par degrés de +30 °C à +95 °C et peuvent être chauffées et réglées individuellement.

Chariots de distribution de repas SAW-L

Ces chariots de distribution à soubassement ouvert sont spécialement conçus pour l'utilisation dans des niches de service. Les éléments de commande et la poignée de poussée de ces modèles se trouvent sur le long côté du chariot.



Chariot de distribution de repas réfrigéré par air pulsé SAW 2-UK

Chariots de distribution de repas avec réfrigération par air pulsé SAW-UK

Les chariots de distribution avec réfrigération par air pulsé (SAW-UK) sont dotés d'une cuve réfrigérante à air pulsé intégrée dans le recouvrement. Selon le modèle, la cuve réfrigérante offre de la place pour deux ou trois GN 1/1-200 ou leurs subdivisions. La cuve est amovible et l'évaporateur peut être rabattu vers le haut pour faciliter le nettoyage. La cuve réfrigérante à air pulsé dispose d'une régulation de température par degrés entre +2 °C et +15 °C (à une température ambiante de +32 °C).

ABRÉV.	PRODUIT	PAGE
SAW	Chariots de distribution de repas, ouverts	10
SAW-L	Chariots de distribution de repas, ouverts, pour niches de service	11
SAW-UK	Chariots de distribution de repas, réfrigérés (air pulsé)	11
SAG	Chariots de distribution de repas, fermés	12
STW	Chariots de transport de repas	14



Chariot de distribution de repas SAG 3

Chariots de distribution de repas avec compartiments d'armoire chauffants SAG

Les chariots de distribution de repas avec soubassement fermé (SAG) sont équipés de deux ou trois cuves de maintien au chaud (réglables au degré près de +30 °C à +95 °C) ainsi que de deux ou trois compartiments d'armoire chauffés (réglables de +30 °C à +80 °C).



Chariot de transport de repas STW 2

Chariots de transport de repas STW

Les chariots de transport B.PRO disposent de deux compartiments d'armoire chauffés (réglables de +30 °C à +85 °C). Les compartiments d'armoire sont dotés de 9 paires de glissières embouties écartées de 57,5 mm. Ceci vous permet de transporter 9 x GN 1/1 par compartiment d'armoire. En option, on peut installer par exemple une galerie périphérique ou sur 3 côtés - pour une surface de rangement supplémentaire empêchant la chute d'objets.

PLACE AUX PROFESSIONNELS

Une réponse à vos contraintes. La conception des équipements facilite l'exécution de vos tâches. Jour après jour.



Chariot de distribution de repas SAG 3

avec couvercle coulissant (galerie incluse) pour une surface de rangement pratique. Votre compagnon apprécié pour la distribution de repas dans un système à cuves.



SAG avec protection pare-haleine et tablette chauffante intégrée

Tous les chariots de distribution de repas à l'exception du SAW 1 sont disponibles avec en option une protection pare-haleine et une tablette chauffante intégrée.



Pare-haleine pour installation ultérieure

Chaque système de distribution est différent: ouvertement le choix pour un équipement adapté à vos contraintes.

Chez B.PRO, vous trouverez non seulement des modèles de base qui ont fait leurs preuves, mais aussi toute une sélection d'options utiles. Tous les chariots convainquent par leur manipulation ergonomique et leur fonctionnalité éprouvée. Des détails de série, comme le cache de maintenance électrique amovible sur le petit côté, assurent une facilité de maintenance exceptionnelle.

Les chariots de distribution de repas et chariots de transport de repas B.PRO s'adaptent à vos besoins de manière flexible: de la tablette basculante en acier inoxydable au couvercle coulissant avec galerie supérieure, du rangement pour couvercles GN à la protection périphérique contre les chocs. Et avec une vaste sélection de modèles de roue très variés.



Chariot de distribution de repas SAW 2

avec tablettes basculantes en acier inoxydable. Les tablettes offrent des surfaces de pose pendant la distribution. Ensuite, elles peuvent simplement être rabattues.

Chariot de distribution de repas modèles SAG 2 et SAG 3 – désormais disponible en couleur. Vaste choix de coloris pour une ambiance délicate.

La gamme de produits de haute qualité SAG se pare d'atouts colorés : avec le nouveau film décoratif, il est à présent disponible en 12 teintes et s'intègre dans n'importe quelle stous de restauration.

La gamme SAG est en parfaite symbiose avec le reste de la gamme colorée de BLANCO Professional, échelles de débarrassage et chariots de services avec les mêmes habillages de couleur, une harmonie parfaite.

Pour la distribution de repas chauds de qualité dans un système à cuves, par ex. dans les cantines, les maisons de retraite et de soins, les hôpitaux, les écoles et les écoles maternelles.



PETITS DÉTAILS, GRANDS EFFETS

Pour une utilisation ergonomique. Nos compétences à votre service.



Facilité d'utilisation

Des zones de commande claires facilitent votre utilisation quotidienne des appareils électriques B.PRO.



Haute qualité de mise en œuvre

Pas de rainures, pas de fentes: les recouvrement soudés proprement offrent une protection parfaite contre la pénétration de saleté et d'eau et assurent un nettoyage facile.

Un ensemble cohérent: la qualité de B.PRO Catering Solutions.



Surface microlisée

La surface intégralement microlisée en acier inoxydable est particulièrement résistante à la saleté et assure une hygiène optimale.



Roues en plastique conformes DIN

Les roues robustes en plastique de l'équipement de base répondent à toutes les exigences de la norme DIN 18867, partie 8. Vous en voulez davantage? Autres modèles de roues à la page 14.



Poignées de poussée ergonomiques

La poignée de poussée de sécurité continue avec protection contre les chocs intégrée offre une bonne prise en main et assure une grande sécurité dans les manœuvres.



Coins de protection robustes

Aucun souci dans les zones plus étroites: les larges coins de protection en polyamide protègent le mobilier et les appareils.



Tablettes soudées

Les tablettes soudées du chariot de distribution de repas ouvert (SAW) assurent une stabilité maximale.



Protection contre les projections et les jets d'eau

Tous les chariots sont protégés contre les projections et les jets d'eau (degré de protection IP X5).



Recouvrement avec bord

Le bord (SAW 2-4 et SAG) assure que l'eau de condensation s'écoule vers la cuve de bain-marie, ce qui réduit le danger de glissade.



Numéros de cuve gravés

Les numéros de cuve gravés facilitent le déroulement du travail, et sont encore très facilement lisibles après mille lavages.



Hygiène facilitée

Les espaces intérieurs des compartiments d'armoire sont entièrement fabriqués en exécution hygiène conformément aux normes d'hygiène.

CHARIOTS DE DISTRIBUTION DE REPAS B.PRO, BAIN-MARIE, SOUBASSEMENT OUVERT

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).



(illustration avec accessoire)

Modèle	SAW 1	SAW 2	SAW 3	SAW 4
Version	<ul style="list-style-type: none"> - Cuves soudées embouties, les cuves peuvent être chauffées par voie humide ou sèche et peuvent être chauffées et réglées individuellement, marques de niveau de remplissage gravées dans les cuves - Régulation de température des cuves par degrés de +30 °C à +95 °C - Robinet de vidange protégé contre l'ouverture accidentelle - Régulateur de température sous la poignée de poussée - Panneau de rangement soudé - Roues en plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 188678, partie 8 			
Équipement de base	<ul style="list-style-type: none"> - Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande - Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, raccordement pour câble spiralé avec douille isolante - Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration - Tension de réseau 220-240 V, 50-60 Hz, conforme CE - Adapté aux installations d'optimisation - Selon DIN 18867, partie 7 			
Particularité	- Recouvrement sans bord	<ul style="list-style-type: none"> - Recouvrement avec bord - Raccordement pour câble spiralé avec douille isolante face au côté de la zone de commande 		
Dimensions L x l x H (mm)	750 x 508 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm avec option couvercle coulissant: 1006 x 714 x 1000 mm	1276 x 714 x 933 mm avec option couvercle coulissant: 1346 x 714 x 1000 mm	1615 x 714 x 933 mm
Hauteur de travail (mm)	900 mm			
Capacité	1 cuve simple pour 1x GN 1/1-200 ou ses subdivisions	2 cuves simples pour 1x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions	3 cuves simples pour 1x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions	4 cuves simples pour 1x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions
Poids (en kg)	24,5 kg	35,5 kg	44 kg	57,5 kg
Valeur de raccordement*	0,7 kW	1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW
Degré de protection	IP X5			
Matériau	Acier inoxydable avec surface microlisée			
Accessoires/ options	- Tablette basculante installée sur le long côté	<ul style="list-style-type: none"> - Protection pare-haleine ou protection pare-haleine avec tablette chauffante - Tablette basculante installée sur le petit côté et/ou sur le long côté - Couvercle rabattable 1/3 par 2/3 (1/3 utilisable comme tablette, 2/3 avec support de couvercle intégré) - Couvercle coulissant avec coulisse en plastique ou à roulement à billes - Rangement pour couvercles GN, pour accueillir des couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, installé sur le petit côté 		
	Autres modèles de roues, voir page 14			
Référence	572 152	572 153	572 154	572 155

* Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

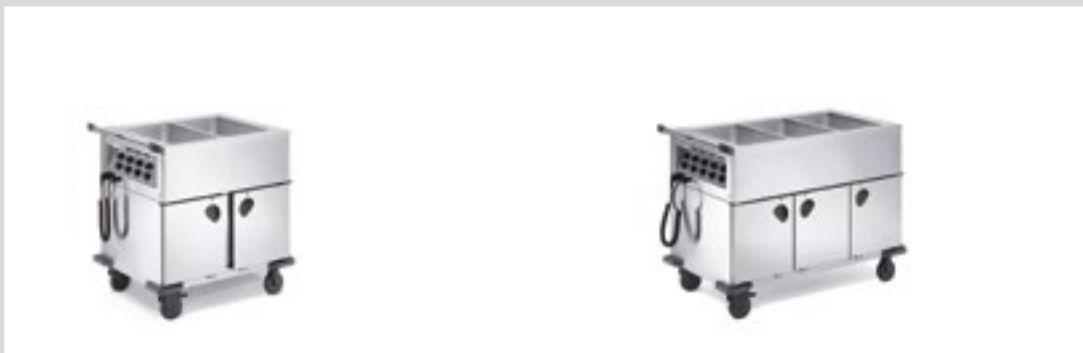
CHARIOTS DE DISTRIBUTION DE REPAS B.PRO, RÉFRIGÉRÉS (AIR PULSÉ)



SAW L-2	SAW L-3	SAW L-4	SAW 2-UK réfrigéré (air pulsé)	SAW 3-UK réfrigéré (air pulsé)
- voir à gauche			<ul style="list-style-type: none"> - Cuve réfrigérante à air pulsé intégrée dans le recouvrement, amovible, évaporateur rabattable vers le haut - Régulation de température par degrés de +2 °C à +15 °C avec une température ambiante de +32 °C - Régulateur de température numérique sous la poignée de poussée, raccordement pour câble spiralé avec douille isolante sur le long côté de l'appareil - Roues en plastique, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 188678, partie 8 	
<ul style="list-style-type: none"> - Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande - Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, raccordement pour câble spiralé avec douille isolante - Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration - Adapté aux installations d'optimisation - Selon DIN 18867, partie 7 				
- Tension de réseau 220–240 V, 50–60 Hz, conforme CE			- Tension de réseau 220–240 V, 50 Hz, conforme CE	
- Les éléments de commande et la poignée de poussée se trouvent sur le long côté, le chariot est spécialement conçu pour l'utilisation dans une niche de service			<ul style="list-style-type: none"> - Réfrigération par air pulsé, puissance frigorifique: 0,53 kW avec $t_0 = -10$ °C (temp. d'évaporation) et $t_u = +32$ °C (temp. ambiante) - Réfrigérant: R290 	<ul style="list-style-type: none"> - Réfrigération par air pulsé, puissance frigorifique: 0,53 kW avec $t_0 = -10$ °C (temp. d'évaporation) et $t_u = +32$ °C (temp. ambiante) - Réfrigérant: R290
900 x 749 x 933 mm	1241 x 749 x 933 mm	1574 x 749 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
900 mm				
2 cuves simples pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions	3 cuves simples pour 3x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions	4 cuves simples pour 4x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions	1 cuve réfrigérante pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions	1 cuve réfrigérante pour 3x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions
35,5 kg	48 kg	65,5 kg	98 kg	118 kg
1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW	0,4 kW	0,5 kW
IP X5				
Acier inoxydable avec surface microlissée				
<ul style="list-style-type: none"> - Protection pare-haleine ou protection pare-haleine avec tablette chauffante - Rangement pour couvercles GN, pour accueillir des couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, installé sur le long côté sous la poignée de poussée 			<ul style="list-style-type: none"> - Tablette basculante installée sur le petit côté et/ou sur le long côté - Rangement pour couvercles GN, pour accueillir des couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions 	
Autres modèles de roues, voir page 14				
572 156	572 157	572 551	575 226	575 227

CHARIOTS DE DISTRIBUTION DE REPAS B.PRO, BAIN-MARIE, SOUBASSEMENT CHAUFFANT

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).



Modèle	SAG 2	SAG 3
Version	<ul style="list-style-type: none"> - Cuves soudées embouties pour GN 1/1-200 et leurs subdivisions, les cuves peuvent être chauffées par voie humide ou sèche et peuvent être chauffées et réglées individuellement, marques de niveau de remplissage gravées dans les cuves - Régulation de température des cuves par degrés de +30 °C à +95 °C - Robinet de vidange protégé contre l'ouverture accidentelle - Recouvrement avec bord - Compartiments d'armoire chauffés comprenant chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1, exécution hygiène H1, température réglable de +30 °C à +80 °C - Roues en plastique, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 188678, partie 8 	
Équipement de base	<ul style="list-style-type: none"> - Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande - Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, raccordement pour câble spiralé avec douille isolante, régulateur de température sur le petit côté sous la poignée de poussée - Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration - Tension de réseau 220–240 V, 50–60 Hz, conforme CE - Adapté aux installations d'optimisation - Selon DIN 18867, partie 7 	
Particularité	—	—
Dimensions L x l x H (mm)	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
Hauteur de travail (mm)	900 mm	
Capacité	<ul style="list-style-type: none"> - 2 cuves simples pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions - 2 compartiments d'armoire comprenant chacun 6 paire de glissières pour GN 1/1, (écartement 57,5 mm) 	<ul style="list-style-type: none"> - 3 cuves simples pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions - 3 compartiments d'armoire comprenant chacun 6 paire de glissières pour GN 1/1, (écartement 57,5 mm)
Poids (en kg)	62 kg	85,5 kg
Valeur de raccordement*	1,9 kW	2,85 kW
Degré de protection	IP X5	
Matériau	Acier inoxydable avec surface microlisée	
Accessoires/ options	<ul style="list-style-type: none"> - Tablette basculante installée sur le petit côté et/ou sur le long côté - Couvercle rabattable 1/3 par 2/3, (1/3 utilisable comme tablette, 2/3 avec support de couvercle intégré) - Couvercle coulissant avec coulisse en plastique ou à roulement à billes - Rangement pour couvercles GN, pour accueillir des couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, installé sur le petit côté - Timon à gauche ou à droite - Protection pare-haleine ou protection pare-haleine avec tablette chauffante - Protection périphérique contre les chocs en matière plastique (polyamide) - Élément réfrigérant (pour plaques eutectiques) - Autres modèles de roues, voir page 14 	
Référence	572 150	572 151

* Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

CHARIOTS DE TRANSPORT DE REPAS B.PRO










Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).






Modèle	STW 2 (illustration avec accessoire récipient GN)
Version	<ul style="list-style-type: none"> - Compartiments d'armoires chauffés pour chacun 9 x GN 1/1, exécution hygiène H1, température réglable de +30 °C à +85 °C - Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande - Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, raccordement pour câble spiralé avec douille isolante, régulateur de température sur le petit côté sous la poignée de poussée, tension de réseau 220–240 V, 50–60 Hz, conforme CE - Roues en plastique, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 188678, partie 8 - Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration - Adapté aux installations d'optimisation - Selon DIN 18867, partie 7
Dimensions L x l x H (en mm)	1009 x 714 x 915 mm
Hauteur de travail (mm)	885 mm
Capacité	2 compartiments d'armoire chauffés pour chacun 9 x GN 1/1 avec 9 paires de glissières (écartement 57,5 mm)
Poids (en kg)	68,5 kg
Valeur de raccordement*	1,0 kW
Degré de protection	IP X5
Matériau	Acier inoxydable avec surface microlissée
Accessoires/ options	<ul style="list-style-type: none"> - Protection périphérique contre les chocs en matière plastique (polyamide) - Pose d'une galerie, sur 3 côtés ou périphérique - Régulateur de température électronique avec affichage numérique - Timon à gauche ou à droite - Élément réfrigérant (pour plaques eutectiques)
Référence	572 159

* Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

ACCESSOIRES POUR SAW/SAG/STW

Illustration	Désignation	pour les modèles	Référence
Protection pare-haleine avec tablette chauffante	Protection pare-haleine coudée, descendant jusqu'au recouvrement côté client, ou avec une hauteur passe-plat côté client de 275 mm	SAW 2, SAW L-2, SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4	—
	Protection pare-haleine coudée, descendant jusqu'au recouvrement côté client, ou avec une hauteur passe-plat côté client de 275 mm Tablette chauffante en acier inoxydable, avec 1 élément thermique céramique par bain-marie, 250 W, non régulé, commutable séparément, 230 V	SAW 2, SAW L-2, SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4 (avec fiche CEE 400 V)	—
Pare-haleine montable ultérieurement	Pare-haleine montable ultérieurement bombée, côté client abaissée jusqu'au recouvrement	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
sans illustration	Pare-haleine montable ultérieurement bombée, côté client avec une hauteur passe-plat de 275 mm	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
sans illustration	Couvercle rabattable 2/3 par 1/3 en acier inoxydable, 1/3 utilisable comme panneau de rangement, 2/3 avec support de couvercle intégré	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAG 2, SAG 3	—
Couvercle à coulisse avec galerie, néoprénée	Couvercle coulissant en acier inoxydable, avec racleur de condensat, guidage en plastique et galerie périphérique, hauteur 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
	Couvercle coulissant en acier inoxydable, avec racleur de condensat, guidage à roulement à billes et galerie périphérique, hauteur 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
	Galerie, 3 côtés en acier inoxydable, hauteur 50 mm	STW 2	—
	Galerie, 4 côtés en acier inoxydable, hauteur 50 mm	STW 2	—
	Tablette rabattable, sur le long côté largeur 245 mm charge répartie max. 25 kg	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
	Tablette rabattable, sur le petit côté largeur 245 mm charge répartie max. 25 kg	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
	Protection périphérique contre les chocs	SAG 2, SAG 3 STW 2 SAW 2-UK, SAW 3-UK	—
Corps coloré laminé	Corps coloré laminé disponible en 12 teintes différentes,	SAG 2	
		SAG 3	

MODÈLES DE ROUES POUR SAW/SAG/STW

Illustration	Désignation	pour les modèles	Référence
	<p>Support de couvercle GN en acier inoxydable, pour GN 1/1 ou leurs subdivisions</p> <p>Remarque: ¹⁾ installé sur le petit côté face à la poignée de poussée ²⁾ installé sur le long côté sous la poignée de poussée</p>	SAW 2 ¹⁾ , SAW 3 ¹⁾ , SAW 4 ¹⁾ SAW L-2 ²⁾ , SAW L-3 ²⁾ , SAW L-4 ²⁾ SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2 ¹⁾ , SAG 3 ¹⁾	—
sans illustration	<p>Timon et accouplement en acier inoxydable</p>	SAG 2, SAG 3 STW 2	—
	<p>Régulateur de température électronique</p>	STW 2	—
	<p>Plaque eutectique (-12 °C) en matière plastique, compatible Gastronorm</p>	tous les SAG STW 2	573 332
	<p>Plaque eutectique (-3 °C) en matière plastique, compatible Gastronorm</p>	tous les SAG STW 2	568 136

MODÈLES DE ROUES POUR SAW/SAG/STW

Désignation	Diamètre des roues	Version	pour les modèles
Roues antistatiques, en plastique	ø 125 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous SAW
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	tous SAW-UK, tous SAG, STW 2
Roues en acier inoxydable	ø 125 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous SAW, tous SAW-UK, SAG 2, SAG 3, STW 2
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	tous SAW-UK, tous SAG, STW 2
	ø 160 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous SAG, SAW-UK, STW
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	tous SAG, SAW-UK, STW
Roues en acier galvanisé	ø 125 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous SAW, tous SAG
	ø 160 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	tous SAG, STW 2, tous SAW-UK
	ø 200 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	tous SAG, SAW-UK, STW
Roues increvables	ø 125 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous SAW
		4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous SAG, SAW-UK, STW, SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3
	ø 160 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	tous SAW-UK, tous STW, SAG 2, SAG 3, SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3

LE GROUPE B.PRO

Nos clients sont aussi variés et nombreux que nos gammes de produits le sont. Afin de pouvoir fournir à chacun la meilleure solution, nous regroupons nos compétences et capacités dans deux départements hautement spécialisés : B.PRO Catering Solutions – produits et systèmes pour les cuisines professionnelles. ENOXX Engineering – pour les composants destinés à l'industrie fabriqués en acier inoxydable, aluminium et matières plastiques.

Toutes les unités de B.PRO sont certifiées et contrôlées conformément à la norme DIN EN ISO 9001:2015 afin de vous garantir une fiabilité et un service clientèle irréprochables.

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS