



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO SPEISENAUSGABE- UND SPEISENTRANSPORTWAGEN

Bewährt, beständig, belastbar.

PERFEKTER SERVICE

Auf Nummer sicher mit den **B.PRO Speisenausgabe- und Speisentransportwagen**.

Bei der Speisenverteilung ist Zeit ein wichtiger Faktor für die Qualität. Je frischer das Essen ankommt, desto besser schmeckt es dem Gast. Aber auf dem Weg von der Küche zur Ausgabe müssen oft lange Flure und enge Stellen, Aufzüge und Schwellen überwunden werden.

Mit den Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen von B.PRO sind Sie schnell und sicher unterwegs. An den robusten und langlebigen Wagen ist jedes Detail praxiserprobt und durchdacht: von den ergonomischen Griffen und dem robusten Stoßschutz bis zu den eingepprägten Bain-Marie-Beckennummern und der vielseitigen Auswahl an Rollen.

Mit den Speisenausgabe- und Speisentransportwagen von B.PRO Catering Solutions sind Sie bei der Speisenverteilung immer einen Schritt voraus.



Ein gut eingespieltes Team erleichtert Ihnen die Arbeit.

Alle Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen sind Teil des B.PRO Systems für qualitätsbewusste, effiziente Speisenverteilung. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.bpro-solutions.com oder bei Ihrem Fachhandelspartner.

INHALT

Speisenverteilung für Profis	4
Praxisgerechte Optionen	6
Durchdachte Details	8

Produktübersicht

B.PRO Speisenausgabewagen, offen, beheizbar (SAW, SAW-L)	10
B.PRO Speisenausgabewagen, kühlbar (Umluft) (SAW-UK)	11
B.PRO Speisenausgabewagen, geschlossen, beheizbar (SAG)	12
B.PRO Speisentransportwagen (STW)	13
Zubehör für SAW/SAG/STW	14
Rollenausführungen für SAW/SAG/STW	15



SELBSTLÄUFER

Speisenverteilung für Profis. Ob für die Speisenausgabe oder beim Portionieren am Band: Mit den ergonomisch optimierten Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen von B.PRO sind Sie für Ihre Herausforderungen bestens gerüstet.



Speisenausgabewagen SAW 3 mit Zubehör GN-Behälter

Speisenausgabewagen mit offenem Unterbau SAW

Diese Modelle sind mit einem bis vier Warmhaltebecken (Bain-Maries) erhältlich. Die eingeschweißten und tiefgezogenen Becken bieten jeweils Platz für GN 1/1-200 oder deren Unterteilung. Alle Becken verfügen über eine gradweise Temperaturregelung von +30 °C bis +95° C und sind einzeln beheiz- und regelbar.

Speisenausgabewagen SAW-L

Diese Ausgabewagen mit offenem Unterbau sind speziell für den Einsatz an Anfahrwänden konstruiert. Die Bedienelemente und der Schiebegriff dieser Modelle befinden sich an der Längsseite des Wagens.



Umluftgekühlter Speisenausgabewagen SAW 2-UK

Speisenausgabewagen mit Umluftkühlung SAW-UK

Die Ausgabewagen mit Umluftkühlung (SAW-UK) sind mit einer in die Abdeckung integrierten Umluftkühlwanne ausgestattet. Die Kühlwanne bietet je nach Modell Platz für zwei oder drei GN 1/1-200 bzw. deren Unterteilung. Die Wanne ist entnehmbar und der Verdampfer zur einfachen Reinigung hochklappbar. Die Umluftkühlwanne verfügt über eine gradweise Temperaturregelung von +2 °C bis +15° C (bei einer Umgebungstemperatur von +32 °C).

KURZBEZ.	PRODUKT	SEITE
SAW	Speisenausgabewagen, offen	10
SAW-L	Speisenausgabewagen, offen, für Anfahrwände	11
SAW-UK	Speisenausgabewagen, kühlbar (Umluft)	11
SAG	Speisenausgabewagen, geschlossen	12
STW	Speisentransportwagen	14



Speisenausgabewagen SAG 3

Speisenausgabewagen mit Schrankfächern SAG

Die Speisenausgabewagen mit geschlossenem Unterbau (SAG) sind mit zwei bzw. drei Warmhaltebecken (gradgenau regelbar von +30 °C bis +95° C) sowie mit zwei bzw. drei beheizbaren Schrankfächern (regelbar von +30 °C bis +80° C) ausgestattet.



Speisentransportwagen STW 2

Speisentransportwagen STW

Die Transportwagen von B.PRO Catering Solutions verfügen über zwei beheizbare Schrankfächer (regelbar von +30 °C bis +85° C). Die Schrankfächer sind mit 9 Paar tiefgezogenen Auflegesicken im Abstand von 57,5 mm gearbeitet. Damit können Sie pro Schrankfach je 9 x GN 1/1 transportieren. Optional ist zum Beispiel der Aufsatz einer 3-seitigen oder umlaufenden Galerie möglich – für zusätzliche Ablagefläche, von der nichts so leicht herunterfallen kann.

MEHR SPIELRAUM FÜR PROFIS

Sie wissen selbst am besten, was gut für Sie ist. Unsere praxisgerechten Optionen helfen Ihnen bei der Bewältigung Ihrer Aufgaben. Tag für Tag.



Speisenausgabewagen SAG 3

mit Schiebedeckel (inklusive Galerie) als praktische Abstellfläche. Ihr gern gesehener Begleiter für die Speisenausgabe im Schöpfsystem.



SAG mit Hustenschutz und integriertem Wärmebord

Alle Speisenausgabewagen, außer SAW 1, stehen Ihnen optional auch mit Hustenschutz und integriertem Wärmebord zur Verfügung. Das stabile Glas-aufsatzbord mit Hustenschutz sorgt für optimale Hygiene, das integrierte Wärmebord hilft beim Warmhalten.



Nachrüstbarer Hustenschutz

Jede Verpflegungslogistik ist anders: Sie entscheiden, was Sie brauchen.

Bei B.PRO finden Sie neben den praxiserprobten Grundmodellen eine sinnvolle Auswahl an Optionen. Alle Wagen überzeugen mit ihrem ergonomischem Handling und der bewährten Funktionalität. Standardmäßige Details, wie die abnehmbare Revisionsblende für die Elektrik an der Stirnseite, sorgen zudem für erstklassige Servicefreundlichkeit.

Die Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen von B.PRO passen sich flexibel an Ihre Bedürfnisse an: vom Edelstahl-Klappbord bis zum Schiebedeckel mit aufgesetzter Galerie, von der GN-Deckelablage bis zum umlaufenden Stoßschutz. Und mit einer vielseitigen Auswahl an verschiedensten Rollenausführungen.



Speisenausgabewagen SAW 2

mit Klappborden aus Edelstahl. Die Borde bieten Platz zum Abstellen während der Ausgabe. Und lassen sich danach ganz einfach wieder abklappen.

Speisenausgabewagen SAG 2 und SAG 3 – jetzt mit folierter Oberfläche. Große Farbauswahl für ein stimmiges Ambiente bei der Speisenausgabe.

Der robuste Wagen aus Edelstahl wirft sich in Schale: Mit der neuen, dekorativen Folierung steht er jetzt in 12 Farben zur Auswahl und integriert sich in jedes Ambiente.

Damit passen der SAG 2 und SAG 3 perfekt zu BLANCO Servier- und Tablett-Abräumwagen mit Verkleidung.

Für die qualitätsbewusste Ausgabe warmer Speisen im Schöpfsystem, z.B. in Kantinen, Senioren- und Pflegeheimen, Krankenhäusern, Schulen und Kindergärten.



DIE GROSSEN KLEINIGKEITEN

Für Sie achten wir auf jedes Detail. Profitieren Sie von unserem Know-how.

Als unser Kunde dürfen Sie zu Recht das Beste von uns erwarten. Deshalb schenken wir auch den scheinbar kleinen Details unsere ganz besondere Aufmerksamkeit. Mit mehr als 65 Jahren Erfahrung in der Ausstattung von Großküchen wissen wir, was für Sie wichtig ist. Und geben unseren Produkten deshalb in jeder Hinsicht den letzten Schliff. Damit Sie mit Qualität von B.PRO Catering Solutions lang zufrieden sind.



Benutzerfreundlichkeit

Übersichtliche Bedienfelder erleichtern Ihnen den täglichen Umgang mit den elektrischen Geräten von B.PRO Catering Solutions.



Hohe Verarbeitungsqualität

Keine Rillen, keine Spalten: Die sauber verschweißten Abdeckungen bieten perfekten Schutz vor Schmutz- und Wassereintritt und sorgen für einfache Reinigung.

In der Summe überzeugend: Qualität von B.PRO Catering Solutions.



Mikrolierte Oberfläche

Die durchgehend mikrolierte Oberfläche aus Edelstahl CNS 18/10 ist besonders schmutzresistent und sorgt für optimale Hygiene.



Kunststoff-Rollen nach DIN

Die robusten Kunststoff-Rollen der Grundausstattung erfüllen alle Anforderungen gemäß DIN 18867, Teil 8. Sie wollen mehr? Weitere Rollenausführungen auf Seite 14.



Ergonomische Schiebegriffe

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



Robuste Stoßschutzecken

Keine Sorge, wenn's mal etwas enger wird: die breiten Stoßschutzecken aus Polyamid schützen Mobiliar und Geräte.



Eingeschweißte Borde

Die eingeschweißten Borde der offenen Speise-Ausgabewagen (SAW) sorgen für maximale Stabilität.



Spritz- und Strahlwasserschutz

Alle Wagen sind spritz- und strahlwassergeschützt (Schutzart IP X5).



Abdeckung mit Profilrand

Der Profilrand (SAW 2-4 und SAG) sorgt für Abfließen des Kondenswassers zurück ins Bain-Marie-Becken und vermindert so die Rutschgefahr.



Eingeprägte Beckennummern

Die eingepprägten Beckennummern erleichtert den Arbeitsablauf und sind auch nach tausendmal drüberwischen noch prima zu erkennen.



Hygiene leicht gemacht

Die Innenräume der Schrankfächer sind entsprechend der Hygienerichtlinien durchgehend in Hygieneausführung H1 gefertigt.

B.PRO SPEISENAUSGABEWAGEN, OFFEN, BEHEIZBAR

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



Modell	SAW 1	SAW 2	SAW 3	SAW 4
Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> - Eingeschweißte, tiefgezogene Becken, die Becken sind nass oder trocken beheizbar und können einzeln beheizt und geregelt werden, geprägte Füllstandsmarkierung in den Becken - Gradweise Temperaturregelung der Becken von +30 °C bis +95 °C - Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert - Temperaturregler unterhalb des Schiebegriffs - Eingeschweißtes Ablagebord - Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 			
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18867, Teil 7 			
Besonderheit	- Abdeckung ohne Profilrand	<ul style="list-style-type: none"> - Abdeckung mit Profilrand - Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse gegenüber Bedienfeldseite 		
Maße L x B x H (mm)	750 x 508 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm mit Option Schiebedeckel: 1006 x 714 x 1000 mm	1276 x 714 x 933 mm mit Option Schiebedeckel: 1346 x 714 x 1000 mm	1615 x 714 x 933 mm
Arbeitshöhe (mm)	900 mm			
Kapazität	1 Einzelbecken für 1x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	2 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	3 Einzelbecken für 3x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	4 Einzelbecken für 4x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
Gewicht (in kg)	24,5 kg	35,5 kg	44 kg	57,5 kg
Anschlusswert*	0,7 kW	1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW
Schutzart	IP X5			
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche			
Zubehör/ Optionen	- Klappbord an den Längs- seiten angebracht	<ul style="list-style-type: none"> - Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord - Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht - Klappdeckel 1/3 zu 2/3 (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckelhalter) - Schiebedeckel mit Kunststoff- oder Kugellagerführung - GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht 		
	Weitere Rollenausführungen siehe Seite 14			
Best.-Nr.	572 152	572 153	572 154	572 155

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

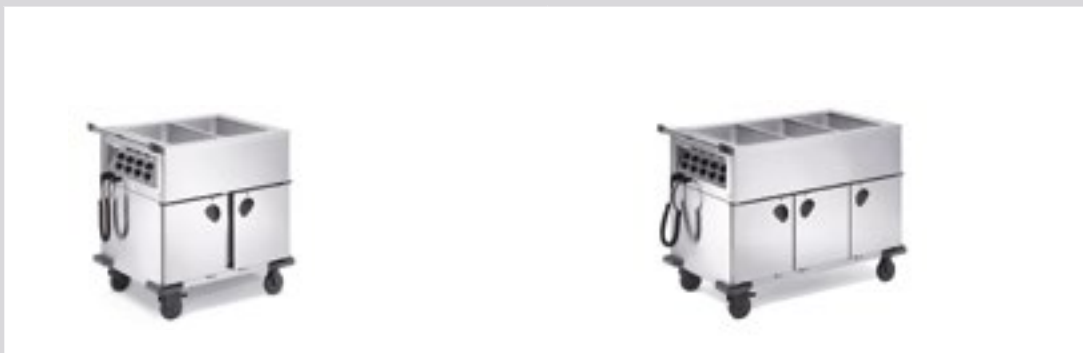
B.PRO SPEISENAUSGABEWAGEN, KÜHLBAR (UMLUFT)



SAW L-2	SAW L-3	SAW L-4	SAW 2-UK kühlbar (Umluft)	SAW 3-UK kühlbar (Umluft)
- siehe links			<ul style="list-style-type: none"> - In die Abdeckung integrierte Umluftkühlwanne, entnehmbar, Verdampfer hochklappbar - gradweise Temperaturregelung von +2 °C bis +15 °C, bei Umgebungstemperatur von +32 °C - Digitaler Temperaturregler unterhalb des Schiebegriffs, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse an der Längsseite des Gerätes - Kunststoffrollen, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 	
<ul style="list-style-type: none"> - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18867, Teil 7 				
- Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform			- Netzspannung 220–240 V, 50 Hz, CE-konform	
- Bedienelemente und Schiebegriff befinden sich an der Längsseite, der Wagen ist speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand konzipiert			<ul style="list-style-type: none"> - Umluftkühlung, Kälteleistung: 0,53 kW bei $t_0 = -10$ °C (Verdampfungstemp.) und $t_u = +32$ °C (Umgebungstemp.) - Kältemittel: R290 	<ul style="list-style-type: none"> - Umluftkühlung, Kälteleistung: 0,53 kW bei $t_0 = -10$ °C (Verdampfungstemp.) und $t_u = +32$ °C (Umgebungstemp.) - Kältemittel: 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 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	3 Einzelbecken für 3x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	4 Einzelbecken für 4x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1 Kühlwanne für 2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1 Kühlwanne für 3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
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				
Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche				
<ul style="list-style-type: none"> - Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord - GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, längsseitig angebracht unterhalb des Schiebegriffs 			<ul style="list-style-type: none"> - Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht - GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung 	
Weitere Rollenausführungen siehe Seite 14				
572 156	572 157	572 551	575 226	575 227

B.PRO SPEISEAUSGABEWAGEN, GESCHLOSSEN, BEHEIZBAR

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

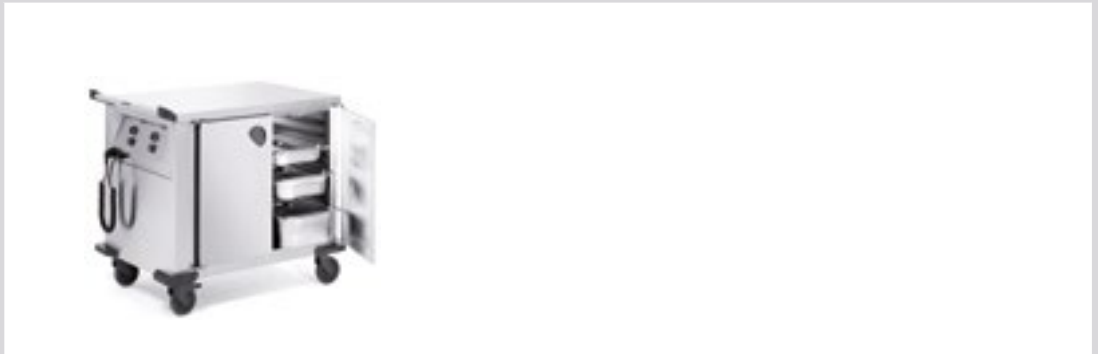


Modell	SAG 2	SAG 3
Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> - Eingeschweißte, tiefgezogene Becken für GN 1/1-200 und deren Unterteilung, die Becken sind nass oder trocken beheizbar und können einzeln beheizt und geregelt werden, geprägte Füllstandsmarkierung in den Becken - Gradweise Temperaturregelung der Becken von +30 °C bis +95 °C - Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert - Abdeckung mit Profilrand - Beheizbare Schrankfächer mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Hygieneausführung H1, Temperatur von +30 °C bis +80 °C regelbar - Kunststoffrollen, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 	
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18867, Teil 7 	
Besonderheit	–	–
Maße L x B x H (mm)	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
Arbeitshöhe (mm)	900 mm	
Kapazität	<ul style="list-style-type: none"> - 2 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung - 2 Schrankfächer, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, (Abstand 57,5 mm) 	<ul style="list-style-type: none"> - 3 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung - 3 Schrankfächer, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, (Abstand 57,5 mm)
Gewicht (in kg)	62 kg	85,5 kg
Anschlusswert*	1,9 kW	2,85 kW
Schutzart	IP X5	
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche	
Zubehör/ Optionen	<ul style="list-style-type: none"> - Klappbord an der Stirn und/oder den Längsseiten angebracht - Klappdeckel 1/3 zu 2/3, (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckelhalter) - Schiebendeckel mit Kunststoff- oder Kugellagerführung - GN-Deckel-Ablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht - Zugdeichsel links oder rechts - Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord - Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) - Kühlelement (Eutektische Platte) - Weitere Rollenausführungen siehe Seite 14 	
Best.-Nr.	572 150	572 151

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

B.PRO SPEISETRANSPORTWAGEN

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



Modell	STW 2 (Abbildung mit Zubehör GN-Behälter)
Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> - Beheizbare Schrankfächer für je 9 x GN 1/1, Hygieneausführung H1, Temperatur von +30 °C bis +85 °C regelbar - CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente - Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs, Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform - Kunststoffrollen, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8 - Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung - Geeignet für Optimierungsanlagen - Gemäß DIN 18867, Teil 7
Maße L x B x H (in mm)	1009 x 714 x 915 mm
Arbeitshöhe (mm)	885 mm
Kapazität	2 beheizbare Schrankfächer für je 9 x GN 1/1 mit 9 Paar Auflagesicken (Abstand 57,5 mm)
Gewicht (in kg)	68,5 kg
Anschlusswert*	1,0 kW
Schutzart	IP X5
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche
Zubehör/ Optionen	<ul style="list-style-type: none"> - Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) - Aufsatz einer Galerie, 3-seitig oder umlaufend - Elektronischer Temperaturregler mit Digitalanzeige - Zugdeichsel links oder rechts - Kühlelement (Eutektische Platte)
Best.-Nr.	572 159

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

ZUBEHÖR FÜR SAW/SAG/STW

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
Hustenschutz mit Wärmebord	Hustenschutz, gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm	SAW 2, SAW L-2, SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4	—
	Hustenschutz, gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm, Wärmebord aus Edelstahl, mit 1 Keramikwärmestrahler je Bain-Marie, 250 W, ungergelt, separat zuschaltbar, 230 V	SAW 2, SAW L-2, SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4 (mit 400V CEE-Stecker)	—
Nachrüstbarer Hustenschutz	Nachrüstbarer Hustenschutz, gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt, ESG Sicherheitsglas	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
ohne Abbildung	Nachrüstbarer Hustenschutz, gebogen, kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm, ESG Sicherheitsglas	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
ohne Abbildung	Klappdeckel 2/3 zu 1/3 aus CNS 18/10, 1/3 Deckel als Ablagebord nutzbar, 2/3 Deckel mit integriertem Deckelhalter	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAG 2, SAG 3	—
Schiebendeckel mit Galerie, umlaufend	Schiebendeckel aus CNS 18/10, mit Kondensatabstreifer, Kunststoff-Führung und umlaufender Galerie, Höhe 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
	Schiebendeckel aus CNS 18/10, mit Kondensatabstreifer, Kugellager-Führung und umlaufender Galerie, Höhe 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
	Galerie, 3-seitig aus CNS 18/10, Höhe 50 mm	STW 2	—
	Galerie, 4-seitig aus CNS 18/10, Höhe 50 mm	STW 2	—
	Abklappbares Bord, längsseitig 245 mm breit, max. Flächenlast 25 kg	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
	Abklappbares Bord, stirnseitig 245 mm breit, max. Flächenlast 25 kg	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
	Umlaufender Stoßschutz	SAG 2, SAG 3 STW 2 SAW 2-UK, SAW 3-UK	—
Korpus farbig foliert	Korpus farbig foliert erhältlich in 12 verschiedenen Farben	SAG 2	
		SAG 3	

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
	GN-Deckelhalter, aus CNS 18/10, für GN 1/1 oder deren Unterteilung Hinweis: ¹⁾ stirnseitig angebracht gegenüber Schiebegriff ²⁾ längsseitig angebracht unterhalb Schiebegriff	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⁾	—
ohne Abbildung	Zugdeichsel und Kupplung aus CNS 18/10	SAG 2, SAG 3 STW 2	—
	Elektronischer Temperaturregler	STW 2	—
	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	alle SAG STW 2	573 332
	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	alle SAG STW 2	568 136

ROLLENAUSFÜHRUNGEN FÜR SAW/SAG/STW

Bezeichnung	Rollen- durchmesser	Ausführung	für Modelle
Antistatikrollen, aus Kunststoff	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAW
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAW-UK, alle SAG, STW 2
Edelstahlrollen	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAW, alle SAW-UK, SAG 2, SAG 3, STW 2
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAW-UK, alle SAG, STW 2
	ø 160 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAG, SAW-UK, STW
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAG, SAW-UK, STW
Stahlverzinkte Rollen	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAW, alle SAG
	ø 160 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAG, STW 2, alle SAW-UK
	ø 200 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAG, SAW-UK, STW
Luftidentische Rollen	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAW
	ø 160 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAG, SAW-UK, STW, SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAW-UK, alle STW, SAG 2, SAG 3, SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81276
Telefax +49 7045 44-81212
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS