



**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



Équipements  
certifiés

# DE LA MATERNELLE À L'UNIVERSITÉ

**Normes respectées pour tous les types de restaurations scolaires.**

## SOMMAIRE

<b>Système de distribution de repas B.PRO BASIC LINE et son concept d'hygiène</b>	<b>4</b>
<b>Chariots de distribution de repas SAW</b>	<b>8</b>
<b>Niveaux constants pour assiettes</b>	<b>10</b>
<b>Couleurs B.PRO</b>	<b>11</b>
<b>Chariots de service</b>	<b>12</b>
<b>Chariot à couverts et à plateaux BT 400</b>	<b>15</b>
<b>Conteneurs de transport de repas B.PROTHERM</b>	<b>16</b>
<b>Bacs Gastronorm</b>	<b>20</b>
<b>Chariots de débarrassage de plateaux</b>	<b>21</b>
<b>Combinaison lave-mains et déversoir</b>	<b>22</b>
<b>Lave-mains</b>	<b>23</b>
<b>Accessoires</b>	<b>24</b>



# DISTRIBUTION DE REPAS POUR TOUS

Pour les cantines scolaires et les restaurants universitaires : la distribution de repas fonctionne au mieux lorsque la présentation des repas est adaptée à la taille des enfants, des adolescents et des adultes. Avec BASIC LINE, B.PRO propose un système flexible adapté à toutes les tailles avec un nouveau concept d'hygiène.



# B.PRO BASIC LINE

Avec un  
concept  
d'hygiène

**Système de distribution de repas flexible : pour la restauration des enfants et des adolescents, BASIC LINE Kids et toutes les variantes d'équipement B.PRO BASIC LINE sont disponibles avec une glissière à plateaux abaissée.**

Les modules B.PRO BASIC LINE Kids sont disponibles dans les configurations :

- Buffet chaud
- Buffet froid avec réfrigération active statique
- Buffet froid avec réfrigération active par air pulsé
- Buffet neutre

Les modules normaux d'une hauteur de 900 mm, par exemple avec glissière à plateaux abaissée, conviennent aux enfants plus grands. Sur les variantes d'équipement Smart, Emotion et Design, la glissière à plateaux peut être fixée plus bas en toute simplicité.



### B.PRO BASIC LINE Kids

Hauteur de module réduite (750 mm)  
avec glissière pour assiettes et tablette

### La sécurité avant tout : le bandeau de commande.

Pour le recouvrement de l'interrupteur marche/arrêt et du régulateur de température sur les buffets chauds et neutres, un bandeau de recouvrement rabattable vers le haut est disponible sur demande. Ce bandeau améliore l'aspect visuel, mais prévient également tout jeu avec les interrupteurs.



### La sécurité, notre priorité : la sécurité enfants pour glissières à plateaux rabattables.

Les glissières à plateaux peuvent être verrouillées en position haute et basse à l'aide d'un goujon de verrouillage.



## Hauteurs de distribution pour la restauration des enfants

### B.PRO BASIC LINE Kids

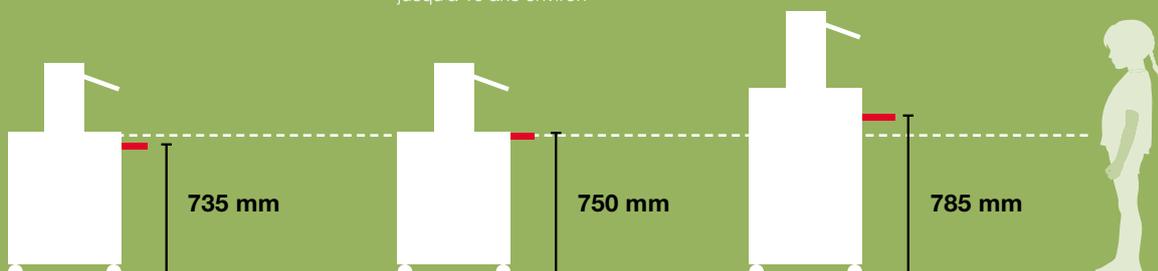
Hauteur de module Kids (750 mm)  
avec glissière pour plateaux à 735 mm  
pour les enfants jusqu'à 10 ans environ

### B.PRO BASIC LINE Kids

Hauteur de module Kids (750 mm)  
avec glissière pour assiettes alignée  
avec le recouvrement pour les enfants  
jusqu'à 10 ans environ

### B.PRO BASIC LINE Smart, Emotion ou Design

Hauteur de module (900 mm)  
avec glissière pour plateaux à 785 mm  
pour les enfants à partir de 10 ans environ



## B.PRO BASIC LINE – meubles chauds, froids et neutres

### B.PRO BASIC LINE W-3, buffet chaud, variante d'équipement Smart

- Buffet chaud mobile avec couleur du corps gris signalisation B (RAL 7043)
- Recouvrement en acier inoxydable avec trois bains-marie chauffés par voie humide ou sèche pour bac GN 1/1
- Pare-haleine côté client en verre de sécurité trempé
- Raccordement 230 V
- 4 roues jumelles pivotantes dont 2 avec frein



### B.PRO BASIC LINE N-3 Kids, buffet neutre

- Buffet neutre mobile avec couleur du corps blanc de sécurité en option
- Habillage frontal, décor en stratifié Resopal « Colours » Yellow D 483-60
- Avec recouvrement périphérique en acier inoxydable lisse
- Capacité similaire à trois GN 1/1
- La glissière à plateaux côté client avec décor en stratifié Resopal est facilement abaissable à une hauteur de 735 mm
- 4 roues jumelles pivotantes dont 2 avec frein

### BASIC LINE SK-3, buffet froid avec réfrigération active statique, variante d'équipement Emotion

- Buffet froid mobile avec couleur du corps rouge carmin en option
- Habillage frontal en rouge carmin
- Recouvrement en acier inoxydable avec cuve 3/1 GN soudée sans joints et emboutie à réfrigération statique, pour trois GN 1/1 jusqu'à max. 150 mm de profondeur
- Machine frigorifique entièrement encapsulée dans le soubassement, raccordement 30 V
- Pont en acier inoxydable
- Pare-haleine côté client en verre de sécurité trempé
- La glissière à plateaux côté client avec décor tube rond en acier inoxydable peut être facilement abaissée à une hauteur de 785 mm
- 4 roues jumelles pivotantes dont 2 avec frein



Configurez vos modules BASIC LINE sur  
[https://configurator.bpro-solutions.com/basicline\\_en](https://configurator.bpro-solutions.com/basicline_en)  
 ou adressez-vous à notre équipe de vente !



## Distribution de repas B.PRO BASIC LINE – avec nouveaux jeux de pare-haleine et de protections sanitaires



### Variante 1 : pare-haleine, fermé

- Rééquipement de modules avec pare-haleine ouvert en modules avec pare-haleine fermé, p. ex. pour la conversion du self-service en service traditionnel
- Compatible avec module rapporté Standard et Highline

### Variante 2 : protection sanitaire, côté client

- Rééquipement de modules avec pare-haleine ouvert en modules avec pare-haleine fermé, p. ex. pour la conversion du self-service en service traditionnel
- Avec en plus une protection individuelle au dessus du pont



Passe-plat au-dessus du pont



Passe-plat au-dessus du recouvrement en acier inoxydable (p. ex. dans la restauration pour les enfants et les écoles)



### Variante 3 : protection sanitaire, sur le petit côté

- Fermeture du pont sur le petit côté et protection individuelle supplémentaire au-dessus du pont

**N'hésitez pas à nous contacter !**

**Nous sommes là pour vous.**

Voir l'adresse au verso.

### Variante 4 : panneau de rangement du pont

- Convient pour les modules B.PRO BASIC LINE avec
  - Variante 1 : jeu de rééquipement pare-haleine, fermé
  - Variante 2 : jeu de rééquipement protection sanitaire, côté client
- Le panneau de rangement agrandit la surface de rangement au-dessus du pont
- Compatible avec module rapporté Standard et Highline



## Chariots de distribution de repas B.PRO – pour une ergonomie parfaite



Également disponible à hauteur d'enfant. Hauteur de travail 700–900 mm, peut être commandé individuellement.  
Renseignez-vous auprès de votre conseiller spécialisé !



SAW 2



SAW 3 avec accessoire bac GN

- Pour GN 1/1-200 ou ses subdivisions
- Les cuves peuvent être chauffées par voie sèche ou humide et sont chauffées et réglées individuellement
- Régulation de température des cuves par degrés de +30 °C à +95 °C
- Raccordement électrique : 220–240 V, 50–60 Hz
- Roues en matière plastique inoxydable selon DIN 18867-8
- Tablette soudée pour une stabilité maximale
- Également disponible avec soubassement fermé

### Chariot de distribution de repas SAW 2, chauffé

- 2 cuves simples pour max. 2 GN 1/1-200
- Dimensions (L x l x H) : 936 x 714 x 933 mm
- Puissance : 1,4 kW

Référence **572 153**

### Chariot de distribution de repas SAW 3, chauffé

- 3 cuves simples pour max. 3 GN 1/1-200
- Dimensions (L x l x H) : 1276 x 714 x 933 mm
- Puissance : 2,1 kW

Référence **572 154**

### Tablette en verre posée (en option)

pour SAW 2 ou SAW 3

- Avec **pare-haleine** bombé, descendant jusqu'au recouvrement ou avec une hauteur passe-plat de 275 mm côté client
- Ou avec **pare-haleine et panneau de chauffage** en acier inoxydable avec 1 élément thermique céramique par bain-marie (chacun de 250 W), non réglé, 230 V, commutable séparément
- Tablette rabattable sur le long côté possible, largeur 245 mm



Tous les modèles et une vaste gamme d'accessoires sont disponibles sur [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

## Chariots de distribution de repas – nouveaux accessoires pour une hygiène optimale

Modèle / Illustration	Modèle	Référence
	<b>Distributeur de savon/désinfectant VD 20</b> en matière plastique, avec support pour SAG/SAW/STW avec bouteille en plastique	<b>575 144</b>
	<b>Distributeur de savon/désinfectant TV 25</b> en acier inoxydable, avec support pour SAG/SAW/STW avec bouteille en plastique	<b>575 145</b>
	<b>Support</b> pour distributeur de désinfectant VD 20 et TV 25, à accrocher sur les chariots SAG/SAW/STW	<b>575 143</b>



### Pare-haleine montable ultérieurement

- Pour une hygiène sans compromis
- Pour les chariots de distribution de repas B.PRO
- Verre de sécurité trempé
- Abaissé jusqu'au recouvrement côté client ou avec passe-plat
- Facile à installer en quelques manipulations
- Disponible pour les chariots de distribution de repas à 2, 3 et 4 cuves

Modèle / Illustration		pour modèle	Référence
	Abaissé jusqu'au recouvrement côté client	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	<b>705 451</b>
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	<b>705 505</b>
		SAW 4, SAW L-4	<b>707 167</b>
	Avec une hauteur passe-plat côté client de 275 mm	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	<b>706 719</b>
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	<b>705 666</b>
		SAW 4, SAW L-4	<b>705 669</b>

## Niveaux constants pour assiettes B.PRO – une qualité éprouvée pour le self-service ou le portionnement

### Modules de distribution très bas :

la distribution de repas destinée aux enfants B.PRO BASIC LINE Kids est parfaitement ergonomique. En effet, elle s'adapte à la taille des enfants grâce à des modules de distribution plus bas. Deux niveaux constants pour assiettes B.PRO Kids non chauffés sont désormais disponibles pour une hauteur de distribution de 750 mm.

### Les atouts :

- Plus grande flexibilité pour chaque forme d'assiette :
  - rondes :  $\varnothing$  18–33 cm,
  - carrées : max. 28 x 28 cm
- Réglage facile du poids souhaité avec le système Easy-Setting
- Capot, en option
- Couvercle à clip pratique, en option
- Signal de réalimentation, en option
- Facile à nettoyer et à entretenir grâce aux tubes à assiettes amovibles et aux tiroirs de nettoyage optionnels



TS-1 18-33 Kids

### Niveau constant pour assiettes TS-1 18-33 Kids, non chauffé, acier inoxydable

- 1 tube d'empilage
- Capacité : env. 60 assiettes
- Dimensions (L x l x H) : 554 x 520 x 880 mm

Référence 574 766



TS-2 18-33 Kids

### Niveau constant pour assiettes TS-2 18-33 Kids, non chauffé, acier inoxydable

- 2 tubes d'empilage
- Capacité : env. 120 assiettes
- Dimensions (L x l x H) : 990 x 520 x 880 mm

Référence 574 765



Hauteur de distribution optimale (750 mm) pour les enfants jusqu'à environ 10 ans



Également disponibles avec corps laqué  
Renseignez-vous auprès de notre  
équipe de vente !



TS-H1 18-33

**Niveau constant pour assiettes  
TS-H1 18-33, chauffage statique,  
corps laqué, broom yellow**

- Plage de température  
+30 °C à +110 °C
- 1 tube d'empilage avec capot
- Capacité : env. 80 assiettes
- Dimensions (L x l x H) :  
680 x 520 x 1030 mm
- Puissance : 0,9 kW,  
Raccordement 220–240 V
- Degré de protection : IP X5

**Référence 374 291**



TS-H2 18-33

**Niveau constant pour assiettes  
TS-H2 18-33, chauffage statique,  
corps laqué, candy red**

- Plage de température  
+30 °C à +110 °C
- 2 tubes d'empilage avec capots
- Capacité : env. 160 assiettes
- Dimensions (L x l x H) :  
1076 x 520 x 1030 mm
- Puissance : 1,2 kW,  
Raccordement 220–240 V
- Degré de protection : IP X5

**Référence 374 294**

# COULEURS B.PRO

**12 couleurs au choix pour une  
ambiance harmonieuse :**

tous les habillages peuvent être assortis entre eux : pour le système de distribution de repas B.PRO BASIC LINE, pour les niveaux constants pour assiettes, les chariots de débarrasage de plateaux et les chariots de service.



noir graphite



jaune genêt



rouge candy



gris signalisation B



rouge merlot



menthe néon



gris pierre



vert pétrole



granny



blanc de sécurité



bleu mer



limette

## Chariots de service B.PRO : une taille pour chaque convive

### Dans le détail

- Stabilité et charge maximale élevée grâce aux tablettes soudées et aux arêtes enroulées
- En acier inoxydable (AISI 304)
- Bord embouti – pour que rien ne glisse par-dessus bord
- Isolation acoustique incluse : Revêtement insonorisant de série sous chaque tablette



De nombreux autres modèles et options sont disponibles. Renseignez-vous auprès de votre conseiller spécialisé !



SW 6 x 4-2 Kids



SW 8 x 5-2 Kids



### Chariot de service SW 6 x 4-2 Kids

- Avec 2 tablettes soudées
- Dimensions (L x l x H) : 700 x 500 x 800 mm
- Dimensions des tablettes (L x l) : 600 x 400 mm
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, ø 125 mm

Référence 574 983

### Chariot de service SW 8 x 5-2 Kids

- Avec 2 tablettes soudées
- Dimensions (L x l x H) : 900 x 600 x 800 mm
- Dimensions des tablettes (L x l) : 800 x 500 mm
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, ø 125 mm

Référence 574 985

## Habillage optionnel

Sur trois côtés et sur demande avec 2 portes battantes, peut être placé en un tour de main sur des chariots de service B.PRO existants 8 x 5 et 10 x 6.

### Habillage, sur 3 côtés, couleur

- À accrocher au chariot de service B.PRO
  - Tôle fine, galvanisée électrolytiquement double face, laquée
- SW 6 x 4-2 Kids : **Référence 383 710**  
 SW 8 x 5-2 Kids : **Référence 383 713**  
 SW 8 x 5-2 ou SW 8 x 5-3 : **Référence 375 453**

Couleurs : page 11



**Rangement pour couverts CAT 5**  
sur chariot de service SW 10 x 6-3 BASIC  
avec habillage sur 3 côtés

**SW MCS 10 x 6-3**

avec panneau de rangement optionnel à hauteur d'enfant, cadre d'accrochage pour trois GN 1/6-200, bac d'égouttement pour panier à verres, protection visuelle et habillage sur 3 côtés



SW 8 x 5-2  
avec habillage sur 3 côtés et portes battantes

**Chariot de service SW 8 x 5-2**

- Avec 2 tablettes soudées
- Dim. (L x l x H) : 900 x 600 x 950 mm
- Capacité de charge : 120 kg
- Charge max. par tablette : 80 kg
- Dim. des tablettes (L x l) : 800 x 500 mm
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, ø 125 mm

**Référence 569 769**



SW 8 x 5-3  
avec habillage sur 3 côtés

**Chariot de service SW 8 x 5-3**

- Avec 3 tablettes soudées
- Dim. (L x l x H) : 900 x 600 x 950 mm
- Capacité de charge : 120 kg
- Charge max. par tablette : 80 kg
- Dim. des tablettes (L x l) : 800 x 500 mm
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, ø 125 mm

**Référence 569 770**

**Station de débarrassage mobile**

**SW MCS 10 x 6-3**

- Avec 3 tablettes (1 000 x 600 mm) et un évidement pour un récipient à déchets (2x GN 1/3-200) dans la tablette supérieure
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, ø 125 mm
- 2x GN-B 1/3-200 compris dans l'étendue de la livraison
- Capacité : max. 45 personnes
- Dimensions (L x l x H) : 1100 x 700 x 950 mm

**Référence 382 663**

**Options**

**Cadre d'accrochage** pour l'accrochage latéral de bacs GN pour les couverts ou comme récipients de collecte.

**Le panneau de rangement** pour le dépôt de plateaux s'accroche facilement et rapidement. Il suffit de le tourner pour le régler au choix à hauteur standard ou à hauteur d'enfant.

**Bac d'égouttement** pour le dépôt de verres et tasses.

**La protection visuelle** peut également être utilisée pour le marquage individuel des déchets résiduels, du papier, du verre et des couverts.

**Habillage sur 3 côtés et 2 portes battantes, couleur**

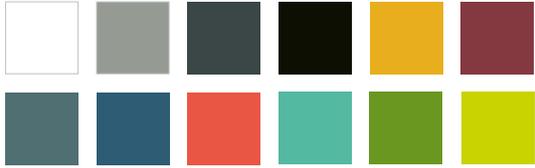
- À accrocher aux chariots de service B.PRO, avec 2 portes battantes pour un montage simple
- Tôle fine, galvanisée électrolytiquement double face, laquée

SW 6 x 4-2 Kids : **Référence 383 712**

SW 8 x 5-2 Kids : **Référence 383 715**

SW 8 x 5-2 ou SW 8 x 5-3 : **Référence 375 454**

## Chariot de service, options / accessoires

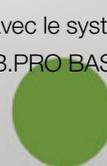
Illustration	Modèle	pour modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Version	Référence
	<b>SW 8 x 5-2</b> 2 tablettes, dimensions intérieures entre les tablettes : 585mm		900 x 600 x 950 mm Tablettes : 800 x 500mm	4 roues pivotantes en matière plastique dont 2 avec frein, inoxydables selon DIN 18867-8	<b>569 769</b>
	<b>SW 8 x 5-3</b> 3 tablettes, dimensions intérieures entre les tablettes : 275mm		900 x 600 x 950 mm Tablettes : 800 x 500mm		<b>569 770</b>
Plan de travail cadre d'accrochage, planche à découper, compartiment à couteaux, pare-haleine (illustr. avec accessoires) 	<b>Plan de travail WB 8 x 5 avec 2x GN 1/3-65</b> à poser sur le chariot de service, avec évidement pour 2 bacs GN 1/3-65	SW 8 x 5 (sans galerie)		Acier inoxydable	<b>574 773</b>
	<b>Cadre d'accrochage</b> pour bacs GN, avec étrier pour rouleau d'essuie-tout		773 x 500 x 61 mm	Acier inoxydable	<b>574 783</b>
	<b>Planche à découper</b> adaptée au plan de travail et aux bacs GN intégrés, avec rainure d'écoulement	WB 8 x 5	231 x 477 x 200 mm	Bois, hêtre massif	<b>574 775</b>
	<b>Compartiment à couteaux</b> à poser sur GN 1/6	GN 1/6	114 x 162 x 20 mm	Matière plastique	<b>574 774</b>
	<b>Pare-haleine SW SG</b> pour chariot de service, pour le montage ultérieur	SW 8 x 5	828 x 253 x 317 mm	Verre acrylique (PMMA)	<b>574 782</b>
Habillage sur 3 côtés 	<b>Habillage sur 3 côtés, avec portes battantes frontales</b> laqué, pour modèle SW 8 x 5, KIDS voir pages 12/13 			nouvelles couleurs : Merlot red, Petrol green, Sea blue, Candy red, Neomint	<b>375 454</b>
	<div style="text-align: center;">  </div>				
AFB 4 x 2 x 2,5 	<b>Récipient à déchets AFB 4 x 2 x 2,5</b> en acier inoxydable, embouti, avec dispositif d'accrochage, accrochable et décrochable sur la poignée de poussée	ne convient pas pour SW 6	425 x 225 x 250 mm 18,5 litre(s)  en combinaison avec le chariot de service, charge max. : 13,5 kg	Acier inoxydable	<b>555 509</b>
BGN 1/3-150 	<b>Bac à couverts BGN 1/3-150</b> en acier inoxydable, embouti, avec dispositif d'accrochage, accrochable et décrochable sur la poignée de poussée, 110 couverts		325 x 176 x 150 mm	Acier inoxydable	<b>555 510</b>
Distributeur de savon/désinfectant VD 20 	<b>Distributeur de savon/désinfectant VD 20</b> en matière plastique, avec support pour chariot de service, avec bouteille en plastique	SW/ARW		Matière plastique	<b>575 128</b>
	<b>Distributeur de savon/désinfectant TV 25</b> en acier inoxydable, avec support pour chariot de service, avec bouteille en plastique			Acier inoxydable	<b>575 129</b>
	<b>Support</b> pour distributeur de savon/désinfectant VD 20 et TV 25, à accrocher sur le chariot de service				<b>575 127</b>

## Chariots à couverts et à plateaux B.PRO – pour les couverts, les plateaux, la vaisselle, les serviettes et les condiments

Pratique : en haut, les couverts et les serviettes, en bas les plateaux, grande durabilité grâce à une finition de grande qualité.

Le chariot à couverts et à plateaux BT 400 est disponible en deux hauteurs : avec une hauteur totale de 1 270 mm pour des hauteurs de distribution normales, ou comme chariot compact BT 400 Kids avec une hauteur totale de

1 060 mm parfaitement adaptée à la taille des enfants des écoles maternelles et primaires. Il peut être combiné de manière optimale avec le système de distribution de repas B.PRO BASIC LINE Kids.



**Chariot à couverts et à plateaux BT 400 Kids**  
à hauteur réduite pour la restauration des enfants

### Chariot de service SW 8 x 5-2 Kids

avec panneau de rangement pour le dépôt de plateaux. Le panneau de rangement s'accroche facilement et rapidement. Il suffit de le tourner pour le régler au choix à hauteur standard ou à hauteur d'enfant. (voir page 12)



BT 400 Kids avec distributeur de serviettes



BT 400 avec distributeur de serviettes (illustr. avec roues en acier galvanisé)

### Chariot à couverts et à plateaux BT 400 Kids à hauteur réduite pour la restauration des enfants

- Capacité : env. 70 plateaux et environ 500 couverts
- Dimensions : 900 x 600 x 1060 mm

**Référence 574 834**

Comme ci-dessus, mais avec en supplément

**1 distributeur de serviettes en acier inoxydable**

**Référence 574 832**

### Chariot à couverts et à plateaux BT 400

**hauteur standard** (pour les enfants à partir de 10 ans env.)

- Capacité : env. 120 plateaux et env. 500 couverts
- Dimensions : 900 x 600 x 1270 mm

**Référence 573 414**

Comme ci-dessus, mais avec en supplément

**1 distributeur de serviettes en acier inoxydable**

**Référence 572 361**

Chariot en acier inoxydable pour le stockage, le transport et le prélèvement de couverts, plateaux et serviettes, également adapté aux couverts plus petits comme les cuillères ou les fourchettes à gâteau.

- Protection robuste contre les chocs de série
- Avec 5 bacs à couverts en acier inoxydable (dimension : GN 1/4-150) avec recouvrement en plexiglas transparent semi-rabattable
- 4 roues pivotantes en matière plastique dont 2 avec frein, inoxydables selon DIN 18867-8

# B.PROTHERM K



Tous ceux qui aiment distribuer de bons repas choisissent B.PROTHERM. Avec les conteneurs de transport de repas, tout est sous contrôle, même pendant les heures d'affluence. Les conteneurs existent en cinq tailles, avec chargement par le haut ou frontal, avec de nombreux compléments et aides au transport.

Tous les modèles sont adaptés les uns aux autres et peuvent être utilisés de manière flexible.



## Aucune confusion possible

Estampes les ferrures de votre logo ou du nom de votre école afin d'éviter toute confusion des conteneurs de transport de repas. Dès la commande d'une pièce. Durable et résistant au lave-vaisselle.



## Pour égayer votre quotidien

B.PROTHERM K avec ferrures en gris, bleu, rouge, vert ou jaune. Choisissez la couleur pour votre crèche ou par ex. bleu/rouge pour différencier les repas froids et chauds.



## Non chauffés : conteneurs de transport de repas

### B.PROTHERM K, robustes et polyvalents

Ferrures disponibles dans 5 couleurs



#### B.PROTHERM 320 K

Appareil non chauffé à chargement par le haut

- Capacité : 1 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions
- Dimensions (L x l x H) : 643 x 430 x 340 mm

Référence **566 241** \*



#### B.PROTHERM 420 K

Appareil non chauffé à chargement frontal

- Capacité max. : 2 x GN 1/1-150
- Dimensions (L x l x H) : 663 x 445 x 470 mm

Référence **573 514** \*



#### B.PROTHERM 620 KUF

Appareil non chauffé à chargement frontal

- Capacité max. : 2 x GN 1/1-200 ou 3 x GN 1/1-150
- Dimensions (L x l x H) : 660 x 440 x 660 mm

Référence **564 365** \*



#### B.PROTHERM 320 ECO-C

Appareil non chauffé, à chargement par le haut pour l'empilage de bacs GN

- Capacité : 4x GN 1/1-55\* ou 3x GN 1/1-65\* ou 2x GN 1/1-100\* ou 1x GN 1/1-200\*

\*ou ses subdivisions

- Dimensions (L x l x H) : 630 x 415 x 345 mm

Référence **573 956**



\* ferrures en gris

## Chauffé : B.PROTHERM KB/KBUH avec protection contre la surchauffe, flexible et fiable

Ferrures disponibles dans 5 couleurs



### B.PROTHERM 320 KB

Appareil chauffé à chargement par le haut avec chauffage à la silicone

- Capacité : 1 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions
- **Réceptacle intérieur en acier inox.**
- Limitation électronique de la température à max. +90 °C
- Chauffage humide ou sec
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Dim. (L x l x H) : 643x430x375 mm

Référence **566 242\***



### B.PROTHERM 420 KBUH

Appareil chauffé à chargement frontal avec chauffage par air pulsé

- Capacité max. : 2 x GN 1/1-150
- Limitation électronique de la température à max. +90 °C
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensions (L x l x H) : 692x445x470 mm

Référence **573 515\***



### B.PROTHERM 620 KBUH

Appareil chauffé à chargement frontal avec chauffage par air pulsé

- Capacité max. : 2 x GN 1/1-200 ou 3 x GN 1/1-150
- Limitation électronique de la température à max. +90 °C
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensions (L x l x H) : 692x440x660 mm

Référence **572 536\***

## Réglable : conteneurs de transport de repas B.PROTHERM KBR/KBRUH, la catégorie haut de gamme pour une régulation au degré près de la température



### B.PROTHERM 320 KBR

Appareil chauffé et réglable, à chargement par le haut avec chauffage à la silicone et affichage de température

- Capacité : 1 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions
- **Réceptacle intérieur en acier inox.**
- Réglable au degré près de +40 °C à +95 °C
- Chauffage humide ou sec
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Dim. (L x l x H) : 643x430x375 mm

Référence **572 228\***



### B.PROTHERM 420 KBRUH

Appareil chauffé et réglable, à chargement frontal avec chauffage par air pulsé et affichage de température

- Capacité max. : 2 x GN 1/1-150
- Réglable au degré près de +40 °C à +85 °C
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensions (L x l x H) : 692x445x470 mm

Référence **573 516\***



### B.PROTHERM 620 KBRUH

Appareil chauffé et réglable, à chargement frontal avec chauffage par air pulsé et affichage de température

- Capacité max. : 2 x GN 1/1-200 ou 3 x GN 1/1-150
- Réglable au degré près de +40 °C à +85 °C
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Dimensions (L x l x H) : 692x440x660 mm

Référence **572 537\***

Convient également pour la cuisson à basse température

## Mobiles, pour les grandes quantités – conteneurs de transport de repas

### B.PROTHERM en acier inoxydable

La solution idéale pour les exigences plus élevées. Tous les modèles disposent d'un logement de roues stable, sont compatibles avec la famille des systèmes en matière plastique et séduisent par la qualité 5 étoiles de B.PROTHERM : la technologie, le design, les matériaux, les fonctionnalités et les accessoires – le nec plus ultra, à un prix raisonnable.

Les modèles B.PROTHERM E sont conçus pour être transportés en toute sécurité dans des camions et peuvent continuer à chauffer au moyen d'un onduleur 230 V en cas de besoin.

#### B.PROTHERM 1020 EB

Appareil chauffé à chargement frontal en acier inoxydable,

avec porte battante, mobile

- Capacité max. 3x GN 1/1-200 + 1x GN 1/1-100
- Limitation électronique de la température à max. +90 °C
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 0,76 kW
- Dimensions (L x l x H) : 540 x 815 x 1150 mm

Référence **572 519**



#### B.PROTHERM 1220 EUK

Appareil réfrigéré par air pulsé, à chargement frontal en acier inoxydable, avec porte battante, mobile

- Capacité max. 5x GN 1/1-200
- 220–240 V AC / 50 Hz / 0,3 kW
- Dimensions (L x l x H) : 540 x 845 x 1775 mm

Référence **572 863**



De nombreux autres modèles et options sont disponibles. Adressez-vous à notre équipe de vente !

### Accessoires pratiques pour BPT K



#### Cadre coulissant en acier inoxydable

Pour B.PROTHERM 420/620 et bac Gastronorm jusqu'à 150 mm de profondeur

Référence **564 352**



#### Plaque eutectique (-12 °C)

en matière plastique  
Pour B.PROTHERM 420 K/620 K compatible Gastronorm, avec évidement pour poignée ergonomique

Référence **573 332**



ROLLI-100

#### ROLLI-100

- Dimensions (L x l x H) : 643 x 446 x 159 mm
- Capacité de charge : 130 kg
- 4 roues pivotantes en acier galvanisé, dont 2 avec frein, ø 100 mm

Référence **568 236**



#### Contrôle optimal de la température pour des repas parfaits :

Avec la régulation numérique de la température de l'espace intérieur de l'appareil B.PROTHERM KBR/KBRUH, vous pouvez déterminer la température au degré près : la viande reste tendre, les légumes croquants et les saucisses n'éclatent pas.

#### ROLLI-125

- Dimensions (L x l x H) : 643 x 446 x 187 mm
- Capacité de charge : 180 kg
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, ø 125 mm

Référence **568 237**

# INDESTRUCTIBLES

**Aussi résistants que votre cuisine. Bacs Gastronorm B.PRO.**

**Tout en stock ! À partir d'une seule pièce. Disponibilité rapide des bacs, couvercles, tôles émaillées et éléments de cuisson.**

- Énorme choix GN avec plus de 200 bacs, couvercles, tôles émaillées et éléments de cuisson
- Tous les produits GN sont disponibles en stock
- Livraison immédiate de votre commande
- Quantité minimale de commande seulement 1 pièce



**Bac GN avec poignées universelles en forme d'étrier :**

- Transport de deux bacs en même temps sans risque de basculement
- Transport aisé des bacs lourds
- Fixation facile des bacs remplis
- Transvasement des repas sans effort
- Enlèvement sûr des bacs chauds
- Empilables – même lorsqu'ils sont remplis



**Ce qui fait leur force :**

- Stabilité supplémentaire grâce à une empreinte périphérique des bords.
- Finition haut de gamme avec des arêtes sans ébarbures
- Adaptés au lave-vaisselle
- Résistance aux températures de  $-40\text{ °C}$  à  $+280\text{ °C}$
- Nettoyage simple et hygiène maximale grâce à des surfaces sans porosités et résistantes à la corrosion et à de grands rayons de coins et de fond



**Empilage très facile**

Grâce à l'épaulement d'empilage et à la finition très précise des angles, rien ne se bloque ni se coince.



**Qualité « Made in Germany »**

50 ans d'expérience dans la fabrication de bacs Gastronorm garantissent une durée de vie extra longue dans des conditions mettant la cuisine à rude épreuve.



**Aucun débordement dans les virages**

Les couvercles d'étanchéité innovants en acier inoxydable avec joint en silicone n'existent que chez B.PRO. Ils permettent d'éviter que le contenu des bacs se renverse pendant les déplacements.

**Vous trouverez de nombreux modèles en matière plastique, émaillés et d'autres accessoires sur**

[www.bpro-solutions.com/fr/catering/produits/recipients\\_gastronorm.cfm](http://www.bpro-solutions.com/fr/catering/produits/recipients_gastronorm.cfm)

## Chariots de débarrasse- ge de plateaux B.PRO – la solution de stockage pour le self-service

Stabilité et longévité élevées grâce à  
un cadre soudé en acier inoxydable.



TAW 10

### Chariot de débarrasse-ge de plateaux TAW 10

- En 1 partie, chargement des deux côtés, pour 10 plateaux
- Espacement des glissières : 125 mm
- Capacité de charge : 150 kg
- Capacité de charge max. par paire de glissières : 4,5 kg
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, ø 125 mm

Pour plateaux GN (530x325 mm)

**Référence 574 240**

Pour plateaux EN (530x370 mm)

**Référence 574 241**

Pour plateaux KN (460x344 mm)

**Référence 574 242**



TAW 2 x 10

### Chariot de débarrasse-ge de plateaux TAW2 x 10

- En 2 parties, chargement des deux côtés, pour 20 plateaux
- Espacement des glissières : 125 mm
- Capacité de charge : 150 kg
- Capacité de charge max. par paire de glissières : 4,5 kg
- 4 roues pivotantes en matière plastique, dont 2 avec frein, ø 125 mm

Pour plateaux GN (530 x 325 mm)

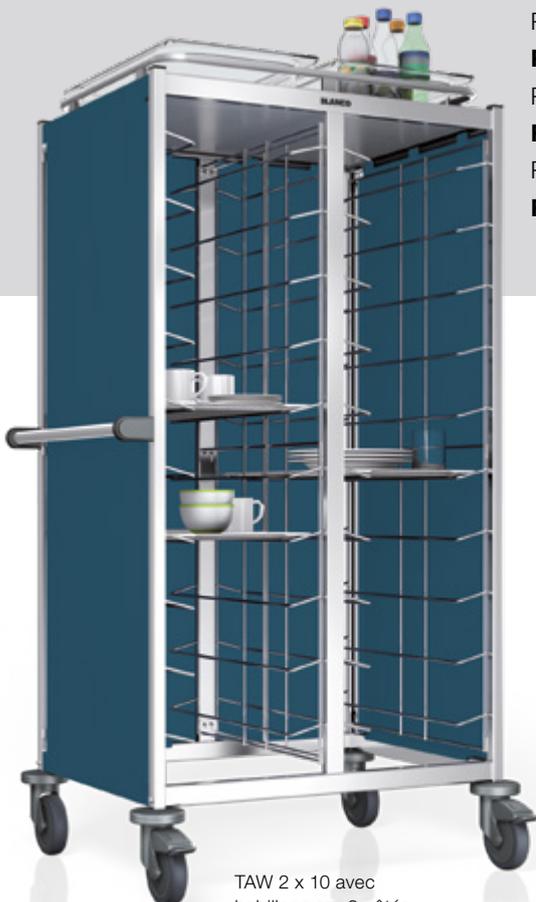
**Référence 574 243**

Pour plateaux EN (530 x 370 mm)

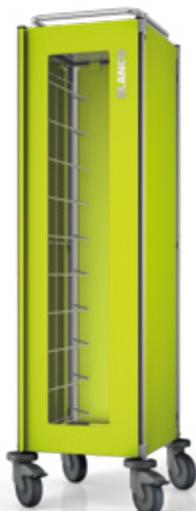
**Référence 574 244**

Pour plateaux KN (460 x 344 mm)

**Référence 574 245**



TAW 2 x 10 avec  
habillage sur 3 côtés,  
toit de chariot, galerie  
et poignée de poussée  
(illustr. avec accessoires)



TAW 10 avec habillage sur 3 côtés,  
porte avec vitrage, toit de chariot et  
galerie

**Couleurs : page 11**

### Accessoires en option :

- **Habillage de paroi latérale**  
sur 2 côtés, couleur
- **Habillage de paroi latérale et  
paroi arrière**  
sur 3 côtés, couleur
- **Portes avec ou sans vitrage**
- **Poignée de poussée**
- **Toit du chariot avec galerie**
- **Fond**

**De nombreux autres modèles et options  
sont disponibles. Renseignez-vous auprès  
de votre conseiller spécialisé !**

## Combinaison lave-mains et déversoir B.PRO et bac à couverts

Combinaison lave-mains et déversoir en acier inoxydable, modèle sur pieds				
Illustration	Modèle		Dimensions extérieures L x l x H(mm)	Référence
	<b>HAU-P 5x6</b>  <b>Combinaison lave-mains et déversoir, modèle sur pieds</b>  complet avec 1 mitigeur 1/2", grille d'appui en matière plastique et vidage  <b>Dimensions de la cuve :</b>		500 x 600 x 850 mm	<b>566 645</b>
	<b>HAU-P 5x7</b>  Lave-mains : 340 x 240 x 150 mm Déversoir : 370 x 340 x 150 mm		500 x 700 x 850 mm	<b>566 255</b>
	<b>HAU-PS 5x6</b>  <b>Combinaison lave-mains et déversoir, modèle sur pieds, avec trappe de visite amovible</b>  complet avec 1 mitigeur 1/2 » et un mitigeur commandé par capteur, grille d'appui en matière plastique et vidage		500 x 600 x 850 mm	<b>566 647</b>
	<b>HAU-PS 5x7</b>  Raccordement pour <b>mitigeur</b> commandé par capteur : 230 V  <b>Dimensions de la cuve :</b> Lave-mains : 340 x 240 x 150 mm Déversoir : 370 x 340 x 150 mm		500 x 700 x 850 mm	<b>566 256</b>

À commande sans contact

### Options

Illustration	Désignation	pour les modèles
sans illustration	<b>Tiroir à déchets</b> placé en dessous du déversoir, s'ouvre et se ferme au pied, récipient à déchets : GN-B 2/3-150, amovible pour le nettoyage	tous HAU-P, HAU-PW

### Bac à couverts

Illustration	Désignation	Référence
	<b>Bac à couverts en acier inoxydable</b> GN 1/4-150 avec fond incliné et couvercle semi-rabattable en plexiglas pour l'insertion et le dépôt  Dimensions (L x l x H) : 265 x 162 x 150 mm	<b>565 786</b>

## Lave-mains B.PRO – plus indispensable que jamais

Lave-mains avec consoles/habillage de cuve en acier inoxydable				
Illustration	Modèle	Dimensions extérieures/ dimensions de la cuve (mm)	Bonde	Référence
W 4 x 3,2 x 1,5 	<b>W 4 x 3,2 x 1,5</b> Lave-mains avec consoles triangulaires soudées, bords repliés de 30 mm sur 3 côtés, bords relevés de 20 mm à l'arrière	400 x 320 x 170 340 x 240 x 150	1 1/2"	<b>506 300</b>
				Soupape de vidange et de trop-plein 1 1/2"
WB 4 x 3,2 x 1,5 	<b>WB 4 x 3,2 x 1,5</b> Lave-mains avec habillage de cuve sur 3 côtés, bords relevés de 20 mm à l'arrière	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"	<b>507 010</b>
				Soupape de vidange et de trop-plein 1 1/2"
W 5,5 x 4,5 x 1,5 	<b>W 5,5 x 4,5 x 1,5</b> Lave-mains avec consoles triangulaires soudées, bords repliés de 30 mm sur tous les côtés	550 x 450 x 150 500 x 300 x 150	1 1/2"	<b>505 170</b>
				Soupape de vidange et de trop-plein 1 1/2"
WB 5,5 x 4,5 x 1,5 	<b>WB 5,5 x 4,5 x 1,5</b> Lave-mains avec habillage de cuve sur 3 côtés, bords repliés de 30 mm sur tous les côtés	550 x 450 x 180 500 x 300 x 150	1 1/2"	<b>507 009</b>
				Soupape de vidange et de trop-plein 1 1/2"
WBS 4 x 3,2 x 1,5 	<b>WBS 4 x 3,2 x 1,5</b> Lave-mains avec habillage de cuve sur 3 côtés bords repliés de 30 mm sur 3 côtés, bords relevés de 20 mm à l'arrière avec robinetterie à commande sélective 1/2" (raccordement 230 V)	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"	<b>566 228</b>
				Soupape de vidange et de trop-plein 1 1/2"

**À commande  
sans contact**

## Vue d'ensemble – accessoires pratiques pour une hygiène optimale

Accessoires				
Illustration	Modèle	Quantité de remplissage	Dimensions (mm)	Référence
BGN 1/3-150 	<b>Bac à couverts BGN 1/3-150</b> en acier inoxydable, embouti, avec dispositif d'accrochage, accrochable et décrochable sur la poignée de poussée	110 couverts	325 x 176 x 150 mm	<b>555 510</b>
BSP 4 	<b>BSP 4</b> <b>Distributeur de couverts</b> avec 4 bacs à couverts amovibles GN 1/4-150 en acier inoxydable avec pare-haleine en plexiglas	400 couverts	682 x 304 x 306 mm	<b>565 840</b>
Distributeur de désinfectant VD 20 	<b>Distributeur de savon/désinfectant TV 25</b> en acier inoxydable, Matériau : boîtier en acier inoxydable poli	1 litre(s)	94 x 162 x 273	<b>144 665</b>
	<b>Distributeur de désinfectant VD 20</b> en matière plastique, sans bouteille en plastique		100 x 220 x 350	<b>575 126</b>
	<b>Bouteille en plastique</b> pour distributeur de désinfectant VD 20	1 litre(s)		<b>575 150</b>
	<b>Distributeur de désinfectant VD 20</b> en matière plastique, avec bouteille en plastique rechargeable 1 000 ml	1 litre(s)		<b>575 153</b>
	<b>Support</b> pour distributeur de savon/désinfectant VD 20 et TV 25, à accrocher sur le chariot de service			<b>575 127</b>



MERCURA INDUSTRIES SUISSE SA  
 Chemin de Cuard 5  
 CH - 2022 BEVAIX

Tel : +41 26 677 18 09  
 Mail : [info@mercuro-industries.ch](mailto:info@mercuro-industries.ch)

[www.mercuro-industries.ch](http://www.mercuro-industries.ch)