



**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS

# CARRELLI PER LA MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI B.PRO

**Collaudati, durevoli, resistenti.**

# SERVIZIO PERFETTO

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

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

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

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



## Un team ben affiatato vi facilita il lavoro.

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

### CONTENUTO

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

### Prospetto dei prodotti

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



# SEMOVENTI

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



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

## Carrelli per la distribuzione di pasti con basamento aperto SAW

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

## Carrelli per la distribuzione di pasti SAW-L

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



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

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

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

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



**Carrello per la distribuzione di pasti SAG 3**

**Carrelli per la distribuzione di pasti con vani SAG**

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



**Carrello per il trasporto di pasti STW 2**

**Carrelli per il trasporto di pasti STW**

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

# PIÙ LIBERTÀ PER I PROFESSIONISTI

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



## **Carrello per la distribuzione di pasti SAG 3**

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



## **SAG con schermo antibatterico e ripiano riscaldato integrato**

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



Schermo antibatterico retrofit

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

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

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



### Carrello per la distribuzione di pasti SAW 2

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

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

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

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

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



# I GRANDI DETTAGLI

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

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



## **Semplicità d'uso**

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



## **Alta qualità di lavorazione**

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

## Assolutamente convincente: qualità B.PRO Catering Solutions.



### Superficie microfinita

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



### Ruote in materiale sintetico secondo DIN

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



### Maniglie di spinta ergonomiche

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



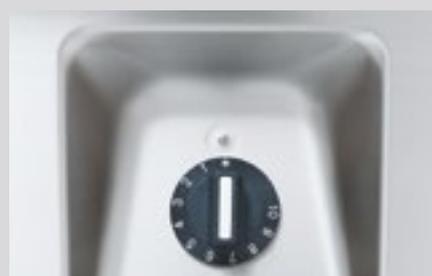
### Robusti spigoli antiurto

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



### Ripiani saldati

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



### Protezione contro gli spruzzi e i getti d'acqua

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



### Copertura con bordo profilato

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



### Numeri delle vasche incisi

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



### La facilità dell'igiene

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

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

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



(figura con accessori)

Modello	SAW 1	SAW 2	SAW 3	SAW 4
Modello	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vasche stampate e saldate, le vasche sono riscaldabili piene o vuote e possono essere riscaldate e regolate singolarmente, tacche di livello incise nelle vasche</li> <li>- Regolazione graduale della temperatura delle vasche da +30 °C a +95 °C</li> <li>- Rubinetto di scarico protetto contro l'apertura accidentale</li> <li>- Regolatore della temperatura al di sotto della maniglia di spinta</li> <li>- Piano di appoggio saldato</li> <li>- Ruote in materiale sintetico, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8</li> </ul>			
Versione di base	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori</li> <li>- Pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca</li> <li>- Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni</li> <li>- Tensione di rete 220–240 V, 50–60 Hz, conforme a CE</li> <li>- Adatti per sistemi di ottimizzazione</li> <li>- Secondo DIN 18867, parte 7</li> </ul>			
Particolarità	- Copertura senza bordo profilato	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Copertura con bordo profilato</li> <li>- Connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca sul lato opposto a quello del campo di comando</li> </ul>		
Dimensioni L x P x H (mm)	750 x 508 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm con coperchio scorrevole opzionale: 1006 x 714 x 1000 mm	1276 x 714 x 933 mm con coperchio scorrevole opzionale: 1346 x 714 x 1000 mm	1615 x 714 x 933 mm
Altezza di lavoro (mm)	900 mm			
Capacità	1 vasca singola per 1x GN 1/1-200 o suddivisione	2 vasche singole per 2x GN 1/1-200 o suddivisione	3 vasche singole per 3x GN 1/1-200 o suddivisione	4 vasche singole per 4x GN 1/1-200 o suddivisione
Peso (kg)	24,5 kg	35,5 kg	44 kg	57,5 kg
Potenza allacciata*	0,7 kW	1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW
Classe di protezione	IP X5			
Materiale	Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita			
Accessori/ opzioni	- Mensola ribaltabile sui lati lunghi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schermo antibatterico o schermo antibatterico con ripiano riscaldato</li> <li>- Mensola ribaltabile sui lati corti e/o sui lati lunghi</li> <li>- Coperchio a cerniera 1/3 : 2/3 (1/3 utilizzabile come ripiano e 2/3 con supporto per coperchi integrato)</li> <li>- Coperchio scorrevole con guide di materiale sintetico o con cuscinetti a sfere</li> <li>- Piano di appoggio per coperchi GN, per coperchi GN 1/1 e suddivisione, sul lato corto</li> </ul>		
	Altri tipi di ruote: vedi pagina 14			
Cod. art.	<b>572 152</b>	<b>572 153</b>	<b>572 154</b>	<b>572 155</b>

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

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



SAW L-2	SAW L-3	SAW L-4	SAW 2-UK raffreddabile (raffreddamento attivo ventilato)	SAW 3-UK raffreddabile (raffreddamento attivo ventilato)
- Vedere a sinistra			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vasca con raffreddamento attivo ventilato integrata nella copertura, amovibile, evaporatore sollevabile</li> <li>- Regolazione graduale della temperatura da +2 °C a +15 °C, con temperatura ambiente di +32 °C</li> <li>- Regolatore digitale della temperatura al di sotto della maniglia di spinta, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca sul lato lungo dell'apparecchio</li> <li>- Ruote in materiale sintetico, 2 fisse e 2 girevoli con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori</li> <li>- Pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca</li> <li>- Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni</li> <li>- Adatti per sistemi di ottimizzazione</li> <li>- Secondo DIN 18867, parte 7</li> </ul>				
- Tensione di rete 220–240 V, 50–60 Hz, conforme a CE			- Tensione di rete 220–240 V, 50 Hz, conforme a CE	
- Gli elementi di comando e la maniglia di spinta si trovano sul lato lungo; il carrello è stato concepito per essere accostato ad una parete			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raffreddamento ventilato, potenza frigorifera: 0,53 kW a <math>t_0 = -10</math> °C (temperatura di evaporazione) e <math>t_u = +32</math> °C (temperatura ambiente)</li> <li>- Refrigerante: R290</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raffreddamento ventilato, potenza frigorifera: 0,53 kW a <math>t_0 = -10</math> °C (temperatura di evaporazione) e <math>t_u = +32</math> °C (temperatura ambiente)</li> <li>- Refrigerante: R290</li> </ul>
900 x 749 x 933 mm	1241 x 749 x 933 mm	1574 x 749 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
900 mm				
2 vasche singole per 2x GN 1/1-200 o suddivisione	3 vasche singole per 3x GN 1/1-200 o suddivisione	4 vasche singole per 4x GN 1/1-200 o suddivisione	1 vasca di raffreddamento per 2 x GN 1/1-200 o suddivisione	1 vasca di raffreddamento per 3 x GN 1/1-200 o suddivisione
35,5 kg	48 kg	65,5 kg	98 kg	118 kg
1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW	0,4 kW	0,5 kW
IP X5				
Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schermo antibatterico o schermo antibatterico con ripiano riscaldato</li> <li>- Piano di appoggio per coperchi GN, per coperchi GN 1/1 e suddivisione, sul lato lungo al di sotto della maniglia di spinta</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mensola ribaltabile sui lati corti e/o sui lati lunghi</li> <li>- Piano di appoggio per coperchi GN, per coperchi GN 1/1 e suddivisione</li> </ul>	
Altri tipi di ruote: vedi pagina 14				
<b>572 156</b>	<b>572 157</b>	<b>572 551</b>	<b>575 226</b>	<b>575 227</b>

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

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

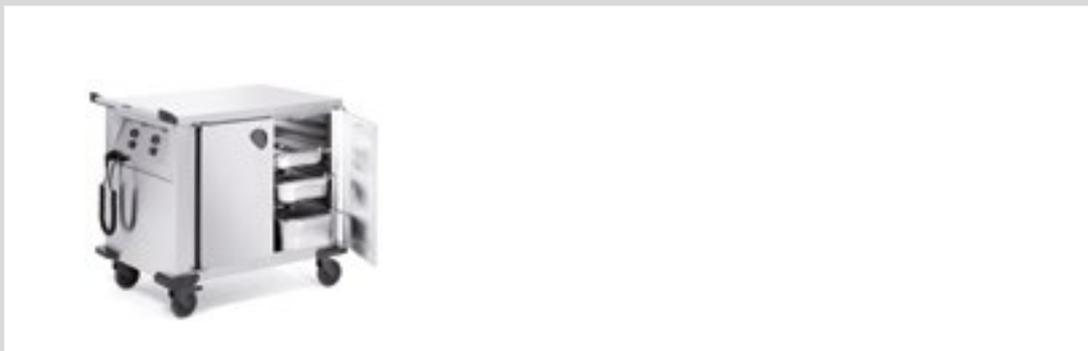


Modello	SAG 2	SAG 3
Modello	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vasche stampate e saldate per GN 1/1-200 e suddivisione, le vasche sono riscaldabili a secco o con liquido e possono essere riscaldate e regolate singolarmente, tacche di livello incise nelle vasche</li> <li>- Regolazione graduale della temperatura delle vasche da +30 °C a +95 °C</li> <li>- Rubinetto di scarico protetto contro l'apertura accidentale</li> <li>- Copertura con bordo profilato</li> <li>- Vani riscaldabili, ognuno con 6 coppie di guide per GN 1/1, modello igienico H1, temperatura regolabile da +30 °C a +80 °C</li> <li>- Ruote in materiale sintetico, 2 fisse e 2 girevoli con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8</li> </ul>	
Versione di base	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori</li> <li>- Pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca, regolatore della temperatura sul lato corto al di sotto della maniglia di spinta</li> <li>- Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni</li> <li>- Tensione di rete 220-240 V, 50-60 Hz, conforme a CE</li> <li>- Adatti per sistemi di ottimizzazione</li> <li>- Secondo DIN 18867, parte 7</li> </ul>	
Particolarità	—	—
Dimensioni L x P x H (mm)	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
Altezza di lavoro (mm)	900 mm	
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 vasche singole per 2x GN 1/1-200 o suddivisione</li> <li>- 2 vani, ognuno con 6 coppie di guide per GN 1/1 (distanza 57,5 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 vasche singole per 2x GN 1/1-200 o suddivisione</li> <li>- 3 vani, ognuno con 6 coppie di guide per GN 1/1 (distanza 57,5 mm)</li> </ul>
Peso (kg)	62 kg	85,5 kg
Potenza allacciata*	1,9 kW	2,85 kW
Classe di protezione	IP X5	
Materiale	Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita	
Accessori/ opzioni	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mensola ribaltabile applicata sul lato corto e/o sui lati lunghi</li> <li>- Coperchio a cerniera 1/3 : 2/3 (1/3 utilizzabile come ripiano e 2/3 con supporto per coperchi integrato)</li> <li>- Coperchio scorrevole con guide di materiale sintetico o con cuscinetti a sfere</li> <li>- Piano di appoggio per coperchi a norme 1/1 e suddivisione, sul lato corto</li> <li>- Timone a sinistra o a destra</li> <li>- Schermo antibatterico o schermo antibatterico con ripiano riscaldato</li> <li>- Paraurti perimetrale di materiale sintetico (poliammide)</li> <li>- Elemento di raffreddamento (piastra eutettica)</li> <li>- Altri tipi di ruote: vedi pagina 14</li> </ul>	
Cod. art.	<b>572 150</b>	<b>572 151</b>

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

## CARRELLI PER IL TRASPORTO DI PASTI B.PRO

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



Modello	STW 2 (figura con accessori contenitori GN)
Modello	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vani riscaldabili, ognuno per 9 x GN 1/1, modello igienico H1, temperatura regolabile da +30 °C a +85 °C</li> <li>- Maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori</li> <li>- Pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca, regolatore della temperatura sul lato corto al di sotto della maniglia di spinta, tensione di rete 220-240 V, 50-60 Hz, conforme a CE</li> <li>- Ruote in materiale sintetico, 2 fisse e 2 girevoli con freno, ø 125 mm, inossidabili secondo DIN 18867, parte 8</li> <li>- Robusti spigoli antiurto in materiale sintetico (poliammide) per evitare danni</li> <li>- Adatti per sistemi di ottimizzazione</li> <li>- Secondo DIN 18867, parte 7</li> </ul>
Dimensioni L x P x H (mm)	1009 x 714 x 915 mm
Altezza di lavoro (mm)	885 mm
Capacità	2 vani riscaldabili, ognuno per 9 x GN 1/1 con 9 coppie di guide (distanza 57,5 mm)
Peso (kg)	68,5 kg
Potenza allacciata*	1,0 kW
Classe di protezione	IP X5
Materiale	Materiale acciaio inox 18/10 con superficie microfinita
Accessori/ opzioni	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paraurti perimetrale di materiale sintetico (poliammide)</li> <li>- Con balaustrino, su 3 lati o perimetrale</li> <li>- Regolatore elettronico della temperatura con display digitale</li> <li>- Timone a sinistra o a destra</li> <li>- Elemento di raffreddamento (piastra eutettica)</li> </ul>
Cod. art.	<b>572 159</b>

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

## ACCESSORI PER SAW/SAG/STW

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

## MODELLI DELLE RUOTE PER SAW/SAG/STW

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

## MODELLI DELLE RUOTE PER SAW/SAG/STW

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

## IL GRUPPO B.PRO

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

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

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

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS