

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



# PREISLISTE

**Geschäftseinheit Catering – gültig ab 1. April 2022**

## B.PRO Service

Beratung, Kundendienst und Ersatzteile  
Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen  
Telefon +49 7045 44-81416  
E-Mail [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)

## Ersatzteil-Webshop

Rund um die Uhr: Ersatzteile, Bedienungs-  
anleitungen und weitere Dokumente  
[www.bpro-solutions.com/de/spare-parts](http://www.bpro-solutions.com/de/spare-parts)



Allen Lieferungen liegen unsere allgemeinen Verkaufs-,  
Lieferungs- und Zahlungsbedingungen zugrunde:  
[www.bpro-solutions.com/de/gtc](http://www.bpro-solutions.com/de/gtc)

**Frachtkostenpauschale:** Bestellungen unter € 400,- (Ersatzteile  
unter € 150,-) erfolgen unfrei bzw. werden mit einer Frachtkos-  
tenpauschale von € 35,- (reine Gastronorm-Behälter/-Deckel-  
Aufträge mit € 7,50) berechnet. Ersatzteile pauschal mit € 5,60;  
Ausnahme Sperrgut mit individueller Berechnung. Außerdem  
generell 0,2 % des Warenwerts für Transportversicherung.

**Mindermengen-Zuschlag:** Bei einem Auftragswert unter € 400,-  
(Ersatzteile unter € 75,-) berechnen wir eine Handlingspauschale  
von € 35,- (Ersatzteile € 15,-).

**Mit dieser Preisliste werden alle bisherigen Preislisten  
dieser Produkte ungültig.** Die angegebenen Preise sind  
lediglich Grundlagen für die Verrechnung mit dem Handel und  
keine empfohlenen Wiederverkaufspreise.

**Sämtliche Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer.**

Bitte beachten Sie den ggf. gültigen  
**Materialkostenzuschlag:**

[www.bpro-solutions.com/material-surcharge](http://www.bpro-solutions.com/material-surcharge)



**Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen  
Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden  
zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).**

**Viele weitere Modelle sind kurzfristig verfügbar.  
Fragen Sie unser Vertriebsteam!**

**B.PRO COOK I-flex**



<b>Gastronorm-Behälter</b>	GN-Behälter Buffet Line • GN-Behälter, Edelstahl • GN-Deckel, Edelstahl GN-Behälter, Polycarbonat • GN-Deckel, Polycarbonat GN-Bleche • GN-Behälter, Edelstahl, gelocht • Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht Zubehör • Kombidämpfer-Sets
<b>B.PROTHERM K Speisentransportbehälter</b>	B.PROTHERM Kunststoff, unbeheizt • B.PROTHERM Kunststoff, beheizt B.PROTHERM Kunststoff Zubehör
<b>B.PROTHERM E Speisentransportbehälter</b>	B.PROTHERM E, neutral • B.PROTHERM E, umluftbeheizt B.PROTHERM E, umluftgekühlt • B.PROTHERM Edelstahl, Kombi- und Duomodelle Zubehör
<b>Speisenausgabe-/-transportwagen Spender</b>  <b>Bänder Kühlstationen</b>	Speisenausgabewagen • Speisentransportwagen • Zubehör Tellerspender • Zubehör • Bühnenspender • Korbspender • Tablettspender Universalspender • Einbauspender • Zubehör Rundriemenband • Gurtband • Umluftgekühltes Speisenverteilband • Zubehör Kühlstationen für Regalwagen • Zentralkühlstationen für Spender
<b>Tablett-Transportwagen</b>	Tablett-Transportwagen, einwandig, unbeheizt Tablett-Transportwagen, doppelwandig, unbeheizt Tablett-Transportwagen zur passiven Kühlung Tablett-Transportwagen, doppelwandig, unbeheizt, Hygieneausführung H1 Zubehör
<b>Servier-/Abräumwagen</b>	Servierwagen • Abräumwagen • Zubehör
<b>Tablett-Abräumwagen</b>	Tablett-Abräumwagen • Zubehör
<b>Regalwagen</b>	Regalwagen • Zubehör
<b>Transportwagen</b>	Gewürzwagen • Löffelwagen • Tellerwagen • Bestecktauchwagen Plattformwagen • Korb- Transportwagen • Kartoffel- und Gemüsewaschwagen • Besteck- und Tablettwagen Vorrats- und Abfallbehälter • Vorratswagen • Rollhocker • Allzweckwagen • Zubehör
<b>SERVISTAR Tellerstapelsystem</b>	SERVISTAR GASTRO • Zubehör
<b>B.PRO COOK</b>	B.PRO COOK I-flex • Zubehör • B.PRO COOK classic • Zubehör Induktionskochfeld • Induktionswok • Grill-Bräter • Grillplatte Ceran®-Kochfeld • Pastakoche • Fritteuse • Bain-Marie Warmhalteplatte • Multi-Element • Zubehör für Aufschichgeräte
<b>Speisenausgabesystem BASIC LINE</b>	Warmbuffet Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung • Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung Neutralbuffet Suppenstation • Kassenstand • Einfahrwand • Anfahrwand • Inneneck Außeneck • Aufsatzvitrine • Ständervitrine
<b>Gewerbespülen</b>  <b>Einrichtungsteile</b>	Ausguss-/Spültischabdeckung AB, ES, ZS, ZM, Z • Handwasch-Ausgussbecken- Kombination • Handwaschbecken • Einbaubecken • Einschweißbecken • Zubehör Bain-Marie • Besteck- und Serviettenspender • Becherspender Gewürzbehälter • Klapptisch

# INHALT

<b>B.PRO Gastronorm-Behälter</b>	<b>9</b>	<b>B.PRO Tablett-Transportwagen</b>	<b>89</b>
Gastronorm-Behälter B.PRO Buffet Line	16	Tablett-Transportwagen, einwandig	91
B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl	17	Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	94
Gastronorm-Deckel, Edelstahl	22	Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mit Eutektischen Platten, doppelwandig, isoliert	97
Gastronorm-Behälter, Polycarbonat	24	Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung H1	100
Gastronorm-Deckel, Polycarbonat	25	Zubehör für Tablett-Transportwagen	101
Einlegeböden, gelocht, Polycarbonat	25		
Gastronorm-Bleche	26		
B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht	27	<b>B.PRO Servier- und Abräumwagen, Tablett-Abräumwagen, Regalwagen</b>	<b>103</b>
Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht	28	Servierwagen	107
Zubehör für Gastronorm-Behälter	29	Abräumwagen	111
		Zubehör für Servier- und Abräumwagen	112
		Tablett-Abräumwagen	116
		Zubehör für Tablett-Abräumwagen	117
		Regalwagen	119
		Regalwagen für Cook & Chill	121
		Zubehör für Regalwagen	123
<b>B.PROTHERM K Kunststoff</b>	<b>31</b>	<b>B.PRO Transportwagen, B.PRO SERVISTAR</b>	<b>125</b>
B.PROTHERM K, unbeheizt	34	Gewürzwagen, Löffelwagen	128
B.PROTHERM K, beheizt/umluftbeheizt	36	Tellerwagen	128
Zubehör für B.PROTHERM Kunststoff	38	Bestecktauchwagen	129
		Plattformwagen	130
		Transportwagen für Eurobehälter	130
		Korb-Transportwagen	131
		Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	131
		Systemteilewagen	132
		Besteck- und Tablettwagen	133
		Vorrats-/Abfallbehälter, Vorratswagen, Rollhocker	134
		Allzweckwagen	134
		Zubehör für Transportwagen	135
		B.PRO SERVISTAR GASTRO	136
		Zubehör für B.PRO SERVISTAR	137
		<b>B.PRO COOK</b>	<b>139</b>
		B.PRO COOK I-flex	150
		Optionen/Zubehör für B.PRO COOK I-flex	153
		B.PRO COOK classic	157
		Optionen/Zubehör für B.PRO COOK classic	159
		Induktionskochfeld, Induktionswok	163
		Grill-Bräter, Grillplatte	164
		Ceran®-Kochfeld, Pastakochoer	165
		Fritteuse, Bain-Marie, Warmhalteplatte	166
		Multi-Element	167
		Zubehör für Auftischgeräte	167
<b>B.PROTHERM Edelstahl, GN 1/1 und GN 2/1 banquet</b>	<b>41</b>		
B.PROTHERM Edelstahl, neutral	44		
B.PROTHERM Edelstahl, umluftbeheizt	45		
B.PROTHERM Edelstahl, umluftgekühlt	46		
B.PROTHERM Edelstahl, Kombi- und Duomodelle	47		
Optionen/Zubehör für B.PROTHERM E	50		
<b>B.PRO Speisenausgabe-, Speisentransportwagen, Spender, Bänder, Kühlstationen</b>	<b>53</b>		
Speisenausgabewagen	59		
Speisentransportwagen	62		
Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen	62		
Tellerspender	66		
Zubehör für Tellerspender	68		
Bühnenspender	70		
Spender für Warmhalte-Unterteile	70		
Korbspender	71		
Tablettspender	73		
Universalspender	74		
Tellerspender zum Einbau	75		
Korbspender zum Einbau	76		
Universalspender zum Einbau	76		
Tablettspender zum Einbau	77		
Zubehör für Spender	78		
Rundriemenband	81		
Gurtband	81		
Umluftgekühltes Speisenverteilband	82		
Zubehör/Optionen	82		
Kühlstationen für Regalwagen	84		
Zentralkühlstationen für Spender	86		

**Speisenausgabesystem B.PRO BASIC LINE 169**

Ausstattung und Optionen in der Übersicht	174
Warmbuffet	176
Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung	180
Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung	184
Neutralbuffet	188
Neutralbuffet, variabel	192
Suppenstation	194
Kassenstand	198
Einfahrwand, variabel	200
Anfahrwand, variabel	202
Inneneck, variabel	204
Außeneck, variabel	206
Einbauvitrine, gekühlt	208

**B.PRO Gewerbespülen und Einrichtungsteile 215**

Ausgussbecken AB	216
Spültischabdeckungen AB, ES, ZS, Z	216
Handwasch-Ausgussbecken-Kombination	218
Handwaschbecken	220
Einbaubecken EE	222
Einbau-Schwenk-/Doppelschwenkbecken	222
Einschweißbecken Softline	223
Einschweißbecken Hardline	224
Zubehör für Gewerbespülen	225
Seifenspender	228
Papierkorb	228
Desinfektionsspender	228
Handtuchspender	228
Bain-Marie	229
Besteck- und Serviettenspender	231
Becherspender	231
Gewürzbehälter	232
Sonstige Einrichtungsteile	232
Klapptisch	232

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).



Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.

**B.PRO Gastronorm-Behälter****8–29****B.PROTHERM K  
Speisentransportbehälter****30–39****B.PROTHERM E  
Speisentransportbehälter****40–51****B.PRO Speisenausgabe-/  
Speisentransportwagen  
B.PRO Spender  
B.PRO Bänder  
B.PRO Kühlstationen****52–87****B.PRO Tablett-Transportwagen****88–101****B.PRO Servier-/Abräumwagen  
B.PRO Tablett-Abräumwagen  
B.PRO Regalwagen****102–123****B.PRO Transportwagen  
SERVISTAR Tellerstapelsystem****124–137****B.PRO COOK****138–167****Speisenausgabesystem  
BASIC LINE****168–213****B.PRO Gewerbespülen  
Einrichtungsteile****214–232**

# Rollen – Überblick und Eigenschaften

Abbildungen ähnlich



Rollentyp	Edelstahl			Kunststoff	Antistatisch	Luftidentisch	
<b>Gehäuse</b>	Rostfreier Chromnickelstahl	Rostfreier Chromnickelstahl	Rostfreier Chromnickelstahl	Polyamid	Polyamid	Polyamid	Stahlblech, gepresst
<b>Laufbelag</b>	Standard-Vollgummi (spurlos grau)	Elastik-Vollgummi (spurlos grau)	TPE <sup>1</sup>	TPE <sup>1</sup>	TPE <sup>1</sup>	TPE <sup>1</sup>	Zweikomponenten-Vollgummi (spurlos grau)
<b>Belagshärte*</b>	80° Shore A	65° Shore A	63° Shore A	85° Shore A	85° Shore A	63° Shore A	65° Shore A
<b>Lagerart</b>	Rollenlager, nichtrostend	Rollenlager, nichtrostend	Gleitlager	Kugellager, nichtrostend	Kugellager, nichtrostend	Kugellager, nichtrostend	Rollenlager
<b>Felge</b>	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Stahlblech, verzinkt
<b>Fadenschutz</b>	nein	nein	nein	ja	ja	ja	nein
<b>∅ Rollen** (mm)</b>	∅ 160; ∅ 200	∅ 160; ∅ 200	∅ 125	∅ 125	∅ 125	∅ 125	∅ 160
<b>Besonderheiten</b>					gelb markiert je Rollensatz 2 antistatisch	blau markiert	
<b>Temperaturbeständigkeit</b>	-25 °C bis +80 °C	-25 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-25 °C bis +80 °C
<b>Eigenschaften</b>	universell einsetzbar, vibrationsdämpfend, sehr bodenschonend	vibrationsdämpfend, sehr bodenschonend, sehr hoher Fahrkomfort, hohe Abriebfestigkeit, besonders niedriger Anfahr- und Rollwiderstand	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand, rostfrei gem DIN 18867-8,	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand, rostfrei gem DIN 18867-8, hohe elektrische Leitfähigkeit	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand, rostfrei gem DIN 18867-8, besonders geräuscharm	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand, besonders geräuscharm
<b>Verwendung***</b>	BPT Edelstahl, Speisenausgabewagen, Speisentransportwagen	BPT Edelstahl, Tablett-Transportwagen	<u>Alle fahrbaren Produkte außer:</u> - BPT Kunststoff, - Tablett-Abraumwagen, - Bankettwagen	<u>Alle fahrbaren Produkte außer:</u> - Tablett-Transportwagen, - B.PRO COOK, - BASIC LINE, - Plattformwagen PFWP	Servierwagen, Abraumwagen, Transportwagen, Speisenausgabewagen, Speisentransportwagen, Regalwagen	Tablett-Abraumwagen, Servierwagen, Abraumwagen	Speisenausgabewagen, Speisentransportwagen, Servierwagen, Abraumwagen

\* Härterer Rollenbelag besser bei weicheren Böden, wie z.B. Teppichen, geeignet. Weiche Rollenbeläge eignen sich sehr gut für harte Bodenbeläge, wie Fliesen. Je härter der Laufbelag, desto lauter die Fahrgeräusche.

\*\* Je größer der Rollendurchmesser, desto geringer der Rollwiderstand und desto leichter die Manövrierbarkeit.

\*\*\* Die genauen Rollenoptionen für die einzelnen Produkte entnehmen Sie bitte den jeweiligen Kapiteln.

Abbildungen ähnlich



Rollentyp	Stahl, verzinkt					Luftbereift	
Gehäuse	Stahlblech, gepresst	Stahlblech, gepresst	Stahlblech, gepresst	Stahlblech, verzinkt-chromatiert	Stahlblech, verzinkt-chromatiert	Stahlblech	Stahlblech
Laufbelag	Standard-Vollgummi (spurlos grau)	Elastik-Vollgummi (spurlos grau)	TPE <sup>1</sup>	Polyamid	TPE <sup>1</sup>	Luftbereift	Luftbereift
Belagshärte*	80° Shore A	65° Shore A	85° Shore A	70 ° +/- 5° Shore D	85 ° Shore A	Shore-Härte abhängig von Reifendruck, optimaler Druck auf Rolle vermerkt	
Lagerart	Rollenlager	Rollenlager	Gleitlager	Gleitlager	Kugellager	Kugellager	Rollenlager
Felge	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff
Fadenschutz	nein	nein	nein	nein	ja	nein	nein
ø Rollen**	ø 160; ø 200	ø 160; ø 200	ø 125	ø 75	ø 75	ø 180	ø 200
Besonderheiten				Doppelrolle		Reifendruck muss eingehalten und regelmäßig überprüft werden	
Temperaturbeständigkeit	-25 °C bis +80 °C	-25 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-25 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	bis +50 °C	-20 °C bis +60 °C
Eigenschaften	universell einsetzbar, vibrationsdämpfend, sehr bodenschonend	vibrationsdämpfend, sehr bodenschonend, sehr hoher Fahrkomfort, hohe Abriebfestigkeit, besonders niedriger Anfahr- und Rollwiderstand	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand	kontaktverfärbungsfrei, sehr abriebfest, sehr geringer Rollwiderstand	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand	vibrationsdämpfend, äußerst bodenschonend, höchster Fahrkomfort, geringer Rollwiderstand bei schlechten Bodenverhältnissen	vibrationsdämpfend, äußerst bodenschonend, höchster Fahrkomfort, geringer Rollwiderstand bei schlechten Bodenverhältnissen
Verwendung***	BPT Edelstahl, Speisenausgabewagen, Tablett-Transportwagen	BPT Edelstahl	Alle fahrbaren Produkte <b>außer</b> : - BPT Edelstahl, - Tablett-Transportwagen, - B.PRO COOK, - BASIC LINE	B.PRO COOK	BASIC LINE	Servierwagen	Servierwagen Abräumwagen

<sup>1</sup> Thermoplastisches Elastomer

# GASTRONORM- BEHÄLTER

**Qualität und Funktion kommen besser an.**

Mit einem umfangreichen Gastronorm-Behälter-Programm hat B.PRO für alle denkbaren Aufgaben im täglichen Großküchenbetrieb eine Lösung. Sicher werden auch Sie bei über 200 verschiedenen Modellen die passende Ausführung finden.



## B.PRO Gastronorm-Behälter

Gastronorm-Behälter B.PRO Buffet Line	16
B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl	17
Gastronorm-Deckel, Edelstahl	22
Gastronorm-Behälter, Polycarbonat	24
Gastronorm-Deckel, Polycarbonat	25
Einlegeböden, gelocht, Polycarbonat	25
Gastronorm-Bleche	26
B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht	27
Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht	28
Zubehör für Gastronorm-Behälter	29

### Qualität „Made in Germany“

Für extra lange Lebensdauer im extra harten Küchenalltag: Mehr als 60 Jahre Erfahrung in der Herstellung von GN-Behältern bürgen für extra Qualität von B.PRO:

- Robust, formbeständig und korrosionsbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Extra stabil durch umlaufende Randverprägung
- Hochwertige Verarbeitung, mit gratfreien Kanten
- Leichtes Reinigen und beste Hygiene durch glatte, porenfreie Oberfläche und große Eck- und Bodenradien

**Jedes Teil kann ab 1 Stück direkt ab Lager bestellt werden.  
Und ist in kürzester Zeit lieferbar.**



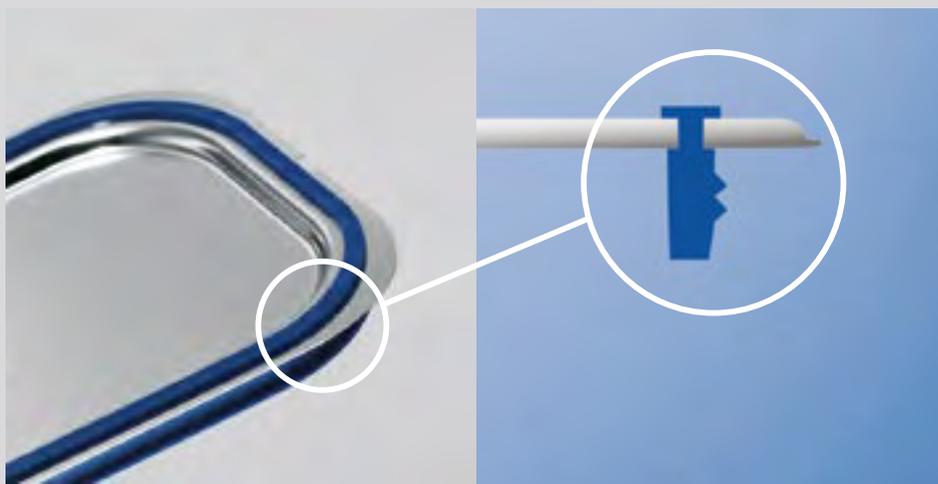
GN-B, Bügelgriffe für optimales Handling



## B.PRO Buffet Line

Für eine besonders ansprechende Speisenpräsentation stehen die edlen schwarzen Gastronom-Behälter der Buffet Line zur Verfügung. Unempfindlich und hygienisch machen Sie die Speisen zum leckeren Hingucker.





**Der Gastronorm-Dichtungsdeckel GDD**

Durch die Formschlussdichtung hält die Verbindung CNS-Deckel und Silikon-Dichtung auf Dauer. Die Dichtung bleibt am Deckel und fällt nicht in die Suppe.



**Das Aufsatzgestell GDD**

ist die ideale Lösung zum richtigen Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung.



SW 10 x 6-3 BASIC GDD



**Das Maß der Gastronomie**

Das bewährte Basismodell aus CNS.



**Immer griffbereit**

Bügelgriffe für optimales Handling.



**Leicht zu sehen**

Transparentes Polycarbonat für Lagerung und Transport von kalten Speisen.



**Gesund gekocht**

Perforiert für schonendes Dämpfen und Kochen.



**Knusprig und kross**

Granit-emailliert zum Braten und Backen.



**GN-BUF**

Für eine besonders ansprechende Speisenpräsentation.

**Clever kombiniert: Die fix und fertigen  
Gastronorm-Sets für Ihren Kombidämpfer.**

Die 3 Gastronorm-Sets für Ihren Kombidämpfer mit Behältern, Blechen und Rosten im Gastronorm-Format bieten Ihnen die perfekte GN-Grundausstattung für fast alle Kombidämpfergrößen – zum besonders vorteilhaften Set-Preis.



**GN-Set Classic**

(Der Kombidämpfer ist nicht im Lieferumfang enthalten)



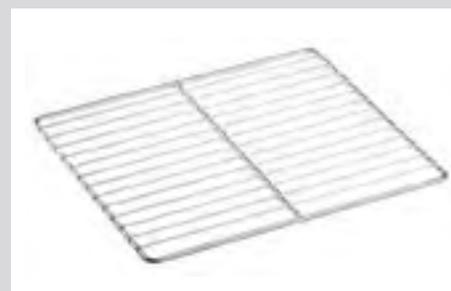
**Trockengelegt**

Einlegeböden zum Abtropfen gewaschener Lebensmittel.



**Groß rauskommen**

Kleine Behälter werden mit Stegen auf das 1/1-Maß gebracht.



**Einfach eingesetzt**

Mit Hilfe von Rosten werden auch Behälter außerhalb der Gastronorm transportfähig.

**Unverwechselbar:**

**B.PRO Gastronorm-Behälter mit Ihrem Logo oder Firmennamen.**

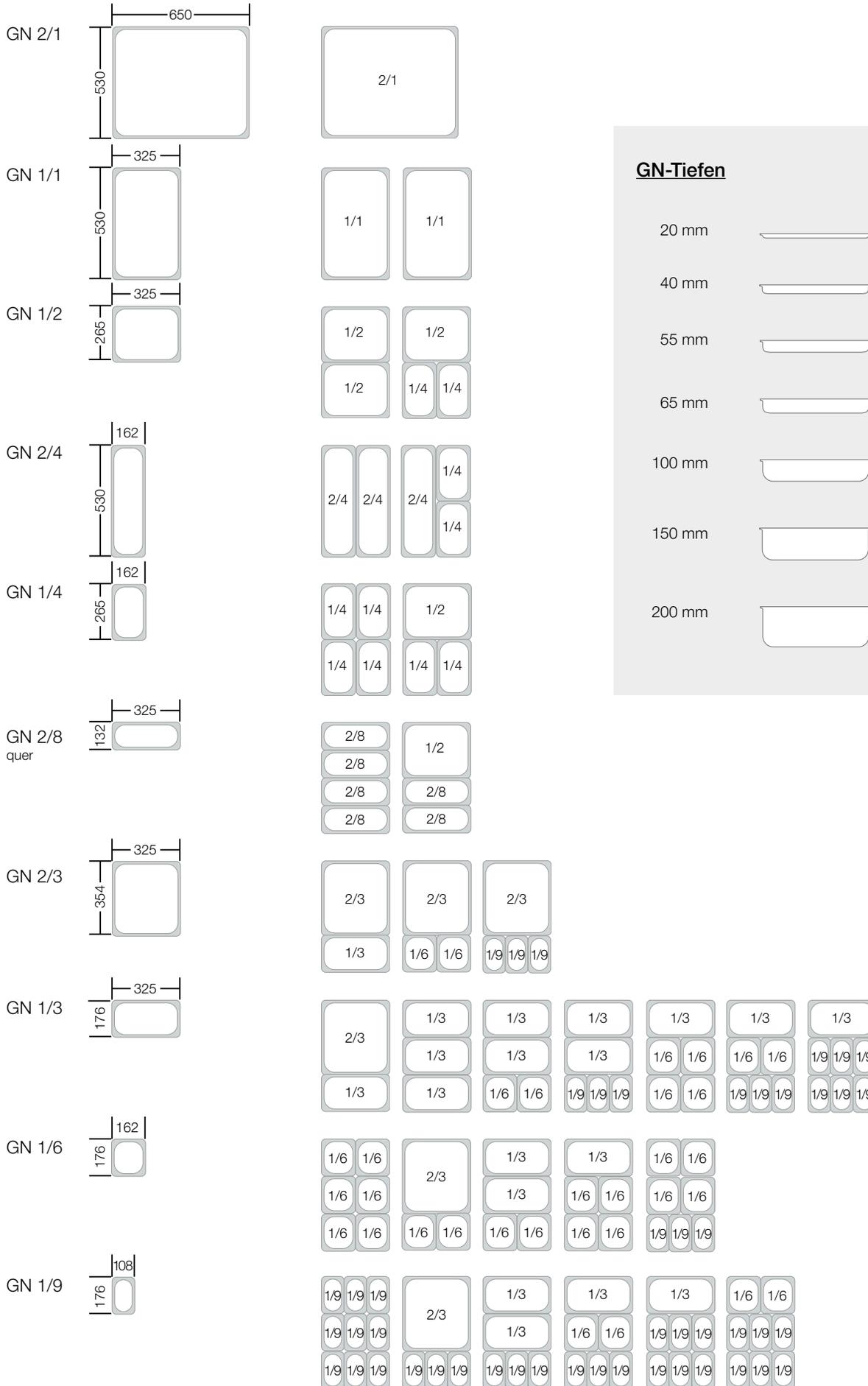


- Für fast alle B.PRO Gastronorm-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für Buffet Line
- Bereits ab 1 Stück
- Individueller Text (z.B. Firmenname) oder Logo nach Ihren Vorgaben
- Gut lesbare und hochwertige Beschriftung durch Laserung
- Dauerhaft und spülmaschinenfest

**Preis auf Anfrage**

# B.PRO Gastronorm-Behälter – Maße und ihre Kombinierbarkeit

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631



Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Hochwertige Emaille-Beschichtung mit seidener Oberfläche
- Einfache Reinigung durch besonders glatte Oberfläche
- Temperaturbereich bis +300 °C
- Für Induktions-Warmhaltegeräte geeignet



Für eine  
besonders  
ansprechende  
Speisen-  
präsentation

### 1/1 B.PRO Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN-BUF 1/1-20 black</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	573 908	38,30
	<u>GN-BUF 1/1-40 black</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 Liter	573 909	44,50
	<u>GN-BUF 1/1-65 black</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 Liter	573 910	49,40
	<u>GN-BUF 1/1-100 black</u>	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 Liter	573 911	55,60

### 1/2 B.PRO Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

	<u>GN-BUF 1/2-20 black</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	573 912	30,80
	<u>GN-BUF 1/2-40 black</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	573 913	34,60
	<u>GN-BUF 1/2-65 black</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	573 914	35,70
	<u>GN-BUF 1/2-100 black</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	573 915	40,70

### 2/4 B.PRO Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

	<u>GN-BUF 2/4-20 black</u>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	573 916	38,30
	<u>GN-BUF 2/4-40 black</u>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 Liter	573 917	54,20
	<u>GN-BUF 2/4-65 black</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	573 918	60,50
	<u>GN-BUF 2/4-100 black</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	573 919	80,10

### 1/3 B.PRO Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

	<u>GN-BUF 1/3-20 black</u>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	573 920	27,30
	<u>GN-BUF 1/3-40 black</u>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	573 921	33,40
	<u>GN-BUF 1/3-65 black</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	573 922	37,20

## B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlusssdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



### 2/1 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	1 550 566	50,20
	<u>GN 2/1-40</u>	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 Liter	1 550 065	62,80
	<u>GN 2/1-65</u>	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 Liter	1 550 593	66,30
	<u>GN 2/1-100</u>	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 Liter	1 550 594	86,90
	<u>GN 2/1-150</u>	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 Liter	1 550 595	125,70
	<u>GN 2/1-200</u>	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 Liter	1 550 596	172,10

### 1/1 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

	<u>GN 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	1 550 565	27,70
	<u>GN 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 Liter	1 550 064	33,40
	<u>GN 1/1-55</u>	55	530 x 325 mm	505 x 300 mm	7,2 Liter	1 565 845	35,00
	<u>GN 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 Liter	1 550 589	35,80
	<u>GN 1/1-100</u>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 Liter	1 550 590	40,60
	<u>GN 1/1-150</u>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 Liter	1 550 591	64,80
	<u>GN 1/1-200</u>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 Liter	1 550 592	83,20
	Deckel für GN 1/1	<u>GD 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde				550 658
<u>GD-L 1/1</u>		Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 677	37,30
<u>GD-F 1/1</u>		Deckel ohne Griffmulde				564 956	33,40
<u>GDD 1/1</u>		Deckel mit Formschlusssdichtung				1 550 663	104,40
<u>GDS-U 1/1</u>		Universal-Scharnierdeckel				566 910	110,90
<u>GDS-UL 1/1</u>		Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung				566 911	110,90
GN-B 1/1-100 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	<u>GN-B 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 Liter	1 555 953	58,20
	<u>GN-B 1/1-100</u>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 Liter	1 555 952	66,30
	<u>GN-B 1/1-150</u>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 Liter	1 555 951	88,70
	<u>GN-B 1/1-200</u>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 Liter	1 555 950	112,60
Deckel für GN-B 1/1	<u>GD-B 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde				550 086	41,50
	<u>GD-BL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 093	41,50
	<u>GDD-B 1/1</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung				1 550 075	126,20
	<u>GDS-U 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel				566 910	110,90
	<u>GDS-UL 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung				566 911	110,90



Individuelle Beschriftung für fast alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für B.PRO Buffet Line auf Anfrage

## B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlussdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



### 1/2 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 	<u>GN 1/2-20</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	1 550 563	22,00
	<u>GN 1/2-40</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	1 550 063	24,90
	<u>GN 1/2-55</u>	55	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,2 Liter	1 565 844	25,80
	<u>GN 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	1 550 581	26,30
	<u>GN 1/2-100</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	1 550 582	29,60
	<u>GN 1/2-150</u>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 Liter	1 550 583	40,60
	<u>GN 1/2-200</u>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 Liter	1 550 584	59,00
	<u>GD 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde				550 656	20,40
	<u>GD-L 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 675	27,70
	<u>GD-F 1/2</u>	Deckel ohne Griffmulde				564 957	20,40
	<u>GDD 1/2</u>	Deckel mit Formschlussdichtung				1 550 661	72,80
 	<u>GN-B 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	1 555 943	53,70
	<u>GN-B 1/2-100</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	1 555 942	55,20
	<u>GN-B 1/2-150</u>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 Liter	1 555 941	62,80
	<u>GN-B 1/2-200</u>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 Liter	1 555 940	81,20
	<u>GD-B 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde				550 084	32,20
	<u>GD-BL 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 091	32,20
	<u>GDD-B 1/2</u>	Deckel mit Formschlussdichtung				1 550 073	89,00

### 2/4 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

 	<u>GN 2/4-20</u>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	1 564 367	27,70
	<u>GN 2/4-40</u>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 Liter	1 555 821	39,70
	<u>GN 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	1 555 822	40,60
	<u>GN 2/4-100</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	1 555 823	72,20
	<u>GN 2/4-150</u>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 Liter	1 555 824	94,50
	<u>GD 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde				556 538	33,40
	<u>GD-L 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				564 902	39,20
 	<u>GN-B 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	1 564 908	72,20
	<u>GN-B 2/4-100</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	1 564 909	94,50
	<u>GN-B 2/4-150</u>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 Liter	1 564 910	128,40
	<u>GD-B 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde				564 904	39,20
	<u>GD-BL 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				564 906	39,20

## B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlusssdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



### 1/4 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN 1/4-20</u>	20	265 x 162 mm	240 x 137 mm	Schale	1 550 561	14,70
	<u>GN 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 Liter	1 550 573	24,70
	<u>GN 1/4-100</u>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 Liter	1 550 574	27,70
	<u>GN 1/4-150</u>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 Liter	1 550 575	50,20
	<u>GN 1/4-200</u>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 Liter	1 550 576	55,20
Deckel für GN 1/4	<u>GD 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde				550 654	19,70
	<u>GD-L 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 673	23,10
	<u>GDD 1/4</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung				1 550 659	56,50
GN-B 1/4-100 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen 	<u>GN-B 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 Liter	1 555 934	42,80
	<u>GN-B 1/4-100</u>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 Liter	1 555 933	47,00
	<u>GN-B 1/4-150</u>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 Liter	1 555 932	64,80
	<u>GN-B 1/4-200</u>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 Liter	1 555 931	73,80
Deckel für GN-B 1/4	<u>GD-B 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde				550 082	27,60
	<u>GD-BL 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 089	27,60
	<u>GDD-B 1/4</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung				1 550 071	69,60

### 2/8 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

	<u>GN 2/8-65</u>	65	325 x 132 mm	300 x 106 mm	1,7 Liter	1 555 827	33,40
	<u>GN 2/8-100</u>	100	325 x 132 mm	300 x 106 mm	2,7 Liter	1 555 828	48,00
	<u>GN 2/8-150</u>	150	325 x 132 mm	300 x 106 mm	3,8 Liter	1 555 829	62,80
Deckel für GN 2/8	<u>GD 2/8</u>	Deckel mit Griffmulde				550 076	23,10
	<u>GD-L 2/8</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 078	28,30



Individuelle Beschriftung für fast alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für B.PRO Buffet Line auf Anfrage

## B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlusssdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



### 2/3 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	1 550 564	29,60
	<u>GN 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	1 550 066	33,40
	<u>GN 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	1 550 585	35,00
	<u>GN 2/3-100</u>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	1 550 586	37,90
	<u>GN 2/3-150</u>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	1 550 587	51,50
	<u>GN 2/3-200</u>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	1 550 588	81,20
	<u>GD 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde				550 657	29,60
	<u>GD-L 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 676	35,10
	<u>GDD 2/3</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung				1 550 662	88,50
	<u>GN-B 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	1 555 948	60,60
	<u>GN-B 2/3-100</u>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	1 555 947	63,20
	<u>GN-B 2/3-150</u>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	1 555 946	77,80
	<u>GN-B 2/3-200</u>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	1 555 945	107,10
	<u>GD-B 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde				550 085	39,20
	<u>GD-BL 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 092	39,20
	<u>GDD-B 2/3</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung				1 550 074	105,30

### 1/3 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

	<u>GN 1/3-20</u>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	1 550 562	16,40
	<u>GN 1/3-40</u>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	1 550 067	20,40
	<u>GN 1/3-55</u>	55	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,0 Liter	1 565 846	23,90
	<u>GN 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	1 550 577	23,90
	<u>GN 1/3-100</u>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	1 550 578	27,70
	<u>GN 1/3-150</u>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	1 550 579	43,50
	<u>GN 1/3-200</u>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	1 550 580	48,00
	<u>GD 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde				550 655	18,40
	<u>GD-L 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 674	24,70
	<u>GD-F 1/3</u>	Deckel ohne Griffmulde				564 961	15,70
	<u>GDD 1/3</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung				1 550 660	69,60
	<u>GN-B 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	1 555 938	46,20
	<u>GN-B 1/3-100</u>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	1 555 937	51,50
	<u>GN-B 1/3-150</u>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	1 555 936	68,40
	<u>GN-B 1/3-200</u>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	1 555 935	76,60
	<u>GD-B 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde				550 083	27,60
	<u>GD-BL 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 090	27,60
	<u>GDD-B 1/3</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung				1 550 072	81,20

## B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlusssdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



### 1/6 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
 	<u>GN 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 Liter	1 550 569	21,20	
	<u>GN 1/6-100</u>	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 Liter	1 550 570	26,00	
	<u>GN 1/6-150</u>	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 Liter	1 550 571	33,40	
	<u>GN 1/6-200</u>	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 Liter	1 550 572	44,60	
Deckel für GN 1/6	<u>GD 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde					550 653	15,70
	<u>GD-L 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 672	19,70
	<u>GDD 1/6</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 664	62,50
GN-B 1/6-150 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen  	<u>GN-B 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 Liter	1 555 930	45,80	
	<u>GN-B 1/6-100</u>	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 Liter	1 555 929	48,00	
	<u>GN-B 1/6-150</u>	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 Liter	1 555 928	53,70	
	<u>GN-B 1/6-200</u>	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 Liter	1 555 927	68,40	
Deckel für GN-B 1/6	<u>GD-B 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde					550 081	22,50
	<u>GD-BL 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 088	22,50
	<u>GDD-B 1/6</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 070	70,20

### 1/9 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

 	<u>GN 1/9-65</u>	65	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,6 Liter	1 550 567	23,90	
	<u>GN 1/9-100</u>	100	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,9 Liter	1 550 568	29,60	
Deckel für GN 1/9	<u>GD 1/9</u>	Deckel mit Griffmulde					550 652	18,40
	<u>GD-L 1/9</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 671	22,00



Individuelle Beschriftung für fast alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für B.PRO Buffet Line auf Anfrage

# Gastronorm-Deckel, Edelstahl, für Gastronorm-Behälter

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



Artikel	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GD 1/1 	<u>GD 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde	550 658	33,40
	<u>GD 1/2</u>		550 656	20,40
	<u>GD 2/4</u>		556 538	33,40
	<u>GD 1/4</u>		550 654	19,70
	<u>GD 2/8</u>		550 076	23,10
GD 1/2 	<u>GD 2/3</u>		550 657	29,60
	<u>GD 1/3</u>		550 655	18,40
	<u>GD 1/6</u>		550 653	15,70
	<u>GD 1/9</u>		550 652	18,40
	GD-L 1/2 		<u>GD-L 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung
<u>GD-L 1/2</u>		550 675	27,70	
<u>GD-L 2/4</u>		564 902	39,20	
<u>GD-L 1/4</u>		550 673	23,10	
<u>GD-L 2/8</u>		550 078	28,30	
<u>GD-L 2/3</u>		550 676	35,10	
<u>GD-L 1/3</u>		550 674	24,70	
<u>GD-L 1/6</u>		550 672	19,70	
<u>GD-L 1/9</u>		550 671	22,00	
GDD 1/1 	<u>GDD 1/1</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung, Temperaturbereich -40 °C bis +180 °C	1 550 663	104,40
	<u>GDD 1/2</u>		1 550 661	72,80
	<u>GDD 1/4</u>		1 550 659	56,50
	<u>GDD 2/3</u>		1 550 662	88,50
	<u>GDD 1/3</u>		1 550 660	69,60
	<u>GDD 1/6</u>		1 550 664	62,50

Abbildung	Modell/Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Kapazität	Best.-Nr.	Preise in € ohne MwSt.
	<b>Aufsatzgestell GDD</b> zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlusssdichtung, passend für Servierwagen SW 10 x 6-2, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC GDD, Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar	963 x 496 x 231 mm	30 Deckel für GN 1/1 oder 60 Deckel für GN 1/2 oder 90 Deckel für GN 1/3	<b>574 167</b>	<b>siehe Seite 114</b>

# Gastronorm-Deckel, Edelstahl, für Gastronorm-Behälter

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



Artikel	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GD-B 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	550 086	41,50
	<u>GD-B 1/2</u>		550 084	32,20
	<u>GD-B 2/4</u>		564 904	39,20
	<u>GD-B 1/4</u>		550 082	27,60
	<u>GD-B 2/3</u>		550 085	39,20
	<u>GD-B 1/3</u>		550 083	27,60
	<u>GD-B 1/6</u>		550 081	22,50
	<u>GD-BL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	550 093	41,50
	<u>GD-BL 1/2</u>		550 091	32,20
	<u>GD-BL 2/4</u>		564 906	39,20
	<u>GD-BL 1/4</u>		550 089	27,60
	<u>GD-BL 2/3</u>		550 092	39,20
	<u>GD-BL 1/3</u>		550 090	27,60
	<u>GD-BL 1/6</u>		550 088	22,50
	<u>GDD-B 1/1</u>	Deckel mit Formschlusssichtung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen, Temperaturbereich -40 °C bis +180 °C	1 550 075	126,20
	<u>GDD-B 1/2</u>		1 550 073	89,00
	<u>GDD-B 1/4</u>		1 550 071	69,60
	<u>GDD-B 2/3</u>		1 550 074	105,30
	<u>GDD-B 1/3</u>		1 550 072	81,20
	<u>GDD-B 1/6</u>		1 550 070	70,20
GDS-U 1/1	<u>GDS-U 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel für Gastronorm-Behälter mit und ohne Bügelgriffe	566 910	110,90
GDS-UL 1/1	<u>GDS-UL 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit und ohne Bügelgriffe	566 911	110,90
	<u>GD-F 1/1</u>	Deckel ohne Griffmulde	564 956	33,40
	<u>GD-F 1/2</u>		564 957	20,40
	<u>GD-F 1/3</u>		564 961	15,70

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Besonders geeignet für Lagerung und Transport kalter Speisen wie Salat und Gemüse
- Geringes Gewicht bei extrem hoher Stabilität: Bruchsicher, robust, formstabil und langlebig
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbereich -40 °C bis +100 °C
- Die Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat sind nicht vakuumierfähig



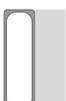
### 1/1 B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 	<u>GN-K 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	502 x 298 mm	9,0 Liter	1 551 426	26,40
	<u>GN-K 1/1-100</u>	100			13,3 Liter	1 551 427	31,20
	<u>GN-K 1/1-150</u>	150			20,0 Liter	1 551 428	40,50
	<u>GN-K 1/1-200</u>	200			26,4 Liter	1 551 429	49,90
Deckel für GN-K 1/1	<u>GD-K 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde				551 446	23,50
	<u>GD-KL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				551 452	26,40
	<u>G-KELB 1/1</u>	Einlegeboden, gelocht				1 551 457	21,80

### 1/2 B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	298 x 238 mm	4,0 Liter	1 551 430	16,30
	<u>GN-K 1/2-100</u>	100			6,2 Liter	1 551 431	19,70
	<u>GN-K 1/2-150</u>	150			9,0 Liter	1 551 432	24,70
	<u>GN-K 1/2-200</u>	200			11,9 Liter	1 551 433	30,40
Deckel für GN-K 1/2	<u>GD-K 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde				551 447	13,20
	<u>GD-KL 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				551 453	16,30
	<u>G-KELB 1/2</u>	Einlegeboden, gelocht				1 551 458	11,00

### 2/4 B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	502 x 134 mm	3,4 Liter	568 227	20,20
	<u>GN-K 2/4-100</u>	100			5,3 Liter	568 228	24,70
Deckel für GN-K 2/4	<u>GD-K 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde				568 923	11,70
	<u>GD-KL 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				568 922	15,40

### 1/4 B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	238 x 136 mm	1,7 Liter	1 551 438	10,40
	<u>GN-K 1/4-100</u>	100			2,6 Liter	1 551 439	11,00
	<u>GN-K 1/4-150</u>	150			3,8 Liter	1 551 440	14,70
Deckel für GN-K 1/4	<u>GD-K 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 449	7,70
	<u>GD-KL 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				1 551 455	11,70

### 1/3 B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 150 mm	2,5 Liter	1 551 434	11,70
	<u>GN-K 1/3-100</u>	100			3,8 Liter	1 551 435	14,70
	<u>GN-K 1/3-150</u>	150			5,6 Liter	1 551 436	18,60
	<u>GN-K 1/3-200</u>	200			7,1 Liter	1 551 437	20,80
Deckel für GN-K 1/3	<u>GD-K 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 448	10,40
	<u>GD-KL 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				1 551 454	13,20

## B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Besonders geeignet für Lagerung und Transport kalter Speisen wie Salat und Gemüse
- Geringes Gewicht bei extrem hoher Stabilität: Bruchstabil, robust, formstabil und langlebig
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbereich -40 °C bis +100 °C
- Die Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat sind nicht vakuumierfähig



### 1/6 B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN-K 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	153 x 139 mm	1,1 Liter	1 551 441	7,00
	<u>GN-K 1/6-100</u>	100			1,6 Liter	1 551 442	8,40
	<u>GN-K 1/6-150</u>	150			2,3 Liter	1 551 443	10,40
Deckel für GN-K 1/6	<u>GD-K 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 450	5,50
	<u>GD-KL 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				1 551 456	9,20

### 1/9 B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN-K 1/9-65</u>	65	176 x 108 mm	150 x 83 mm	0,6 Liter	1 551 444	6,20
	<u>GN-K 1/9-100</u>	100			0,9 Liter	1 551 445	7,70
Deckel für GN-K 1/9	<u>GD-K 1/9</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 451	4,80

## Gastronorm-Deckel, Polycarbonat, für Gastronorm-Behälter

- Temperaturbereich -40 °C bis +100 °C
- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Kompatibel zu B.PRO Gastronorm-Behältern aus Edelstahl



Abbildung	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GD-K 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde	551 446	23,50
	<u>GD-K 1/2</u>		551 447	13,20
	<u>GD-K 2/4</u>		568 923	11,70
	<u>GD-K 1/4</u>		1 551 449	7,70
	<u>GD-K 1/3</u>		1 551 448	10,40
	<u>GD-K 1/6</u>		1 551 450	5,50
	<u>GD-K 1/9</u>		1 551 451	4,80
	<u>GD-KL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung	551 452	26,40
	<u>GD-KL 1/2</u>		551 453	16,30
	<u>GD-KL 2/4</u>		568 922	15,40
	<u>GD-KL 1/4</u>		1 551 455	11,70
	<u>GD-KL 1/3</u>		1 551 454	13,20
	<u>GD-KL 1/6</u>		1 551 456	9,20

## Einlegeböden, gelocht, aus Polycarbonat

- Temperaturbereich -40 °C bis +100 °C



Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße L x B (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KELB 1/1</u>	Einlegeboden, gelocht, Lochung: ø 10 mm	467 x 263 mm	1 551 457	21,80
	<u>G-KELB 1/2</u>		265 x 205 mm	1 551 458	11,00

## Gastronorm-Bleche



### Gastronorm-Bleche, Edelstahl, mit glattem Rand, verstärkte Ausführung

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>BZG 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 625	71,30
	<u>BZG 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 628	35,00
	<u>BZG 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 629	43,50
	<u>BZG 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	550 630	48,00
	<u>BZG 1/2-20</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	550 631	26,00
	<u>BZG 1/2-40</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	550 632	37,30
	<u>BZG 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	4,0 Liter	550 633	40,70
	<u>BZG 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	550 634	33,40
	<u>BZG 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	550 635	42,80
	<u>BZG 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 Liter	550 636	54,20

### Gastronorm-Bleche, Edelstahl, mit glattem Rand, spezial-geglüht

	<u>BZG-G 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 505	92,30
	<u>BZG-G 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 503	48,00
	<u>BZG-G 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 504	53,70
	<u>BZG-G 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	556 081	68,20

### Gastronorm-Bleche, mit glattem Rand, emailliert

	<u>GNE 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 022	99,70
	<u>GNE 2/1-40</u>	40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 Liter	550 023	114,90
	<u>GNE 2/1-65</u>	65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 Liter	550 024	140,20
	<u>GNE 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 025	51,50
	<u>GNE 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 026	61,00
	<u>GNE 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	550 027	77,80
	<u>GNE 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	550 046	50,20
	<u>GNE 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	550 047	57,60
	<u>GNE 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 Liter	550 048	76,60

## B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

• Lochung: ø 4 mm

\* nur Bodenlochung

\*\* Boden- und Seitenwandlochung

\*\*\* nur Seitenwandlochung



### 2/1 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
  	<u>GN-P 2/1-20</u> * spezial-geglüht	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	1 565 993	85,00
	<u>GN-P 2/1-40</u> * spezial-geglüht	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 Liter	1 565 789	114,30
	<u>GN-P 2/1-65</u> ** spezial-geglüht	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 Liter	1 565 790	131,10
	<u>GN-P 2/1-100</u> **	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 Liter	1 565 791	136,90

### 1/1 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

 	<u>GN-P 1/1-20</u> * spezial-geglüht	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	1 565 994	57,60
	<u>GN-P 1/1-40</u> *	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 Liter	1 565 794	59,00
	<u>GN-P 1/1-65</u> ***	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 Liter	1 266 386	68,30

### 2/3 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

  	<u>GN-P 2/3-40</u> *	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	1 565 799	50,20
	<u>GN-P 2/3-65</u> **	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	1 565 800	53,70
	<u>GN-P 2/3-100</u> **	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	1 565 801	71,30
	<u>GN-P 2/3-150</u> **	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	1 565 802	104,90
	<u>GN-P 2/3-200</u> **	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	1 565 803	132,20

### 1/3 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

  	<u>GN-P 1/3-40</u> *	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	1 565 813	35,00
	<u>GN-P 1/3-65</u> **	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	1 565 814	42,50
	<u>GN-P 1/3-100</u> **	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	1 565 815	57,60
	<u>GN-P 1/3-150</u> **	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	1 565 816	81,70
	<u>GN-P 1/3-200</u> **	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	1 565 817	93,40

# Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

• Lochung: ø 4 mm

\* Boden- und Seitenwandlochung

\*\* Boden-, Eck- und Seitenwandlochung

\*\*\* Eck- und Seitenwandlochung zur umlüfteten Warmhaltung von Speisen in gewärmten Unterbauten von Herdanlagen



## 1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN 1/1-60</u> *	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 Liter	550 487	66,30
	<u>G-KEN 1/1-95</u> **	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 Liter	550 407	75,70
	<u>G-KEN 1/1-145</u> **	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 Liter	550 486	103,50
	<u>G-KEN 1/1-195</u> **	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 Liter	550 490	134,70
	<u>G-KEN 1/1-195</u> ***	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 Liter	574 820	138,90

## 1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN 1/2-60</u> *	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 Liter	550 488	44,60
	<u>G-KEN 1/2-95</u> **	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 Liter	550 502	51,50
	<u>G-KEN 1/2-145</u> **	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 Liter	550 557	75,70
	<u>G-KEN 1/2-195</u> **	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 Liter	550 558	90,50

## 1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht, mit Klappgriffen

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN G 1/1-60</u> *	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 Liter	550 970	85,00
	<u>G-KEN G 1/1-95</u> **	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 Liter	550 971	94,50
	<u>G-KEN G 1/1-145</u> **	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 Liter	550 972	119,90
	<u>G-KEN G 1/1-195</u> **	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 Liter	550 973	157,10

## 1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht, mit Klappgriffen

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN G 1/2-95</u> **	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 Liter	550 967	74,00
	<u>G-KEN G 1/2-145</u> **	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 Liter	550 968	97,10
	<u>G-KEN G 1/2-195</u> **	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 Liter	550 969	118,60

# Zubehör für Gastronorm-Behälter

## Steg, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Durchmesser Rahmen / Zwischenstege (mm)	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>ST 3</b>	Steg aus CNS 18/10 für Behälter- Zusammenstellung		325 x 23 mm	<b>550 650</b>	<b>10,30</b>
	<b>ST 3F</b>	Steg aus CNS 18/10 für Behälter- Zusammenstellung, mit Federarretierung		325 x 23 mm	<b>566 254</b>	<b>11,90</b>
	<b>ST 5F</b>	Steg aus CNS 18/10 für Behälter- Zusammenstellung, mit Federarretierung		530 x 23 mm	<b>550 651</b>	<b>17,80</b>

## Gastronorm-Rost

	<b>GR 2/1</b>	Rost aus CNS	ø 6 mm / ø 3 mm	650 x 530 mm	<b>550 266</b>	<b>52,60</b>
	<b>GR 1/1</b>		ø 5 mm / ø 3 mm	530 x 325 mm	<b>550 267</b>	<b>35,60</b>
	<b>GR 1/1 quer</b>		ø 6 mm / ø 4 mm	530 x 325 mm	<b>572 889</b>	<b>39,80</b>
	<b>GR 2/3</b>		ø 5 mm / ø 3 mm	354 x 325 mm	<b>550 049</b>	<b>29,60</b>

## Gastronorm-Rost, verstärkt

	<b>GR 2/1 V</b>	Rost aus CNS, verstärkt	ø 7 mm / ø 4 mm	650 x 530 mm	<b>572 888</b>	<b>65,50</b>
	<b>GR 1/1 V</b>			530 x 325 mm	<b>572 890</b>	<b>48,70</b>

## Einlegeboden, Edelstahl, gelocht

	<b>G-ELB 1/1</b>	Einlegeboden, gelocht, Lochung: ø 10 mm		470 x 265 x 15 mm	<b>550 645</b>	<b>50,20</b>
	<b>G-ELB 1/2</b>			265 x 205 x 15 mm	<b>550 647</b>	<b>33,40</b>
	<b>G-ELB 1/4</b>			205 x 102 x 15 mm	<b>550 649</b>	<b>23,90</b>
	<b>G-ELB 2/3</b>			294 x 265 x 15 mm	<b>550 646</b>	<b>39,70</b>
	<b>G-ELB 1/3</b>			256 x 116 x 15 mm	<b>550 648</b>	<b>28,40</b>

## Kombidämpfer-Sets

Modell	Set bestehend aus				Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe		
<b>Gastronorm-Set MINI</b> für Kombidämpfer mit 6 x 2/3 Einschub (14-teilig)	4 x	GR 2/3	Gastronorm-Rost	--	<b>573 438</b>	<b>524,20</b>
	2 x	GN 2/3-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	1 x	GN 2/3-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	2 x	GN 2/3-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	2 x	GN-P 2/3-40	Gastronorm-Behälter, gelocht	40 mm		
	2 x	GN-P 2/3-65	Gastronorm-Behälter, gelocht	65 mm		
	1 x	GNE 2/3-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
<b>Gastronorm-Set STARTER</b> für Kombidämpfer mit 6 x 1/1 Einschub (20-teilig)	6 x	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	<b>573 439</b>	<b>842,70</b>
	3 x	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	2 x	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	3 x	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	3 x	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60 mm		
	2 x	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95 mm		
	1 x	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
<b>Gastronorm-Set CLASSIC</b> für Kombidämpfer mit 10 x 1/1 Einschub (33-teilig), (Abbildung siehe Seite 13)	10 x	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	<b>573 440</b>	<b>1.409,10</b>
	4 x	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	3 x	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	4 x	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	1 x	GN 1/1-100	Gastronorm-Behälter	100 mm		
	4 x	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60 mm		
	4 x	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95 mm		
	2 x	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
	1 x	GNE 1/1-40	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	40 mm		

# B.PROTHERM K

## Gut unterwegs. Speisentransportbehälter aus Kunststoff.

Vom exklusiven Event im kleinen Kreis bis zur Großveranstaltung, von der exquisiten Hotellerie bis zur Ausgabe in Kantinen und Krankenhäusern, Kindergärten und Mensen – mit B.PROTHERM K sind Sie bestens ausgestattet.

- Toplader, Frontlader, unbeheizt, beheizbar, regelbar, in fünf Größen, fahrbare Modelle
- Aufeinander abgestimmt und flexibel einsetzbar
- Aus tiefgezogenem Kunststoff
- Leicht zu tragen, extrem robust
- Doppelwandige Kunststoff-Korpus und clevere Isolierung aus FCKWfreiem PUR-Schaum bewahren die Temperatur über viele Stunden
- Auf der Unterseite der Behälter angebrachte Kufen für sicheren Halt, auch beim Platz sparenden Übereinanderstapeln
- Beschläge mit eigenem Logo und in verschiedenen Farben erhältlich



**Da passt alles zusammen:  
Die B.PROTHERM Systemfamilie.**

Wenn von der Küche bis zur Speisenausgabe weite Strecken zurückgelegt werden, braucht es gut isolierende Speisentransportbehälter. Die B.PROTHERM Systemfamilie bietet Ihnen die perfekte Auswahl:

B.PROTHERM K Modelle aus Kunststoff sind kompakt und gleichzeitig sehr robust. Die B.PROTHERM E Edelstahl-Generation bietet Stabilität und Sicherheit für den Transport größerer Speisemengen.

Und das Beste: Sie können sie kombinieren und je nach Einsatzgebiet das optimale Set zusammenstellen.

## B.PROTHERM K Kunststoff

B.PROTHERM K, unbeheizt	34
B.PROTHERM K, beheizt/umluftbeheizt	36
Zubehör für B.PROTHERM Kunststoff	38



# B.PROTHERM K

## Lecker transportiert, lecker verpackt – Speisentransportbehälter B.PROTHERM K aus Kunststoff.

In 5-Sterne-Qualität werden warme und kalte Speisen im B.PROTHERM K vorzüglich warm oder kalt gehalten. Außen wie innen überzeugen die B.PROTHERM K mit Technik, Design, Funktion und Zubehör.



### B.PROTHERM 620 KUF

Das Modell mit dem größten Füllvolumen. Die Flügeltür ist 270° schwenkbar und abnehmbar.



### B.PROTHERM 420 K

Frontlader mit Flügeltür, unbeheizt.



### B.PROTHERM 320 KB

Toplader, beheizbar, mit Betriebszustandsanzeige und Edelstahl-Inlet.



#### Unverwechselbar

Mit Ihrem Logo oder Firmennamen – einzigartig, unverwechselbar und bereits ab einem Stück. Dauerhaft und spülmaschinenfest.



#### Bringt mehr Farbe ins Leben

B.PROTHERM K mit farbigen Beschlagteilen. Fast alle Modelle gibt es mit Beschlagteilen in den Farben Blau, Rot, Grün, Gelb und Grau.



#### Beste Speisenqualität

Beheizbare B.PROTHERM mit gradgenau regelbarer Innenraum-Temperatur von +40 °C bis +85 °C bzw. +95 °C.



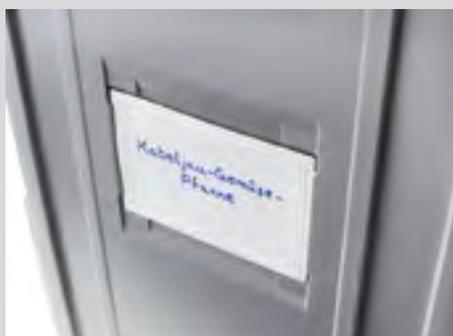
#### Innen Edelstahl

BPT 320 KB und 320 KBR mit Edelstahl-Inlet für direkte Bestückung.



#### Griffgerecht ergonomisch

Edelstahl-Tragebügel mit rutschfestem Kunststoffgriff.



#### Schnell informiert

Praktische Menükartenhalter zeigen, was es gibt.



#### Sicher fixiert

Vertiefungen für Stege, damit auch kleine GN-Behälter sicher sitzen.



#### Perfekt verschlossen

Obenseitiger Verschluss für leichtes Öffnen, auch bei direkt nebeneinander stehenden Behältern.



#### Kondensat-Rinne

Drei BPT-Modelle für zusätzliche Sicherheit: Die Rinne fängt austretendes Kondenswasser auf, die Rutsch- und Verletzungsgefahr wird minimiert.



#### Hygienisch einwandfrei

Alle B.PROTHERM K sind spülmaschinen-tauglich (beheizbare Modelle BPT 320 mit verschlossener Netzanschlussbuchse, umluftbeheizbare Modelle BPT 420 und 620 ohne Tür).



#### Umweltgerecht

Der Kunststoff ist FCKW-frei, recyclebar und lebensmittelbeständig.

## B.PROTHERM Kunststoff

- Aus lebensmittelbeständigem Polypropylen
- Spülmaschinentauglich



### BPT Kunststoff, ECO

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Farbe Beschlagteile	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BPT 320 ECO-C</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff zum Einstellen mehrer GN-Behälter GN 1/1 oder deren Unterteilung übereinander, mit Klemmdeckel, mit angeformten Kufen und Griffen	4x GN 1/1-55 oder deren Unterteilung 3x GN 1/1-65 oder deren Unterteilung 2x GN 1/1-100 oder deren Unterteilung 1x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	635 x 425 x 345 mm	7,5 kg		<b>573 956</b>	<b>347,60</b>
	<b>BPT 320 ECO</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, mit Klemmdeckel, mit angeformten Kufen und Griffen	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	635 x 425 x 345 mm	7 kg		<b>564 650</b>	<b>314,90</b>

Zum Einstapeln  
von GN-Behältern

### BPT Kunststoff, unbeheizt

	<b>BPT 160 K</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, mit Deckel	GN 1/1-100 oder deren Unterteilung	634 x 430 x 230 mm	7 kg	grau blau rot grün gelb	<b>566 240</b> <b>574 526</b> <b>574 527</b> <b>574 528</b> <b>574 529</b>  (380 888)	<b>412,20</b>
	<b>BPT 320 K</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, mit Deckel	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	643 x 430 x 340 mm	8 kg	grau blau rot grün gelb	<b>566 241</b> <b>574 530</b> <b>574 531</b> <b>574 532</b> <b>574 533</b>  (380 892)	<b>418,80</b>
	<b>BPT 420 K</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, mit Flügeltür	2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung  11 Paar Auflagesicken Abstand 31 mm	663 x 445 x 470 mm	12 kg	grau blau rot grün gelb	<b>573 514</b> <b>574 534</b> <b>574 535</b> <b>574 536</b> <b>574 537</b>  (380 893)	<b>585,90</b>
	<b>BPT 620 KUS</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, mit Stecktür, Verschluss seitlich	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung  12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	630 x 430 x 660 mm	15 kg	grau blau rot grün gelb	<b>566 243</b> <b>574 538</b> <b>574 539</b> <b>574 540</b> <b>574 541</b>  (380 894)	<b>703,00</b>

## B.PROTHERM Kunststoff

- Aus lebensmittelbeständigem Polypropylen
- Spülmaschinentauglich



### BPT Kunststoff, unbeheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Farbe Beslagteile	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BPT 620 KV</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, mit Stecktür, Verschluss oben	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung  12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	630 x 430 x 660 mm	14 kg	grau	<b>564 358</b>  (380 895)	<b>802,50</b>
	<b>BPT 620 KUF</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, mit Flügeltür, um 270° schwenkbar	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung  12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	660 x 440 x 660 mm	15,5 kg	grau blau rot grün gelb	<b>564 365</b> <b>574 542</b> <b>574 543</b> <b>574 544</b> <b>574 545</b>  (380 896)	<b>703,00</b>
	<b>BPT 620 KUF-F</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür, um 270° schwenkbar	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung  12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	710 x 440 x 831 mm	25 kg	grau blau rot grün gelb	<b>569 262</b> <b>574 546</b> <b>574 547</b> <b>574 548</b> <b>574 549</b>  (380 897)	<b>1.024,40</b>
	<b>BPT 620 KUF-F mit Kondensat-Rinne</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür, um 270° schwenkbar	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung  12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	747 x 440 x 831 mm	25,7 kg	grau blau rot grün gelb	<b>573 317</b> <b>574 550</b> <b>574 551</b> <b>574 552</b> <b>574 553</b>  (380 898)	<b>1.080,20</b>

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PROTHERM Kunststoff

- Aus lebensmittelbeständigem Polypropylen
- Spülmaschinentauglich (umluftbeheizte BPT nur ohne Tür)



### BPT Kunststoff, beheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Gewicht (kg)	Farbe Beschlagteile	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BPT 320 KB</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, beheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C, mit Deckel, <b>Innenbehälter aus CNS 18/10</b>	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	643 x 430 x 375 mm	0,4 kW 220–240 V 50–60 Hz	13,5 kg	grau blau rot grün gelb	<b>566 242</b> <b>574 563</b> <b>574 564</b> <b>574 565</b> <b>574 566</b>  (380 901)	<b>1.011,20</b>
	<b>BPT 320 KBR</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, <u>mit</u> <u>digitalem Temperaturregler</u> zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +95 °C, mit Deckel, <b>Innenbehälter aus CNS 18/10</b>	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	643 x 430 x 375 mm	0,4 kW 220–240 V 50–60 Hz	13,5 kg	grau blau rot grün gelb	<b>572 228</b> <b>574 567</b> <b>574 568</b> <b>574 569</b> <b>574 570</b>  (380 902)	<b>1.110,70</b>
	<b>BPT 420 KBUH</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C mit Flügeltür	2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung  11 Paar Auflagesicken Abstand 31 mm	692 x 445 x 470 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	16 kg	grau blau rot grün gelb	<b>573 515</b> <b>574 571</b> <b>574 572</b> <b>574 573</b> <b>574 574</b>  (380 903)	<b>1.141,40</b>
	<b>BPT 420 KBRUH</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, <u>mit digitalem Temperaturregler</u> zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, mit Flügeltür	2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung  11 Paar Auflagesicken Abstand 31 mm	692 x 445 x 470 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	16 kg	grau blau rot grün gelb	<b>573 516</b> <b>574 575</b> <b>574 576</b> <b>574 577</b> <b>574 578</b>  (380 904)	<b>1.202,60</b>
	<b>BPT 620 KBUH</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung  12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	692 x 440 x 660 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	19,5 kg	grau blau rot grün gelb	<b>572 536</b> <b>574 579</b> <b>574 580</b> <b>574 581</b> <b>574 582</b>  (380 905)	<b>1.293,40</b>
	<b>BPT 620 KBUH-F</b> B.PROTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung  12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	742 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	27 kg	grau blau rot grün gelb	<b>573 314</b> <b>574 583</b> <b>574 584</b> <b>574 585</b> <b>574 586</b>  (380 906)	<b>1.613,60</b>

## B.PROTHERM Kunststoff

- Aus lebensmittelbeständigem Polypropylen
- Spülmaschinentauglich (umluftbeheizte BPT nur ohne Tür)



### BPT Kunststoff, beheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Gewicht (kg)	Farbe Beslagteile	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BPT 620 KBUH-F mit Kondensat-Rinne</b> B.PROTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung  12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	747 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	28 kg	grau blau rot grün gelb	573 318 574 587 574 588 574 589 574 590  (380 907)	1.669,40
	<b>BPT 620 KBRUH</b> B.PROTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem</u> Temperaturregler zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung  12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	692 x 440 x 660 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	19,5 kg	grau blau rot grün gelb	572 537 574 591 574 592 574 593 574 594  (380 910)	1.351,20
	<b>BPT 620 KBRUH-F</b> B.PROTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem</u> Temperaturregler zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung  12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	742 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	27 kg	grau blau rot grün gelb	573 315 574 595 574 596 574 597 574 598  (380 912)	1.671,50
	<b>BPT 620 KBRUH-F mit Kondensat-Rinne</b> B.PROTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem</u> Temperaturregler zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung  12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	747 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	28 kg	grau blau rot grün gelb	573 319 574 599 574 600 574 601 574 602  (380 913)	1.727,40

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

# Zubehör für B.PROTHERM Kunststoff

\* Rostfrei gemäß DIN 18867-8

## Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
	<b>ROLA 13 Ausgabe-Rolli</b> mit Deckelablage, aus rostfreiem Edelstahl	1 St. BPT 160 K oder 1 St. BPT 320 K/KB/KBR/ECO	592 x 425 x 535 mm	10 kg 50 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
						<b>Kunststoff *</b>	<b>572 341</b>	<b>903,00</b>
						<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>572 342</b>	<b>864,80</b>
	<b>ROLLI-100 Transport-Rolli</b> aus Polypropylen	4 St. BPT 160 K oder 3 St. BPT 320 K/KB/KBR/ECO oder 2 St. BPT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 159 mm	4,5 kg 130 kg	<b>Stahl, verzinkt</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 100 mm	<b>568 236</b>	<b>208,80</b>	
	<b>ROLLI-125 Transport-Rolli</b> aus Polypropylen	4 St. BPT 160 K oder 3 St. 320 K/KB/KBR/ECO oder 2 St. BPT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 187 mm	4,5 kg 180 kg	<b>Kunststoff *</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	<b>568 237</b>	<b>273,70</b>	
						<b>Schubstange</b> zum besseren Schieben, aus rostfreiem Edelstahl	ROLLI-100 oder ROLLI-125	800 mm ø 20 mm
	<b>BTA Transport- und Ausgabewagen</b> aus rostfreiem Edelstahl 2 Borden: 1040 x 700 mm Lichtes Maß zw. den Borden: 300 mm	2 St. BPT 160 K oder 2 St. BPT 320 K/KB/KBR oder 2 St. BPT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	1110 x 770 x 840 mm	29 kg 150 kg Max. Belastung je Bord: 100 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	<b>Kunststoff *</b>	<b>574 987</b>	<b>1.207,00</b>
						<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>574 988</b>	<b>1.168,60</b>
	<b>Eutektische Platte (-3 °C)</b> aus Kunststoff, gastronormgerecht	BPT 420 K oder BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg		<b>568 136</b>	<b>110,50</b>	
		BPT 160 K oder BPT 320 ECO/K	483 x 283 x 36 mm	4,0 kg		<b>569 315</b>	<b>110,50</b>	
		<b>Eutektische Platte (-12 °C)</b> aus Kunststoff, gastronormgerecht	BPT 420 K oder BPT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg		<b>573 332</b>	<b>113,20</b>

Spülmaschinen-  
geeignet bis  
max. +90 °C (nicht  
für Granulat-  
spülmaschine)

# Zubehör für B.PROTHERM Kunststoff

## Zubehör

Abbildung	Modell	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Einschubrahmen (Abb. inkl. Zubehör GN-Steg)</p>	<p><b><u>Einschubrahmen</u></b>  aus CNS 18/10, für Gastronorm-Behälter geeignet bis 150 mm Tiefe</p>	<p>BPT 420 K/KBUH/KBRUH oder BPT 620 K/KBUH/KBRUH</p>	<p>530 x 325 x 156 mm</p>	0,5 kg	<b>564 352</b>	<b>113,20</b>
 <p>ST 3</p>	<p><b><u>ST 3</u></b> <b>GN-Steg</b> aus CNS 18/10 für Behälter- Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9</p>	<p>BPT 160 K oder BPT 320 ECO/K/KB/KBR oder Einschubrahmen</p>	<p>Länge: 325 mm</p>		<b>550 650</b>	<b>10,30</b>
 <p>ST 5</p>	<p><b><u>ST 5</u></b> <b>GN-Steg</b> aus CNS 18/10, mit Federarretierung, für Behälter- Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9</p>	<p>BPT 160 K oder BPT 320 ECO/K/KB/KBR oder Einschubrahmen</p>	<p>Länge: 530 mm</p>		<b>550 651</b>	<b>17,80</b>
 <p>Spezialstift</p>	<p><b><u>Spezialstift</u></b> abwaschbar, zur Beschriftung der Menükarten</p>	<p>alle BPT K</p>			<b>564 361</b>	<b>2,70</b>
 <p>Menükarte</p>	<p><b><u>Menükarte</u></b> ohne Beschriftung</p>	<p>alle BPT K</p>	<p>DIN A 6 (148 x 105 mm)</p>		<b>564 353</b>	<b>2,40</b>
 <p>Menükartenbox (Abb. inkl. Zubehör Menükarten)</p>	<p><b><u>Menükartenbox</u></b> für B.PROTHERM-Menükarten (Kapazität: 25 Stück)</p>	<p>alle BPT K</p>	<p>165 x 96 x 128 mm</p>		<b>564 355</b>	<b>32,80</b>

## Option

Abbildung	Modell	für Modelle	Staffelung	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Kundenlogo</p>	<p><b><u>Kundenlogo</u></b> per Lasergravur jeweils beidseitig auf der Trägerplatte bei den Griffen, auf allen Farben der Beschlagteile möglich</p>	<p>Alle BPT K (außer BPT 320 ECO, BPT 320 ECO-C)</p>	<p>1-4 BPT 5-9 BPT ab 10 BPT</p> <p>Hinweis: Preise beziehen sich jeweils auf sortenreine Mengen (Je Modell in gleicher Ausführung)</p>	<p><b>32,30</b> <b>21,60</b> <b>0,00</b></p>

NEU



# B.PROTHERM E

**Speisentransport next level – erstklassig aus Edelstahl verarbeitet, zukunftsfähig digital vernetzbar und mit einem Innenraumkonzept, das Ihnen jede Menge Freiheiten lässt.**

Ob Sie große Sattmachermengen oder viele kleine Köstlichkeiten transportieren: die Speisentransportbehälter aus der neuen Produktfamilie B.PROTHERM haben für jeden was zu bieten.

#### **Mehr Vielfalt für Sie**

Wählen Sie aus 23 Modellen genau die Ausführung, die am besten zu Ihren Anforderungen passt: ob als neutrale Ausführung, mit Umluftheizung, mit Umluftkühlung, als Duo- oder

Kombimodell mit zwei unterschiedlich temperierbaren Fächern (warm/warm, warm/neutral, warm/kalt) oder als Undercounter-Modell.

#### **Mehr Nachhaltigkeit für uns alle**

Für alle B.PROTHERM mit Umluftkühlung kommt ausschließlich das umweltfreundliche Kältemittel Propan R290 zum Einsatz. Natürlich, ressourcenschonend und zukunftsfähig!

#### **Mitgedacht und besser gemacht**

Dank intelligenter Kältefachplatzierung können Sie bei allen umluftgekühlten Modellen sogar noch die unteren Sicken vor dem Kältefach nutzen. Clever!





### Extrem effiziente Innenraum-Nutzung

Alle B.PROTHERM bieten Ihnen flexible Ausnutzung des Innenraums für jede GN-Tiefe: durch den gleichmäßigen Sickenabstand von 38,3 mm werden alle gängigen Abstandsmaße (75 mm, 115 mm) in einem Gerät ermöglicht. So können Sie die B.PROTHERM so platzsparend und effizient wie möglich bestücken. B.PROTHERM gibt es für die Gastronorm Maße GN 1/1 oder GN 2/1.

### Qualität: 1A, Hygiene: Top

Verarbeitung vom Feinsten: Die komplett tiefgezogenen Sickenwände sind einfach zu reinigen und bieten beste Hygiene – ohne scharfe Kanten und versteckte Schmutzecken. Alle B.PROTHERM kommen auf Wunsch in Hygieneausführung H1 mit dicht und fugenfrei verschweißten Böden und Wänden.

## B.PROTHERM Edelstahl, GN 1/1 und GN 2/1 banquet

B.PROTHERM Edelstahl, neutral	44
B.PROTHERM Edelstahl, umluftbeheizt	45
B.PROTHERM Edelstahl, umluftgekühlt	46
B.PROTHERM Edelstahl, Kombi- und Duomodelle	47
Optionen/Zubehör für B.PROTHERM E	50

### Bezeichnungen der B.PROTHERM-Modelle

Anzahl Fächer	Anzahl Sicken	Anzahl Sicken umluftgekühlte Modelle	Anordnung Fächer	Ausführung Fächer	Modell
2 x = 2 Fächer	12	<b>BPT E (1/1 Modelle)</b> 30 (24) = 24 x 1/1 und 6 x 1/2 36 (30) = 30 x 1/1 und 6 x 1/2	<b>combi</b> = übereinander <b>duo</b> = nebeneinander	<b>N</b> = neutral <b>H</b> (heated) = umluftbeheizt <b>C</b> (cooled) = umluftgekühlt <b>H/H</b> = umluftbeheizt/umluftbeheizt <b>H/N</b> = umluftbeheizt/neutral <b>H/C</b> = umluftbeheizt/umluftgekühlt	<b>banquet</b> = Bankettwagen für GN 2/1
	16				
	18				
	24				
	30	<b>BPT E banquet (2/1 Modelle)</b> 16 (10) = 10 x 2/1 und 6 x 1/1 36 (30) = 30 x 2/1 und 6 x 1/1			
	36				

# VIelfalt für ALLE(S)

**Warm, kalt, neutral, kombiniert – von klein bis groß: Die Speisentransportbehälter B.PROTHERM aus Edelstahl bringen Ihre Speisenlogistik nach vorn.**

**Ein Fach, eine Temperatur – für Transport, Bevorratung, Ausgabe und auch als Undercounter**

- 12 unterschiedliche Modelle mit Umluftheizung, Umluftkühlung oder in neutraler Ausführung
- Als GN 1/1 Modelle oder GN 2/1 Banquet-Modelle
- Undercounter-Modelle (umluftheizt oder neutral) zum Einschleiben unter Tische und Theken



**Zwei Fächer, zwei Temperaturzonen – für noch mehr Flexibilität bei Transport und Zwischenlagerung**

- Zwei separat regelbare Fächer mit Umluftheizung oder als Kombination Umluftheizung/Umluftkühlung oder Umluftheizung/neutral
- Platzsparende Kombi-Modelle mit zwei Fächern übereinander
- Duo-Modelle für große Mengen mit zwei Fächern nebeneinander
- Als GN 1/1 Modelle oder GN 2/1 Banquet-Modelle



**Individualisierung:** Pulverbeschichtung von Korpus und Türen in 12 verschiedenen Farben.



**Türkonzept:** 270° Türöffnung mit Arretierung innerhalb der Bodenplatte schützt vor Beschädigungen. Die 2-Punkt-Verriegelung sorgt für ein sicheres Verschießen.



**Schiebegriffe:** 4 ergonomische und robuste Schiebegriffe aus Edelstahl in vertikaler Anordnung sorgen für bestes Handling von allen Seiten.



**Sichtglas:** Optional mit Sichtglaseinsatz für die GN 2/1 Banquet-Modelle. Verhindert zu häufiges Öffnen und Schließen durch optimale Einsehbarkeit und Füllstandskontrolle.



**Komfort-Türöffnung:** Clever. Die Komfort-Türöffnung mit Fußbetätigung ermöglicht auch mit vollen Händen ein komfortables Öffnen der Tür.



**3- oder 4-seitige Galerie:** Zusätzliche Nutzfläche auf dem Dach ermöglicht das sichere Transportieren von z.B. BPT K oder Eurokisten.



**Zusätzlicher Stoßschutz auf dem Dach:** Die robuste Lösung für den Außer-Haus-Transport schützt vor Beschädigungen.



**Befeuchtungskonzept** für Banquet-Modelle mit befüllbarem Wassertank an der Rückwand. Die Innenraumbefeuchtung ist in drei Stufen nach Bedarf regulierbar.



**Geräteanschluss:** An der Rückwand für optimales Handling und kurze Wege. Raffiniert: Die optionale Zusatzsteckdose ermöglicht das koppeln weiterer Geräte.



#### Connectivity für Ihren Workflow

- Durch optional eingebaute IoT-Sensortechnik werden permanent und umfassend Daten erfasst, unter anderem Temperaturen. Die Sensortechnik kann entweder über WLAN oder ortsungebunden via LTE-Technologie ausgestattet werden.
- Digitale HACCP Dokumentation: Intelligente Lösung zur Sicherung von Qualität und Hygiene für Ihre Speisenlogistik: Zur zentralen, digitalen Durchführung, Überwachung, Optimierung, Analyse sowie zur Archivierung betrieblicher Prozesse und kritischer Kontrollpunkte.
- Über eine App auch bequem via Smartphone oder Tablett steuerbar.

Preise auf Anfrage.

## B.PROTHERM Edelstahl, neutral

- Gerätekorpus und Tür doppelwandig isoliert, Innenraum mit hygienischen, tiefgezogenen Sickenwänden
- 4 Schiebegriffe für optimales Handling von allen Seiten (außer bei BPT E 12 und 18)
- Mit Flügeltür, mit 270° Türöffnung
- Robuste Kunststoffbodenplatte als Fahrgestell und Stoßschutz
- Hygieneausführung HS



### BPT E, GN 1/1, neutral

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BPT E 12 N</b> B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, Rollen, ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt, neutral	12 Paar Auflagesicken, davon 12 x 1/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	521 x 821 x 782 mm  55 kg	<b>575 195</b> (386 601)	<b>3.200,00</b>
	<b>BPT E 18 N</b> B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, neutral	18 Paar Auflagesicken, davon 18 x 1/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	521 x 821 x 1072 mm  58 kg	<b>575 196</b> (386 602)	<b>3.500,00</b>
	<b>BPT E 24 N</b> B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, neutral	24 Paar Auflagesicken, davon 24 x 1/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	590 x 821 x 1302 mm  65 kg	<b>575 197</b> (386 603)	<b>4.000,00</b>
	<b>BPT E 30 N</b> B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, neutral	30 Paar Auflagesicken, davon 30 x 1/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm  85 kg	<b>575 198</b> (386 604)	<b>4.200,00</b>

## B.PROTHERM Edelstahl, umluftbeheizt

- Gerätekörper und Tür doppelwandig isoliert, Innenraum mit hygienischen, tiefgezogenen Sickenwänden
- 4 Schiebegriffe für optimales Handling von allen Seiten (außer bei BPT E 12 und 18)
- Mit Flügeltür, mit 270° Türöffnung
- Robuste Kunststoffbodenplatte als Fahrgestell und Stoßschutz
- Hygieneausführung HS
- Spiralkabel mit Netzstecker und Kabelhalterung in der Rückwand



### BPT E, GN 1/1, umluftbeheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BPT E 12 H</b> B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl fahrbar, Rollen, ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt, umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C	12 Paar Auflagesicken, davon 12 x 1/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	521 x 821 x 782 mm  55 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,8 kW	<b>575 199</b> (386 605)	<b>3.400,00</b>
	<b>BPT E 18 H</b> B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C	18 Paar Auflagesicken, davon 18 x 1/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	521 x 821 x 1072 mm  58 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,8 kW	<b>575 200</b> (386 606)	<b>3.700,00</b>
	<b>BPT E 24 H</b> B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C	24 Paar Auflagesicken, davon 24 x 1/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	590 x 821 x 1302 mm  65 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,99 kW	<b>575 201</b> (386 607)	<b>4.500,00</b>
	<b>BPT E 30 H</b> B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C	30 Paar Auflagesicken, davon 30 x 1/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm  85 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,99 kW	<b>575 202</b> (386 608)	<b>4.700,00</b>

### BPT E, GN 2/1 banquet, umluftbeheizt

	<b>BPT E 36 H banquet</b> B.PROTHERM E Bankettwagen aus Edelstahl, fahrbar, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollen, ø 160 mm, Stahl, verzinkt, umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C	36 x Paar Auflagesicken, davon 36 x 2/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm  150 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,49 kW	<b>575 212</b> (386 617)	<b>6.300,00</b>
---	--	--	---	----------------------------------	-----------------------------	-----------------

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PROTHERM Edelstahl, umluftgekühlt

- Gerätekorpus und Tür doppelwandig isoliert, Innenraum mit hygienischen, tiefgezogenen Sickenwänden
- 4 Schiebegriffe für optimales Handling von allen Seiten
- Mit Flügeltür, mit 270° Türöffnung
- Robuste Kunststoffbodenplatte als Fahrgestell und Stoßschutz
- Hygieneausführung HS
- Umluftkühlmodul in der Rückwand, Kältemittel: Propan R290
- Spiralkabel mit Netzstecker und Kabelhalterung in der Rückwand



### BPT E, GN 1/1, umluftgekühlt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BPT E 30 (24) C</b> B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, mit Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, umluftgekühlt, Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C	30 Paar Auflagesicken, davon 24 x 1/1 und 6 x 1/2 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm  100 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,27 kW	<b>575 203</b> (386 609)	<b>6.940,00</b>
	<b>BPT E 36 (30) C</b> B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, mit Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, umluftgekühlt, Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C	36 Paar Auflagesicken, davon 30 x 1/1 und 6 x 1/2 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	590 x 821 x 1762 mm  120 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,27 kW	<b>575 204</b> (386 610)	<b>7.990,00</b>

### BPT E, GN 2/1 banquet, umluftgekühlt

	<b>BPT E 36 (30) C banquet</b> B.PROTHERM E Bankettwagen aus Edelstahl, fahrbar, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollen ø 160 mm, Stahl, verzinkt, umluftgekühlt, Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C	36 Paar Auflagesicken, davon 30 x 2/1 und 6 x 1/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm  155 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,35 kW	<b>575 216</b> (386 621)	<b>8.470,00</b>
---	---	--	-----------------------------------	----------------------------------	-----------------------------	-----------------

## B.PROTHERM Edelstahl, Kombi- und Duomodelle

- Gerätekörper und Tür doppelwandig isoliert, Innenraum mit hygienischen, tiefgezogenen Sickenwänden
- 4 Schiebegriffe für optimales Handling von allen Seiten (außer bei BPT E 2 x 18)
- Mit Flügeltür, mit 270° Türöffnung
- Robuste Kunststoffbodenplatte als Fahrgestell und Stoßschutz
- Hygieneausführung HS
- Spiralkabel mit Netzstecker und Kabelhalterung in der Rückwand



### BPT E, GN 1/1, umluftbeheizt/umluftbeheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BPT E 2 x 18 duo H/H</b> 2 fächriger B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>li. Schrankfach:</b> umluftbeheizt, <b>re. Schrankfach:</b> umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C	2 x 18 Paar Auflagesicken, davon je 18 x 1/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	1026 x 821 x 1072 mm  110 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,59 kW	<b>575 206</b> (386 611)	<b>6.300,00</b>
	<b>BPT E 2 x 30 duo H/H</b> 2 fächriger B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollen, ø 160 mm, Stahl, verzinkt, <b>li. Schrankfach:</b> umluftbeheizt, <b>re. Schrankfach:</b> umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C	2 x 30 Paar Auflagesicken, davon je 30 x 1/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	1026 x 821 x 1565 mm  146 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,97 kW	<b>575 207</b> (386 612)	<b>7.500,00</b>
	<b>BPT E 2 x 12 combi H/H</b> 2 fächriger B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>oberes Schrankfach:</b> umluftbeheizt, <b>unteres Schrankfach:</b> umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C	2 x 12 Paar Auflagesicken, davon je 12 x 1/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm  92 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,59 kW	<b>575 208</b> (386 613)	<b>6.100,00</b>

### BPT E, GN 2/1 banquet, umluftbeheizt/umluftbeheizt

	<b>BPT E 2 x 36 duo H/H banquet</b> 2 fächriger B.PROTHERM E Bankettwagen aus Edelstahl, fahrbar, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollen, ø 160 mm, Stahl, verzinkt, <b>li. Schrankfach:</b> umluftbeheizt, <b>re. Schrankfach:</b> umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C	2 x 36 Paar Auflagesicken, davon je 36 x 2/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	1436 x 941 x 1795 mm  255 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,97 kW	<b>575 214</b> (386 619)	<b>8.900,00</b>
	<b>BPT E 2 x 16 combi H/H banquet</b> 2 fächriger B.PROTHERM E Bankettwagen aus Edelstahl, fahrbar, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollen, ø 160 mm, Stahl, verzinkt, <b>oberes Schrankfach:</b> umluftbeheizt, <b>unteres Schrankfach:</b> umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C	2 x 16 Paar Auflagesicken, davon je 16 x 2/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm  155 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,59 kW	<b>575 213</b> (386 618)	<b>8.300,00</b>

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt,  
innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PROTHERM Edelstahl, Kombi- und Duomodelle

- Gerätekorpus und Tür doppelwandig isoliert, Innenraum mit hygienischen, tiefgezogenen Sickenwänden
- 4 Schiebegriffe für optimales Handling von allen Seiten (außer bei BPT E 2 x 18)
- Mit Flügeltür, mit 270° Türöffnung
- Robuste Kunststoffbodenplatte als Fahrgestell und Stoßschutz
- Hygieneausführung HS
- Spiralkabel mit Netzstecker und Kabelhalterung in der Rückwand



### BPT E, GN 1/1, umluftbeheizt/neutral

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BPT E 2 x 18 duo H/N</b> 2 fächriger B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>li. Schrankfach:</b> umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C, <b>re. Schrankfach:</b> neutral	2 x 18 Paar Auflagesicken, davon je 18 x 1/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	1026 x 821 x 1072 mm  110 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,8 kW	<b>575 209</b> (386 614)	<b>5.800,00</b>
	<b>BPT E 2 x 12 combi H/N</b> 2 fächriger B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>oberes Schrankfach:</b> umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C, <b>unteres Schrankfach:</b> neutral	2 x 12 Paar Auflagesicken, davon je 12 x 1/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm  92 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,8 kW	<b>575 210</b> (386 615)	<b>5.500,00</b>

### BPT E, GN 2/1 banquet, umluftbeheizt/neutral

	<b>BPT E 2 x 16 combi H/N banquet</b> 2 fächriger B.PROTHERM E Bankettwagen aus Edelstahl, fahrbar, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollen, ø 160 mm, Stahl, verzinkt, <b>oberes Schrankfach:</b> umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C, <b>unteres Schrankfach:</b> neutral	2 x 16 Paar Auflagesicken, davon je 16 x 2/1 GN oder deren Unterteilung  Sickenabstand: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm  155 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,99 kW	<b>575 215</b> (386 620)	<b>7.800,00</b>
---	--	--	---	----------------------------------	-----------------------------	-----------------

## B.PROTHERM Edelstahl, Kombi- und Duomodelle

- Gerätekörper und Tür doppelwandig isoliert, Innenraum mit hygienischen, tiefgezogenen Sickenwänden
- 4 Schiebegriffe für optimales Handling von allen Seiten
- Mit Flügeltür, mit 270° Türöffnung
- Robuste Kunststoffbodenplatte als Fahrgestell und Stoßschutz
- Hygieneausführung HS
- Umluftkühlmodul in der Rückwand verbaut, Kältemittel: Propan R290
- Spiralkabel mit Netzstecker und Kabelhalterung in der Rückwand



### BPT E, GN 1/1, umluftbeheizt und umluftgekühlt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BPT E 2 x 30 (24) duo H/C</b> 2 fächriger B.PROTHERM E Speisentransportbehälter aus Edelstahl, fahrbar, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollen ø 160 mm, Stahl, verzinkt, <b>li. Schrankfach:</b> umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C, <b>re. Schrankfach:</b> umluftgekühlt, Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C, Kältemittel: Propan R290	2 x 30 (24) Paar Auflagesicken  <b>li. Schrankfach:</b> 30 x 1/1 GN oder deren Unterteilung, <b>re. Schrankfach:</b> 24 x 1/1 GN und 6 x 1/2 GN oder deren Unterteilung,  Sickenabstand: 38,3 mm	1026 x 821 x 1565 mm	220–240 V 50/60 Hz 1,26 kW	<b>575 211</b> (386 616)	<b>auf</b> <b>Anfrage</b>

### BPT E, GN 2/1 banquet, umluftbeheizt und umluftgekühlt

	<b>BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet</b> 2 fächriger B.PROTHERM E Bankettwagen aus Edelstahl, fahrbar, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollen, ø 160 mm, Stahl, verzinkt, <b>li. Schrankfach:</b> umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C, <b>re. Schrankfach:</b> umluftgekühlt, Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C, Kältemittel: Propan R290	2 x 36 (30) Paar Auflagesicken  <b>li. Schrankfach:</b> 36 x 2/1 GN oder deren Unterteilung, <b>re. Schrankfach:</b> 30 x 2/1 GN und 6 x 1/1 GN oder deren Unterteilung,  Sickenabstand: 38,3 mm	1436 x 941 x 1795 mm	220–240 V 50/60 Hz 1,36 kW	<b>575 218</b> (386 623)	<b>auf</b> <b>Anfrage</b>
	<b>BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet</b> 2 fächriger B.PROTHERM E Bankettwagen aus Edelstahl, fahrbar, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollen, ø 160 mm, Stahl, verzinkt, <b>oberes Schrankfach:</b> umluftbeheizt, Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C, <b>unteres Schrankfach:</b> umluftgekühlt, Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C, Kältemittel: Propan R290	2 x 16 (10) Paar Auflagesicken  <b>oberes Schrankfach:</b> 16 x 2/1 GN oder deren Unterteilung, <b>unteres Schrankfach:</b> 10 x 2/1 GN und 6 x 1/1 GN oder deren Unterteilung,  Sickenabstand: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm	220–240 V 50/60 Hz 1,36 kW	<b>575 217</b> (386 622)	<b>auf</b> <b>Anfrage</b>

## Optionen für B.PROTHERM E

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Individualisierung,</b> Korpus und Türen in 12 Farben, pulverbeschichtet, Farben siehe Seite 104	BPT E 12/18	390,00
		BPT E 24/30/36/combi	440,00
		BPT E duo	460,00
		BPT E banquet/ banquet combi	490,00
		BPT E banquet duo	540,00
	<b>Galerie, 3-seitig,</b> aus Edelstahl	BPT E 1/1, BPT E 1/1 combi	230,00
		BPT E 1/1 duo	260,00
	<b>Galerie, 4-seitig,</b> aus Edelstahl, mit glattem Dach	BPT E 2/1 banquet, BPT E 2/1 banquet combi	240,00
		BPT E 2/1 banquet duo	270,00
		BPT E 1/1, BPT E 1/1 combi	240,00
	<b>Zusätzlicher Stoßschutz</b> auf dem Dach	BPT E 1/1 duo	270,00
		BPT E 2/1 banquet, BPT E 2/1 banquet combi	270,00
		BPT E 2/1 banquet duo	300,00
		BPT E (1/1) 24/30/36/combi	460,00
	<b>Komfort-Türöffnung,</b> mit Fußbedienung	1-türig, BPT E 1/1 (+combi), BPT E 2/1 banquet (+combi)	260,00
		2-türig, BPT E 1/1 duo, BPT E 2/1 banquet duo	520,00
	<b>Zusatzsteckdose an Rückwand</b> (statt Steckerhalterung), zum Koppeln weiterer Geräte, max. Leistungsaufnahme beachten	BPT E 1/1 ( außer neutral und 2 x 30 duo H/H) BPT E 2/1 banquet (außer 2 x 36 duo H/H banquet)	110,00
ohne Abbildung	<b>Hygieneausführung H1</b>	BPT E 1/1	180,00
		BPT E 1/1 duo, BPT E 1/1 combi	240,00
		BPT E 2/1 banquet	180,00
		BPT E 2/1 banquet duo, BPT E 2/1 banquet combi	240,00
	<b>Befeuchtungssystem</b> (Hinweis: Dadurch abweichende Leistungsaufnahme Gesamtgerät)	BPT E 2/1 banquet, (außer umluftgekühlt)	auf Anfrage
	<b>Sichtglas</b>	BPT E 36 H banquet, BPT E 2 x 36 duo banquet	auf Anfrage
ohne Abbildung	<b>Tür, abschließbar</b>	1-türig, BPT E 1/1, BPT E 2/1 banquet	34,00
		2-türig, BPT E 1/1 duo/combi, BPT E 2/1 banquet duo/combi	68,00
ohne Abbildung	<b>Zugdeichsel und Kupplung</b> aus Edelstahl	BPT E 2/1 banquet	auf Anfrage
ohne Abbildung	<b>Folie abgezogen,</b> Schutzfolie direkt ab Werk entfernt	BPT E 1/1, BPT E 2/1 banquet	75,00

## Optionale Rollen für B.PROTHERM E

Modell	Bezeichnung	für Modell	Preis in € ohne MwSt.
<b>Kunststoffrollen</b>	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gem. DIN 18867-8, ø 125 mm	BPT E 12 N, BPT E 12 H	auf Anfrage
<b>Antistatikrollen</b>	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gem. DIN 18867-8, ø 125 mm	BPT E 12 N, BPT E 12 H	auf Anfrage
		BPT E 1/1*	100,40
<b>Edelstahlrollen</b>	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm	BPT E 12 N, BPT E 12 H	auf Anfrage
		BPT E 1/1*	45,50

# Optionen/Zubehör für B.PROTHERM E

## Optionale Rollen für B.PROTHERM E

Modell	Bezeichnung	für Modell	Preis in € ohne MwSt.
Edelstahlrollen	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	BPT E 1/1*	306,50
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, mit Elastikbereifung, ø 160 mm	BPT E 1/1*	453,50
		BPT E 2/1 banquet	359,40
	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Elastikbereifung, ø 160 mm	BPT E 2/1 banquet	359,40
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, mit Elastikbereifung, ø 200 mm	BPT E 2/1 banquet	453,50
		BPT E 2/1 banquet	453,50
Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	BPT E 1/1*	137,40
		BPT E 2/1 banquet	ohne Mehrpreis
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, mit Elastikbereifung, ø 160 mm	BPT E 1/1*	296,00
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 200 mm	BPT E 2/1 banquet	74,00
	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 200 mm	BPT E 2/1 banquet	74,00

\* außer BPT E 12 N / BPT E 12 H

## Zubehör für alle BPT E Modelle

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Thermisches Trennelement</b> für BPT E Neutral-Modelle. Zum Unterteilen des Innenraums für den Einsatz verschiedener Temperaturzonen.				auf Anfrage
	<b>Eutektische Platte</b> (-3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	<b>568 136</b>	110,50
	<b>Eutektische Platte</b> (-12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht			<b>573 332</b>	113,20
	<b>Einschubrahmen</b> aus CNS 18/10 für Gastronorm-Behälter bis 150 mm Tiefe	530 x 325 x 156 mm		<b>564 352</b>	113,20
	<b>ST 3, GN-Steg</b> aus CNS 18/10 für Behälter-Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	Länge: 325 mm		<b>550 650</b>	10,30
	<b>ST 5, GN-Steg</b> aus CNS 18/10, mit Federarretierung, für Behälter-Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	Länge: 530 mm		<b>550 651</b>	17,80
	<b>Spezialstift, abwaschbarer</b> zur Beschriftung der Menükarten			<b>564 361</b>	2,70
ohne Abbildung	<b>Menü-Kartenhalterung</b> für Tür frontseitig, aus Edelstahl zum Aufkleben für DIN A5/A6			<b>575 230</b>	auf Anfrage
	<b>BPT E Menükarte</b> ohne Beschriftung	DIN A6 (148 x 105 mm)		<b>564 353</b>	2,40
	<b>Menü-Kartenbox</b> für B.PROTHERM-Menükarten (Kapazität: 25 Stück)			<b>564 355</b>	32,80

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

# SPEISENVERTEILUNG FÜR PROFIS

**Erstklassige Lösungen für Cook & Chill und Cook & Serve: Was gut gekocht wurde, soll auch lecker bei den Gästen ankommen. Die hochwertigen Helfer für Lagerung, Portionierung, Transport und Ausgabe von B.PRO stehen Ihnen dabei zuverlässig zur Seite.**



## **B.PRO Speisenausgabe-, Speisentransportwagen, Spender, Bänder, Kühlstationen**

### **Speisenausgabe- und Speisentransportwagen**

Speisenausgabewagen	59
Speisentransportwagen	62
Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen	62

### **Spender**

Tellerspender	66
Zubehör für Tellerspender	68
Bühnenspender	70
Spender für Warmhalte-Unterteile	70
Korbspender	71
Tablettspender	73
Universalspender	74
Tellerspender zum Einbau	75
Korbspender zum Einbau	76
Universalspender zum Einbau	76
Tablettspender zum Einbau	77
Zubehör für Spender	78

### **Bänder**

Rundriemenband	81
Gurtband	81
Zubehör/Optionen	82
Umluftgekühltes Speisenverteilband	82

### **Kühlstationen**

Kühlstationen für Regalwagen	84
Zentralkühlstationen für Spender	86

# SPENDER

**Ob beim Catering oder der Portionierung: Die robusten B.PRO Spender bieten Ihnen die perfekte Unterstützung für Ihre Prozesskette.**

So vielfältig wie die Aufgaben bei Speisenverteilung und Speisenausgabe: die Spender von B.PRO Catering Solutions. Ob unbeheizt oder beheizbar, mit Umluftheizung oder mit Kühlschlitzen, fahrbar oder zum Einbau – hier finden Sie immer das passende

Modell. Beste Verarbeitung, ergonomisches Design, lange Lebensdauer und die hygienische Oberfläche zeichnen alle unsere Spender aus. Perfekt aufeinander abgestimmt helfen sie Ihnen, Prozessabläufe zu optimieren – qualitätsbewusst, kostenbewusst und effizient.



**Tellerspender TS-H2 18-33**  
Beheizbarer Tellerspender mit farbigem Korpus, abgestimmt auf B.PRO COOK und das Speisenausgabesystem B.PRO BASIC LINE.



**Tellerspender TSE-H1 18-33 ET: 800**  
Statisch beheizbar zum Einbau



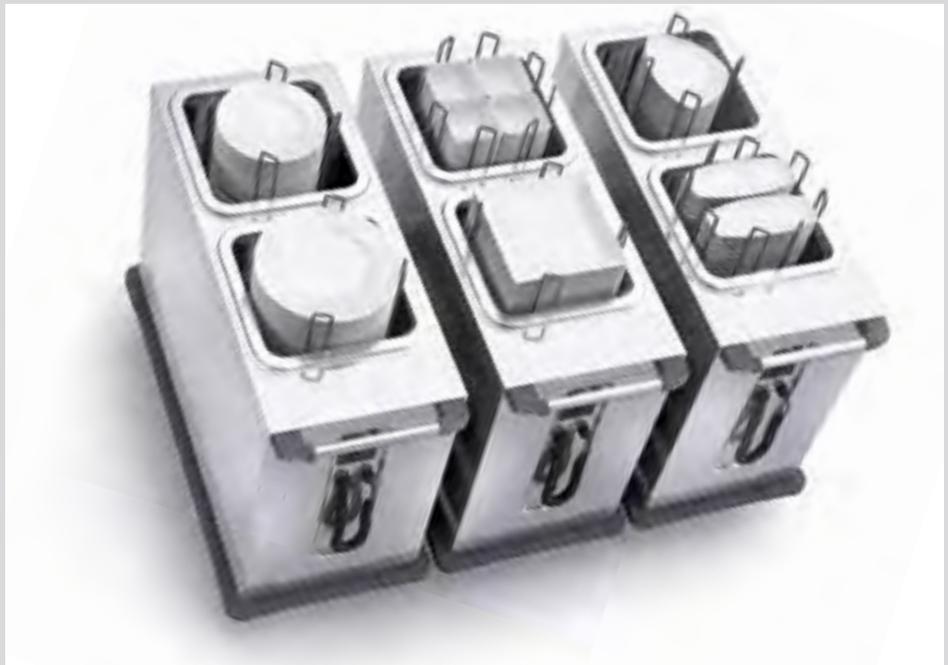
**Korbspender CEBH 50/50**  
mit Umluft-Heizung zum Einbau von unten. Die Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden



**Korbspender CE-UK 53/53 mit Umluftkühlung**  
Perfekt für den Einsatz in der Speisenverteilung. Die Federspannung kann an das Gewicht der Geschirr- und/oder Systemteile angepasst werden.

### Eine für alles

Rund oder eckig, groß oder klein – die quadratische Tellerröhre nimmt es mit allen auf. Durch das praktische Lochraster können Sie die Spender schnell und einfach auf fast jede Geschirrform einstellen. Mithilfe zusätzlicher Tellerführungen können Sie sogar bis zu vier Stapel kleiner Schüsseln, Schalen oder Teller in nur einer einzigen Röhre unterbringen.



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



Tellerspender optional mit Einhängerahmen für Gastronorm-Behälter – praktisch für die Speisenausgabe und beim Portionieren. Perfekt zum Platzsparen, z.B. beim Bereitstellen von Besteck oder Servietten.



Der durchgehende Schiebegriff liegt gut in der Hand und sorgt für sicheres Manövrieren.



**Universalspender UNI-H 58/58 mit Umluftheizung**  
Variabler Spender, für schonendes Stapeln der unterschiedlichsten Geschirrarten mit Führungsstäben aus Kunststoff ausgestattet.



**Tablettspender CCE 54/38**  
Optional mit praktischem Besteckaufsatz.

Für das automatische Ab stapeln bei teil- oder vollautomatischen Spülmaschinen erhalten Sie spezielle Tablettspender.

**High-End für Cook & Chill:** Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur mit dem umluftgekühlten Speisenverteillband RSPV-UK.

Die Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur verschafft Ihnen maximale Freiheit bei der Wahl des Portioniererraums. Für maximale Temperatursicherheit und eine lückenlose Kühlkette sorgt das umluftgekühlte Speisenverteillband.

Als leistungsstarke Ergänzung glänzen die Kühlstationen für Regalwagen oder Universalspender.

Servierwagen SW 8x5-3

Kühlstation KS-UK RWR 3-A mit Regalwagen RWR 3-A KS

Kühlstation KS-UK RWR-VP 163 mit Regalwagen RWR-VP 163 KS

Tablettspender CCE 54/38

Tellerspender TS-K2 18-33

Bühnenspender CEK 58/58

Kühlstation KS-UK RWR 3-A mit Regalwagen RWR 3-A KS

Korbspender CCE 53/53

Umluftgekühltes Speisenverteillband RSPV-UK

Bühnenspender CE 88/61

Korbspender CE 53/53

# BÄNDER

**Das Filetstück Ihrer Speisen-Portionierung – B.PRO Speisenverteilländer.**



Gurtband GSPV



Rundriemenband RSPV



Umluftgekühltes Speisenverteillband RSPV-UK

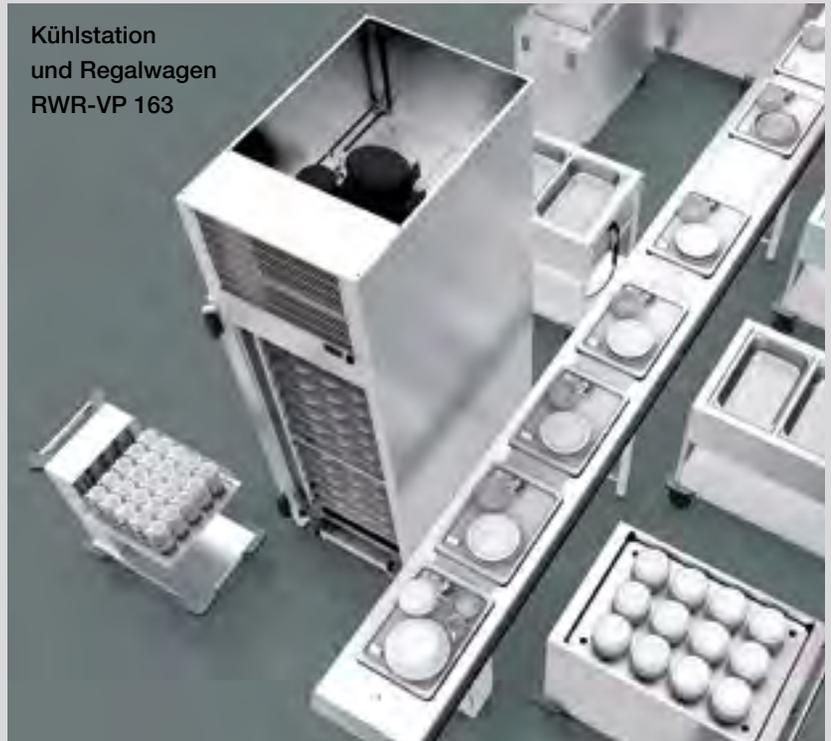
# KÜHLSTATIONEN

**Ganz einfach cool bleiben mit den leistungsstarken B.PRO Kühlstationen zum Herunterkühlen und Kalthalten von Geschirrtteilen und zum Kalthalten von Speisen – vor und während der Portionierung.**

## **Perfekte Partner bei der Portionierung:**

Die Kühlstationen von B.PRO Catering Solutions mit den exakt abgestimmten Regalwagen oder Universalspendern sorgen für HACCP-gerechte Temperaturen von Speisen und Geschirr, auch ohne gekühlten Raum. Die Kühlstationen gibt es wahlweise mit aktiver Umluftkühlung oder zum Anschluss an eine bauseitige Kälteanlage.

Kühlstation  
und Regalwagen  
RWR-VP 163



Zentralkühlstationen ZKS-UK 2 und  
Universalspender UNI 60/60 ZKS



# SAW/SAG/STW



## Der Puffer

SAW 3 für die Portionierung am Band.



## Der Spezialist

SAW L-2 mit Schiebegriff an der Längsseite und für den Einsatz an einer Anfahrwand konzipiert.



## Der Doppelpack

SAG 2 in der klassischen 2-Becken-Version.



## STW 2

mit zwei beheizbaren Schrankfächern.



Für optimale Hygiene steht neben dem Hustenschutz mit Durchreiche auch eine herabgezogene Variante zur Verfügung, die kundenseitig mit der Arbeitsfläche abschließt.



Robuste Stoßschutzecken aus Polyamid schützen Gerät und Mobiliar. Die robusten Kunststoffrollen erfüllen alle Anforderungen nach DIN 18867, Teil 8.



Verschweißte Korpusteile und Abdeckungen aus Edelstahl bieten perfekten Schutz vor Schmutz- und Wassereintritt. Ein Profilrand hält Kondenswasser zuverlässig zurück.

## B.PRO Speisenausgabewagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, beheizbar, offen
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Becken separat regel- und beheizbar
- Temperaturbereich +30 °C bis +95 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



### Speisenausgabewagen, beheizbar, offen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>SAW 1</b> <b>Speisenausgabewagen,</b> <b>1 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar  Kapazität: 1 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	750 x 508 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	24,5 kg	0,7 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 152</b> (362 645)	<b>1.348,00</b>
	<b>SAW 2</b> <b>Speisenausgabewagen,</b> <b>2 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar  Kapazität: 2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	936 x 714 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	35,5 kg	1,4 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 153</b> (362 657)	<b>1.497,80</b>
SAW 3 (Abb. inkl. Zubehör: GN-Behälter) 	<b>SAW 3</b> <b>Speisenausgabewagen,</b> <b>3 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar  Kapazität: 3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1276 x 714 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	44 kg	2,1 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 154</b> (362 663)	<b>1.914,30</b>
	<b>SAW 4</b> <b>Speisenausgabewagen,</b> <b>4 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar  Kapazität: 4 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1615 x 714 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	57,5 kg	2,8 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 155</b> (362 678)	<b>2.558,20</b>
	<b>SAW L-2</b> <b>Speisenausgabewagen,</b> <b>2 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar, <b>speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand</b> (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite)  Kapazität: 2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	900 x 749 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	35,5 kg	1,4 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 156</b> (362 682)	<b>1.715,30</b>

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO Speisenausgabewagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, beheizbar, offen
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Becken separat regel- und beheizbar
- Temperaturbereich +30 °C bis +95 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



### Speisenausgabewagen, beheizbar, offen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>SAW L-3</b> <b>Speisenausgabewagen,</b> <b>3 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar, <b>speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand</b> (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite)  Kapazität: 3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1241 x 749 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	48 kg	2,1 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 157</b> (362 689)	<b>2.221,50</b>
	<b>SAW L-4</b> <b>Speisenausgabewagen,</b> <b>4 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar, <b>speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand</b> (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite)  Kapazität: 4 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1574 x 749 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	65,5 kg	2,8 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 551</b> (365 165)	<b>2.890,60</b>

## Speisenausgabewagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, gekühlt (aktive Umluftkühlung)
- Kältemittel R290, FCKW-frei
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller
- Temperaturbereich +2 °C bis +15 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



### Speisenausgabewagen, gekühlt

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>SAW 2-UK</b> <b>Speisenausgabewagen,</b> <b>Kühlwanne für 2 x GN 1/1-200</b> oder deren Unterteilung	936 x 714 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	98 kg	0,4 kW 220-240 V 50 Hz	<b>575 226</b> (364 368)	<b>8.359,00</b>
	<b>SAW 3-UK</b> <b>Speisenausgabewagen,</b> <b>Kühlwanne für 3 x GN 1/1-200</b> oder deren Unterteilung	1276 x 714 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	118 kg	0,5 kW 220-240 V 50 Hz	<b>575 227</b> (364 373)	<b>9.212,70</b>

## B.PRO Speisenausgabewagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, beheizbar, geschlossen, Schrankfächer in Hygieneausführung H1
- Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, ø 125 mm
- Becken und Schrankräume separat regel- und beheizbar
- Temperaturbereich der Becken: +30 °C bis +95 °C, Temperaturbereich der beheizbaren Schrankräume: +30 °C bis +80 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



### Speisenausgabewagen, beheizbar, geschlossen

Abbildung	Modell	Schrankfächer	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>SAG 2</b> <b>Speisenausgabewagen,</b> <b>2 Einzelbecken</b> für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung mit Temperaturregler, <b>2 Schrankräume,</b> 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	<b>2 Fächer,</b> beheizbar, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	936 x 714 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	62 kg	1,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 150</b> (362 576)	<b>4.315,00</b>
	<b>SAG 3</b> <b>Speisenausgabewagen,</b> <b>3 Einzelbecken</b> für 3x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung mit Temperaturregler, <b>3 Schrankräume,</b> 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	<b>3 Fächer,</b> beheizbar, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	1276 x 714 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	85,5 kg	2,85 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 151</b> (362 593)	<b>6.046,80</b>
	<b>SAG L-2</b> <b>Speisenausgabewagen,</b> <b>2 Einzelbecken</b> für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung mit Temperaturregler, <b>2 Schrankräume</b> (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite), 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	<b>2 Fächer,</b> beheizbar, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	896 x 746 x 933 mm	62 kg	1,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>574 842</b> (380 423)	<b>4.531,50</b>
	<b>SAG L-3</b> <b>Speisenausgabewagen,</b> <b>3 Einzelbecken</b> für 3x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung mit Temperaturregler, <b>3 Schrankräume</b> (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite), 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	<b>3 Fächer,</b> beheizbar, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	1236 x 746 x 933 mm	85,5 kg	2,85 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>574 843</b> (380 424)	<b>6.264,30</b>

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO Speisentransportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisentransportwagen, beheizbar
- Schrankfächer in Hygieneausführung H1
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



### Speisentransportwagen, beheizbar

Abbildung	Modell	Schrankfächer	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
 <p>STW 2 (Abbildung mit Zubehör: GN-Behälter)</p>	<p><b>STW 2</b> <b>Speisentransportwagen,</b> <b>2 Schrankräume,</b></p> <p>Temperaturbereich: +30 °C bis +85 °C</p>	<p>2 Fächer, beheizbar, mit je 9 Paar Auflage- sicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm</p>	<p>1009 x 714 x 915 mm</p> <p>Arbeitshöhe: 885 mm</p>	68,5 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	1,0 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 159</b> (362 575)	<b>5.014,70</b>

### Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen

Abbildung	Modell	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
 <p>Hustenschutz mit Wärmebord</p>	<p><b>Hustenschutz,</b> gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm, ESG Sicherheitsglas</p>	SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG L-2, SAW 2-UK		<b>961,00</b>	
		SAW 3, SAW L-3, SAG 3, SAG L-3, SAW 3-UK		<b>995,80</b>	
		SAW 4, SAW L-4,		<b>1.048,20</b>	
		<p><b>Hustenschutz mit Wärmebord,</b> <b>Hustenschutz,</b> gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm, ESG Sicherheitsglas <b>Wärmebord</b> aus Edelstahl mit 1 Keramikwärmestrahler je Bain-Marie, 250 W, unregelt, separat zuschaltbar, 230 V</p>	SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG L-2		<b>1.705,50</b>
			SAW 3, SAW L-3, SAG 3, SAG L-3		<b>2.115,40</b>
			SAW 4, SAW L-4 (mit 400 V CEE-Stecker)		<b>2.798,20</b>
 <p>Nachrüstbarer Hustenschutz</p>	<p><b>Nachrüstbarer Hustenschutz,</b> gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt, ESG Sicherheitsglas</p>	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	<b>705 451</b>	<b>1.020,00</b>	
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	<b>705 505</b>	<b>1.051,70</b>	
		SAW 4, SAW L-4	<b>707 167</b>	<b>1.083,40</b>	
ohne Abbildung	<p><b>Nachrüstbarer Hustenschutz,</b> gebogen, kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm, ESG Sicherheitsglas</p>	SAG 2, SAG L-2, SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK	<b>706 719</b>	<b>1.020,00</b>	
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	<b>705 666</b>	<b>1.051,70</b>	
		SAW 4, SAW L-4	<b>705 669</b>	<b>1.083,40</b>	

# Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen

Abbildung	Modell	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Schiebedeckel mit Galerie, umlaufend</p>	<p><b>Schiebedeckel mit Galerie, umlaufend</b> (nicht nachträglich nachrüstbar)</p> <p>Schiebedeckel aus Edelstahl mit Kondensatabstreifer, Kugellager-Führung und umlaufender Galerie, Höhe 50 mm</p>	SAW 2, SAG 2		2.382,20
		SAW 3, SAG 3		2.719,80
 <p>Galerie, 3-seitig</p>	<p><b>Galerie, 3-seitig</b>, aus Edelstahl, Höhe 50 mm</p>	STW 2		191,90
 <p>Galerie, 4-seitig</p>	<p><b>Galerie, 4-seitig</b>, aus Edelstahl, Höhe 50 mm</p>	STW 2		284,80
 <p>Abklappbares Bord, längsseitig</p>	<p><b>Abklappbares Bord</b>, längsseitig, 245 mm breit max. Flächenlast: 25 kg</p>	SAW 1		529,40
		SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK, SAG 2, SAG L-2		565,30
		SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK, SAG 3, SAG L-3		611,70
		SAW 4, SAW L-4		647,90
 <p>Abklappbares Bord, stirnseitig</p>	<p><b>Abklappbares Bord</b>, stirnseitig, 245 mm breit max. Flächenlast: 25 kg</p>	SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4, SAG 2, SAG 3, SAG L-2, SAG L-3, SAW 2-UK, SAW 3-UK		531,90
ohne Abbildung	<p><b>Spezial-Isolierung zwischen Becken und Wärmefach</b> für den Transport von kalten Speisen im Unterbau unter Einsatz von eutektischen Platten (nicht im Lieferumfang enthalten)</p>	SAG 2		188,50
		SAG 3		251,40
 <p>Seifen-/Desinfektionsmittelspender TV 25</p>	<p><b>Seifen-/Desinfektionsmittelspender TV 25</b> aus Edelstahl, mit Halterung für SAG/SAW/STW inkl. Kunststoffflasche</p>	alle SAG, alle SAW, STW 2	575 145	326,60

# Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen

Abbildung	Modell	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
ohne Abbildung	<b>Höhe bis Oberkante Abdeckung von 700 mm bis 899 mm frei wählbar</b>	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4		104,80	
Korpus farbig foliert 	<b>Korpus farbig foliert</b> erhältlich in 12 verschiedenen Farben, Farben siehe Seite 104	SAG 2		645,10	
		SAG 3		754,40	
Klappdeckel 	<b>Klappdeckel 2/3 zu 1/3</b> aus Edelstahl, 1/3 Deckel als <b>Ablagebord</b> nutzbar, 2/3 Deckel mit <b>integriertem GN-Deckelhalter</b> nicht möglich bei Hustenschutz-Aufsätzen	SAW 2, SAG 2		1.419,00	
		SAW 3, SAG 3		1.588,10	
		SAW 4		1.688,60	
GN-Deckelhalter 	<b>GN-Deckelhalter</b> aus Edelstahl für GN 1/1 oder deren Unterteilung  Hinweis: * stirnseitig angebracht gegenüber des Schiebegriffs ** längsseitig angebracht unterhalb des Schiebegriffs *** stirnseitig angebracht rechts des Schiebegriffs	SAW 2 *, SAG 2 *, SAW 2-UK *, SAG L-2 ***		246,60	
		SAW 3 *, SAG 3 *, SAW 3-UK *, SAG L-3 ***		310,40	
		SAW 4 *		383,70	
		SAW L-2 **		255,60	
		SAW L-3 **		319,50	
		SAW L-4 **		385,70	
Umlaufender Stossschutz 	<b>Umlaufender Stoßschutz</b>	SAG 2, SAG L-2, SAW 2-UK		399,00	
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3-UK		420,90	
		STW 2		584,20	
Elektronischer Temperaturregler 	<b>Elektronischer Temperaturregler</b> nur bei Neubestellung, Nachrüstungen nicht möglich	STW 2		682,60	
Eutektische Platte 	<b>Eutektische Platte</b> (-12 °C) aus <b>Kunststoff</b> GN 1/1	alle SAG, STW 2		573 332	113,20
	<b>Eutektische Platte</b> (-3 °C) aus <b>Kunststoff</b> GN 1/1	alle SAG, STW 2		568 136	

Spülmaschinen-  
geeignet bis  
max. +90 °C (nicht  
für Granulat-  
spülmaschine)

# Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen

- \* Rostfrei gemäß DIN 18867-8

## Rollen für Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen

Modell	Bezeichnung	für Modell	Mehrpreis in € ohne MwSt.
Antistatische Rollen*	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>ø 125 mm</b>	alle SAW	100,40
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 125 mm</b>	alle SAG, SAW-UK, STW	100,40
Edelstahlrollen	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>ø 125 mm</b>	alle SAW, SAW-UK, STW, SAG 2, SAG 3	45,50
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 125 mm</b>	alle SAG, SAW-UK, STW	45,50
	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>ø 160 mm</b>	alle SAG, SAW-UK, STW	246,30
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 160 mm</b>	alle SAG, SAW-UK, STW	246,30
Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>ø 125 mm</b>	alle SAW	-37,00 Minderpreis zur Ausführung mit Kunststoff Rollen
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 160 mm</b>	alle SAG, SAW-UK, STW	37,00
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 200 mm</b>	alle SAG, STW, SAW-UK	72,90
Luftidentische Rollen	4 Lenkrollen*, davon 2 mit Feststeller, <b>ø 125 mm</b>	alle SAW	135,30
	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>ø 160 mm</b>	SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3	686,50
		alle SAG, SAW-UK, STW	425,40
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 160 mm</b>	SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3	686,50
		SAG 2, SAG 3, SAW-UK, STW	425,40

SAG, SAW, STW,  
Spender, Bänder,  
Kühstationen

## B.PRO Tellerspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Quadratische Tellerröhren, komplett entnehmbar
- Easy-Setting-System für einfache Federeinstellung
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gem. DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



### Tellerspender, unbeheizt

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>TS-1 18-33</b> Tellerspender, unbeheizt	ca. 80 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 80 kg	554 x 520 x 1030 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	37 kg		<b>573 774</b> (374 289)	<b>1.273,70</b>
	<b>TS-2 18-33</b> Tellerspender, unbeheizt	ca. 160 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 160 kg	990 x 520 x 1030 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	56 kg		<b>573 776</b> (374 292)	<b>1.383,00</b>
 (Abb. mit Zubehör)	<b>TS-1 18-33 Kids</b> Tellerspender, unbeheizt, mit niedriger Höhe für Kinderverpflegung	 ca. 60 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 650 mm ohne Abdeckhaube: 635 mm Max. Zuladung: 65 kg	554 x 520 x 880 mm  Arbeitshöhe: 750 mm	34 kg		<b>574 766</b> (382 472)	<b>1.273,70</b>
 (Abb. mit Zubehör)	<b>TS-2 18-33 Kids</b> Tellerspender, unbeheizt, mit niedriger Höhe für Kinderverpflegung	 ca. 120 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 650 mm ohne Abdeckhaube: 635 mm Max. Zuladung: 130 kg	990 x 520 x 880 mm  Arbeitshöhe: 750 mm	52 kg		<b>574 765</b> (382 470)	<b>1.383,00</b>

### Tellerspender mit Kühlschlitzen

	<b>TS-K2 18-33</b> Tellerspender mit Kühlschlitzen zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen	ca. 160 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 160 kg	990 x 520 x 1030 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	54 kg		<b>573 777</b> (374 293)	<b>1.634,30</b>
--	---	--	---	-------	--	-----------------------------	-----------------

## B.PRO Tellerspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Quadratische Tellerröhren, komplett entnehmbar (TS-Modelle)
- Easy-Setting-System für einfache Federeinstellung (TS-Modelle)
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gem. DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



### Tellerspender, beheizbar

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>TS-H1 18-33</b> <b>Tellerspender,</b> statisch beheizbar, Schutzart: IP X5, inkl. Abdeckhaube aus PC, inkl. Halteclip für Abdeckhauben, Temperatur regelbar von +30 °C bis +110 °C	ca. 80 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 80 kg	680 x 520 x 1030 mm  Arbeitshöhe: 900 mm  Höhe mit Abdeckhaube: 1080 mm	44 kg	0,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>573 775</b> (374 291)	<b>1.666,20</b>
	<b>TS-H2 18-33</b> <b>Tellerspender,</b> statisch beheizbar, Schutzart: IP X5, inkl. Abdeckhaube aus PC, inkl. Halteclip für Abdeckhauben, Temperatur regelbar von +30 °C bis +110 °C	ca. 160 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 160 kg	1076 x 520 x 1030 mm  Arbeitshöhe: 900 mm  Höhe mit Abdeckhaube: 1080 mm	69 kg	1,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>573 778</b> (374 294)	<b>2.022,60</b>

### Tellerspender, beheizbar (Umluft)

	<b>TS-UH2 18-33</b> <b>Tellerspender,</b> beheizbar (Umluft), Schutzart: IP X5, inkl. Abdeckhaube aus EPP. inkl. Halteclip für Abdeckhauben, Temperatur regelbar von +30 °C bis +110 °C	ca. 160 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 160 kg	1114 x 520 x 1030 mm  Arbeitshöhe: 900 mm  Höhe mit Abdeckhaube: 1120 mm	74 kg	1,5 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>573 779</b> (374 295)	<b>2.293,70</b>
---	---	--	---	-------	---------------------------------	-----------------------------	-----------------

### Tellerspender INMOTION, beheizbar

	<b>2 SHE 21-26</b> <b>Tellerspender,</b> statisch beheizbar, inkl. Abdeckhaube, Schutzart: IP X5, Temperaturbereich von +30 °C bis +110 °C, runde Tellerröhren, ohne Easy-Setting-System	ca. 120 Teller ø 21–26 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 670 mm ohne Abdeckhaube: 620 mm Max. Zuladung: 90 kg	885 x 520 x 937 mm	45 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>574 836</b> (383 048)	<b>1.685,70</b>
	<b>2 SHE 26-31</b> <b>Tellerspender,</b> statisch beheizbar, inkl. Abdeckhaube, Schutzart: IP X5, Temperaturbereich von +30 °C bis +110 °C, runde Tellerröhren, ohne Easy-Setting-System	ca. 120 Teller ø 26–31 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 670 mm ohne Abdeckhaube: 620 mm Max. Zuladung: 90 kg	1005 x 520 x 937 mm	49,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>574 837</b> (383 047)	<b>1.802,70</b>

# Zubehör für Tellerspender

## Optionen/Zubehör für Tellerspender TS

Abbildung	Bezeichnung	Für Modell	Preis in € ohne MwSt. 
	Mehrpreis <b>Abdeckhaube aus EPP</b> (statt Haube aus PC)	alle statisch beheizten Tellerspender	<b>15,40</b>
Abb. mit Zubehör 	<b>Korpus pulverbeschichtet</b> in 12 verschiedenen Farben, Farben siehe Seite 104	alle fahrbaren Tellerspender außer 2 SHE	<b>auf Anfrage</b>
	4 zusätzliche <b>Tellerführungsstäbe</b> , Stahl, rilsanbeschichtet (Preis pro Röhre)	alle Tellerspender	<b>75,40</b>
	<b>Tellerführungsstäbe niedrig</b> , Stahl, rilsanbeschichtet (bis Oberkante Flansch Tellerröhre)	alle Tellerspender	<b>0,00</b>
	<b>Umlaufender Stoßschutz</b>	alle fahrbaren Tellerspender	<b>213,20</b>
Abb. mit Zubehör 	<b>Nachfüllsignal</b> , rot (Preis pro Röhre, 4 Stück montiert)	alle Tellerspender	<b>42,60</b>
	<b>GN-Einhängerahmen</b> , stirnseitig, Edelstahl, zum Einhängen von 3x GN 1/6 (476,5 x 165 x 42,5 mm)	alle fahrbaren Tellerspender	<b>152,00</b>
Abb. mit Zubehör 	<b>Reinigungsschublade</b>	alle fahrbaren Tellerspender, nicht für 2 SHE Spender erhältlich	<b>173,90</b>

# Zubehör für Tellerspender

## Optionen/Zubehör für Tellerspender TS

Abbildung	Bezeichnung	Für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Abb. mit Zubehör 	<b>Abdeckhaube, quadratisch, transparent,</b> aus Polycarbonat (420 x 420 x 175 mm)	alle Tellerspender	573 771	49,20
	<b>Abdeckhaube, quadratisch, silbergrau,</b> aus EPP (426 x 426 x 217 mm)	alle Tellerspender	573 767	64,50
	<b>Halteclip</b> für Abdeckhauben, aus Kunststoff	alle fahrbaren Tellerspender	573 814	6,50
Abb. mit Zubehör 	<b>Nachfüllsignal,</b> rot (1 Stück, nicht montiert)	alle Tellerspender	573 838	9,30
ohne Abbildung	<b>Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl,</b> ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle fahrbaren Tellerspender		-37,00 Minderpreis zur Ausführung mit Kunststoffrollen
ohne Abbildung	<b>Edelstahlrollen,</b> ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle fahrbaren Tellerspender		45,50

## Optionen/Zubehör für Tellerspender INMOTION

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Abdeckhaube, rund 	<b>Abdeckhaube</b> rund, transparent, aus Polycarbonat	SE 21-26, SHE 21-26, SHV 21-26, RE 21-26, RHE 21-26, SEK 21-26	315 x 315 x 125 mm	146 581	43,70
		SE 26-31, SHE 26-31, SHV 26-31, RE 26-31, RHE 26-31, SEK 26-31	365 x 365 x 125 mm	146 582	49,20

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO Bühnenspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Pulverbeschichtete Innenverkleidung
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)
- Max. Zuladung: 200 kg



### Bühnenspender, unbeheizt

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)/ Plattform L x B (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>CE 58/58</b> Bühnenspender, nicht beheizbar	abhängig von der Geschirrtart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	805 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	58 kg		<b>574 891</b> (383 373)	<b>2.273,90</b>
	<b>CE 88/61</b> Bühnenspender, nicht beheizbar	abhängig von der Geschirrtart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	1115 x 730 x 911 mm 881 x 611 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	77 kg		<b>574 892</b> (383 374)	<b>2.509,00</b>

### Bühnenspender, mit Kühlschlitzen

	<b>CEK 58/58</b> Bühnenspender, mit Kühlschlitzen  zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen	abhängig von der Geschirrtart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube 680 mm ohne Abdeckhaube 540 mm	805 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	58 kg		<b>574 893</b> (383 375)	<b>2.448,90</b>
---	---	--	---	-------	--	-----------------------------	-----------------

### Bühnenspender, beheizbar (Umluft)

	<b>CHV 58/58</b> Bühnenspender, beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C  inkl. Abdeckhaube	abhängig von der Geschirrtart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	945 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm  Arbeitshöhe: 900 mm  Höhe mit Abdeck- haube: 1079 mm	85 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>574 890</b> (383 372)	<b>3.050,20</b>
---	---	--	---	-------	---------------------------------	-----------------------------	-----------------

## Spender für Warmhalte-Unterteile

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>2 SHVS 26</b> Spender für Warmhalte- Unterteile beheizbar (Umluft), verstärkte Heizleistung, inkl. Deckel aus CNS	98 Warmhalte-Unterteile ø 26 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Klappdeckel fest montiert: 664 mm Max. Zuladung: 120 kg	1168 x 548 x 1067 mm  Arbeitshöhe: ca. 970 mm	82 kg	3,0 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>574 902</b> (383 371)	<b>5.192,90</b>

## B.PRO Korbspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Max. Zuladung: 200 kg



### Korbspender, unbeheizt

Abbildung	Modell	Korbmaße/ Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
 <p>CCE 53/53 (Abb. mit Zubehör Korb)</p>	<b>CCE 53/53</b> Korbspender offene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	33 kg	<b>574 917</b> (383 253)	<b>1.475,90</b>
 <p>CCE 66/54</p>	<b>CCE 66/54</b> Korbspender offene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 650 x 530 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	810 x 712 x 900 mm	37 kg	<b>574 918</b> (383 253)	<b>1.519,70</b>
 <p>CE 53/53</p>	<b>CE 53/53</b> Korbspender geschlossene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	745 x 700 x 911 mm Arbeitshöhe: 900 mm	43 kg	<b>574 905</b> (383 378)	<b>1.585,30</b>
 <p>CE 66/54</p>	<b>CE 66/54</b> Korbspender geschlossene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 650 x 530 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	885 x 700 x 911 mm Arbeitshöhe: 900 mm	48 kg	<b>574 906</b> (383 379)	<b>1.628,90</b>

## B.PRO Korbspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Max. Zuladung: 200 kg



### Korbspender, gekühlt

Abbildung	Modell	Korbmaße/ Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>CE-UK 53/53</b> <b>Korbspender,</b> gekühlt (aktive Umluftkühlung), Käl- temittel R290, FCKW-frei, +2 °C bis +15 °C, strahlwasser- geschützt (IP X4)  Auch als Universalspender mit Führungsstäben erhältlich	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 5 Körbe à 115 mm oder 8 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	abhängig von Ausstattung		0,4 kW 220–240 V 50 Hz	<b>383 386</b>	<b>Preis auf Anfrage</b>

### Korbspender mit Kühlschlitzen

	<b>CEK 53/53</b> <b>Korbspender,</b> mit Kühlschlitzen  zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	745 x 700 x 911 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	42 kg		<b>574 907</b> <b>(383 380)</b>	<b>1.836,60</b>
---	--	--	---	-------	--	------------------------------------	-----------------

### Korbspender, beheizbar (Umluft)

	<b>CHV 53/53</b> <b>Korbspender,</b> beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C, spritz- und strahlwasser- geschützt (IP X5)  geschlossene Ausführung  inkl. Abdeckhaube	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	885 x 700 x 911 mm  Arbeitshöhe: 900 mm  Höhe mit Abdeckhaube: 1067 mm	70 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>574 903</b> <b>(383 376)</b>	<b>2.612,90</b>
	<b>CHV 66/54</b> <b>Korbspender,</b> beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C, spritz- und strahlwasser- geschützt (IP X5)  geschlossene Ausführung  inkl. Abdeckhaube	<u>Korbmaße:</u> 650 x 530 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	1025 x 700 x 911 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	75 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>574 904</b> <b>(383 377)</b>	<b>2.776,80</b>

# B.PRO Tablettspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Max. Zuladung: 200 kg

Spezielle  
Tablettspender für das  
automatische Abstapeln  
bei teil- oder vollautomatischen  
Spülmaschinen  
auf Anfrage



Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>CCE 54/38</b> Tablettspender, offene Ausführung	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Tablett, max. 530 x 370 mm <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	38,2 kg	<b>574 927</b> (383 253)	<b>1.410,40</b>
	<b>CCE-V 54/33</b> Tablettspender, offene Ausführung	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Tablett, im GN-Format 530 x 325 mm <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	38,2 kg	<b>574 928</b> (383 253)	<b>1.978,80</b>
	<b>CCE-A</b> Tablettspender, offene Ausführung  mit seitlichen Tablettführungen	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Tablett, max. 530 x 370 mm <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	40,2 kg	<b>574 929</b> (383 253)	<b>1.645,30</b>
	<b>CCE-A</b> Tablettspender, offene Ausführung  ohne seitliche Tablettführungen			38,5 kg	<b>574 930</b> (383 253)	<b>1.541,50</b>
	<b>CE 54/38</b> Tablettspender, geschlossene Ausführung	<u>Kapazität:</u> ca. 80 Tablett max. 530 x 370 mm <u>Stapelhöhe:</u> 540 mm	775 x 520 x 911 mm  Arbeitshöhe: 900 mm  Höhe mit Abdeckhaube: 1027 mm	40,0 kg	<b>574 908</b> (383 381)	<b>1.634,30</b>

SAG, SAW, STW,  
Spender, Bänder,  
Kühlstationen

# B.PRO Universalspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)
- Max. Zuladung: 200 kg



## Universalspender, unbeheizt

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)/ Plattform L x B (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>UNI 59/29</b> <b>Universalspender</b> , unbeheizt, geschlossene Ausführung, inkl. 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	774,6 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	48,5 kg		<b>574 911</b> (383 244)	<b>2.066,30</b>
	<b>UNI 58/58</b> <b>Universalspender</b> , unbeheizt, geschlossene Ausführung, inkl. 8 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	805 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	66 kg		<b>574 912</b> (383 390)	<b>2.656,70</b>

## Universalspender mit Kühlschlitzen

	<b>UNI-K 59/29</b> <b>Universalspender</b> mit Kühlschlitzen,  zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen, inkl. 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	775 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	46 kg		<b>574 913</b> (383 248)	<b>2.416,10</b>
	<b>UNI-K 58/58</b> <b>Universalspender</b> mit Kühlschlitzen,  zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen, inkl. 8 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	805 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	60 kg		<b>574 914</b> (383 392)	<b>3.017,30</b>

## Universalspender, beheizbar

	<b>UNI-H 59/29</b> <b>Universalspender</b> , beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C, geschlossene Ausführung, inkl. Abdeckhaube und 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	885 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm  Arbeitshöhe: 900 mm  Höhe mit Abdeckhaube: 1027 mm	68,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>574 909</b> (383 387)	<b>2.711,20</b>
	<b>UNI-H 58/58</b> <b>Universalspender</b> , beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C, geschlossene Ausführung, inkl. Abdeckhaube und 8 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	944 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm  Arbeitshöhe: 900 mm  Höhe mit Abdeckhaube: 1079 mm	91 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>574 910</b> (383 389)	<b>3.656,90</b>

## B.PRO Tellerspender zum Einbau

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Quadratische Tellerröhren
- Easy-Setting-System für einfache Federeinstellung



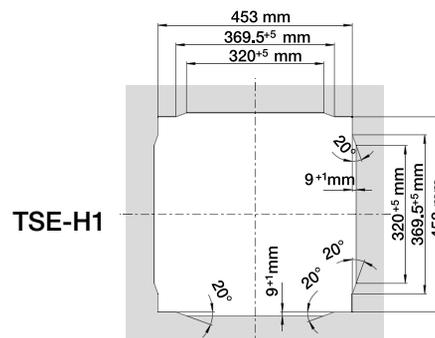
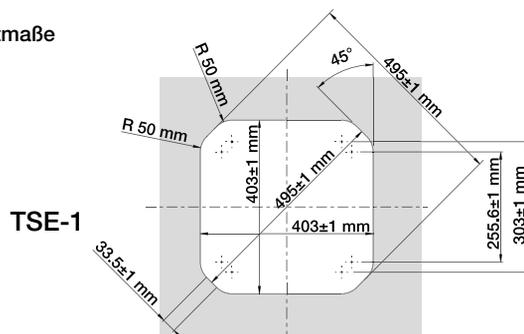
### Tellerspender zum Einbau, unbeheizt

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)/ Einbautiefe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>TSE-1 18-33 ET: 630</b> Tellerspender, unbeheizt	ca. 70 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 685 mm ohne Abdeckhaube: 670 mm  Einbautiefe: 630 mm	425 x 425 x 760 mm	13 kg		<b>573 780</b> (374 296)	<b>569,60</b>
	<b>TSE-1 18-33 ET: 750</b> Tellerspender, unbeheizt	ca. 80 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm  Einbautiefe: 750 mm	425 x 425 x 875 mm	14 kg		<b>573 781</b> (374 297)	<b>569,60</b>

### Tellerspender zum Einbau, beheizbar

	<b>TSE-H1 18-33 ET: 684</b> Tellerspender, statisch beheizbar, Schutzart: IP X4, inkl. Abdeckhaube aus Polycarbonat, Temperatur regelbar von +30 °C bis +85 °C	ca. 70 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 685 mm ohne Abdeckhaube: 670 mm  Einbautiefe: 684 mm	480 x 480 x 810 mm  Höhe mit Abdeckhaube: 860 mm	29 kg	0,825 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>573 782</b> (374 298)	<b>1.055,00</b>
	<b>TSE-H1 18-33 ET: 800</b> Tellerspender, statisch beheizbar, Schutzart: IP X4 inkl. Abdeckhaube aus Polycarbonat, Temperatur regelbar von +30 °C bis +85 °C	ca. 80 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm  Einbautiefe: 800 mm	480 x 480 x 930 mm  Höhe mit Abdeckhaube: 980 mm	31 kg	0,825 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>573 783</b> (374 299)	<b>1.055,00</b>

#### Ausschnittmaße



## B.PRO Korbspender zum Einbau

- Aus rostfreiem Edelstahl



### Korbspender zum Einbau, unbeheizt

Abbildung	Modell	Korbmaße/ Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>CEB 50/50</b> <b>Korbspender,</b> zum <b>Einbau von unten,</b> unbeheizt,  offene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	600 x 545 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	19 kg		<b>590 025</b> (294 079)	<b>1.169,80</b>
						Flansch für <b>Einbau von oben</b>	<b>590 103</b>

### Korbspender zum Einbau, beheizbar

	<b>CEBH 50/50</b> <b>Korbspender,</b> zum Einbau, beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C  geschlossene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> ohne Abdeckhaube: 540 mm	700 x 691 x 785 mm	64,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 206</b> (362 960)	<b>3.137,70</b>
--	--	---	--------------------	---------	---------------------------------	-----------------------------	-----------------

## Universalspender zum Einbau

- Aus rostfreiem Edelstahl



Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>UNI-B 59/29</b> <b>Universalspender</b> zum <b>Einbau von unten,</b> unbeheizt, inkl. 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrrart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	613 x 375 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	32 kg	<b>572 470</b> (364 826)	<b>1.760,20</b>
					Flansch für <b>Einbau von oben</b>	<b>572 472</b>

# B.PRO Tablettspender zum Einbau

- Aus rostfreiem Edelstahl



Abbildung	Modell	Kapazität/ Plattform L x B (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>CEB 47/36 Tablettspender</b>  <b>Einbau von unten</b>	ca. 100 Tablette 470 x 360 mm  Ausschnittmaße: 500 x 390 mm	569 x 391 x min. 765 – max. 878 mm (höhenverstellbar)	16,5 kg	<b>590 023</b> (294 077)	<b>945,70</b>
	<b>CEB 47/36 Tablettspender</b> (inkl. umlaufendem Flansch)  <b>Einbau von oben</b>	ca. 100 Tablette 470 x 360 mm  Ausschnittmaße: 585 x 400 mm	621 x 456 x min. 765 – max. 878 mm (höhenverstellbar)	19 kg	<b>564 021</b> (294 077)	<b>1.169,90</b>
	<b>CEB 53/37 Tablettspender</b>  <b>Einbau von unten</b>	ca. 100 Tablette 530 x 370 mm  Ausschnittmaße: 550 x 390 mm	619 x 391 x min. 758 – max. 858 mm (höhenverstellbar)	17 kg	<b>590 024</b> (294 078)	<b>945,70</b>
	<b>CEB 53/37 Tablettspender</b> (inkl. umlaufendem Flansch)  <b>Einbau von oben</b>	ca. 100 Tablette 530 x 370 mm  Ausschnittmaße: 635 x 400 mm	671 x 456 x min. 758 – max. 858 mm (höhenverstellbar)	19,5 kg	<b>564 022</b> (294 078)	<b>1.169,90</b>

SAG, SAW, STW,  
Spender, Bänder,  
Kühlstationen

# Zubehör für Spender

## Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Führungsstäbe</b> aus Kunststoff (1 St.)	UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B, CE-UK 53/53	<b>379 653</b>	<b>14,50</b>

## Körbe

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Korb aus Stahldraht</b> kunststoffbeschichtet, Maschenweite: 35 x 25 mm Maschendraht: ø 2,5 mm Rahmendraht: ø 6 mm Farbe: grau	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50	500 x 500 x 75 mm	<b>144 801</b>	<b>61,20</b>
			500 x 500 x 115 mm	<b>144 802</b>	<b>64,50</b>
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm	<b>952 032</b>	<b>69,90</b>
			650 x 530 x 115 mm	<b>952 033</b>	<b>69,90</b>
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm	<b>296 284</b>	<b>76,60</b>
			525 x 525 x 115 mm	<b>296 285</b>	<b>83,10</b>
	<b>Korb aus Edelstahl</b> elektrolytisch gegläntzt, Maschenweite: 35 x 25 mm Maschendraht: ø 2,5 mm Rahmendraht: ø 6 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50	500 x 500 x 75 mm	<b>144 803</b>	<b>84,20</b>
			500 x 500 x 115 mm	<b>144 804</b>	<b>88,60</b>
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm	<b>952 030</b>	<b>97,20</b>
			650 x 530 x 115 mm	<b>952 031</b>	<b>102,60</b>
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm	<b>296 286</b>	<b>87,40</b>
			525 x 525 x 115 mm	<b>296 287</b>	<b>91,90</b>

# Zubehör für Spender

## Deckel

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Durchmesser/ Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Abdeckhaube</b> eckig, transparent, aus Polycarbonat	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29, UNI-B 59/29	642 x 342 x 125 mm	<b>146 904</b>	<b>123,60</b>
		CHV 66/54, CE 66/54	710 x 590 x 165 mm	<b>296 815</b>	<b>166,20</b>
		CHV 58/58, UNI 58/58, UNI-H 58/58, UNI-K 58/58, CE 58/58, UNI-B 58/58	625 x 625 x 175 mm	<b>296 814</b>	<b>158,60</b>
		CHV 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CE-UK 53/53, CE 53/53	570 x 570 x 165 mm	<b>296 813</b>	<b>147,60</b>
	<b>Abdeckhaube 88/61</b> aus EPP	CE 88/61	983 x 710 x 178 mm	<b>367 558</b>	<b>294,10</b>
	<b>Umlaufender Stoßschutz</b>	alle fahrbaren Spender, nicht für CE-UK 53/53			<b>213,20</b>

# Zubehör für Spender

## Besteckaufsatz

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	 Preis in € ohne MwSt.
	<b>Besteckaufsatz</b> ohne Serviettenspender	CCE 53/53, CCE 54/38 ca. 260 Besteckteile	525 x 455 x 365 mm	<b>490,90</b>
	<b>Besteckaufsatz</b> mit Serviettenspender	CCE 53/53, CCE 54/38 ca. 260 Besteckteile	525 x 455 x 365 mm	<b>895,40</b>

## Rollen für fahrbare Spender

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modell	 Mehrpreis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Antistatische Rollen</b>	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8, aus Kunststoff, ø 125 mm	CE-UK 53/53	<b>100,40</b>
ohne Abbildung	<b>Edelstahlrollen</b>	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	alle fahrbaren Spender	<b>45,50</b>
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm	CE-UK 53/53	<b>45,50</b>
		4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 160 mm	CE-UK 53/53	<b>246,30</b>
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	CE-UK 53/53	<b>246,30</b>
ohne Abbildung	<b>Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl</b>	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	alle fahrbaren Spender außer CE-UK 53/53	<b>-37,00</b> Minderpreis zur Ausführung mit Kunststoffrollen
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	CE-UK 53/53	<b>54,40</b>
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 200 mm	CE-UK 53/53	<b>140,60</b>

## B.PRO Bänder

- Material Edelstahl
- Ein-/Ausschalter, Sensor-Endschalter am Bandende, Not-Aus-Taster am Bandanfang und Bandende
- Hauptschalter am Schaltschrank
- Geschwindigkeit von 2,5–12 m/min einstellbar
- Schmutzabstreifer mit entleerbarem Sammelbehälter (nur GSPV)
- Wartungsfreier Trommelmotor
- Maße (B x H): 500 x 900 mm



### Rundriemenband RSPV

Abbildung	Bezeichnung	Modell	Anzahl Bandteile	Länge (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Rundriemenband feststehend</b>  einteilig bis max. 3500 mm, auf Wunsch bis 6000 mm	RSPV 3,0	1	3000 mm	383 735	10.983,80
		RSPV 3,5	1	3500 mm		11.132,50
		RSPV 4,0	2	4000 mm		11.354,40
		RSPV 4,5	2	4500 mm		11.989,60
		RSPV 5,0	2	5000 mm		12.190,80
		RSPV 5,5	2	5500 mm		12.344,90
		RSPV 6,0	2	6000 mm		12.613,80
		RSPV 6,5	3	6500 mm		13.162,60
		RSPV 7,0	3	7000 mm		13.426,00
		RSPV 7,5	3	7500 mm		13.688,50
		RSPV 8,0	3	8000 mm		13.951,90
		RSPV 8,5	3	8500 mm		14.638,50
		RSPV 9,0	3	9000 mm		14.901,00
		RSPV 9,5*	4	9500 mm		18.450,70
*Hinweis: nur möglich mit weiterem Antrieb (bereits im Preis enthalten)						
weitere Längen auf Anfrage						

### Gurtband GSPV

Abbildung	Bezeichnung	Modell	Anzahl Bandteile	Länge (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Gurtband feststehend</b>  einteilig bis max. 3500 mm, auf Wunsch bis 6000 mm	GSPV 3,0	1	3000 mm	383 736	11.818,00
		GSPV 3,5	1	3500 mm		11.941,60
		GSPV 4,0	1	4000 mm		12.136,10
		GSPV 4,5	1	4500 mm		12.953,80
		GSPV 5,0	1	5000 mm		13.082,80
		GSPV 5,5	1	5500 mm		13.246,90
		GSPV 6,0	1	6000 mm		13.584,60
		GSPV 6,5	3	6500 mm		13.836,00
		GSPV 7,0	3	7000 mm		14.022,00
		GSPV 7,5	3	7500 mm		14.602,50
		GSPV 8,0	3	8000 mm		14.813,40
		GSPV 8,5	3	8500 mm		15.081,20
		GSPV 9,0	3	9000 mm		15.280,30
		GSPV 9,5	4	9500 mm		15.421,20
GSPV 10,0	4	10000 mm	15.682,50			
weitere Längen auf Anfrage						

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO Bänder

- Temperaturbereich von +7 °C bis +15 °C
- Anschluss an eine bauseitige zentrale Kühlung
- Maße (B x H): 630 x 900 mm



### Umluftgekühltes Speisenverteilstband RSPV-UK

Abbildung	Bezeichnung	Modell	Länge (mm)	Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Umluftgekühltes Speisenverteilstband, feststehend</b>	RSPV-UK 3,0	3000 mm	400 V 3N PE	383 737	auf Anfrage
		RSPV-UK 4,0	4000 mm			
		RSPV-UK 5,0	5000 mm			
		RSPV-UK 6,0	6000 mm			
		RSPV-UK 7,0	7000 mm			
		RSPV-UK 8,0	8000 mm			
		RSPV-UK 9,0	9000 mm			
		RSPV-UK 10	10000 mm			
		RSPV-UK 11	11000 mm			
		RSPV-UK 12	12000 mm			
			weitere Längen auf Anfrage			

## Zubehör für Bänder

### Zubehör/Optionen für RSPV, RSPV-UK und GSPV

Bezeichnung	Ausführung	für Modell	Mehrpreis in € ohne MwSt.
<b>Förderband fahrbar</b> (Nicht möglich bei RSPV-UK, RSPV fahrbar bis 10 m)	4 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt, <b>ø 125 mm</b> , bis Bandlänge 3500 mm		711,30
	6 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt, <b>ø 125 mm</b> , Bandlänge von 3600 bis max. 6000 mm		891,10
	4 Lenkrollen mit Feststeller, Edelstahl, <b>ø 125 mm</b> , bis Bandlänge 3500 mm		827,50
	6 Lenkrollen mit Feststeller, Edelstahl, <b>ø 125 mm</b> , Bandlänge von 3600 bis max. 6000 mm		1.064,40
	4 Lenkrollen mit Feststeller, Kunststoff (rostfrei gemäß DIN 18867-8), <b>ø 125 mm</b> , bis Bandlänge 3500 mm		746,10
	6 Lenkrollen mit Feststeller, Kunststoff (rostfrei gemäß DIN 18867-8), <b>ø 125 mm</b> , Bandlänge von 3600 bis max. 6000 mm		983,00

# Zubehör für Bänder

## Zubehör/Optionen für RSPV, RSPV-UK und GSPV

Bezeichnung	Ausführung	für Modell	Mehrpreis in € ohne MwSt.	
Schukosteckdose 230 V	einzel, inkl. Halter (Konsole), max. 12 Stück		je Stück	175,50
	paarweise, gegenüberliegend, inkl. Halter (Konsole), max. 6 Paar		je Paar	301,10
CEE-Steckdose 230 V	einzel, inkl. Halter (Konsole), max. 12 Stück		je Stück	186,50
	paarweise, gegenüberliegend, inkl. Halter (Konsole), max. 6 Paar		je Paar	332,40
CEE-Steckdose 400 V	einzel, inkl. Halter (Konsole), max. 4 Stück		je Stück	284,20
	paarweise, gegenüberliegend, inkl. Halter (Konsole), max. 2 Paar		je Paar	510,00
Kabelkanal	Kabelkanal, beidseitig, Kunststoff		je lfd. m	78,20
Ein-/Aus-Taster	1 zusätzlicher Ein-/Aus-Taster (am Bandanfang)	RSPV/GSPV		399,70
	2 zusätzliche Ein-/Aus-Taster	RSPV-UK		453,10
	3 zusätzliche Ein-/Aus-Taster			799,40
	4 zusätzliche Ein-/Aus-Taster			1.199,10
	4 zusätzliche Ein-/Aus-Taster			1.598,80
Fußschalter	Fußschalter mit Trenntrafo (am Bandende / Schaltschrank)			556,40
Stoßschutzprofil	Stoßschutzprofil beidseitig		je lfd. m	68,30
Schwenktisch für Patientenkarten	Schwenktisch für Patientenkarten, Abmessung 350 x 325 mm, angebracht rechts* oder links* am Bandanfang oder Bandende * (gesehen aus Bandlaufrichtung in der Draufsicht) max. Belastung: 5 kg		je Stück	482,60
Klapptisch	Klapptisch, Abmessung 600 x 400 mm, angebracht rechts* oder links* am Bandanfang oder Bandende * (gesehen aus Bandlaufrichtung in der Draufsicht)			423,70

## B.PRO Kühlstation

- Aktive Umluftkühlung
- Die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen
- Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)
- Zu installierende Kälteleistung: 2,4 kW (bei  $t_0 = -10$  °C)

### Kühlstation KS-UK RWR 3-A

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Kühlstation KS-UK RWR 3-A</b> für Regalwagen RWR 3 KS und RWR 3-A KS, zum Kalthalten der zur Portionierung am Band bereitgestellten Speisen im Regalwagen, Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage bedienseitig sind 2 doppelwandige, isolierte, im Verhältnis 2:1 geteilte Türen angebracht	ca. 1290 x 1110 x 1375 mm  ca. 210 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,2 kW	<b>372 599</b>	<b>auf Anfrage</b>

### Zubehör Regalwagen für Kühlstation KS-UK RWR 3-A

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagen- paare/ -abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	RWR 3 KS	<b>Regalwagen</b> zur Bereitstellung der Speisen für die Portionierung am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, indirekte Kühlung durch die Kühlstation, mit durchgehender Bodenplatte, aus rostfreiem Edel- stahl, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	24 Paar 82 mm	24 x GN 1/1 oder 48 x GN 1/2	ca. 1180 x 625 x 900 mm  ca. 30 kg	Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	<b>573 384</b>	<b>auf Anfrage</b>
						Stahl, verzinkt	<b>573 385</b>	
	RWR 3-A KS		27 Paar 82 mm	27 x GN 1/1 oder 54 x GN 1/2	ca. 1180 x 823 x 1200 mm  ca. 38 kg	Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	<b>573 386</b>	
						Stahl, verzinkt	<b>573 387</b>	

# B.PRO Kühlstation

- Aktive Umluftkühlung
- Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)
- **Optional:** doppelwandige, isolierte Tür zur Nutzung der Kühlstation ähnlich eines Einfahrkühlschranks



## Kühlstation

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>KS-UK RWR-VP 163 (Abb. mit Zubehör)</p>	<p><b>Kühlstation KS-UK RWR-VP 163</b> für Regalwagen RWR-VP 163 KS, zum Kalthalten der im Regalwagen bereitgestellten, vorphorionierten Speisen am Band, die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen, Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage, zu installierende Kälteleistung: 2,8 kW (bei <math>t_0 = -10\text{ °C}</math>)</p>	<p>ca. 780 x 1185 x 1940 mm  ca. 255 kg</p>	<p>220–240 V AC 50 Hz 0,2 kW</p>	<p><b>372 514</b></p>	<p><b>auf Anfrage</b></p>

## Zubehör Regalwagen RWR-VP 163 KS für Kühlstation KS-UK RWR-VP 163

Abbildung	Modell	Auflagen- paare/ -abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>RWR-VP 163 KS</p>	<p><b>Regalwagen RWR-VP 163 KS</b> zur Bereitstellung von vorportionierten Speisen auf Tablett am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, indirekte Kühlung durch die Kühlstation, mit durchgehender Bodenplatte, aus rostfreiem Edelstahl, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller</p>	<p>12 Paar 115 mm</p>	<p>24 x GN- oder EN- Tabletts</p>	<p>ca. 671 x 832 x 1675 mm  ca. 20 kg</p>	<p><b>Kunststoff,</b> rostfrei gem. DIN 18867-8</p>	<p><b>573 388</b></p>	<p><b>auf Anfrage</b></p>
					<p><b>Stahl, verzinkt</b></p>	<p><b>573 389</b></p>	

# Zentralkühlstation für Spender

- Anfahrstation für Universalspender UNI 60/60 ZKS und UNI 88/60 ZKS
- Zum Herunterkühlen und Kalthalten von Geschirrtellen bzw. zum Kalthalten von vorportionierten Speisen im Universalspender ZKS
- Aktive Umluftkühlung
- Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)
- **Optional:** Wandhängende Ausführung



## Kühlstation

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>ZKS-UK 1</p>	<p><b>Zentralkühlstation ZKS-UK 1</b> für 1 Universalspender ZKS, die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen, Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage zu installierende Kälteleistung: 0,6 kW (bei <math>t_0 = -10\text{ °C}</math>)</p>	<p>ca. 890 x 600 x 930 mm  ca. 50 kg</p>	<p>220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW</p>	<b>372 138</b>	<b>auf Anfrage</b>
 <p>ZKS-UK 2</p>	<p><b>Zentralkühlstation ZKS-UK 2</b> für 2 Universalspender ZKS, die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen, Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage zu installierende Kälteleistung: 1,2 kW (bei <math>t_0 = -10\text{ °C}</math>)</p>	<p>ca. 1690 x 600 x 930 mm  ca. 95 kg</p>	<p>220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW</p>	<b>372 135</b>	
 <p>ZKS-UK 3</p>	<p><b>Zentralkühlstation ZKS-UK 3</b> für 3 Universalspender ZKS, die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen, Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage zu installierende Kälteleistung: 1,8 kW (bei <math>t_0 = -10\text{ °C}</math>)</p>	<p>ca. 2490 x 600 x 930 mm  ca. 145 kg</p>	<p>220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW</p>	<b>371 451</b>	

# Universalspender für Zentralkühlstationen

- Zum Kalthalten und Bereitstellen von Geschirrtteilen bzw. vorportionierten Speisen für die Portionierung am Band
- Der Universalspender wird an die Zentralkühlstation angedockt
- Indirekte Kühlung der Geschirrtteile bzw. der vorportionierten Speisen durch die Zentralkühlstation
- Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft durch spezielles Luftführungssystem
- Mit Spenderabdeckung aus Kunststoff zur Vermeidung von Kälteverlusten
- Doppelwandig, isoliert mit thermischer Trennung zur Vermeidung von Kälteverlusten und Kondenswasserbildung
- Kapazität: abhängig vom Stapelgut, Stapelhöhe: 495 mm



## Universalspender UNI ZKS

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Universalspender UNI 60/60 ZKS</b> Stapelplattform: 597 x 597 mm  4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	ca. 929 x 751 x 911 mm (Höhe mit Deckel: 995 mm)  ca. 100 kg	<b>383 384</b>	<b>auf Anfrage</b>

## Zubehör/Optionen für UNI ZKS

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Kunststoff-Führungsstäbe		<b>379 652</b>	<b>auf Anfrage</b>
	Korb aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet	500 x 500 x 75 mm	<b>144 801</b>	
		500 x 500 x 115 mm	<b>144 802</b>	
		525 x 525 x 75 mm	<b>296 284</b>	
		525 x 525 x 115 mm	<b>296 285</b>	
	Korb aus Edelstahl	500 x 500 x 75 mm	<b>144 803</b>	
		500 x 500 x 115 mm	<b>144 804</b>	
		525 x 525 x 75 mm	<b>296 286</b>	
		525 x 525 x 115 mm	<b>296 287</b>	

## Rollen für UNI ZKS

Abbildung	Bezeichnung	Durchmesser (mm)	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Edelstahlrollen,</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller,	ø 125 mm	<b>auf Anfrage</b>
	<b>Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl,</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller,	ø 125 mm	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

# TABLETT- TRANSPORTWAGEN

## Die B.PRO Tablett-Transportwagen: Starke Unterstützung für Ihr Team.

Die B.PRO Tablett-Transportwagen (TTW) packen ordentlich mit an: Die fugenlos tiefgezogenen Auf-lagesicken helfen Ihnen beim zügigen Ein- und Ausräumen der Tablett. Die vier extra langen Schiebegriffe bieten für jeden im Team eine ergonomi-

sche Griffhöhe – für leichteres Schieben, Ziehen, Manövrieren, unabhängig von der Körpergröße und sogar bei geöffneten Türen. Die hochwertige Konstruktion sorgt für beste Hygiene bei minimalem Reinigungsaufwand und spart Ihnen so wertvolle Zeit.

**Qualität, die sich sehen lassen kann:  
B.PRO Tablett-Transportwagen  
– für sichere und hygienische  
Speisenverteilung im Tablettsystem.**



Souveräner Auftritt in ausgezeichnetem Design:  
strapazierfähig, hochwertig und formvollendet.

Vier ergonomische Schiebegriffe mit groß-  
zügigem Griffdurchmesser erleichtern den  
Transport – egal, in welche Richtung es  
gehen soll.

Der extrabreite, umlaufende Stoßschutz  
bietet Schutz für Wagen und Mobiliar  
und für die Hände beim Schieben durch  
schmale Gänge und Türen.

## B.PRO Tablett-Transportwagen

Tablett-Transportwagen, einwandig	91
Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	94
Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mit Eutektischen Platten, doppelwandig, isoliert	97
Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung H1	100
Zubehör für Tablett-Transportwagen	101

### B.PRO Tablett-Transportwagen zur passiven Kühlung.

Bei B.PRO werden die Kühlelemente direkt in den Türen platziert – einfach die Kühlelemente (Eutektische Platten) in die Halterungen an den Türinnenseiten einschieben, fertig!

Durch dieses Konstruktionsprinzip ist der Innenraum komplett mit geschlossenen Sickenwänden ausgestattet. Bei Bestückung und Entnahme der Tablettts können Sie jedes Schrankfach einzeln öffnen.

Für Sie bedeutet das: Kein unerwünschter Luftaustausch zwischen den Fächern, besserer Temperaturerhalt, schnelle Zugänglichkeit der Kühlelemente, leichtere Reinigung und bessere Hygiene – weil B.PRO einfach weiterdenkt.



## Überzeugend von außen und von innen: Qualität der Marke B.PRO.



### Hochwertige Materialien

B.PRO Tablett-Transportwagen werden aus hochwertigem Edelstahl (Werkstoff 1.403) gefertigt. Die mikrolierte Oberfläche ist extrem resistent gegen Verschmutzungen und Keime.



### Getrennte Fächer

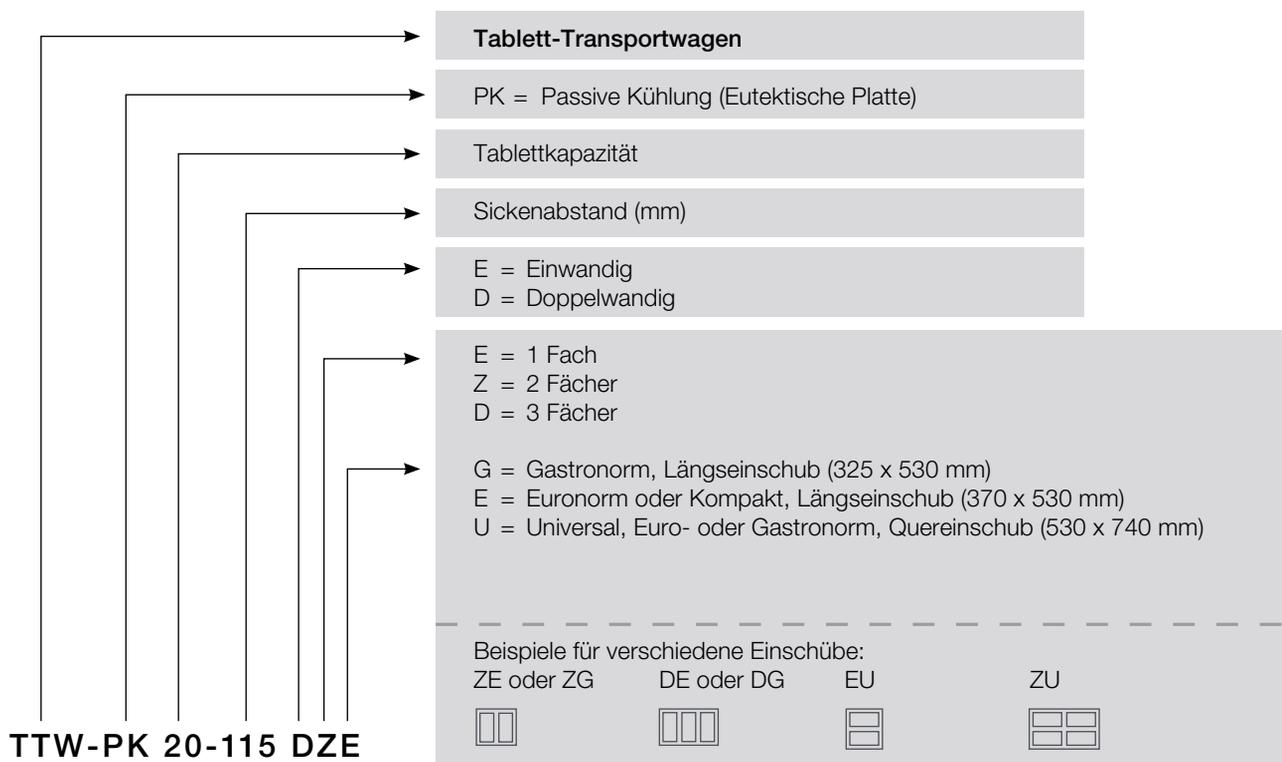
Alle Türen können unabhängig voneinander geöffnet werden, auch bei den 3-türigen Modellen. Das erleichtert die Entnahme der Tablettts und hilft, die Temperaturen im Innenraum möglichst lange konstant zu halten.



### Tiefgezogene Auflagesicken

Unsere tiefgezogenen Sickenwände mit integrierter Kippsicherung bestehen aus einem Stück – ohne Schmutzfugen, ohne scharfe Ecken und Kanten. Das erleichtert Ihnen die Reinigung, minimiert die Verletzungsgefahr und schützt die Tablettts.

### Erklärung der Kurzbezeichnungen der B.PRO Tablett-Transportwagen.



## B.PRO Tablett-Transportwagen, einwandig

- Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



### Für Euronorm-Tabletts

Abbildung	Modell	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>TTW 16-115 EZE</b> Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1406 mm	93 kg	<b>573 720</b> (374 092)	<b>4.072,30</b>
	<b>TTW 20-115 EZE</b> Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1636 mm	103 kg	<b>573 723</b> (374 093)	<b>4.280,00</b>
	<b>TTW 24-115 EDE</b> Tablett-Transportwagen, einwandig	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume  24 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1406 mm	127 kg	<b>573 726</b> (374 094)	<b>4.804,80</b>
	<b>TTW 30-115 EDE</b> Tablett-Transportwagen, einwandig	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume  30 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1636 mm	141 kg	<b>573 729</b> (374 095)	<b>5.127,30</b>

## B.PRO Tablett-Transportwagen, einwandig

- Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



### Für Gastronorm-Tabletts

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>TTW 16-115 EZG</b> Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  16 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1406 mm	89 kg	<b>573 732</b> (374 096)	<b>4.055,90</b>
	<b>TTW 20-115 EZG</b> Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  20 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1636 mm	98 kg	<b>573 735</b> (374 097)	<b>4.252,70</b>
	<b>TTW 24-115 EDG</b> Tablett-Transportwagen, einwandig	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume  24 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1406 mm	119 kg	<b>573 738</b> (374 098)	<b>4.700,90</b>
	<b>TTW 30-115 EDG</b> Tablett-Transportwagen, einwandig	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume  30 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1636 mm	134 kg	<b>573 741</b> (374 099)	<b>5.012,50</b>

## B.PRO Tablett-Transportwagen, einwandig

- Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt



### Für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>TTW 16-115 EEU</b> Tablett-Transportwagen, einwandig	1 Flügeltür/ 1 Schrankraum  16 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	870 x 956 x 1406 mm	71 kg	<b>573 744</b> (374 100)	<b>3.061,10</b>
	<b>TTW 20-115 EEU</b> Tablett-Transportwagen, einwandig	1 Flügeltür/ 1 Schrankraum  20 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	870 x 956 x 1636 mm	79 kg	<b>573 746</b> (374 101)	<b>3.192,30</b>
	<b>TTW 32-115 EEU</b> Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  32 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1406 mm	109 kg	<b>573 748</b> (374 102)	<b>4.394,80</b>
	<b>TTW 40-115 EEU</b> Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  40 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1636 mm	129 kg	<b>573 750</b> (374 103)	<b>4.651,80</b>

## B.PRO Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert

- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



### Für Euronorm-Tabletts

Abbildung	Modell	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>TTW 16-115 DZE</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1406 mm	111 kg	<b>573 721</b> (374 092)	<b>4.651,80</b>
	<b>TTW 20-115 DZE</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1636 mm	124 kg	<b>573 724</b> (374 093)	<b>4.892,20</b>
	<b>TTW 24-115 DDE</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume  24 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1406 mm	151 kg	<b>573 727</b> (374 094)	<b>5.493,70</b>
	<b>TTW 30-115 DDE</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume  30 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1636 mm	166 kg	<b>573 730</b> (374 095)	<b>5.832,30</b>

## B.PRO Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert

- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



### Für Gastronorm-Tabletts

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>TTW 16-115 DZG</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  16 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1406 mm	106 kg	<b>573 733</b> (374 096)	<b>4.613,50</b>
	<b>TTW 20-115 DZG</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  20 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1636 mm	118 kg	<b>573 736</b> (374 097)	<b>4.815,70</b>
	<b>TTW 24-115 DDG</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume  24 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1406 mm	143 kg	<b>573 739</b> (374 098)	<b>5.329,50</b>
	<b>TTW 30-115 DDG</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume  30 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1636 mm	159 kg	<b>573 742</b> (374 099)	<b>5.673,90</b>

## B.PRO Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert

- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt



### Für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>TTW 16-115 DEU</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	1 Flügeltür/ 1 Schrankraum  16 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	870 x 956 x 1406 mm	92 kg	<b>573 745</b> (374 100)	<b>3.662,40</b>
	<b>TTW 20-115 DEU</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	1 Flügeltür/ 1 Schrankraum  20 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	870 x 956 x 1636 mm	102 kg	<b>573 747</b> (374 101)	<b>3.804,50</b>
	<b>TTW 32-115 DZU</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  32 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1406 mm	138 kg	<b>573 749</b> (374 102)	<b>5.061,80</b>
	<b>TTW 40-115 DZU</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  40 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1636 mm	158 kg	<b>573 751</b> (374 103)	<b>5.345,90</b>

## B.PRO Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert



- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Aufnahmen an den Türinnenseiten zum Einhängen von Eutektischen Platten (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt

### Für Euronorm-Tabletts

Abbildung	Modell	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>TTW-PK 16-115 DZE</b> Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 2 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1406 mm	119 kg	<b>573 722</b> (374 092)	<b>5.652,10</b>
	<b>TTW-PK 20-115 DZE</b> Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 4 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1636 mm	133 kg	<b>573 725</b> (374 093)	<b>5.958,10</b>
	<b>TTW-PK 24-115 DDE</b> Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 3 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume  24 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1406 mm	164 kg	<b>573 728</b> (374 094)	<b>6.991,30</b>
	<b>TTW-PK 30-115 DDE</b> Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 6 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume  30 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1636 mm	179 kg	<b>573 731</b> (374 095)	<b>7.445,00</b>

## B.PRO Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert

- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Aufnahmen an den Türinnenseiten zum Einhängen von Eutektischen Platten (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



### Für Gastronorm-Tabletts

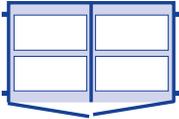
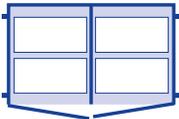
Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sickenabstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>TTW-PK 16-115 DZG</b> Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 2 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  16 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1406 mm	113 kg	<b>573 734</b> (374 096)	<b>5.613,80</b>
	<b>TTW-PK 20-115 DZG</b> Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 4 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  20 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1636 mm	125 kg	<b>573 737</b> (374 097)	<b>6.242,40</b>
	<b>TTW-PK 24-115 DDG</b> Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 3 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume  24 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1406 mm	153 kg	<b>573 740</b> (374 098)	<b>6.832,80</b>
	<b>TTW-PK 30-115 DDG</b> Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 6 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume  30 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1636 mm	171 kg	<b>573 743</b> (374 099)	<b>7.286,40</b>

## B.PRO Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels Eutektischer Platten doppelwandig, isoliert

- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Ausführung mit Mittelwand für den Einschub von Eutektischen Platten (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



### Für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>TTW-PK 32-115 DZU</b> Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 2 Eutektischer Platten doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  32 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1406 mm	165 kg	<b>574 894</b> (376 416)	<b>6.985,70</b>
							
	<b>TTW-PK 40-115 DZU</b> Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 3 Eutektischer Platten doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  40 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1636 mm	180 kg	<b>574 895</b> (376 417)	<b>7.488,70</b>
							

## B.PRO Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung H1

- Doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung H1
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



### Hygieneausführung H1

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sickenabstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>TTW 16-115 DZE H1</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, Innenraum in Hygieneausführung H1	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  16 Euronorm-Tablets, Längseinschub	115 mm	1099 x 727 x 1314 mm	128 kg	<b>574 896</b> (376 413)	<b>6.155,00</b>
	<b>TTW 20-115 DZE H1</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, Innenraum in Hygieneausführung H1	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  20 Euronorm-Tablets, Längseinschub	115 mm	1099 x 727 x 1544 mm	141 kg	<b>574 898</b> (376 414)	<b>6.395,50</b>
	<b>TTW 40-115 DZU H1</b> Tablett-Transportwagen, doppelwandig, Innenraum in Hygieneausführung H1	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume  40 Euronorm- oder Gastronorm-Tablets, Quereinschub	115 mm	1375 x 902 x 1544 mm	180 kg	<b>574 900</b> (376 415)	<b>7.423,10</b>

# Zubehör für Tablett-Transportwagen

## Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Eutektische Platte</b> (-12 °C), aus Kunststoff, gastronormgerecht	alle TTW-PK	573 332	113,20
	<b>Eutektische Platte</b> (-3 °C), aus Kunststoff, gastronormgerecht	alle TTW-PK	568 136	110,50
ohne Abbildung	<b>Sickenabstand 105 mm mit Kippsicherung</b> , nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich	alle TTW (nicht möglich bei TTW-PK, TTW H1)		ohne Mehrpreis
	<b>Sickenabstand 115 mm ohne Kippsicherung, für Kompakt-Tabletts</b> , nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich	TTW für EN-Tabletts (nicht möglich bei TTW H1); TTW für EN- und GN-Tabletts (nicht möglich bei TTW-PK U)		ohne Mehrpreis
	<b>Zugdeichsel und Kupplung aus Edelstahl</b> , an der Stirnseite arretier- bar. Bei Bestellung bitte angeben, ob Zugdeichsel links oder rechts (nur bei Rollenanzordnung A möglich)	alle TTW		auf Anfrage
ohne Abbildung	<b>Antistatikband</b>	alle TTW		49,20
	<b>Umlaufende, gefräste Stoßschutzleiste aus PE</b> (nicht möglich bei TTW H1)	TTW für 16/20 EN-Tabletts; TTW für 16/20 GN-Tabletts		173,90
		TTW für 24/30 EN-Tabletts; TTW für 24/30 GN-Tabletts		200,10
		TTW für 16/20 EN- und GN-Tabletts		213,20
		TTW für 32/40 EN- und GN-Tabletts		239,40
	<b>Zusätzlicher, gefräster Stoßschutz am Dach</b> (nicht möglich bei TTW H1)	alle TTW		578,30
	<b>Umlaufende Galerie</b> aus Edelstahl, 50 mm hoch, auf Gehnung verschweißt	TTW 16/20		215,40
		TTW 24/30/32/40		256,90
	<b>Transportverschluss</b>	alle TTW		auf Anfrage

## Rollen

Rollenanzordnung A 	<b>Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, ø 160 mm</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW		ohne Mehrpreis
	<b>Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, ø 200 mm</b> 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle TTW		74,00
	<b>Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, ø 200 mm</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW		74,00
	<b>Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 160 mm</b> , wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW		359,40
	<b>Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 200 mm</b> , wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW		453,50
Rollenanzordnung D 	<b>Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 160 mm</b> , <b>Rollenanzordnung D:</b> 4 Lenkrollen in den Außenecken des Wagens, davon 2 mit Zentral-Feststeller, 2 Bockrollen mittig längsseitig	TTW für EN-Tabletts; TTW für GN-Tabletts; TTW für 32/40 EN- und GN-Tabletts		1.059,10
	<b>Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 200 mm</b> , <b>Rollenanzordnung D:</b> 4 Lenkrollen in den Außenecken des Wagens, davon 2 mit Zentral-Feststeller, 2 Bockrollen mittig längsseitig	TTW für EN-Tabletts; TTW für GN-Tabletts; TTW für 32/40 EN- und GN-Tabletts		1.546,90

# SERVIERWAGEN

Robuste Helfer im Alltag.



SW 6 x 4-2



SW 6 x 4-3



ARW 9 x 6-3



#### Mehr Stabilität

Beste Verarbeitung! Durchgehende Schweißnähte verbinden die Rohrrahmen mit den Borden und erhöhen so die Stabilität.



#### Eingerollte Kanten

Die eingerollten Kanten machen das Bord stabil und sorgen für eine sehr hohe Tragkraft. Zudem schützen sie das Personal vor Verletzungen.



#### Stoßschutz serienmäßig

Alle Servier- und Abräumwagen sind mit starkem Stoßschutz ausgestattet. Sie bewahren Wagen und Inventar vor Beschädigungen.



#### Borde mit Profilrand

Alle Borden sind mit einem umlaufenden erhöhten Profilrand gefertigt. Da rutscht nichts über den Rand, selbst wenn es mal ruppig zugeht.



#### Integrierter Schalldämpfer

Ruhe! Unter jedem Bord ist eine schalldämpfende Antidröhnmatte angebracht. So werden störende Fahrgeräusche deutlich reduziert.

## B.PRO Servierwagen mit Zweitjob: Mobile Servierwagen als Besteckausgabe, Abräumstation oder Arbeitsplatte.



### Arbeitsplatte WB 8 x 5

auf SW 8 x 5-3 mit Verkleidung und Türen in Limette, Kunststoffschneidbrett, Einhängerahmen mit einem GN 1/6-200, einem GN 1/3-200 und Messerhalter.

## B.PRO Servier- und Abräumwagen, Tablett-Abräumwagen, Regalwagen

### Servier- und Abräumwagen

Servierwagen	107
Abräumwagen	111
Zubehör für Servier- und Abräumwagen	112

### Tablett-Abräumwagen

Tablett-Abräumwagen	116
Zubehör für Tablett-Abräumwagen	117

### Regalwagen

Regalwagen	119
Regalwagen für Cook & Chill	121
Zubehör für Regalwagen	123



### Besteckaufsatz CAT 5

an Servierwagen SW 10 x 6-3 BASIC mit 3-seitiger Verkleidung.



### Mobile Abräumstation SW MCS 10 x 6-3

mit Zubehör: Abstellbord in Kinderhöhe, Einhängerahmen mit drei GN 1/6-200, Tropfwanne für Gläserkorb, 3-seitige Verkleidung und Sichtschutz, hier zur individuellen Kennzeichnung von Restmüll, Papier, Glas und Besteck eingesetzt.



### Genial einfach

Die Verkleidung kann im Handumdrehen an vorhandene B.PRO Servierwagen angebracht werden. Einfach hinter den Rand des oberen Bordes klemmen und auf dem unteren Bord sicher fixieren. Fertig!

Die dreiseitige Verkleidung ist mit und ohne Flügeltüren erhältlich. Neben Edelstahl bieten Ihnen 12 Verkleidungs-Farben für jedes Ambiente den passenden Farbton und machen aus Ihrem Servierwagen immer einen attraktiven Anblick.



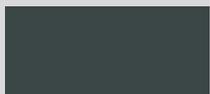
SW 8 x 5-3  
mit dreiseitiger Verkleidung und 2 Flügeltüren

# B.PRO COLOURS

## NEUTRAL COLOURS



Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau



Signalweiß

## LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot

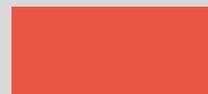


Petrolgrün



Meerblau

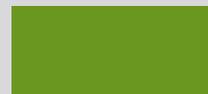
## FRESH COLOURS



Candyred



Neomint



Granny



Limette

# TABLETT- ABRÄUMWAGEN

## B.PRO Tablett-Abbräumwagen:

- Verschweißte Rahmenkonstruktion aus Edelstahl für maximale Stabilität und Langlebigkeit
- Tablettauflagen aus Edelstahl mit integrierter, beidseitiger Durchschub-sicherung
- Auflagegestelle komplett entnehmbar



## B.PRO Tablett-Abbräumwagen mit Verkleidung

- Verkleidung kann auch nachträglich an B.PRO Tablett-Abbräumwagen angebracht werden
- Erhältlich in Edelstahl und in 12 Farben



**TAW 2 x 10**  
mit 3-seitiger Verkleidung, Schiebegriff,  
Wagendach und Galerie



**TAW 2 x 10**  
mit 3-seitiger Verkleidung, Flügeltüren,  
Wagendach und Galerie



**TAW 10** mit 3-seitiger Verkleidung,  
Tür mit Glaseinsatz, Wagendach  
und Galerie

# REGALWAGEN

Ob Transport, Zwischenlagerung oder Aufbewahrung, mit den Regalwagen von B.PRO wird jeder Küchenchef glücklich. Regalwagen eignen sich optimal für Lagerung und Transport von GN-Behältern, die Ausgabe von Salaten und Desserts oder zur Portionierung am Band.

**RWR 160 Regalwagen**  
für Lagerung und Transport von GN-Behältern



**Regalwagen RWR 2-A**  
zur Portionierung am Band



**Regalwagen RWR 851**  
alternativ für GN 1/1 oder  
GN 2/1 einsetzbar



**RWR 160 Regalwagen**



**RWR 162 Regalwagen**

# B.PRO Servierwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweiß
- \* Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



## Servierwagen SW 6 x 4

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>SW 6 x 4-2</b>	700 x 500 x 950 mm 585 mm	2 Borde 600 x 400 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	11,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<u>569 767</u> (295 852)	323,50
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<u>566 246</u> (295 852)	286,50
					<b>luftidentisch</b>	<u>574 722</u> (295 852)	458,80
	<b>SW 6 x 4-2 Kids</b>	700 x 500 x 800 mm 435 mm	2 Borde 600 x 400 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	10,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<u>574 983</u> (383 652)	323,50
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<u>574 984</u> (383 652)	286,50
					<b>luftidentisch</b>	<u>574 721</u> (295 852)	482,90
	<b>SW 6 x 4-3</b>	700 x 500 x 950 mm 275 mm	3 Borde 600 x 400 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	13,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<u>569 768</u> (295 852)	347,60
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<u>566 247</u> (295 852)	310,60
					<b>luftidentisch</b>	<u>574 721</u> (295 852)	482,90

## Servierwagen SW 8 x 5

	<b>SW 8 x 5-2</b>	900 x 600 x 950 mm 585 mm	2 Borde 800 x 500 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	15,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<u>569 769</u> (292 465)	359,50
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<u>555 527</u> (292 465)	322,50
					<b>luftidentisch</b>	<u>573 476</u> (292 465)	494,80
	<b>SW 8 x 5-2 Kids</b>	900 x 600 x 800 mm 435 mm	2 Borde 800 x 500 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	12,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<u>574 985</u> (383 653)	359,50
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<u>574 986</u> (383 653)	322,50
					<b>luftidentisch</b>	<u>573 478</u> (292 465)	528,70
	<b>SW 8 x 5-3</b>	900 x 600 x 950 mm 275 mm	3 Borde 800 x 500 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	18,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<u>569 770</u> (292 465)	393,40
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<u>555 528</u> (292 465)	356,40
					<b>luftidentisch</b>	<u>573 478</u> (292 465)	528,70

Die unterstrichenen Bestell-Nummern stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO Servierwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweißt
- \* Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



### Servierwagen SW 8 x 5

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>SW 8 x 5-4</b>	900 x 600 1290 mm 285 mm	4 Borde 800 x 500 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	21,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>569 771</b> (292 465)	<b>753,00</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>563 437</b> (292 465)	<b>716,00</b>
	<b>SW 8 x 5-5</b>	900 x 600 x 1290 mm 205 mm	5 Borde 800 x 500 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	25,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>569 772</b> (292 465)	<b>843,80</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>563 438</b> (292 465)	<b>806,80</b>

### Servierwagen SW 8 x 5 schwere Ausführung

	<b>SW 8 x 5-2 schwere Ausführung</b>	900 x 600 x 1035 mm 585 mm	2 Borde 800 x 500 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	17,0 kg 160,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>575 176</b> (385 953)	<b>554,90</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>575 177</b> (385 953)	<b>517,90</b>
	<b>SW 8 x 5-3 schwere Ausführung</b>	900 x 600 x 1035 mm 275 mm	3 Borde 800 x 500 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	20,0 kg 200,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>575 178</b> (385 953)	<b>650,10</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>575 179</b> (385 953)	<b>613,10</b>

### Servierwagen SW 9 x 6

	<b>SW 9 x 6-2</b>	1000 x 650 x 950 mm 585 mm	2 Borde 900 x 550 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	18,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>569 773</b> (292 466)	<b>520,20</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>555 531</b> (292 466)	<b>483,20</b>
	<b>SW 9 x 6-3</b>	1000 x 650 x 950 mm 275 mm	3 Borde 900 x 550 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	20,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>569 774</b> (292 466)	<b>637,20</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>555 532</b> (292 466)	<b>600,20</b>
					<b>luftidentisch</b>	<b>574 732</b> (292 466)	<b>772,50</b>
	<b>SW 9 x 6-4</b>	1000 x 650 x 1290 mm 285 mm	4 Borde 900 x 550 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	30,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>569 775</b> (292 466)	<b>806,70</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>563 448</b> (292 466)	<b>769,70</b>

# B.PRO Servierwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweiß
- \* Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



## Servierwagen SW 9 x 6

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Bordern (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.	
	<b>SW 9 x 6-5</b>	1000 x 650 x 1290 mm 205 mm	5 Borde 900 x 550 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	32,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
						<b>Kunststoff *</b>	<b>569 776</b> (292 466)	<b>906,10</b>
						<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>563 449</b> (292 466)	<b>869,10</b>

## Servierwagen SW 10 x 6 BASIC

	<b>SW 10 x 6-2 BASIC</b>	1100 x 700 x 950 mm 585 mm	2 Borde 1000 x 600 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	20,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
						<b>Kunststoff *</b>	<b>573 486</b> (360 659)	<b>590,20</b>
						<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>573 487</b> (360 659)	<b>553,20</b>
	<b>SW 10 x 6-3 BASIC</b>	1100 x 700 x 950 mm 275 mm	3 Borde 1000 x 600 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	23,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
						<b>Kunststoff *</b>	<b>573 488</b> (360 659)	<b>702,90</b>
						<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>573 489</b> (360 659)	<b>665,90</b>
	<b>SW 10 x 6-4 BASIC</b>	1100 x 700 x 1290 mm 285 mm	4 Borde 1000 x 600 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	34,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
						<b>Kunststoff *</b>	<b>573 490</b> (360 659)	<b>866,70</b>
						<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>573 491</b> (360 659)	<b>829,80</b>
	<b>SW 10 x 6-5 BASIC</b>	1100 x 700 x 1290 mm 205 mm	5 Borde 1000 x 600 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	37,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
						<b>Kunststoff *</b>	<b>573 492</b> (360 659)	<b>1.088,70</b>
						<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>573 493</b> (360 659)	<b>1.051,70</b>

## Servierwagen SW 10 x 6-3 BASIC GDD

	<b>SW 10 x 6-3 BASIC GDD</b> Servierwagen mit größerem Bordabstand, zur Aufnahme von 3 Aufsatzgestellen GDD (Best.-Nr. 574 167)	1100 x 700 x 1290 mm 445 mm	3 Borde 1000 x 600 mm  max. Belastung je Bord: 50 kg	30,0 kg 150,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	<b>574 166</b>	<b>752,20</b>
					<b>Kunststoff *</b>		

Die unterstrichenen Bestell-Nummern stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO Servierwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweißt
- \* Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



### Servierwagen SW 10 x 6

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>SW 10 x 6-2</b>	1100 x 700 x 1010 mm 585 mm	2 Borde 1000 x 600mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	23,0 kg 160,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenk-rollen mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>569 777</b> (360 796)	<b>654,70</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>555 535</b> (360 796)	<b>617,70</b>
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>569 778</b> (360 796)	<b>654,70</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>555 536</b> (360 796)	<b>617,70</b>
	<b>SW 10 x 6-3</b>	1100 x 700 x 1010 mm 275 mm	3 Borde 1000 x 600mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	28,0 kg 200,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenk-rollen mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>569 779</b> (360 796)	<b>789,20</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>555 537</b> (360 796)	<b>752,20</b>
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>569 780</b> (360 796)	<b>789,20</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>555 538</b> (360 796)	<b>752,20</b>
					<b>luftidentisch</b>	<b>574 733</b> (360 796)	<b>938,20</b>
	<b>SW 10 x 6-4</b>	1100 x 700 x 1350 mm 285 mm	4 Borde 1000 x 600mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	40,0 kg 200,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenk-rollen mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>569 781</b> (360 796)	<b>932,40</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>563 458</b> (360 796)	<b>895,40</b>
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>569 782</b> (360 796)	<b>932,40</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>563 459</b> (360 796)	<b>895,40</b>
	<b>SW 10 x 6-5</b>	1100 x 700 x 1350 mm 205 mm	5 Borde 1000 x 600mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	42,0 kg 200,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenk-rollen mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>569 783</b> (360 796)	<b>1.175,10</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>563 461</b> (360 796)	<b>1.138,10</b>
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>569 784</b> (360 796)	<b>1.175,10</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>563 462</b> (360 796)	<b>1.138,10</b>

## B.PRO Abräumwagen

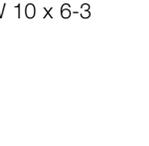
- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweiß
- \* Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



### Abräumwagen ARW 9 x 6

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>ARW 9 x 6-2</b> Mit dreiseitiger, geschlossener Galerie (Höhe: 100 mm)	1000 x 650 x 1030 mm 585 mm	2 Borde 900 x 550 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	19,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 786 (292 468)	942,20
					Stahl, verzinkt	563 022 (292 468)	905,20
	<b>ARW 9 x 6-3</b> Mit dreiseitiger, geschlossener Galerie (Höhe: 100 mm)	1000 x 650 x 1030 mm 275 mm	3 Borde 900 x 550 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	23,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 787 (292 468)	1.102,90
					Stahl, verzinkt	563 055 (292 468)	1.065,90

### Abräumwagen ARW 10 x 6

	<b>ARW 10 x 6-2</b> Mit dreiseitiger, geschlossener Galerie (Höhe: 100 mm)	1100 x 700 x 1010 mm 481 mm	2 Borde 1000 x 600 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	25,0 kg 160,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 789 (292 469)	1.210,10
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 788 (292 469)	1.210,10
	<b>ARW 10 x 6-3</b> Mit dreiseitiger, geschlossener Galerie (Höhe: 100 mm)	1100 x 700 x 1010 mm 275 mm	3 Borde 1000 x 600 mm  max. Belastung je Bord: 80 kg	30,0 kg 200,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
					Kunststoff *	575 223 (292 469)	1.344,50
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	575 224 (292 469)	1.344,50

### Mobile Abräumstation MCS 10 x 6-3

	<b>MCS 10 x 6-3</b> Mobile Abräumstation mit Ausschnitt für Abfallbehälter (2x GN 1/3-200) im oberen Bord, Inkl. 4 Knotenbleche je Bord an den 2 oberen Borden, 2x GN-B 1/3-200 im Lieferumfang enthalten	1100 x 700 x 950 mm	3 Borde 1000 x 600 mm  Kapazität: max. 45 Personen		4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Kunststoff *	382 663	968,40
--	---	---------------------	--	--	---	---------	--------

# Zubehör für Servier- und Abräumwagen

• \* Alle Verkleidungen und Türen sind in 12 verschiedenen Farben erhältlich. Übersicht: siehe Seite 104



## Verkleidungs-Sets

Abbildung	Modell	für Modell	Farben	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Verkleidung, 3-seitig, farbig,</b> Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zum Einhängen an Servierwagen, zur Reinigung komplett abnehmbar	SW 8x5-2, SW 8x5-3, SW 8x5-2 schwere Ausf., SW 8x5-3 schwere Ausf.	Limette Granny Graphitschwarz Steingrau weitere Farben	<u>574 130</u> <u>574 131</u> <u>574 133</u> <u>574 736</u> <b>*375 453</b>	<b>304,00</b>
		SW 9x6-2, SW 9x6-3, ARW 9x6-2, ARW 9x6-3		<b>*383 341</b>	<b>315,90</b>
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC, MCS 10x6		<b>*375 455</b>	<b>329,60</b>
		SW 6x4-2 Kids		<b>*383 710</b>	<b>273,30</b>
		SW 8x5-2 Kids		<b>*383 713</b>	<b>304,00</b>
		<b>Verkleidung, 3-seitig, Edelstahl,</b> zum Einhängen an Servierwagen, zur Reinigung komplett abnehmbar	SW 8x5-2, SW 8x5-3, SW 8x5-2 schwere Ausf., SW 8x5-3 schwere Ausf.		<b>375 449</b>
	SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC MCS 10x6		<b>375 451</b>	<b>427,50</b>	
	<b>Verkleidung, 3-seitig, mit frontseitigen Flügeltüren, farbig,</b> Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zur einfachen Montage an Servierwagen, Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, nicht möglich bei SW mit Knotenblechen	SW 8x5-2, SW 8x5-3, SW 8x5-2 schwere Ausf., SW 8x5-3 schwere Ausf.	Limette Granny Graphitschwarz Steingrau weitere Farben	<u>574 135</u> <u>574 136</u> <u>574 138</u> <u>574 737</u> <b>*375 454</b>	<b>431,80</b>
		SW 9x6-2, SW 9x6-3, ARW 9x6-2, ARW 9x6-3		<b>*383 460</b>	<b>451,60</b>
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		<b>*375 456</b>	<b>471,20</b>
		SW 6x4-2 Kids		<b>*383 712</b>	<b>404,50</b>
		SW 8x5-2 Kids		<b>*383 715</b>	<b>431,80</b>
		<b>Verkleidung, 3-seitig, mit frontseitigen Flügeltüren, Edelstahl,</b> zur einfachen Montage an Servierwagen, Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, nicht möglich bei SW mit Knotenblechen	SW 8x5-2, SW 8x5-3, SW 8x5-2 schwere Ausf., SW 8x5-3 schwere Ausf.		<b>375 450</b>
	SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		<b>375 452</b>	<b>669,60</b>	

# Zubehör für Servier- und Abräumwagen

• \* Alle Verkleidungen und Türen sind in 12 verschiedenen Farben erhältlich. Übersicht: siehe Seite 104



## Verkleidungs-Sets

Abbildung	Modell	für Modell	Farben	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<p>Flügeltüren, Granny (Abb. mit Zubehör)</p>	<p><b>Flügeltüren, frontseitig, farbig,</b> Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zur einfachen Montage an Servierwagen</p>	SW 8x5-2, SW 8x5-3, SW 8x5-2 schwere Ausf., SW 8x5-3 schwere Ausf.		*380 362	183,60
		SW 9x6-2, SW 9x6-3		*383 458	192,40
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		*380 363	201,20
		SW 6x4-2 Kids		*383 711	173,90
		SW 8x5-2 Kids		*383 714	183,60
		<p><b>Flügeltüren, frontseitig, Edelstahl,</b> zur einfachen Montage an Servierwagen</p>	SW 8x5-2, SW 8x5-3, SW 8x5-2 schwere Ausf., SW 8x5-3 schwere Ausf.		380 360
	SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		380 361	333,00	
<p>Sichtschutz (Abb. mit Zubehör)</p>	<p><b>Sichtschutz</b> als Sichtschutz oder z.B. zur individuellen Kennzeichnung von Restmüll, Papier, Glas und Besteck, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zur einfachen Montage an Servierwagen Maße (B x L x H): 1031 x 205 x 430 mm</p>	MCS 10 x 6-3, SW 10 x 6	Limette Granny Graphitschwarz weitere Farben	574 795 574 796 574 798 *382 662	194,10

## Zubehör

Abbildung	Modell	für Modell	Best.-Nr.	Mehrpreis in € ohne MwSt.
<p>Galerie</p>	<p><b>Galerie, 3-seitig, 50 mm hoch, eine Längsseite offen,</b> Nicht in Kombination mit umlaufender Galerie möglich</p>	alle SW		je Bord 187,00
	<p><b>Galerie, umlaufend, 50 mm hoch,</b> Nicht in Kombination mit 3-seitiger Galerie möglich</p>			je Bord 225,10
<p>TV 25</p>	<p><b>Seifen-/Desinfektionsmittelspender TV 25</b> aus Edelstahl, mit Halterung für Servierwagen inkl. Kunststoffflasche</p>	alle SW	575 129	326,60

# Zubehör für Servier- und Abräumwagen



Abbildung	Modell	für Modell Maße L x B x H (mm) Kapazität	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>AFB 4 x 2 x 2,5 Abfallbehälter</b> aus Edelstahl, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar, in Verbindung mit Servierwagen max. Befüllung: 13,5 kg (Nicht geeignet für SW 6)	425 x 225 x 250 mm 18,5 Liter	<b>555 509</b>	<b>198,40</b>
	<b>BGN 1/3-150 Besteckbehälter</b> aus Edelstahl, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar	325 x 176 x 150 mm 110 Besteckteile	<b>555 510</b>	<b>86,90</b>
	<b>Aufsatzgestell GDD</b> zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschluss- dichtung, passend für Servierwagen SW 10x6-2, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC GDD, Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar	963 x 496 x 231 mm 30 Deckel für GN 1/1 oder 60 Deckel für GN 1/2 oder 90 Deckel für GN 1/3	<b>574 167</b>	<b>393,00</b>
	<b>Besteckaufsatz CAT 5</b> aus Edelstahl, inkl. 5 Besteckbehälter (GN 1/4-150) mit trans- parenter, halbseitig klappbarer Plexiglas-Abdeckung, passend für Servierwagen SW 10 x 6 BASIC, nicht in Verbindung mit luftbereiften Rollen ø 180 mm	1031 x 318 x 361 mm	<b>574 772</b>	<b>515,50</b>

## Bord-Verstärkung

	<b>Knotenbleche</b> (4 Stück je Bord) Je Bord mit 4 Knotenblechen erhöht sich die Tragfähigkeit des gesamten SW um 20 kg, die max. Belastung je Bord erhöht sich nicht (am untersten Bord und bei SW 10x6-3 BASIC GDD nicht möglich), die maximal mögliche Gesamttragfähigkeit beträgt 200 kg	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6		<b>je Bord 118,10</b>
ohne Abbildung	<b>Bordverstärkungsprofil</b> je Bord, erhöht die max. Belastung je Bord um 10 kg, die Trag- fähigkeit des gesamten SW bleibt unverändert	SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6		<b>je Bord 118,10</b>

## Rollen

Modell	für Modell	Mehrpreis in € ohne MwSt.
<b>Luftidentische Rollen, ø 125 mm,</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6	<b>172,30</b>
	SW 10x6, ARW 10x6, SW 8x5-2 schwere Ausf., SW 8x5-3 schwere Ausf.	<b>186,00</b>
<b>Antistatische Rollen, ø 125 mm,</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6	<b>137,40</b>
	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6	<b>82,50</b>
<b>Edelstahlrollen, ø 125 mm,</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	SW 10x6, ARW 10x6, SW 8x5-2 schwere Ausf., SW 8x5-3 schwere Ausf.	<b>96,70</b>
	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC	<b>515,80</b>
<b>Luftbereifte Rollen, ø 180 mm,</b> 4 Lenkrollen	SW 10x6, SW 8x5-2 schwere Ausf., SW 8x5-3 schwere Ausf.	<b>696,60</b>

# Zubehör für Servier- und Abräumwagen



Abbildung	Modell	für Modell Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
-----------	--------	-----------------------------------	-----------	--------------------------

## Zubehör für Mobile Abräumstation MCS 10 x 6-3

	<b>Ablagebord</b> zum Abstellen von Tablett, eingehängt, durch Umdrehen wahlweise auf Standardhöhe (ca. 850 mm) oder Kinderhöhe (ca. 700 mm) einhängbar, aus Edelstahl	MCS 10 x 6-3, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC 544 x 262 x 150 mm	<u>574 780</u>	171,10
	<b>Tropfwanne</b> zum Abstellen von Gläsern und Tassen geeignet für Gläserkörbe (500 mm x 500 mm), aus Edelstahl	MCS 10 x 6-3 578 x 578 x 57 mm	<u>574 779</u>	205,50
	<b>GN-Einhängerahmen</b> zum seitlichen Einhängen von GN-Behältern, für max. 3x GN 1/6, aus Edelstahl, nicht geeignet für Servierwagen mit Galerie, nicht geeignet für SW 6 x 4	MCS 10 x 6-3 212 x 477 x 126 mm	<u>574 781</u>	159,60
	<b>GN 1/6-200</b> Gastronormbehälter aus Edelstahl	für GN-Einhängerahmen	<u>1 550 572</u>	siehe Seite 21

## Arbeitsplatte

Arbeitsplatte, Einhängerahmen, Schneidbrett, Messerhalter, Hustenschutz (Abb. mit Zubehör)	<b>Arbeitsplatte WB 8 x 5 inkl. 2x GN 1/3-65</b> zum Aufsetzen auf Servierwagen, inkl. Ausschnitt für 2 GN-Behälter 1/3-65, aus Edelstahl	SW 8 x 5 (ohne Galerie)  773 x 500 x 61 mm	<u>574 773</u>	239,90
	<b>Einhängerahmen</b> für GN-Behälter, inkl. Bügel für Küchenrolle, aus Edelstahl	WB 8 x 5 231 x 477 x 200 mm	<u>574 783</u>	182,50
	<b>Schneidbrett Kunststoff</b> auf die Arbeitsplatte und die integrierten GN-Behälter abgestimmt, Safrinne mit Auslauf	WB 8 x 5 530 x 325 x 20 mm (GN 1/1)	<u>574 776</u>	97,20
	<b>Messerhalter</b> zum Aufsetzen auf GN 1/6, Kunststoff	GN 1/6 114 x 162 x 20 mm	<u>574 774</u>	44,80
	<b>Hustenschutz SW SG</b> für Servierwagen, zur nachträglichen Befestigung, aus Acrylglas (PMMA)	SW 8 x 5 828 x 253 x 317 mm	<u>574 782</u>	285,80
	<b>Set Arbeitsplatte Kunststoff</b> (Abb. mit Zubehör)	<b>Set Arbeitsplatte mit Schneidbrett Kunststoff</b> - Arbeitsplatte WB 8 x 5 inkl 2x GN 1/3-65 - Einhängerahmen inkl. Bügel für Küchenrolle - 1x GN 1/6-200 - 1x GN 1/3-200 - Messereinsatz - Schneidbrett Kunststoff	für SW 8 x 5 (ohne Galerie)	<u>574 778</u>

## B.PRO Tablett-Abräumwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Tablettauflagen mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung, Tablettauflagegestelle komplett entnehmbar
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Abbildung	Modell	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)/ Auflagenabstand (mm)	max. Tragfähigkeit / max. Tragf. je Auflagenpaar (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>TAW 10 GN</b>	<b>Tablett-Abräum- wagen,</b> 1-teilig, beidseitig beschickbar	10 Gastronorm-Tabletts (530 x 325 mm)	468 x 673 x 1550 mm 125 mm	150,0 kg 4,5 kg  Gewicht: 21 kg	<u>574 240</u> (378 435)	<b>581,70</b>
	<b>TAW 10 EN</b>		10 Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	513 x 673 x 1550 mm 125 mm		<u>574 241</u> (378 436)	<b>581,70</b>
	<b>TAW 10 KN</b>		10 Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	487 x 607 x 1550 mm 125 mm		<u>574 242</u> (378 437)	<b>581,70</b>
	<b>TAW 2 x 10 GN</b>	<b>Tablett-Abräum- wagen,</b> 2-teilig, beidseitig beschickbar	20 Gastronorm-Tabletts (530 x 325 mm)	850 x 673 x 1550 mm 125 mm	150,0 kg 4,5 kg  Gewicht: 33 kg	<u>574 243</u> (378 438)	<b>872,50</b>
	<b>TAW 2 x 10 EN</b>		20 Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	940 x 673 x 1550 mm 125 mm		<u>574 244</u> (378 439)	<b>872,50</b>
	<b>TAW 2 x 10 KN</b>		20 Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	888 x 607 x 1550 mm 125 mm		<u>574 245</u> (378 440)	<b>872,50</b>
	<b>TAW 12 GN</b>	<b>Tablett-Abräum- wagen,</b> 1-teilig, beidseitig beschickbar	12 Gastronorm-Tabletts (530 x 325 mm)	468 x 673 x 1550 mm 100 mm	150,0 kg 4,5 kg  Gewicht: 21 kg	<u>574 325</u> (378 435)	<b>611,20</b>
	<b>TAW 12 EN</b>		12 Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	513 x 673 x 1550 mm 100 mm		<u>574 326</u> (378 436)	<b>611,20</b>
	<b>TAW 12 KN</b>		12 Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	487 x 607 x 1550 mm 100 mm		<u>574 327</u> (378 437)	<b>611,20</b>
	<b>TAW 2 x 12 GN</b>	<b>Tablett-Abräum- wagen,</b> 2-teilig, beidseitig beschickbar	24 Gastronorm-Tabletts (530 x 325 mm)	850 x 673 x 1550 mm 100 mm	150,0 kg 4,5 kg  Gewicht: 33 kg	<u>574 328</u> (378 438)	<b>930,40</b>
	<b>TAW 2 x 12 EN</b>		24 Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	940 x 673 x 1550 mm 100 mm		<u>574 329</u> (378 439)	<b>930,40</b>
	<b>TAW 2 x 12 KN</b>		24 Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	888 x 607 x 1550 mm 100 mm		<u>574 330</u> (378 440)	<b>930,40</b>

# Zubehör für Tablett-Abräumwagen

• \* Alle Verkleidungen und Türen sind in 12 verschiedenen Farben erhältlich. Übersicht: siehe Seite 104

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Farben	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Seitenwandverkleidung 2-seitig, farbig</b> Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	alle TAW GN, alle TAW EN	Signalweiß Steingrau Graphitschwarz Limette weitere Farben	<u>574 845</u> <u>574 854</u> <u>574 863</u> <u>574 881</u> *378 441	268,80
		alle TAW KN	Signalweiß Steingrau Graphitschwarz Limette weitere Farben	574 847 574 856 574 865 574 883 *378 443	268,80
		alle TAW GN, alle TAW EN		378 450	408,90
		alle TAW KN		378 452	408,90
	<b>Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig</b> Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	TAW 10 GN, TAW 12 GN	Signalweiß Steingrau Graphitschwarz Limette weitere Farben	<u>574 848</u> <u>574 857</u> <u>574 866</u> <u>574 884</u> *378 444	339,00
		TAW 10 EN, TAW 12 EN	Signalweiß Steingrau Graphitschwarz Limette weitere Farben	574 849 574 858 574 867 574 885 *378 445	339,00
		TAW 10 KN, TAW 12 KN	Signalweiß Steingrau Graphitschwarz Limette weitere Farben	574 850 574 859 574 868 574 886 *378 446	339,00
		TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	Signalweiß Steingrau Graphitschwarz Limette weitere Farben	<u>574 851</u> <u>574 860</u> <u>574 869</u> <u>574 887</u> *378 447	408,90
		TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	Signalweiß Steingrau Graphitschwarz Limette weitere Farben	574 852 574 861 574 870 574 888 *378 448	408,90
		TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	Signalweiß Steingrau Graphitschwarz Limette weitere Farben	574 853 574 862 574 871 574 889 *378 449	408,90
		TAW 10 GN, TAW 12 GN		378 453	479,50
		TAW 10 EN, TAW 12 EN		378 454	479,50
		TAW 10 KN, TAW 12 KN		378 455	479,50
		TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN		378 456	549,30
TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN		378 457	549,30		
TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN		378 458	549,30		
	<b>Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, Edelstahl</b> Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar				

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

# Zubehör für Tablett-Abräumwagen

• \* Alle Verkleidungen und Türen sind in 12 verschiedenen Farben erhältlich. Übersicht: siehe Seite 104

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Türen, farbig</b> Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	1 Tür, rechts angeschlagen	TAW 10 GN, TAW 12 GN	<b>*379 935</b> 298,50
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	<b>*379 940</b> 298,50
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	<b>*379 941</b> 298,50
		2 Flügeltüren	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	<b>*379 942</b> 551,00
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	<b>*379 943</b> 551,00
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	<b>*379 944</b> 551,00
	<b>Türen, Edelstahl</b>	1 Tür, rechts angeschlagen	TAW 10 GN, TAW 12 GN	<b>380 026</b> 333,00
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	<b>380 027</b> 333,00
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	<b>380 028</b> 333,00
		2 Flügeltüren	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	<b>380 029</b> 596,90
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	<b>380 030</b> 596,90
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	<b>380 031</b> 596,90
	<b>Türen mit Glaseinsatz, farbig</b> Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	1 Tür, rechts angeschlagen	TAW 10 GN, TAW 12 GN	<b>*380 000</b> 355,90
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	<b>*380 002</b> 355,90
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	<b>*380 005</b> 355,90
		2 Flügeltüren	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	<b>*380 006</b> 665,70
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	<b>*380 008</b> 665,70
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	<b>*380 009</b> 665,70
	<b>Türen mit Glaseinsatz, Edelstahl</b>	1 Tür, rechts angeschlagen	TAW 10 GN, TAW 12 GN	<b>380 032</b> 378,80
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	<b>380 033</b> 378,80
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	<b>380 034</b> 378,80
		2 Flügeltüren	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	<b>380 035</b> 711,80
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	<b>380 036</b> 711,80
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	<b>380 037</b> 711,80
	<b>Wagendach Edelstahl mit umlaufender Galerie</b> Dach zur Reinigung komplett abnehmbar, Edelstahl	TAW 10 GN, TAW 12 GN	<b>574 246</b> 315,40	
		TAW 10 EN, TAW 12 EN	<b>574 247</b> 315,40	
		TAW 10 KN, TAW 12 KN	<b>574 248</b> 315,40	
		TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	<b>574 249</b> 455,80	
		TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	<b>574 250</b> 455,80	
		TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	<b>574 251</b> 455,80	
ohne Abbildung	<b>Boden Edelstahl</b>	TAW 10 GN, TAW 12 GN	<b>379 962</b> 91,90	
		TAW 10 EN, TAW 12 EN	<b>379 961</b> 91,90	
		TAW 10 KN, TAW 12 KN	<b>379 963</b> 91,90	
		TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	<b>379 965</b> 149,30	
		TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	<b>379 964</b> 149,30	
		TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	<b>379 966</b> 149,30	
	<b>Schiebegriff</b> In Verbindung mit Flügeltüren ist kein Schiebegriff möglich. In Verbindung mit 1 Tür kann der Griff nur links angebracht werden.	alle TAW		<b>74,20</b>
	<b>Zusätzliche Durchschubsicherung (Edelstahl-Stange)</b> Nicht in Verbindung mit 3 seitiger Verkleidung konfigurierbar	TAW 10, TAW 12		<b>70,00</b>
		TAW 2 x 10, TAW 2 x 12		<b>140,50</b>
ohne Abbildung	<b>Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl</b>	alle TAW		Minderpreis zur Ausführung mit Kunststoffrollen <b>-37,00</b>
	<b>Luftidentische Rollen</b>			<b>135,30</b>

# B.PRO Regalwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Auflageschienen mit integrierter Kipp- und Durchschubsicherung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- \* Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



## Regalwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagenpaare/-abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>RWRA 850</b>	<b>Regalwagen</b> mit Arbeitsplatte	8 Paar 73 mm	8 GN 1/1 oder 16 GN 1/2	460 x 613 x 845 mm	15,0 kg 100,0 kg	<b>Kunststoff *</b>	<b>572 926</b> (367 601)	<b>782,60</b>
	<b>RWRA 850/900</b>							<b>572 925</b> (367 601)	<b>745,60</b>
						460 x 613 x 900 mm	<b>Kunststoff *</b>	<b>569 966</b>	<b>826,50</b>
	<b>RWRA 851</b>	<b>Regalwagen</b> mit Arbeitsplatte	8 Paar 73 mm	8 GN 2/1 oder 16 GN 1/1	662 x 733 x 845 mm	20,0 kg 200,0 kg	<b>Kunststoff *</b>	<b>572 928</b> (367 602)	<b>790,20</b>
	<b>RWRA 851/900</b>							<b>572 927</b> (367 602)	<b>753,20</b>
						662 x 733 x 900 mm	<b>Kunststoff *</b>	<b>569 967</b>	<b>827,60</b>
	<b>RWRA 852</b>	<b>Regalwagen</b> mit Arbeitsplatte, 2-teilig	16 Paar 73 mm	16 GN 1/1 oder 32 GN 1/2	820 x 613 x 845 mm	22,0 kg 180,0 kg	<b>Kunststoff *</b>	<b>572 930</b> (367 603)	<b>1.087,60</b>
								<b>572 929</b> (367 603)	<b>1.050,60</b>
	<b>RWR 160</b>	<b>Regalwagen</b>	18 Paar 73 mm	18 GN 1/1 oder 36 GN 1/2	460 x 613 x 1645 mm	15,0 kg 200,0 kg	<b>Kunststoff *</b>	<b>572 934</b> (367 605)	<b>608,80</b>
								<b>572 933</b> (367 605)	<b>571,80</b>
	<b>RWR 160-20</b>	<b>Regalwagen</b>	20 Paar 75 mm	20 GN 1/1 oder 40 GN 1/2	460 x 613 x 1800 mm	19,0 kg 200,0 kg	<b>Kunststoff *</b>	<b>572 303</b> (369 666)	<b>861,30</b>
								<b>568 497</b> (369 666)	<b>824,30</b>

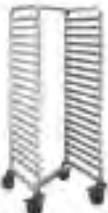
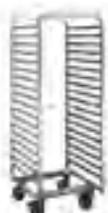
Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO Regalwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Auflageschienen mit integrierter Kipp- und Durchschubsicherung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- \* Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



### Regalwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagen- paare/ -abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<u>RWR 161</u>	Regalwagen	18 Paar 73 mm	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	662 x 733 x 1645 mm	25,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 936 (367 606)	634,90
							Stahl, verzinkt	572 935 (367 606)	597,90
	<u>RWR 161-20</u>	Regalwagen	20 Paar 75 mm	20 GN 2/1 oder 40 GN 1/1	662 x 733 x 1800 mm	25,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 304 (369 665)	925,80
							Stahl, verzinkt	568 498 (369 665)	888,80
	<u>RWRR 161</u>	Regalwagen im leeren Zustand raumsparend ineinander zu schieben	18 Paar 73 mm	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	662 x 734 x 1645 mm	25,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 938 (367 607)	912,60
							Stahl, verzinkt	572 937 (367 607)	875,60
	<u>RWRE 161</u>	Regalwagen für Einfahr- kühlschränke	18 Paar 73 mm	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	587 x 658 x 1645 mm	25,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 940 (367 608)	912,60
							Stahl, verzinkt	572 939 (367 608)	875,60
	<u>RWR 162</u>	Regalwagen, 2-teilig	36 Paar 73 mm	36 GN 1/1 oder 72 GN 1/2	820 x 613 x 1645 mm	29,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 942 (367 609)	1.235,10
							Stahl, verzinkt	572 941 (367 609)	1.198,10
	<u>RWR SK-161</u>	Salat- und Dessert- Ausgabewagen mit Entnahme- klappen	5 Paar 115 mm	14 GN 2/1-20 oder 14 BZG 2/1-20	662 x 733 x 1645 mm	30,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 944 (367 610)	1.383,90
			9 Paar 73 mm				Stahl, verzinkt	572 943 (367 610)	1.346,90

# B.PRO Regalwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- \* Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



## Regalwagen zum Einsatz von Cook & Chill

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagenpaare/-abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	RWR 2	Regalwagen, 2-teilig, zum Einhängen von GN-Behältern	6 Paar + 2 Paar 165 mm	8 GN 1/1	812 x 625 x 900 mm	17,0 kg 60,0 kg	Kunststoff *	572 305 (367 582)	752,00
							Stahl, verzinkt	568 432 (367 582)	715,00
	RWR 3	Regalwagen, 3-teilig, zum Einhängen von GN-Behältern	9 Paar + 3 Paar 165 mm	12 GN 1/1	1165 x 625 x 900 mm	23,0 kg 70,0 kg	Kunststoff *	572 306 (367 583)	946,60
							Stahl, verzinkt	568 446 (367 583)	909,60
	RWR 2-A	Regalwagen, 2-teilig, mit Aufsatz, zum Einhängen von GN-Behältern	6 Paar + 2 Paar + 2 Paar im Aufsatz 165 mm	10 GN 1/1	812 x 829 x 1200 mm (inkl. Aufsatz)	22,0 kg 70,0 kg	Kunststoff *	572 307 (367 584)	882,10
							Stahl, verzinkt	568 403 (367 584)	845,10
	RWR 3-A	Regalwagen, 3-teilig, mit Aufsatz, zum Einhängen von GN-Behältern	9 Paar + 3 Paar + 3 Paar im Aufsatz 165 mm	15 GN 1/1	1165 x 829 x 1200 mm (inkl. Aufsatz)	31,0 kg 80,0 kg	Kunststoff *	572 308 (367 585)	1.076,70
							Stahl, verzinkt	568 416 (367 585)	1.039,70

## Regalwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagenpaare/-abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 Abb. mit Zubehör	RWR-E 6 x 4	Regalwagen, zum Transport von Eurobehältern 600 x 400 mm	5 Paar 245 mm	5 Eurobehälter E2 600 x 400 x 200 mm	686 x 536 x 1515 mm	14 kg 125 kg	Kunststoff *	575 102 (385 115)	738,90
							Stahl, verzinkt	575 103 (385 115)	701,90
	RWR-B 6 x 4	Regalwagen, zum Transport von Backblechen 600 x 400 mm	20 Paar 73 mm	20 Backbleche 600 x 400 mm	686 x 536 x 1729 mm	21,5 kg 200 kg	Kunststoff *	575 104 (385 116)	843,50
							Stahl, verzinkt	575 105 (385 116)	806,50

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO Regalwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Auflageschienen mit integrierter Kipp- und Durchschubsicherung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- \* Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



### Regalwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagenpaare/ -abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht / Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>RWR-VP 163</b>	<b>Regalwagen</b> zum Lagern und Bereitstellen von vorportionierten und abgedeckelten Kaltkomponenten	12 Paar 115 mm	24 EN- oder GN- Tabletts	671 x 832 x 1675 mm	18 kg 240 kg	Kunststoff *	<b>572 923</b> (367 670)	<b>1.300,80</b>
							Stahl, verzinkt	<b>572 945</b> (367 670)	<b>1.263,80</b>

### Regalwagen für Kühlstationen

	<b>RWR 3 KS</b>	<b>Regalwagen</b> zur Bereitstellung der Speisen für die Portionierung am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, indirekte Kühlung durch die Kühl- station, mit durchgehen- der Bodenplatte, aus rostfreiem Edelstahl,	24 Paar 82 mm	24 x GN 1/1 oder 48 x GN 1/2	ca. 1180 x 625 x 900 mm	ca. 30 kg	Kunststoff *	<b>573 384</b>	<b>auf Anfrage</b>
							Stahl, verzinkt	<b>573 385</b>	
	<b>RWR 3-A KS</b>	geeignet für Kühl- station KS-UK RWR 3-A	27 Paar 82 mm	27 x GN 1/1 oder 54 x GN 1/2	ca. 1180 x 823 x 1200 mm	ca. 38 kg	Kunststoff *	<b>573 386</b>	
							Stahl, verzinkt	<b>573 387</b>	
	<b>Regalwagen RWR-VP 163 KS</b>	zur Bereitstellung von vorportionierten Speisen auf Tabletts am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, indirekte Kühlung durch die Kühlstation, mit durchgehender Bodenplatte, aus rostfreiem Edelstahl, geeignet für Kühlstation KS-UK/-UKI RWR-VP 163	12 Paar 115 mm	24 x GN- oder EN- Tabletts	ca. 671 x 832 x 1675 mm	ca. 20 kg	Kunststoff *	<b>573 388</b>	<b>auf Anfrage</b>
							Stahl, verzinkt	<b>573 389</b>	

# Zubehör für Regalwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modell / Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.			
	<b>Staubschutzhaube</b> für Regalwagen, nicht geeignet für Regalwagen mit Schiebegriff oder Transportsicherungsbügel	<b>Staubschutzhaube,</b> bestehend aus lebensmitteltauglichem, durchsichtigem und reißfestem PE, 280 µ, 5-seitiger Schutz, genähter Saum mit Reißverschluss	RWR 160 / 565 x 1450 mm	568 771	266,70			
			RWR 161 / 685 x 1450 mm	568 772	291,70			
			RWRR 161 / 725 x 1430 mm	568 757	291,70			
			RWR 162 / 565 x 1450 mm	568 773	279,80			
			RWR-VP 163 / 770 x 1520 mm	573 018	295,20			
	<b>Isolierhaube</b> für Regalwagen, nicht geeignet für Regalwagen mit Schiebegriff oder Transportsicherungsbügel	<b>Isolierhaube,</b> Innen- und Außenseite aus lebensmitteltauglichem und reißfestem PE, 300 µ, beidseitig aluminierter, 5-seitiger Schutz (Füllung: 3 mm dickes PP), mit Klettverschluss, nicht geeignet für Regalwagen mit Verkleidung	RWR 160	568 774	1.022,10			
			RWR 161	568 775	1.120,50			
			RWRR 161	568 905	1.120,50			
			RWR 162	568 776	1.128,80			
			RWR-VP 163	573 017	1.144,10			
ohne Abbildung	<b>Verkleidung 2-seitig, Edelstahl</b>		RWR 2, RWR 2-A, RWR 3, RWR 3-A RWRA 850, RWRA 852 RWRA 851 RWR 160 RWR 160-20 RWR 161 RWR 161-20 RWR 162 RWR-VP 163		203,30 203,30 263,40 365,10 365,10 520,40 520,40 567,90 520,40			
	<b>Verkleidung 3-seitig, Edelstahl</b>		RWR 2, RWR 2-A, RWR 3, RWR 3-A RWRA 850 RWRA 851 RWRA 852		337,80 297,30 398,50 432,70			
			RWR 160 RWR 160-20 RWR 161 RWR 161-20 RWR 162 RWR-VP 163		560,80 560,80 798,00 798,00 871,90 798,00			
			RWR 160, RWR 162		250,20			
			RWR 161		473,20			
			RWR 2, RWR 3, RWR 2-A, RWR 3-A, RWR 160, RWR 160-20, RWR 161, RWR 161-20, RWR 162		74,20			
			RWR 160, RWR 161, RWR-VP 163 RWR 160-20, RWR 161-20		250,20			
			RWRA 850, RWRA 851, RWRA 852		202,80			
			RWR 162		676,20			
			ohne Abbildung	<b>Edelstahlrollen</b>		alle RW		82,50

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

# TRANSPORTWAGEN UND SERVISTAR

## Bereit für alle Transportaufgaben.

In der professionellen Küche und in der Gemeinschaftsverpflegung muss vieles hin- und hergebracht werden. Dafür leisten unsere Transportwagen ganze Arbeit. Ganz gleich welche Anforderungen gestellt werden, wir haben mit einem vielfältigen Produktprogramm die passende Antwort darauf.



### B.PRO Plattformwagen

Universell einsetzbar für schwere Stapelware.



### B.PRO Löffelwagen

Allzeit bereit für Kochlöffel, Rührer und weitere Utensilien.



Der Wagen für die Körbe: Auf den Korb-Transportwagen passen die gängigsten Größen, die sicher auf der Plattform gestapelt werden können.



Der Wagen für den Alltag: Der Vorrats- und Abfallbehälter ist immer da, wo man ihn braucht.



B.PRO SERVISTAR

## B.PRO Transportwagen, B.PRO SERVISTAR

Gewürzwagen	128
Löffelwagen	128
Tellerwagen	128
Bestecktauchwagen	129
Plattformwagen	130
Transportwagen für Eurobehälter	130
Korb-Transportwagen	131
Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	131
Systemteilewagen	132
Besteck- und Tablettwagen	133
Vorrats-/Abfallbehälter	134
Vorratswagen	134
Rollhocker	134
Allzweckwagen	134
Zubehör für Transportwagen	135
B.PRO SERVISTAR GASTRO	136
Zubehör für B.PRO SERVISTAR	137

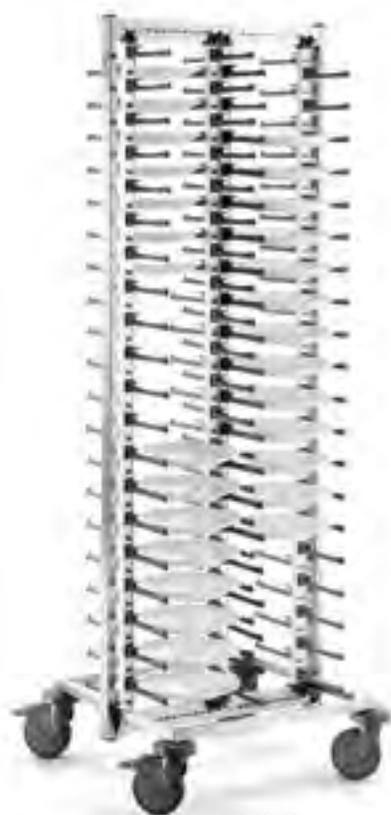


Der Wagen für den feinen Geschmack: Mit dem Gewürzwagen fahren Gewürze, Öl und Essig sicher von einem Ort zum anderen.



Besteck- und Tablettwagen:  
Perfekt organisiert – oben Besteck, unten Tablett.

## Schafft Platz in der Küche: Das Teller-Stapelsystem B.PRO SERVISTAR.



B.PRO SERVISTAR GASTRO 80



B.PRO SERVISTAR GASTRO 120

Das innovative Teller-Stapelsystem SERVISTAR schafft Raum für gastronomische Kreativität, effektives Arbeiten und einen entspannten Weg vom Koch bis hin zum Gast. Mit seinen cleveren Tellerhaltern bietet SERVISTAR Ihrem Porzellan sanften und sicheren Halt in allen Lagen. SERVISTAR lässt sich leicht bestücken und die Teller lassen sich schnell wieder entnehmen. Und mit ihrem eleganten Design können sich alle Modelle sogar im Frontbereich gut sehen lassen.



### Mehr Flexibilität beim Servieren

Die Tellerhalter-Reihen lassen sich stufenlos an alle Tellergrößen bis 30 cm anpassen – egal, ob rund oder eckig.



### Mehr Raum für kreative Ideen

Mit seinen 80 mm Tellerabstand lässt Ihnen der SERVISTAR genügend Platz für alle Ihre Ideen beim appetitlichen Anrichten der Speisen.



### Mehr Stabilität im Alltag

Durch seine hochwertige Verarbeitung überzeugt SERVISTAR mit maximaler Stabilität – auch bei voller Beladung und unebenem Boden. Damit Sie in jeder Situation sicher manövrieren können.



### B.PRO SERVISTAR GASTRO

SERVISTAR ist perfekt für das Handling fertiger Speisen auf kleinstem Raum. Zum Beispiel der SERVISTAR GASTRO 80 – für 80 Teller benötigt er nur 0,5 m<sup>2</sup> Platz.

### Die kompakten Flat Packs von B.PRO Catering Solutions: Ganz einfach Transport- und Lagerkosten sparen.

Mit den kompakten Flat Packs bekommen Sie große Qualität in kleiner Verpackung – perfekt auf Palette platziert. So wird das Handling ganz einfach und Sie sparen jede Menge Transport- und Lagerkosten.



### Der einzigartige, innovative Tellerhalter

Das Design orientiert sich am Vorbild der menschlichen Hand: stark und sanft zugleich. Der kleine Extra-Daumen gibt den Tellern zusätzliche Stabilität und sorgt für beste Balance in jeder Position. Dank der fein-elastischen Softgrip-Oberfläche liegen die Teller weich und rutschfest auf den Tellerhaltern auf – kein Klappern, kein Klirren, kein Ärger.

## B.PRO Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- \* Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8



### Gewürzwagen und Zubehör

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>GWL 8 x 6 Gewürzwagen, geschlossene Ausführung,</b> inkl. kompl. Bestückung: 3 Gewürzbehälter GWB 1/6-150, 4 Gewürzdosen, 3 Kippladenflächen inkl. Kusto-Behälter, Gewürzschubladen mit Teleskopauszügen, rückseitige Gale- rien mit Platz für 8 Gewürzflaschen	865 x 675 x 985 mm	54,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				<b>Kunststoff *</b>	<b>572 358</b> (295 195)	<b>4.682,10</b>
				<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>565 770</b> (295 195)	<b>4.645,10</b>
	<b>GW 8 x 5-2 Gewürzwagen,</b> Kapazität: 8 Gewürzdosen, 8 Gewürzbehälter GWB 1/6-150 (Bestü- ckung nicht im Lieferumfang enthalten)	900 x 600 x 950 mm	21,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				<b>Kunststoff *</b>	<b>569 790</b> (295 196)	<b>1.167,40</b>
				<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>550 008</b> (295 196)	<b>1.130,40</b>

### Löffelwagen

	<b>LW 8 x 5-2 Löffelwagen</b> mit 11 unterschiedlich großen, runden Aussparungen im oberen Bord zur Aufnahme von großen Schöpflöffeln, Schneebesen etc., inkl. beidseitiger Galerie zum Einhängen von Kleinteilen, inkl. zusätzlicher Hängeleiste für Löffel, Fleischgabeln etc.	900 x 600 x 950 mm	19,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				<b>Kunststoff *</b>	<b>569 791</b> (295 197)	<b>1.053,70</b>
				<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>565 775</b> (295 197)	<b>1.016,70</b>

### Tellerwagen

	<b>TWH 1N</b> Tellerwagen für 1-seitige Beschickung, niedrige Ausführung, komplett aus rostfreiem Edelstahl, inkl. 4 einhängbaren Trennblechen zur flexiblen Einstellung auf die jeweilige Tellergröße, Bordmaß: 858 x 288 mm Entnahmehöhe unten: 255 mm Fassungsvermögen: bis zu 150 Teller, ø 26 cm	984 x 456 x 750 mm	-- kg / 120 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				<b>Kunststoff *</b>	<b>575 181</b> (386 183)	<b>697,60</b>
				<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>575 182</b> (386 183)	<b>660,60</b>

# B.PRO Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- \* Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8



## Tellerwagen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.	
	<b>TWH 1H</b> Tellerwagen für 1-seitige Beschickung, hohe Ausführung, komplett aus rostfreiem Edelstahl, inkl. 4 einhängbaren Trennblechen zur flexiblen Einstellung auf die jeweilige Tellergröße, Bordmaß: 858 x 288 mm Entnahmehöhe unten: 455 mm Fassungsvermögen: bis zu 150 Teller, ø 26 cm	984 x 456 x 950 mm	-- kg / 105 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
					Kunststoff *	575 183 (386 183)	866,70
					Stahl, verzinkt	575 184 (386 183)	829,70
	<b>TWH 2N</b> Tellerwagen für 2-seitige Beschickung, niedrige Ausführung, komplett aus rostfreiem Edelstahl, inkl. 8 einhängbaren Trennblechen zur flexiblen Einstellung auf die jeweilige Tellergröße, Bordmaß: 858 x 288 mm Entnahmehöhe unten: 255 mm Fassungsvermögen: bis zu 300 Teller, ø 26 cm	984 x 811 x 750 mm	-- kg / 210 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
					Kunststoff *	575 185 (386 184)	1.109,90
					Stahl, verzinkt	575 186 (386 184)	1.072,90
	<b>TWH 2H</b> Tellerwagen für 2-seitige Beschickung, hohe Ausführung, komplett aus rostfreiem Edelstahl, inkl. 8 einhängbaren Trennblechen zur flexiblen Einstellung auf die jeweilige Tellergröße, Bordmaß: 858 x 288 mm Entnahmehöhe unten: 455 mm Fassungsvermögen: bis zu 300 Teller, ø 26 cm	984 x 811 x 950 mm	-- kg / 210 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
					Kunststoff *	575 187 (386 184)	1.279,00
					Stahl, verzinkt	575 188 (386 184)	1.242,00

## Bestecktauchwagen

	<b>BTW 9 x 7 Bestecktauchwagen</b> beheizt (+30 °C bis +85 °C), Inhalt: <b>ca. 70 l</b> , unterfahrbar Anschlusswert: 220-240 V/50-60 Hz/1,4 kW	936 x 714 x 623 mm  Innenmaß: 630 x 510 x 220 mm	30,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller <b>Kunststoff *</b>	573 964 (375 941)	1.790,80
---	--	---	---------	--	----------------------	----------

## B.PRO Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- \* Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8



### Plattformwagen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>PFWP 8 x 5 Plattformwagen</b> mit umlaufendem Profilrand, Plattformgröße: 820 x 520 mm	939 x 590 x 950 mm  Plattformhöhe: 237 mm	19,0 kg 350,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller ø 160 mm  <b>Stahl, verzinkt</b>	<b>575 004</b> (384 360)	<b>761,00</b>
	<b>PFWP 10 x 6 Plattformwagen</b> mit umlaufendem Profilrand, Plattformgröße: 1020 x 620 mm	1139 x 690 x 950 mm  Plattformhöhe: 252 mm	24,0 kg 400,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm  <b>Stahl, verzinkt</b>	<b>574 991</b> (383 657)	<b>1.025,30</b>
	<b>BTT 8 x 6 Plattformwagen</b> glatt, Plattformgröße: 500 x 700 mm	651 x 770 x 950 mm  Plattformhöhe: 230 mm	11,0 kg 100,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				<b>Kunststoff *</b>	<b>574 992</b>	<b>623,60</b>
				<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>574 993</b>	<b>586,60</b>
	<b>BTT 10 x 8 Plattformwagen</b> glatt, Plattformgröße: 940 x 700 mm	1090 x 770 x 950 mm  Plattformhöhe: 230 mm	20,0 kg 250,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller  <b>Kunststoff *</b>	<b>574 989</b> (383 656)	<b>803,30</b>

### Transportwagen für Eurobehälter

	<b>TRE 6 x 4 Plattformwagen für Eurobehälter,</b> ohne Schiebegriff, mit umlaufendem Profilrand, Plattformgröße: 640 x 430 mm	640 x 430 x 201 mm	8,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				<b>Kunststoff *</b>	<b>575 096</b> (385 113)	<b>285,40</b>
				<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>575 097</b> (385 113)	<b>248,40</b>
	<b>TRE 6 x 4 Plattformwagen für Eurobehälter,</b> inkl. Schiebegriff, mit umlaufendem Profilrand, Plattformgröße: 640 x 430 mm	742 x 430 x 950 mm  Plattformhöhe: 201 mm	10,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				<b>Kunststoff *</b>	<b>575 098</b> (385 113)	<b>391,10</b>
				<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>575 099</b> (385 113)	<b>354,10</b>
	<b>TWE 6 x 4 Transportwagen für Eurobehälter</b>	940 x 700 x 1585 mm	50,0 kg 350,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm  <b>Stahl, verzinkt</b>	<b>575 101</b> (385 114)	<b>1.584,40</b>

## B.PRO Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- \* Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8



### Korb-Transportwagen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.	
	<b>KWT 5 x 6</b> <b>Korb-Transportwagen,</b> passend für Geschirrkörbe 500 x 500 mm oder 508 x 508 mm	664 x 580 x 950 mm  Plattformhöhe: 275 mm	10,0 kg 200,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
				<b>Kunststoff *</b>	<b>572 331</b> (364 491)	<b>691,30</b>	
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>572 332</b> (364 491)	<b>654,30</b>
	<b>KWT 5 x 7</b> <b>Korb-Transportwagen,</b> passend für Geschirrkörbe 650 x 530 mm	814 x 610 x 950 mm  Plattformhöhe: 275 mm	11,0 kg 200,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
<b>Kunststoff *</b>				<b>572 333</b> (364 492)	<b>749,40</b>		
<b>Stahl, verzinkt</b>				<b>572 334</b> (364 492)	<b>712,40</b>		

### Kartoffel- und Gemüsewaschwagen

	<b>KWA 100</b> <b>Kartoffel- und</b> <b>Gemüsewaschwagen,</b> gastronomgerecht, passend für Kocheinsätze 2 x G-KEN G 1/1-195, Inhalt ca. <b>100 l</b>	810 x 620 x 465 mm  Innenmaß: 750 x 560 x 300 mm	17,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				<b>Kunststoff *</b>	<b>572 363</b> (295 200)	<b>1.029,60</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>565 768</b> (295 200)
	<b>KWA 160</b> <b>Kartoffel- und</b> <b>Gemüsewaschwagen,</b> gastronomgerecht, passend für Kocheinsätze 4 x G-KEN G 1/1-195, Inhalt ca. <b>160 l</b>	810 x 620 x 555 mm  Innenmaß: 750 x 560 x 390 mm	19,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				<b>Kunststoff *</b>	<b>572 364</b> (295 201)	<b>1.192,60</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>555 809</b> (295 201)
	<b>KWAF 100</b> <b>Kartoffel- und</b> <b>Gemüsewaschwagen,</b> gastronomgerecht, passend für Kocheinsätze 2 x G-KEN G 1/1-195, Inhalt ca. <b>100 l</b>	810 x 620 x 750 mm  Innenmaß: 750 x 560 x 300 mm	18,5 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				<b>Kunststoff *</b>	<b>572 365</b> (295 202)	<b>1.204,60</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>565 766</b> (295 202)
	<b>KWAF 160</b> <b>Kartoffel- und</b> <b>Gemüsewaschwagen,</b> gastronomgerecht, passend für Kocheinsätze 4 x G-KEN G 1/1-195, Inhalt ca. <b>160 l</b>	810 x 620 x 750 mm  Innenmaß: 750 x 560 x 390 mm	21,5 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				<b>Kunststoff *</b>	<b>572 366</b> (295 203)	<b>1.378,40</b>
				<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>565 767</b> (295 203)	<b>1.341,40</b>

## B.PRO Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- \* Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8



### Systemteilewagen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<p><b>KTTW 4</b> Systemteilewagen mit 4 Ablagen, ohne Durchschubsicherung, komplett aus Edelstahl, dient zur Lagerung von Systemteilen (Kompaktablett Unter- und Oberteile)</p> <p>Maß Auflagefläche: 1150 x 537 mm Lichtes Maß zwischen den Auflageflächen: 404 mm Kapazität: ca. 60 – 80 Unter- und Oberteile</p>	663 x 1276 x 1801 mm	25 kg 110 kg	2 Bock- und 2 Lenkrollen  <b>Kunststoff *</b>	<b>575 108</b> (385 118)	<b>1.162,70</b>
	<p><b>KTTW 4</b> Systemteilewagen mit 4 Ablagen, mit Durchschubsicherung, komplett aus Edelstahl, dient zur Lagerung von Systemteilen (Kompaktablett Unter- und Oberteile)</p> <p>Maß Auflagefläche: 1150 x 537 mm Lichtes Maß zwischen den Auflageflächen: 404 mm Kapazität: ca. 60 – 80 Unter- und Oberteile</p>	633 x 1276 x 1801 mm	27 kg 110 kg	2 Bock- und 2 Lenkrollen  <b>Kunststoff *</b>	<b>575 109</b> (385 118)	<b>1.279,00</b>

# B.PRO Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- \* Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8



## Besteck- und Tablettwagen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm) Kapazität	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.	
	<b>BT 400</b> <b>Besteck- und Tablettwagen,</b> <b>inkl. 5 Besteckbehälter</b> der Größe GN 1/4-150 aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung und <b>1 CNS-Servietenspender</b> für Größe 125 x 90 mm	900 x 600 x 1270 mm  ca. 120 Tablett und ca. 500 Besteckteile  Bordmaß: 775 x 521 mm	24,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
				<b>Kunststoff *</b>	<b>572 361</b> (295 198)	<b>1.553,40</b>	
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>566 316</b> (295 198)	<b>1.516,40</b>
	<b>BT 400 Kids</b> Ausführung wie Modell darüber aber in reduzierter Höhe für Kinderverpflegung	900 x 600 x 1060 mm  ca. 70 Tablett und ca. 500 Besteckteile Bordmaß: 775 x 521 mm	23,0 kg	<b>Kunststoff *</b>	<b>574 832</b> (295 198)	<b>1.553,40</b>	
				<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>574 833</b> (295 198)	<b>1.516,40</b>	
		<b>BT 400</b> <b>Besteck- und Tablettwagen,</b> <b>inkl. 5 Besteckbehälter</b> der Größe GN 1/4-150 aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung	900 x 600 x 1270 mm  ca. 120 Tablett und ca. 500 Besteckteile  Bordmaß: 775 x 521 mm	21,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>573 414</b> (295 198)	<b>1.204,60</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>573 415</b> (295 198)	<b>1.167,60</b>
	<b>BT 400 Kids</b> Ausführung wie Modell darüber aber in reduzierter Höhe für Kinderverpflegung	900 x 600 x 1060 mm  ca. 70 Tablett und ca. 500 Besteckteile Bordmaß: 775 x 521 mm	20,0 kg	<b>Kunststoff *</b>	<b>574 834</b> (295 198)	<b>1.204,60</b>	
				<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>574 835</b> (295 198)	<b>1.167,60</b>	
	<b>BT 800</b> <b>Besteck- und Tablettwagen,</b> <b>inkl. 10 Besteckbehälter</b> der Größe GN 1/4-150 aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung und <b>2 CNS-Servietenspender</b> für Größe 125 x 90 mm	900 x 600 x 1485 mm  ca. 120 Tablett und ca. 1000 Besteckteile  Bordmaß: 775 x 521 mm	41,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
				<b>Kunststoff *</b>	<b>572 362</b> (295 199)	<b>2.658,70</b>	
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>566 315</b> (295 199)	<b>2.621,70</b>
		<b>BT 800</b> <b>Besteck- und Tablettwagen,</b> <b>inkl. 10 Besteckbehälter</b> der Größe GN 1/4-150 aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung	900 x 600 x 1485 mm  ca. 120 Tablett und ca. 1000 Besteckteile  Bordmaß: 775 x 521 mm	35,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					<b>Kunststoff *</b>	<b>573 416</b> (295 199)	<b>2.112,10</b>
					<b>Stahl, verzinkt</b>	<b>573 417</b> (295 199)	<b>2.075,10</b>
Alle BT 800 optional auch in Kids-Ausführung mit einer Gesamthöhe von 1280 mm erhältlich						<b>auf Anfrage</b>	

## B.PRO Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl



### Vorrats-/Abfallbehälter und Zubehör

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 75 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>VBR 400</b> Vorrats-/Abfallbehälter, Inhalt 50 l	ø 400 x 390 mm	8,5 kg		<b>565 909</b>	<b>356,40</b>
	<b>D 400</b> Deckel mit Hängevorrichtung zum Einhängen des Deckels am Behälterrand oder an den Griffen	ø 430 mm	2,0 kg		<b>565 910</b>	<b>126,80</b>
	<b>FUS 400</b> Fahrgestell	Höhe: 100 mm	2,0 kg	4 Lenkrollen, Stahl, verzinkt	<b>572 367</b>	<b>154,10</b>
	<b>VBR 400 K</b> Komplett-Behälter, inkl. Deckel und Fahrgestell	ø 430 x 495 mm	12,5 kg	4 Lenkrollen, Stahl, verzinkt	<b>565 913</b>	<b>612,20</b>

### Vorratswagen

	<b>VB 75</b> Vorratswagen inkl. abnehmbarem Scharnierdeckel, halbseitig aufklappbar, Inhalt: 75 l (empfohlen) 90 l (bei Maximalbefüllung)	610 x 400 x 640 mm	13,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller,  Stahl, verzinkt	<b>564 882</b>	<b>1.151,20</b>
--	---	--------------------	---------	--	----------------	-----------------

### Rollhocker

	<b>ROHO 5 x 5</b> Rollhocker mit glatter Abdeckung, umlaufend 30 mm abgekantet, zusätzliche Querverstrebung	450 x 450 x 480 mm	6,5 kg/ 150,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller,  Stahl, verzinkt	<b>572 370</b>	<b>511,60</b>
--	---	--------------------	---------------------	--	----------------	---------------

### Allzweckwagen

	<b>AZWA 5 x 5</b> Allzweckwagen mit 2 glatten Ablageborden und umlaufendem Profilrand  Bordmaß: 505 x 505 mm Lichtes Maß zwischen den Borden: 450 mm max. Belastung je Bord: 40 kg	556 x 556 x 800 mm	8,0 kg/ 80,0 kg	4 Antistatik-Lenkrollen	<b>569 612</b>	<b>564,10</b>
	<b>AZWA 8 x 5</b> Allzweckwagen mit 2 glatten Ablageborden und umlaufendem Profilrand  Bordmaß: 805 x 505 mm Lichtes Maß zwischen den Borden: 450 mm max. Belastung je Bord: 40 kg	856 x 556 x 800 mm	10,0 kg/ 80,0 kg	4 Antistatik-Lenkrollen	<b>569 613</b>	<b>645,10</b>

# Zubehör für Transportwagen

## Gewürzbehälter/-dose

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Gewürzbehälter GWB 1/6-150</p>	<p><b>Gewürzbehälter GWB 1/6-150</b> aus CNS 18/10 mit klappbarem Plexiglasdeckel</p>	<p>GWL 8 x 6, GW 8 x 5-2 (Gewürzwagen)</p>	<p>550 501</p>	<p>75,40</p>
 <p>Gewürzdose</p>	<p><b>Gewürzdose</b> aus Kunststoff rund, ø 100 mm, Höhe 180 mm, mit klappbarer Schütze</p>	<p>GWL 8 x 6, GW 8 x 5-2 (Gewürzwagen)</p>	<p>145 423</p>	<p>25,20</p>

## Gastronorm-Kocheinsatz

 <p>G-KEN G 1/1-195</p>	<p><b>Gastronorm-Kocheinsatz</b> <b>G-KEN G 1/1-195</b> Tiefe: 195 mm</p>	<p>alle KWA und KWAF (Kartoffel- und Gemüsewaschwagen)</p>	<p>550 973</p>	<p>157,10</p>
---	---	--	----------------	---------------

## Zusätzliches Bord

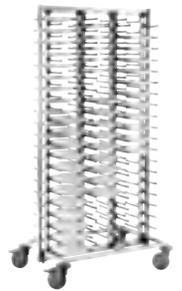
<p>ohne Abbildung</p>	<p><b>Zusätzliches Bord</b></p>	<p>BT 400 (Besteck- und Tablettwagen)</p>		<p>278,70</p>
-----------------------	---------------------------------	---	---	---------------

## Besteckbehälter

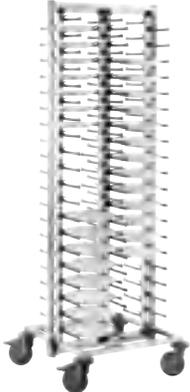
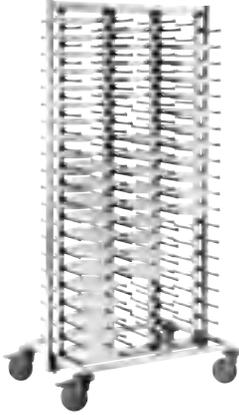
 <p>Besteckbehälter</p>	<p><b>Besteckbehälter aus CNS</b> GN 1/4-150 mit schrägem Boden und halbseitig klappbarem Plexiglasdeckel zum Einsetzen und Aufstellen, Maße (L x B x H): 265 x 162 x 150 mm</p>	<p>BT 400/800 (Besteck- und Tablettwagen)</p>	<p>565 786</p>	<p>72,10</p>
--	--	---	----------------	--------------

## B.PRO SERVISTAR

- Aus hochwertigem, rostfreien Edelstahl
- Maximale Tragfähigkeit je Tellerhalter-Paar: 1 kg
- Tellerabstand 80 mm
- Stufenlos einstellbar für Tellergrößen bis 30 cm
- Rollenausführung: ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



### B.PRO SERVISTAR GASTRO, Teller-Stapelsystem, fahrbar, mit Rollen

Abbildung	Bezeichnung Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Liefervariante	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
 <p>B.PRO SERVISTAR GASTRO 80 (Abb. mit Zubehör Teller)</p>	<p><b>B.PRO SERVISTAR GASTRO 80</b> Teller-Stapelsystem, fahrbar, für max. <b>80</b> Teller</p>	<p>653 x 663 x 1856 mm  ca. 23 kg</p>	<p><b>fertig montiert</b></p>	<p><b>aus Kunststoff,</b> rostfrei gem. DIN 18867-8</p>	<p><u>573 695</u>  (373 734)</p>	<p><b>1.523,80</b></p>
				<p><b>Stahl, verzinkt</b></p>	<p>573 694  (373 734)</p>	<p><b>1.486,80</b></p>
			<p><b>im Flat Pack zur Selbstmontage</b> Maße Verpackung: 1753 x 683 x 247 mm Gewicht im Flat Pack: ca. 29 kg</p>	<p><b>aus Kunststoff,</b> rostfrei gem. DIN 18867-8</p>	<p>573 697  (373 734)</p>	<p><b>1.461,40</b></p>
				<p><b>Stahl, verzinkt</b></p>	<p>573 696  (373 734)</p>	<p><b>1.424,40</b></p>
 <p>B.PRO SERVISTAR GASTRO 120 (Abb. mit Zubehör Teller)</p>	<p><b>B.PRO SERVISTAR GASTRO 120</b> Teller-Stapelsystem, fahrbar, für max. <b>120</b> Teller</p>	<p>653 x 933 x 1856 mm  ca. 29 kg</p>	<p><b>fertig montiert</b></p>	<p><b>aus Kunststoff,</b> rostfrei gem. DIN 18867-8</p>	<p>573 699  (373 735)</p>	<p><b>1.995,00</b></p>
				<p><b>Stahl, verzinkt</b></p>	<p>573 698  (373 735)</p>	<p><b>1.958,00</b></p>
			<p><b>im Flat Pack zur Selbstmontage</b> Maße Verpackung: 1753 x 943 x 233 mm Gewicht im Flat Pack: ca. 38,5 kg</p>	<p><b>aus Kunststoff,</b> rostfrei gem. DIN 18867-8</p>	<p>573 701  (373 735)</p>	<p><b>1.931,60</b></p>
				<p><b>Stahl, verzinkt</b></p>	<p>573 700  (373 735)</p>	<p><b>1.894,60</b></p>

# Zubehör für B.PRO SERVISTAR

## Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Höhenverstellbarer Schiebegriff</b> Aus robustem Edelstahl	Alle B.PRO SERVISTAR GASTRO	573 717	111,00
	<b>Hygienerollo</b> Inkl. Rahmenkonstruktion aus Edelstahl zur Aufnahme des Hygienerollos, zum Schutz der Speisen vor Wärmeverlust und Umwelteinflüssen, Material: PE 280µ	B.PRO SERVISTAR GASTRO 80	573 715	583,30
		B.PRO SERVISTAR GASTRO 120	573 716	633,00
	<b>Tellersperre</b> Kann sogar in extremen Transportsituationen ein Verrutschen der Teller verhindern (Nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich). <u>ACHTUNG:</u> Nicht möglich bei Lieferung im Flat Pack.	B.PRO SERVISTAR GASTRO 80		986,10
		B.PRO SERVISTAR GASTRO 120		1.234,30
ohne Abbildung	<b>Edelstahl-Rollen</b> ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Alle B.PRO SERVISTAR GASTRO	Mehrpriis zur Ausführung mit verzinkten Rollen	82,50



# B.PRO COOK

Entdecken Sie die **FLEXILIGENZ**: flexibler Handlungsspielraum durch intelligente Produkteigenschaften.



FLEXIBILITÄT+INTELLIGENZ  
**FLEXILIGENZ**



B.PRO COOK I-flex



B.PRO COOK classic

Schnell, zu jeder Zeit, an jedem Ort und immer frisch: Diese Entwicklung in der Außer-Haus-Verpflegung bietet interessante Umsatzpotenziale. Mit den B.PRO COOK Kochstationen können Sie neue Gastro-Konzepte passgenau realisieren und bestehende Angebote aufwerten. Gekocht wird direkt vor den Gästen mit einer cleveren Lösung, die Ihnen großen Handlungsspielraum bietet.

#### Flexilienz im Kopf

Die passgenaue Lösung für Ihre Geschäftsidee: B.PRO COOK bietet individuelle Konfigurationen in Größe, Leistungsklasse und Ausstattung.

#### Flexilienz im Raum

Freie Platzwahl: B.PRO COOK verbindet Kochtechnik und Dunstabzug in einem System.

#### Flexilienz in der Zeit

Wechselnde Gerichte von früh bis spät und immer up to date: Mit B.PRO COOK können Sie Ausstattung und Equipment nach Bedarf variieren und ohne Aufwand austauschen.

#### Flexilienz in der Gestaltung

Für ein stimmiges Ambiente: Passend zu Ihrem Einrichtungsstil bietet Ihnen B.PRO COOK individuelle Gestaltungsmöglichkeiten in Material und Farbe.

#### Flexilienz in der Organisation

Arbeits erleichterung inklusive: Mit durchdachter Ergonomie, sinnvoller Flächenaufteilung und praktischem Zubehör bringt B.PRO COOK Effizienz und Struktur in die Arbeitsabläufe.

#### Flexilienz in der Reinigung

Minimaler Reinigungsaufwand: B.PRO COOK überzeugt mit hygienischen Oberflächen und leicht zugänglichen, spülmaschinentauglichen Teilen, die ohne Werkzeug entnommen werden können.

#### Flexilienz in der Mobilität

Heute hier, morgen dort: Gut, dass B.PRO COOK Ihnen überallhin folgen kann.

## B.PRO COOK

### B.PRO COOK I-flex

B.PRO COOK I-flex	150
Optionen/Zubehör für B.PRO COOK I-flex	153

### B.PRO COOK classic

B.PRO COOK classic	157
Optionen/Zubehör für B.PRO COOK classic	159

### B.PRO COOK classic Auftisch-Kochgeräte

Induktionskochfeld	163
Induktionswok	163
Grill-Bräter	164
Grillplatte	164
Ceran®-Kochfeld	165
Pastakocher	165
Fritteuse	166
Bain-Marie	166
Warmhalteplatte	166
Multi-Element	167
Zubehör für Auftischgeräte	167

Alles zu B.PRO COOK finden Sie unter:  
[www.bpro-cook.com](http://www.bpro-cook.com)



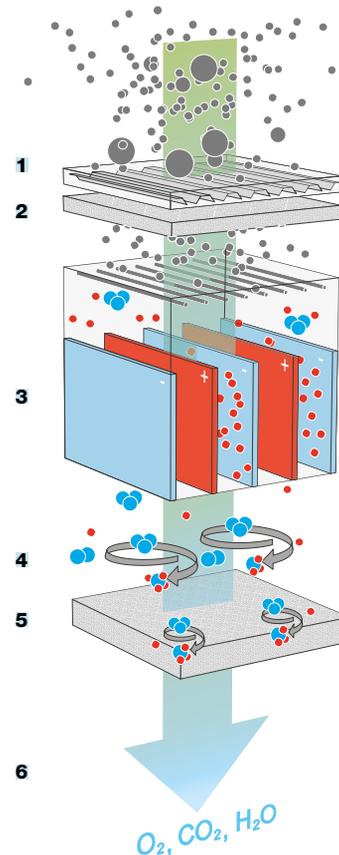
# B.PRO COOK

**B.PRO COOK im Vergleich: Erfahren Sie, welche Modellreihe am besten zu Ihrem Konzept passt.**

B.PRO COOK classic		B.PRO COOK I-flex
<b>Anwendungs-Empfehlung</b>		
Output	Mittel bis hoch, Einsatz über den ganzen Tag und auch zur Versorgung in Stoßzeiten	Klein bis mittel, Einsatz über den ganzen Tag
Speisenangebot	Gleichbleibendes Speisenangebot über den Tag oder wechselnd über die Woche	Gleichbleibendes oder wechselndes Speisenangebot über den Tag
Mobilität und Einsatz	Fahrbare Kochstation zur freien Platzierung im Raum, hauptsächlich zur Nutzung an einem festen Ort	Mobile Kochstation mit kompakten Abmessungen und geringem Gewicht, auch für Einsatz außer Haus bzw. im Catering
<b>Kochtechnik</b>		
Kochbereich	Austauschbare Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte	Fest verbautes Induktionskochfeld
Anzahl Kochstellen	Für 2, 3 oder 4 Auftisch-Kochgeräte BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Mit 1, 2 oder 3 Induktionskochfeldern BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Kochzubehör	Große Auswahl: 13 verschiedene Auftisch-Kochgeräte unterschiedlicher Leistung und Größe zum Einschieben und Anschließen an die Gerätesteckdosen	Einfaches Platzieren von induktionsfähigen Kochaufsätzen auf das Induktionskochfeld
<b>Ausführung</b>		
Stromanschluss	400 V / 16 A bis 63 A	230 V / 16 A und 400 V / 16 A
Gewicht	ca. 195–225 kg (ohne Auftisch-Kochgeräte)	ca. 130–150 kg
Aufstellmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fahrbar</li> <li>• Feststehend auf Stellfüßen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fahrbar</li> <li>• Mobil (außer Haus) als To-go-Variante</li> <li>• Feststehend auf Stellfüßen</li> <li>• Zum Einbau als Built-in-Variante</li> </ul>
Arbeitsfläche	<p><u>Absaugbrücke</u>: viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe</p> <p><u>Kochbereich</u>: links und rechts neben der Kochfläche viel Raum zum Abstellen und Ablegen</p>	<p><u>Absaugbrücke</u>: viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe</p>
Unterbau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• als Stauraum mit Grundboden</li> <li>• für mobilen Unterbau-Kühltisch</li> <li>• für Warmbevorratung mittels B.PROTHERM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zur Lagerung und Bevorratung der Kochaufsätze</li> <li>• und/oder mit Schubladenblock</li> </ul>
Material	Absaugbrücke, Arbeitsflächen und Unterbau vollständig aus Edelstahl	Absaugbrücke und Arbeitsflächen aus Edelstahl, Unterbau aus verzinktem, pulverbeschichteten Feinblech

## Das Filtersystem ION TEC filtert Blaurauch und verlängert die Standzeit der Aktivkohle.

- 1 In den Vorfilterstufen werden grobe Partikel wie z.B. Fett abgeschieden.
- 2 Im Ionisator werden durch ein elektrostatisches Spannungsfeld die durchströmenden Partikel positiv geladen. Zusätzlich entsteht aus Sauerstoff hochreaktionsfreudiges Ozon.
- 3 In der Kollektorstufe bleiben die positiv geladenen Partikel an den negativ geladenen Platten haften und werden so abgeschieden (vor allem Aeorsole).
- 4 Im Oxidationsprozess zersetzt das Ozon Gerüche und Blaurauch.
- 5 In der Aktivkohle anhaftende Partikel, die bisher nicht abgeschieden wurden, reagieren mit dem restlichen Ozon. Die Aktivkohle wird hierdurch gereinigt, die Standzeit dadurch deutlich verlängert.
- 6 Sauerstoff, Kohlenstoffdioxid und Wasser werden als Endprodukte an die Umgebung abgegeben.



B.PRO COOK classic

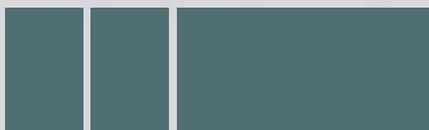


B.PRO COOK I-flex

# B.PRO COLOURS

Unsere Inspirationen für Ihre Kombinationen.

## B.PRO COOK classic



**Säulen der Absaugbrücke:**

Säulenverkleidung, petrolgrün, pulverbeschichtet, mit einfacher Befestigung an den Abluftkanälen, zur Reinigung abnehmbar

**3-Seitige Verkleidung:**

Korpus in petrolgrün, pulverbeschichtet  
Front in petrolgrün, pulverbeschichtet



**Säulen der Absaugbrücke:**

Unverkleidet in Edelstahl

**3-Seitige Verkleidung:**

Korpus in steingrau, pulverbeschichtet  
Front belegt mit Resopal Schichtstoff, Rustic Oak (Zur Auswahl stehen die Resopal Dekore „Colours“ und „Woods“)



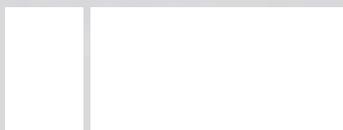
**Säulen der Absaugbrücke:**

Säulenverkleidung, merlotrot, pulverbeschichtet, mit einfacher Befestigung an den Abluftkanälen, zur Reinigung abnehmbar

**3-Seitige Verkleidung:**

Korpus in merlotrot, pulverbeschichtet  
Front in steingrau, pulverbeschichtet

## B.PRO COOK I-flex



**3-Seitige Verkleidung:**

Korpus in signalweiß, pulverbeschichtet  
Front in signalweiß, pulverbeschichtet



**3-Seitige Verkleidung:**

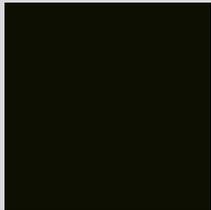
Korpus in verkehrsgrau B, pulverbeschichtet  
Front belegt mit Resopal Schichtstoff, Rustic Oak (Zur Auswahl stehen die Resopal Dekore „Colours“ und „Woods“)



**3-Seitige Verkleidung:**

Korpus in meerblau, pulverbeschichtet  
Front belegt mit Resopal Schichtstoff, Dubai Ebony (Zur Auswahl stehen die Resopal Dekore „Colours“ und „Woods“)

## NEUTRAL COLOURS



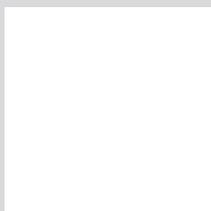
Graphitschwarz



Verkehrsgrau B

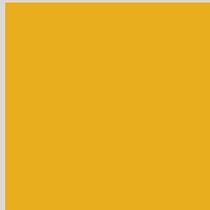


Steingrau

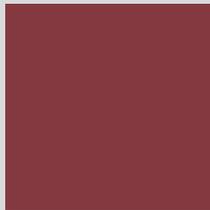


Signalweiß

## LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot

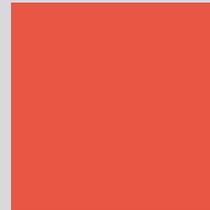


Petrolgrün



Meerblau

## FRESH COLOURS



Candyred



Neomint



Granny



Limette



Mehr Infos zu den Resopal-Farben  
und -Dekoren finden Sie auf  
[www.bpro-solutions.com/de/resopal](http://www.bpro-solutions.com/de/resopal)

# B.PRO COOK I-flex

**Kompakt und effizient: Die Kochstation der vielen Möglichkeiten.**

B.PRO COOK I-flex bietet durch die effiziente, fest verbaute Induktionstechnik mit bis zu drei Kochfeldern einen großen Handlungsspielraum in der Anwendung. Kochaufsätze in unterschiedlichen Ausführungen werden einfach aufgelegt und können schnell ausgetauscht werden.

So groß wie die Auswahl an Kochequipment, so variabel ist auch das Angebot an Speisen, das von früh bis spät vor den Augen der Kunden à la minute zubereitet werden kann.

Dank kompakter Abmessung und integriertem Dunstabzug lässt sich diese Kochstation auch bei wenig Platz gut integrieren. In der mobilen to go-Variante eignet sich B.PRO COOK I-flex auch bestens für Catering und Außer-Haus-Einsätze.





#### B.PRO CONTROL Steuerung

Hauptschalter, Licht und die Absaugstufe lassen sich über die Tasten steuern. Das Digital-Display zeigt den Filterwechsel an. Einstellungen wie Sprache, Schnellstart und Reinigungsintervalle können hier eingerichtet werden.



#### Serienmäßig mit Beleuchtung

Die serienmäßige LED-Lichtleiste über dem Kochfeld leuchtet das Induktionskochfeld optimal aus.



#### Brücke zum Gast

Die extra schlanke Absaugbrücke gewährt viel Einblick aufs Kochgeschehen. Obenauf bietet sie Platz für Zutaten und eignet sich als Ausgabefläche. Die optionale Galerie macht das Abstellen auf der Brücke noch sicherer.



#### Gewohnte Bedienung

Jede Induktionskochfläche besteht aus 2 Kochzonen, die getrennt voneinander mit Drehknöpfen geregelt werden können. Auf Wunsch können auch beide Kochzonen zusammenschaltet werden. Das Display zeigt die jeweilige Leistungsstufe an.



#### Sicher in Position

Die rechteckigen Grillplatten und -bräter werden mit Hilfe von Magneten unter dem Griff in der richtigen Position auf der Kochfläche festgehalten. Dennoch können Sie mühelos entfernt werden.



#### Praktischer Hustenschutz

Der serienmäßige Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas lässt sich zur leichten Reinigung herunterklappen.



#### Serienmäßiger Stauraum

Der Unterbau ist in Fächer aufgeteilt, mit Auflagewinkeln und Unterboden ausgestattet. Hier lässt sich das Kochequipment bestens für den schnellen Einsatz lagern.



#### Schubladen für Nachschub

Im optionalen Schubladenblock mit zwei Auszügen lassen sich GN-Behälter mit vorbereiteten Zutaten einsetzen. Zusätzlich eingeschobene Eutektische Platten halten die Lebensmittel auf Wunsch kühl.



#### Leichte Filterreinigung

Die Filterkassetten, bestehend aus Fettfilter und Streckmetallfilter, kann man werkzeuglos entnehmen und in der Spülmaschine reinigen. Über einen Ablaufstopfen kann man das Fett ablassen.

# B.PRO COOK classic

**Leistungsstark und geräumig: Die Kochstation für maximale Performance.**

B.PRO COOK classic zählt zu den bewährten Front-cooking-Lösungen in der Branche. Die Kochstationen für zwei bis vier Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte sind für den täglichen Dauereinsatz genauso ausgelegt wie für Stoßzeiten.

Dank modularer Architektur und einer großen Auswahl an Kochtechnik kann das Speisenangebot von Tag zu Tag variiert werden. Neue gastronomische Trends sind somit einfach umsetzbar.

Die integrierte Absaugbrücke filtert effizient Fett und Gerüche und sorgt für reine Luft im Gastraum. Großzügige Arbeitsflächen und Stauräume sowie abgestimmtes Zubehör optimieren den Workflow für eine einfache und schnelle Zubereitung.



**B.PRO COOK classic 4.1**  
bedienseitig, mit optionaler Galerie, fahrbarem  
Einstelltisch und umfangreichem Zubehör



Abbildung mit Zubehör



#### **B.PRO CONTROL – übersichtlich und einfach**

Die elektronische Steuerung mit klaren Symbolen macht die Bedienung ganz leicht. Die Filterwechselanzeige erinnert automatisch an den Tausch oder die Reinigung der Filter.



#### **Spot an**

Flächenbündig integrierte LED-Spots leuchten die gesamte Arbeitsfläche optimal aus und rücken die Speisen ins rechte Licht.



#### **Großzügige Abstellfläche**

Geschützt durch eine Galerie, kann auf der Absaugbrücke präsentiert, dekoriert und bereitgestellt werden.



#### **Mehr Arbeitsplatz**

Rechts und links der Einstellnische ist viel Platz zum Abstellen, Anrichten und Ablegen.



#### **Raumgewinn: Multi-Rahmen**

Der Multi-Rahmen bietet Platz zum Abstellen und Aufbewahren. Einfach GN-Behälter einhängen oder Glasbrett einlegen für mehr Arbeitsfläche.



#### **Perfekter Schutz**

Der durchgehende Hustenschutz sorgt für beste Hygiene. Zum Reinigen kann er einfach nach unten geklappt werden.



#### **Umbau im Handumdrehen**

Das Kochgeräte-Einstellbord kann leicht herausgenommen werden, um zum Beispiel ein Standgerät unterzubringen.



#### **GN-Schienen für alle Fälle**

Alles, was direkt unter den Kochgeräten verstaut werden soll, bitte hier einschieben. Lebensmittel oder Kochutensilien verschwinden so in beliebig tiefen GN 1/1-Behältern.



#### **Filterwechsel – schnell und leicht**

Die Fettfilter mit integrierter Fettauffwange lassen sich leicht entnehmen und in der Spülmaschine reinigen – ganz ohne Werkzeug.

## Schneller, heißer, besser!

### B.PRO COOK classic zeigt sich in Bestform.

Mit zuverlässiger Technik und starker Performance haben sich B.PRO COOK classic Auftisch-Kochgeräte in der Praxis bereits mehr als bewährt. Sie zeichnen sich durch ihr hochwertiges und funktionales Design aus, das einfaches Handling, Hygiene-Sicherheit und maximale Leistungsfähigkeit garantiert.

Die insgesamt 13 verschiedenen Modelle umfassen alles, was Profis zum Kochen brauchen: vom Pastakocher über Induktionswoks und Grillplatten bis zur Fritteuse. Dank kompakter Abmessungen und einer Tiefe von nur 62 cm passen die Auftisch-Kochgeräte auch auf herkömmliche Arbeitsplatten und sind je nach Bedarf flexibel miteinander kombinierbar.



#### Induktionskochfelder und Induktionswoks

Je nach Anforderung gibt es das 1-Zonen-Induktionskochfeld, 2-Zonen-Induktionskochfeld, Flächeninduktion oder Induktionswoks – leistungsstark, zuverlässig, langlebig und extrem schnell.



**Ceran®-Kochfeld**  
mit 2 Kochzonen, die separat regelbar sind.

**Warmhalteplatte**  
mit großflächigem Warmhaltebereich.

**Pastakocher**  
zum Energie sparenden Kochen und Dämpfen in Pastakörben oder GN-Kocheinsätzen.

**Bain-Marie**  
zum Warmhalten und Präsentieren von Speisen in GN-Behältern.

**Multi-Element BC ME**  
bietet Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, zusätzliche Arbeitsfläche und hilft beim Anrichten der Speisen.





**Das Frontcooking-Trio für leckere Kochshows:**  
Induktionswok, gerillte Grillplatte und Pastakoher.



**Fritteuse**

mit herauschwenkbarer Heizung und unbeheizter Kaltzone am Beckenboden.



**Grill-Bräter**

flexibel einsetzbar zum Schmoren, Grillen oder Kochen.



**Grillplatten**

Gerillt oder glatt – auf der fugenlos eingeschweißten Grillfläche herrscht die einheitliche Wunschtemperatur. Überflüssiges Fett landet in der großzügigen Auffangschale. Bei der doppelt breiten Grillplatte bringen getrennt regelbare Heizzonen Effizienz zum Zuschalten.



Extra große Grillplatte

**B.PRO COOK classic:**  
**Innovative Technik, die jedem schmeckt.**

## B.PRO COOK I-flex 1

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Fest integriertes Induktionskochfeld mit 2 Kochzonen
- B.PRO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und des Induktionskochfelds
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	----------------------------	--------------------------

### B.PRO COOK I-flex 1

 <p>BC I-flex 1</p>	<p><b>BC I-flex 1</b> mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)</p> <p><b>fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller</b></p>	<p>Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Höhe Unterbau: 900 mm</p> <p>Nutzfläche Kochbereich: 2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar</p> <p>Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V Schuko-Stecker</p>	<p><b>575 025</b> <i>(384 400)</i></p>	<p><b>9.586,00</b></p>
--	---	--	---	--	------------------------



### B.PRO COOK I-flex 1 to go

 <p>BC I-flex 1 to go</p>	<p><b>BC I-flex 1 to go</b> mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)</p> <p><b>fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff</b></p>	<p>Außenmaße: 1020 x 746 x 1366 mm</p> <p>Höhe Unterbau: 960 mm</p> <p>Nutzfläche Kochbereich: 2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar</p> <p>Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V Schuko-Stecker</p>	<p><b>575 064</b> <i>(384 400)</i></p>	<p><b>10.178,50</b></p>
--	---	---	---	--	-------------------------



### B.PRO COOK I-flex 1 built-in

 <p>BC I-flex 1 built-in</p>	<p><b>BC I-flex 1 built-in</b> mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)</p> <p><b>Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblendungs-Set aus Edelstahl</b></p>	<p>Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Höhe Unterbau: 900 mm</p> <p>Nutzfläche Kochbereich: 2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar</p> <p>Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V Schuko-Stecker</p>	<p><b>575 026</b> <i>(384 401)</i></p>	<p><b>9.047,50</b></p>
---	---	--	---	--	------------------------



## B.PRO COOK I-flex 2

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Zwei fest integrierte Induktionskochfelder mit 4 Kochzonen
- B.PRO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und Induktionskochfelder
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	----------------------------	--------------------------

### B.PRO COOK I-flex 2

	<b>BC I-flex 2</b> mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen)  <b>fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller</b>	Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm  Höhe Unterbau: 900 mm  Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1  Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW  16 A CEE-Stecker	<b>575 013</b> (384 396)	<b>12.494,20</b>
	<b>BC I-flex 2</b> wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				<b>575 014</b> (384 396)

### B.PRO COOK I-flex 2 to go

	<b>BC I-flex 2 to go</b> mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen)  <b>fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff</b>	Außenmaße: 1020 x 746 x 1366 mm  Höhe Unterbau: 960 mm  Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1  Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW  16 A CEE-Stecker	<b>575 015</b> (384 396)	<b>13.086,70</b>
	<b>BC I-flex 2 to go</b> wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				<b>575 016</b> (384 396)

### B.PRO COOK I-flex 2 built-in

	<b>BC I-flex 2 built-in</b> mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen)  <b>Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblendungs-Set aus Edelstahl</b>	Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm  Höhe Unterbau: 900 mm  Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1  Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW  16 A CEE-Stecker	<b>575 021</b> (384 398)	<b>11.955,60</b>
	<b>BC I-flex 2 built-in</b> wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				<b>575 022</b> (384 398)

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO COOK I-flex 3

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Fest integriertes Induktionskochfeld mit 6 Kochzonen
- B.PRO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und Induktionskochfelder
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	---------------------------------	--------------------------

### B.PRO COOK I-flex 3

	<b>BC I-flex 3</b> mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen)  <b>fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingrollen, davon 2 mit Feststeller</b>	Außenmaße: 1255 x 678 x 1306 mm  Höhe Unterbau: 900 mm  Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1  Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW  16 A CEE-Stecker	<b>575 017</b> (384 397)	<b>15.294,60</b>
	<b>BC I-flex 3</b> wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				<b>575 018</b> (384 397)

### B.PRO COOK I-flex 3 to go

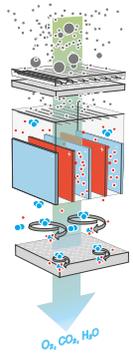
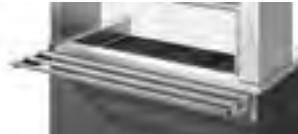
	<b>BC I-flex 3 to go</b> mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen)  <b>fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff</b>	Außenmaße: 1350 x 746 x 1366 mm  Höhe Unterbau: 960 mm  Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1  Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW  16 A CEE-Stecker	<b>575 019</b> (384 397)	<b>15.887,10</b>
	<b>BC I-flex 3 to go</b> wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				<b>575 020</b> (384 397)

### B.PRO COOK I-flex 3 built-in

	<b>BC I-flex 3 built-in</b> mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen)  <b>Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblendungs-Set aus Edelstahl</b>	Außenmaße: 1255 x 678 x 1306 mm  Höhe Unterbau: 900 mm  Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1  Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW  16 A CEE-Stecker	<b>575 023</b> (384 399)	<b>14.756,00</b>
	<b>BC I-flex 3 built-in</b> wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				<b>575 024</b> (384 399)

# Optionen für B.PRO COOK I-flex

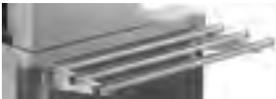
• \*Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe, belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Preis in € ohne MwSt.
Korpusfarbe	<b>Korpusfarbe</b> in B.PRO Farben (siehe Seite 143) anstatt verkehrsgrau B RAL 7043	alle BC I-flex	<b>354,40</b>
Front belegt mit Resopal-Schichtstoff 	<b>Frontfarbe</b>	pulverbeschichtet in B.PRO Farben (siehe Seite 143) anstatt verkehrsgrau B RAL 7043	alle BC I-flex 1, 2, außer built-in <b>246,70</b>
		alle BC I-flex 3, außer built-in <b>300,50</b>	
	belegt mit Resopal-Schichtstoff	alle BC I-flex 1, 2, außer built-in <b>366,30</b>	
		alle BC I-flex 3, außer built-in <b>420,10</b>	
ION TEC 	<b>Elektrostatische Filterung ION TEC</b> zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter		alle BC I-flex <b>1.992,70</b>
	<b>Vorbereitung auf elektrostatische Filterung ION TEC</b> Die BC I-flex wird geräteseitig so vorbereitet, dass der ION TEC-Filter nachträglich bei Bedarf nachgerüstet werden kann.		alle BC I-flex <b>1.034,00</b>
	<b>Zur Auswahl: Kochfeld bedienseitig links oder rechts</b>		BC I-flex 1 <b>ohne Mehrpreis</b>
Zusatzsteckdose 	<b>Zusatzsteckdose</b> , einphasig, bedienseitig unterhalb des Induktionskochfelds platziert (Ländervariante beachten)		BC I-flex 2 <b>85,10</b>
Galerie 	<b>Galerie</b> aus Edelstahl, Rundrohr, kunden- und stirnseitig, Höhe 50 mm		BC I-flex 1, 2 <b>161,60</b>
			BC I-flex 3 <b>193,90</b>
Schubladenblock 	<b>Schubladenblock</b> mit 2 übereinander angeordneten Schubladen für Gastronorm-Behälter, max. GN 1/1-150 oder deren Unterteilung (dann mit Quer- und Längsstegen). Optional mit zwei Eutektischen Platten zur passiven Kühlung, die man oberhalb jeder Schublade mittels einer integrierten Führungsschiene einschiebt (siehe Seite 16)		<b>474,00</b>
Tablettrutsche Rundrohr 	<b>Tablettrutsche</b>	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	BC I-flex 1, 2 <b>366,30</b>
		Edelstahl glatt, abklappbar	BC I-flex 3 <b>387,70</b>
		Resopal*, abklappbar	BC I-flex 1, 2 <b>430,80</b>
		BC I-flex 3 <b>463,20</b>	
Tellerrutsche glatt 	<b>Tellerrutsche</b>	Edelstahl glatt, abklappbar	BC I-flex 1, 2 <b>754,00</b>
		Resopal*, abklappbar	BC I-flex 3 <b>807,90</b>
		Edelstahl glatt, abklappbar	BC I-flex 1, 2 <b>387,70</b>
		BC I-flex 3 <b>409,30</b>	
		Resopal*, abklappbar	BC I-flex 1, 2 <b>570,90</b>
		BC I-flex 3 <b>624,70</b>	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## Optionen für B.PRO COOK I-flex

- \*Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe, belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Abstellbord</b> stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	alle BC I-flex 344,70
		Edelstahl glatt, abklappbar	398,50
		Resopal*, abklappbar	635,50
ohne Abbildung	<b>Modulverbindungs-Satz</b> zum festen Verbinden von zwei BC I-flex oder in Kombination mit BASIC LINE, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen	alle BC I-flex	160,50
ohne Abbildung	<b>Edelstahlrollen</b> , 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm		203,60
ohne Abbildung	<b>Stellfüße</b> aus Edelstahl		128,20
		<b>Sockelblenden</b> aus Edelstahl, nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar	
	kundenseitig/bedienseitig	BC I-flex 1, 2	117,40
		BC I-flex 3	128,20
	stirnseitig links	alle BC I-flex	90,50
stirnseitig rechts	alle BC I-flex	90,50	

## Zubehör für B.PRO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
<b>Kochaufsätze</b>			
	<b>Grillplatte 1/1-20, glatt</b> mit glattem Boden, Maße: 530 x 325 x 20 mm, Gewicht: 4,9 kg	aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung, inkl. keramischer Antihafbeschichtung,  dicker Boden für optimale Wärmeverteilung und -speicherung,  stirnseitig mit je einem Edelstahlgriff und magnetischem Unterteil zur Sicherung gegen Verrutschen auf dem Induktionskochfeld,	575 027 257,40
	<b>Grillplatte 1/1-20, gerillt</b> mit Kreuzriffelung, Maße: 530 x 325 x 20 mm, Gewicht: 4,9 kg	induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250 °C, spülmaschinentauglich	575 028 257,40
	<b>Grill-Bräter 1/1-55</b> mit glatten Boden, Maße: 530 x 325 x 55 mm, Gewicht: 4,7 kg		575 030 268,20
	<b>Flachboden-Wokpfanne</b> 3-Schicht-Material (Edelstahl mit Aluminium-Kern) bis zum Rand für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung sowie Wärmespeicherung, mit ergonomischem Griff, ø ca. 30 cm, induktionsgeeignet, Gewicht: 1,5 kg	575 032	149,70

# Zubehör für B.PRO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Pastakoher-Set</b> bestehend aus: - Edelstahlrahmen, - GN 2/3-100 aus induktionsgeeignetem Mehrschichtmaterial mit 2 Griffen, - GN 1/3-65, - Einhängerrahmen für Pastakörbe, - 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen	575 034	748,60
	<b>Bratpfanne</b> aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung, dicker, verzugfreier Boden für optimale Wärmeverteilung und -speicherung und energiesparendes Kochen, mit ergonomischem Kunststoffgriff, keramischer Antihafbeschichtung, induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250 °C, spülmaschinentauglich, Randhöhe ca. 50 mm	ø 20 cm	575 035 74,30
		ø 24 cm	575 036 79,70
		ø 26 cm	575 037 85,10
		ø 28 cm	575 038 91,50
	<b>Multi-Element 1/1</b> aus Edelstahl, zum Vorbereiten und Anrichten oder als Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, Kapazität: max. GN 1/1-65 oder dessen Unterteilung, Maße: 544 x 330 x 93 mm	575 041	311,30
	<b>Multi-Element 1/3</b> aus Edelstahl, Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, Kapazität: max. GN 1/3-65 oder dessen Unterteilung, Maße: 190 x 330 x 93 mm	575 042	209,00

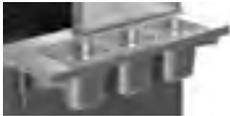
## Kochzubehör

	<b>Pfannenwender</b>	aus Silikon, mit Edelstahlgriff, hitzebeständig bis 240 °C, spülmaschinentauglich, optimal für die beschichteten Grillplatten und Pfannen geeignet	575 067	15,10
	<b>Pfannenlöffel</b>		575 068	15,10
	<b>Grillzange</b>		575 069	17,20
	<b>Pastakörbe</b> bestehend aus: - Einhängerrahmen für Pastakörbe - 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen	575 070	366,30	
	<b>Ceran®-Reinigungsschaber</b>	568 489	25,20	

## Zubehör

	<b>Schneidbrett Kunststoff,</b> mit umlaufender Safrinne, optimal angepasst auf die Größe eines Kochfelds, Maße: 530 x 325 x 20 mm		575 057	90,50
	<b>Hygieneschutz-Brücke</b> Einfache und schnelle Nachrüstung mit einem zusätzlichen Hygieneschutz oberhalb der Absaugbrücke/des Brückenaufsatzes mit Durchreichemöglichkeit für Teller (ca. 18 cm hoch), Nachrüst-Set, bestehend aus CNS-Anbauelementen, ESG-Sicherheitsglas und Befestigungsmaterial	BC I-flex 1, 2	575 136	603,10
		BC I-flex 3	575 137	646,20

## Zubehör für B.PRO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
Besteck-Köcher Abb. mit Zubehör 	<b>Besteck-Köcher.</b> Rahmen aus Edelstahl zur bedienseitigen Befestigung am Korpus, kann zu Reinigungszwecken entnommen werden, inkl. GN 1/6-200	575 058	133,60
Messerhalter Abb. mit Zubehör 	<b>Messerhalter</b> aus Kunststoff – für Besteck-Köcher, zum Aufsetzen auf GN 1/6	574 774	44,80
GN-Einhängerahmen Abb. mit Zubehör 	<b>GN-Einhängerahmen.</b> aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus, abklappbar, zur Aufnahme von 3x GN 1/6 oder 1x GN 2/4	575 059	420,10
Geschirrtuchhalter Abb. mit Zubehör 	<b>Geschirrtuchhalter.</b> aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus	575 060	85,10
Küchenrollenhalter Abb. mit Zubehör 	<b>Küchenrollenhalter</b> – für GN-Einhängerahmen und Geschirrtuchhalter aus Edelstahl	575 062	42,00
Multi-Rahmen Abb. mit Zubehör 	<b>Multi-Rahmen.</b> aus Edelstahl, zur Befestigung an einem stirnseitigen Abstellbord aus CNS oder Resopal, zur Aufnahme eines GN 1/3, kann zu Reinigungszwecken entnommen werden, inkl. Küchenrollenhalter	575 061	115,20
Einlegebrett 	<b>Einlegebrett</b> aus Glas – für Multi-Rahmen, zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche	573 978	147,60
Schiebegriff 	<b>Schiebegriff</b> zur stirnseitigen Befestigung am Korpus	575 063	159,40
ohne Abbildung	<b>B.PRO COOK I-flex Systemeinweisung</b> Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte B.PRO COOK, Termin nach Vereinbarung.	999 125	431,80 Betrag nicht rabattfähig
Eutektische Platte 	<b>Eutektische Platte</b> (-3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht, Maße: 530 x 325 x 30 mm, Gewicht: 4,2 kg	568 136	110,50
	<b>Eutektische Platte</b> (-12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht, Maße: 530 x 325 x 30 mm, Gewicht: 4,2 kg	573 332	113,20
Aktivkohle-Filtermatte 	<b>Aktivkohle-Filtermatte</b>	380 477	auf Anfrage

## B.PRO COOK classic

- Für 2, 3 bzw. 4 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte
- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Hochwirksames Filtersystem
- Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
- Großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
- Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords
- Rollenausführung: Vollrad-Kunststoffrollen, ø 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Abb. mit Zubehör

### B.PRO COOK classic

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Steckdosen/Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<p><b>BC classic 2.1</b> mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord</p> <p>max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg</p> <p>Für 2 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte</p>	<p><u>Außenmaße:</u> 1544 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm</p> <p><u>Geräte-Einstellnische:</u> 806 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 830 x 648 x 575 mm</p>	<p>2 x 230 V Schuko-Steckdosen, 2 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 10 kW)</p> <p>16 A CEE-Stecker</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW</p>	<p><b>574 400</b></p> <p>(380 235)</p>	<p><b>12.584,30</b></p>
	<p><b>BC classic 3.1</b> mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord</p> <p>max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg</p> <p>Für 3 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte</p>	<p><u>Außenmaße:</u> 1949 x 756 x 1362 mm</p> <p><u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm</p> <p><u>Geräte-Einstellnische:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>	<p>3 x 230 V Schuko-Steckdosen, 3 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW)</p> <p>32 A CEE-Stecker</p> <p>400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW</p>	<p><b>574 401</b></p> <p>(380 236)</p>	<p><b>14.929,30</b></p>
	<p><b>BC classic 3.1 BHG</b> mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord, mit Be- leuchtung, geschlossenem Hustenschutz und Galerie</p> <p>max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg</p> <p>Für 3 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte</p>	<p><u>Außenmaße:</u> 1949 x 756 x 1407 mm</p> <p><u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm</p> <p><u>Geräte-Einstellnische:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>		<p><b>574 405</b></p> <p>(380 236)</p>	<p><b>16.033,50</b></p>
	<p><b>BC classic 3.1 BHG-I</b> mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord, mit Beleuchtung, geschlossenem Hustenschutz, Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC</p> <p>max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg</p> <p>Für 3 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte</p>	<p><u>Außenmaße:</u> 1949 x 756 x 1407 mm</p> <p><u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm</p> <p><u>Geräte-Einstellnische:</u> 1211 x 648 x 300 mm</p> <p><u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1235 x 648 x 575 mm</p>		<p><b>574 406</b></p> <p>(380 236)</p>	<p><b>19.093,50</b></p>

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO COOK classic

- Für 2, 3 bzw. 4 B.PRO COOK Auf Tisch-Kochgeräte
- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Hochwirksames Filtersystem
- Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
- Großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
- Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords
- Rollenausführung: Vollrad-Kunststoffrollen, ø 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller

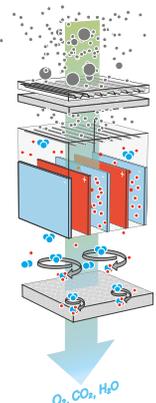


Abb. mit Zubehör

### B.PRO COOK classic

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Steckdosen/Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BC classic 4.1</b> mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord und ge- schlossenem Hustenschutz  max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg  Für 4 B.PRO COOK Auf Tisch-Kochgeräte	<u>Außenmaße:</u> 2354 x 756 x 1362 mm <u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm <u>Geräte-Einstellnische:</u> 1616 x 648 x 300 mm <u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1640 x 648 x 575 mm	4 x 230 V Schuko-Steckdosen, 4 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW)  32 A CEE-Stecker  400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	<b>574 402</b>  (380 237)	<b>17.643,80</b>

### Optionen für BC classic

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Elektrostatische Filterung ION TEC</b> zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter	alle BC classic	<b>3.060,00</b>
	<b>Vorbereitung auf elektrostatische Filterung ION TEC</b> Die BC classic wird geräteseitig so vorbereitet, dass der ION TEC-Filter nachträglich bei Bedarf nachgerüstet werden kann.	alle BC classic	<b>1.360,00</b>

### Elektrische Anschlüsse

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Elektrischer Anschluss</b> 16 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1	<b>ohne Mehrpreis</b>
	32 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1	<b>ohne Mehrpreis</b>
	63 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1	<b>308,20</b>

# Optionen für B.PRO COOK classic

## Optionen für BC classic

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Preis in € ohne MwSt.	
	<b>Fahrbarer Einstelltisch</b> zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die B.PRO COOK classic anstelle des Geräte-Einstellbordes	BC classic 2.1	571,80	
		BC classic 3.1	616,70	
		BC classic 4.1	674,60	
		<b>Ablageboden</b> zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche	BC classic 2.1	182,50
			BC classic 3.1	228,40
			BC classic 4.1	285,30
ohne Abbildung	<b>Zusatzsteckdosen</b> 2 x 230 V Schuko-Steckdosen, im Nutzraum unter dem Geräte-Einstellbord, jeweils rechts und links platziert	alle BC classic	172,80	
	<b>Beleuchtung</b> mit LED-Spots (je 4 W), über den Kochgeräten platziert	5 Spots, 20 W	BC classic 2.1	493,10
		7 Spots, 28 W	BC classic 3.1	555,40
		9 Spots, 36 W	BC classic 4.1	616,70
	<b>Hustenschutz</b> aus Sicherheitsglas (ESG) zur Kundenseite geschlossen, zu Reinigungszwecken aufklappbar	BC classic 2.1	320,40	
		BC classic 3.1	345,40	
		BC classic 4.1	serienmäßig	
	<b>Galerie,</b> aus Edelstahl Rundrohr, kunden- und stirnseitig, Höhe 50 mm	BC classic 2.1	172,80	
		BC classic 3.1	203,40	
		BC classic 4.1	233,90	
	<b>Tabletrutsche</b> Edelstahl Rundrohr, abklappbar, kundenseitig	Höhe 885 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Normalhöhe der B.PRO BASIC LINE Tabletrutsche	BC classic 2.1	431,80
		oder	BC classic 3.1	457,10
		BC classic 4.1	481,00	
	<b>Tabletrutsche,</b> Resopal, abklappbar, kundenseitig Multiplexplatte belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“	Höhe 850 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Höhe der B.PRO MANHATTAN Tabletrutsche	BC classic 2.1	857,10
		BC classic 3.1	936,90	
		BC classic 4.1	1.016,70	
ohne Abbildung	<b>Grundboden</b> aus Edelstahl, herausnehmbar, maximale Belastung: 80 kg	BC classic 2.1	222,00	
		BC classic 3.1	247,10	
		BC classic 4.1	271,10	
	<b>Edelstahlrollen</b> , 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, Gesamthöhe erhöht sich um 60 mm, Höhe Unterbau beträgt dann 960 mm	alle BC classic	209,90	
	<b>Stellfüße</b> aus Edelstahl	alle BC classic	308,20	
	<b>Sockelblenden</b> aus Edelstahl, kundenseitig, nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar	BC classic 2.1	184,80	
		BC classic 3.1	222,00	
		BC classic 4.1	259,20	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

# Zubehör für B.PRO COOK classic

## Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.	
Abb. mit Ablagebord 	<b>Fahrbarer Einstelltisch</b> zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die B.PRO COOK classic	BC classic 2.1	574 309	800,30	
		BC classic 3.1	574 310	890,90	
		BC classic 4.1	574 311	993,70	
		<b>Ablageboden</b> zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche	BC classic 2.1	574 379	182,50
			BC classic 3.1	574 380	228,40
			BC classic 4.1	574 381	285,30
Abb. mit Zubehör 	<b>Multi-Rahmen mit Bügel</b> aus Edelstahl zur bedienseitigen Befestigung an den Geruchsfilterboxen, zur Aufnahme eines GN 1/3 oder dessen Unterteilung, inklusive Bügel zur Aufnahme einer Küchenpapierrolle	alle BC classic	573 977	117,00	
	<b>Einlegebrett</b> aus Glas zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche	Multi-Rahmen	573 978	147,60	
	<b>Transport-Rolli BC ROL 6x4</b> zum Einfahren eines B.PROTHERM 420 in den freien Nutzraum, Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 50 mm, Tragfähigkeit: ca. 100 kg	alle BC classic	573 570	222,00	
	<b>BPT 420 KBRUH</b> B.PROTHERM Speisetransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem Temperaturregler</u> zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, mit Flügeltür, Kapazität: 2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung, 11 Paar Auflagesicken, Abstand 31 mm  <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center;">             Weitere B.PROTHERM Kunststoff finden Sie ab Seite 30           </div>	Farbe Beschlagteile: grau 573 516 blau 574 575 rot 574 576 grün 574 577 gelb 574 578  (380 904)	1.202,60		
Abb. mit Zubehör 	<b>Schubladenschienen-Set</b> bestehend aus zwei Schienen für die Aufnahme eines GN 1/1, zum Anbringen an der Unterseite des Geräte-Einstellbords	alle BC classic	573 979	62,40	
ohne Abbildung	<b>B.PRO COOK classic Systemeinweisung</b> Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte B.PRO COOK classic, Handhabung der B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte. Termin nach Vereinbarung.	alle BC classic	999 125	431,80 Betrag nicht rabattfähig	

## Verbrauchsmaterialien/Ersatzteile (Verkauf über B.PRO Service)

	<b>Vlies-Filtermatten</b> 1 Verpackungseinheit = 25 Stück		107 213	auf Anfrage
	<b>Aktivkohle-Filtermatten</b> 1 Satz (1 Satz = 2 Stück)		134 046	auf Anfrage

## Verkleidung für B.PRO COOK classic

- Zur nachträglichen Montage
- Kann auch direkt mit der BC classic konfiguriert werden
- In B.PRO Farben (siehe Seite 143)

### Verkleidung für BC classic (auch zur nachträglichen Montage)

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>3-seitige Verkleidung</b> kunden- und stirnseitig <b>pulverbeschichtet</b> , Kunden- und Stirnseiten sind jeweils in verschiedenen Farben gestaltbar	BC classic 2.1	380 086	490,90
		BC classic 3.1	380 087	536,90
		BC classic 4.1	380 088	582,70
	kundenseitig belegt mit <b>Resopal-Schichtstoff</b> (Resopal-Farben/-Dekore: Colours, Woods), Stirnseiten pulverbeschichtet	BC classic 2.1	380 089	777,30
		BC classic 3.1	380 090	936,90
		BC classic 4.1	380 091	1.082,40
	Dekore: Colours, Woods	BC classic 2.1	380 096	555,40
		BC classic 3.1	380 097	616,70
		BC classic 4.1	380 098	678,90
	<b>Säulenverkleidung</b> pulverbeschichtet, Set bestehend aus linker und rechter Seite inkl. Befestigungsmaterial an den Abluftkanälen	alle BC classic	380 794	119,10

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## Zubehör für B.PRO COOK classic

- Aktive Umluftkühlung, von -2 °C bis +8 °C gradgenau regelbar (bei + 43°C Umgebungstemperatur und 40% relativer Luftfeuchtigkeit)
- Steckerfertig mit Kaltgerätesteckdose (Anschluss länderspezifischer Stecker möglich)
- Verdampfer Gehäuse aus Edelstahl, Lamellenverdampfer komplett inkl. Rohre und Lamellen kunststoffbeschichtet, dadurch ist er korrosionsbeständig und geruchsneutral
- Kältemittel R290, FCKW-frei
- Rollenausführung: ø 50 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



### Unterbau-Kühltisch für BC classic 3.1, BC classic 4.1

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<p><b>BC UCT 2D</b>  <b>Unterbau-Kühltisch mit 2 Flügeltüren</b>                      2 doppelwandige Flügeltüren, temperaturisierend ausgeschäumt, schwenkbar mit Magnetdichtungsrahmen, pro Schrankfach zwei Paar höhenverstellbare Auflageschienen zum Einschieben von Gastronorm-Behälter GN 1/1</p>	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	<b>575 219</b>	<b>4.263,60</b>
	<p><b>BC UCT 4E</b>  <b>Unterbau-Kühltisch mit je 2 Vollauszügen</b>                      2 Vollauszüge pro Seite, temperaturisierend ausgeschäumt, mit Magnetdichtungsrahmen, für Gastronorm-Behälter GN 1/1 oder, mit Hilfe von Quer- und Längsstegen, deren Unterteilung nutzbar, maximale Tiefe der GN ist 100 mm</p>	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	<b>575 220</b>	<b>4.919,60</b>

## B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Glatte Oberfläche aus Ceran
- Mikroprozessor-gesteuerter Hochleistungs-Induktionsgenerator made by E.G.O.
- Stufenlose Leistungsregulierung mit Drehknebel, Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands und des Fehlercodes bei Störungen
- Hoher Wirkungsgrad
- Luftfilter am Geräteboden
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



### Induktionskochfeld

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BC IH 3500</b> Induktionskochfeld, automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 220 mm Gewicht: 19 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 197	3.612,10
	<b>BC IH 5000</b> Induktionskochfeld, automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 220 mm Gewicht: 19 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW	574 198	4.191,40
	<b>BC IH 2Z 5000</b> 2-Zonen Induktionskochfeld, 2 getrennt voneinander regelbare Heizzonen (2 Spulen mit je ø 220 mm), automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm 2 Kochzonen: je ø 220 mm Gewicht: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 2 x 2,5 kW (5,0 kW)	574 199	5.780,00
	<b>BC SIH 5000</b> Flächen-Induktionskochfeld, 1 rechteckige Kochzone (1 Heizzone 447 x 220 mm), automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: 447 x 220 mm Gewicht: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW (2 x 2,5 kW)	574 200	5.780,00

### Induktionswok

	<b>BC IW 3500</b> Induktionswok	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Cuvette: ø 300 mm Gewicht: 18 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 201	4.217,70
	<b>BC IW 5000</b> Induktionswok	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Cuvette: ø 300 mm Gewicht: 18 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW	574 202	4.413,50

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Umlaufend fugenlos verschweißte, 15 mm starke Grillfläche mit gerundeten Ecken für optimale Hygiene und gleichmäßige, vollflächige Wärmeverteilung durch Rohrheizkörper
- Unbeheizte Ruhezone (70 mm) im bedienseitigen Bereich
- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln
- Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



### Grillplatte

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BC GF 3500</b> <b>Grillplatte, glatt</b> inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 34 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	<b>574 203</b>	<b>2.933,20</b>
	<b>BC GF 4200</b> <b>Grillplatte, glatt</b> inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 34 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	<b>574 204</b>	<b>3.242,60</b>
	<b>BC GF 8400</b> <b>Grillplatte, glatt</b> inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C, 2 getrennt regelbare Heizzonen	Außenmaße: 620 x 800 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 704 mm davon 435 x 704 mm beheizbar Gewicht: 69 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 8,4 kW (2 x 4,2 kW je Heizzone)	<b>574 205</b>	<b>5.455,30</b>
	<b>BC GR 3500</b> <b>Grillplatte, gerillt</b> inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 31 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	<b>574 206</b>	<b>2.933,20</b>
	<b>BC GR 4200</b> <b>Grillplatte, gerillt</b> inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 31 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	<b>574 207</b>	<b>3.242,60</b>

### Grill-Bräter

	<b>BC DG 4200</b> <b>Grill-Bräter</b> inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm Fassungsvermögen: 7 Liter Beckentiefe: 65 mm Gewicht: 33 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	<b>574 208</b>	<b>3.343,20</b>
---	---	--	--	----------------	-----------------

## B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln
- Höhenverstellbare Drehfüße
- Netzanschlusskabel (1,5 m)



### Ceran®-Kochfeld

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>BC CH 4300</p>	<p><b>BC CH 4300</b>  <b>Ceran®-Kochfeld,</b>                      Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands</p>	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 170 mm und ø 230 mm Gewicht: 12 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,3 kW	574 209	1.964,60

### Pastakocher

 <p>BC PC 4800 (Abb. mit Zubehör)</p>	<p><b>BC PC 4800</b>  <b>Pastakocher</b>                      nahtlos tiefgezogenes Becken, für die Aufnahme von GN-Behälter oder Pastakörben bis 150 mm Tiefe, Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase</p>	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 509 x 304 mm Fassungsvermögen: 20 Liter Gewicht: 14 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,8 kW	574 210	2.690,50
	<p><b>Pastakorbsetz</b>                      Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen</p>	6 Körben: ca. GN 1/6-100		574 254	569,60
	<p><b>Pastakorbsetz</b>                      Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen</p>	2 Körben: ca. GN 1/3-100 und 2 Körben: ca. GN 1/6-100		574 255	497,40
	<p><b>Gastronorm-Kocheinsatz</b>  <b>G-KEN G 1/1-95</b>                      gelocht, mit Klappgriffen</p>	Weitere GN-Kocheinsätze finden Sie auf Seite 28		550 971	94,50
	<p><b>Deckel mit Griffmulde GD 1/1</b>                      zum Abdecken</p>			550 658	33,40

## B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln
- Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



### Fritteuse

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>BC DF 5000 (Abb. mit Zubehör)</p>	<p><b>BC DF 5000</b> <b>Fritteuse</b> nahtlos tiefgezogenes Becken, Kaltzone am Beckenboden, her- ausschwenkbarer, innenliegen- der Heizkörper, inkl. Deckel zum Abdecken des Frittierbeckens</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 346 x 238 mm Fassungsvermögen: min. 5 Liter, max. 6,5 Liter Gewicht: 16 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW</p>	<b>574 211</b>	<b>3.242,60</b>
	<p><b>Frittierkorbsatz</b> (2 Stück) mit isolierten Griffen</p>	je 260 x 95 x 110 mm		<b>574 258</b>	<b>102,70</b>
	<p><b>Frittierkorb</b> mit isoliertem Griff</p>	260 x 220 x 110 mm		<b>574 259</b>	<b>111,50</b>

### Bain-Marie

 <p>BC BM 700</p>	<p><b>BC BM 700</b> <b>Bain-Marie</b> nahtlos tiefgezogenes Becken, passend für GN-Behälter und GN-Deckel aus Edelstahl, beheizbar von +45 bis +95 °C</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 509 x 304 mm Kapazität: max. 1 x GN 1/1-150 Gewicht: 15,5 kg</p>	<p>220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 0,7 kW</p>	<b>574 212</b>	<b>1.674,90</b>
--	---	---	---	----------------	-----------------

### Warmhalteplatte

 <p>BC HP 700</p>	<p><b>BC HP 700</b> <b>Warmhalteplatte</b> Warmhalteplatte mit thermisch getrenntem Warmhaltebereich, einsilikonier- te, Warmhaltefläche aus Edelstahl 18/10, Temperaturbereich: +55 bis +120 °C</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 565 x 340 mm Gewicht: 18 kg</p>	<p>220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 0,7 kW</p>	<b>574 213</b>	<b>1.729,50</b>
--	--	--	---	----------------	-----------------

# B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Höhenverstellbare Drehfüße



## Multi-Element

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BC ME Multi-Element</b>	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Kapazität: Oben: max. GN 1/1-150 (abhängig von Tiefe des Behälters darunter) Unten: max. GN 1/1-100 (dann oben max. GN 1/1-65) Gewicht: 7 kg		573 458	431,80

## Zubehör für B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

### Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
	<b>Ceran®-Reinigungsschaber</b>	Für Induktionskochfeld BC IH, Ceran®-Kochfeld BC CH	568 489	25,20	
	<b>Rundboden-Wokpfanne</b> aus Edelstahl, ø 360 mm, Fassungsvermögen max. 5,5 Liter, Gewicht 1,2 kg	Für Induktionswok BC IW	573 513	134,60	
	<b>Pastakorbsetz</b> , Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen	6 Körbe: ca. GN 1/6-100	Für Pastakocher BC PC	574 254	569,60
		2 Körbe: ca. GN 1/3-100 und 2 Körbe: ca. GN 1/6-100		574 255	497,40
	<b>Gastronom-Kocheinsatz G-KEN G 1/1-95</b> geloht, mit Klappgriffen	Für Pastakocher BC PC	550 971	94,50	
	<b>Deckel mit Griffmulde GD 1/1</b> zum Abdecken	Für Pastakocher BC PC	550 658	33,40	
	<b>Grill-Reinigungsschaber, glatt</b>	Für Grill-Bräter BC DG, für Grillplatte BC GF, glatt	573 252	52,40	
ohne Abbildung	<b>Grill-Reinigungsschaber, gerillt</b>	Für Grillplatte BC GR, gerillt	574 306	107,20	
	<b>Spritzschutz</b>	Für Grillplatte BC GF, BC GR (außer BC GF 8400)	574 256	147,60	
		Für Grillplatte BC GF 8400	574 257	182,50	
ohne Abbildung	<b>B.PRO COOK classic Antihaft-Pflege</b> , 500 ml, pflegt und schützt die Grillfläche und sorgt für verbessertes Antihaftverhalten	Für Grillplatten und Grill-Bräter	574 302	37,20	
	<b>Frittierkorbsetz</b> (2 Stück) mit isolierten Griffen je 260 x 95 x 110 mm (L x B x H)	Für Fritteuse BC DF	574 258	102,70	
	<b>Frittierkorb</b> mit isoliertem Griff 260 x 220 x 110 mm (L x B x H)	Für Fritteuse BC DF	574 259	111,50	
	<b>Klemmsteg</b> aus Edelstahl 18/10 zur Abdeckung des Spaltes zwischen zwei B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräten	Für alle Modelle	574 298	41,50	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt,  
innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).



# BASIC LINE

**Das vielseitige Speisenausgabe-System**

## B.PRO BASIC LINE MODULE IN DER ÜBERSICHT



Warmbuffet



Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung



Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung



Neutralbuffet



Suppenstation



Kassenstand



Einfahrwand



Anfahrwand



Inneneck



Außeneck



Einbauvitrine

## Speisenausgabesystem B.PRO BASIC LINE

Ausstattung und Optionen in der Übersicht	174
Warmbuffet	176
Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung	180
Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung	184
Neutralbuffet	188
Neutralbuffet, variabel	192
Suppenstation	194
Kassenstand	198
Einfahrwand, variabel	200
Anfahrwand, variabel	202
Inneneck, variabel	204
Außeneck, variabel	206
Einbauvitrine, gekühlt	208

Leicht gemacht:  
Konfigurieren Sie Ihre B.PRO BASIC LINE Module auf  
<https://configurator.bpro-solutions.com>



## BASIC LINE verfolgt ein einfaches Prinzip: Perfekte Speisen- präsentation für jeden Geschmack und jedes Budget.

Die Ausstattungsvarianten Smart, Emotion, Design und Kids, ihr klarer Auftritt, der modulare Aufbau und die hervorragende Funktionalität bieten alle Freiheiten – für jeden Zweck, für jedes Ambiente und für jedes Investitionsbudget. Die Module gibt es für jede Aufgabe: Warmbuffets, Kaltbuffets, Neutralbuffets, Einfahr- und Anfahrwände, Eckmodule, Kassenstand, Suppenstationen und verschiedene Vitrinen.

**B.PRO BASIC LINE Speisenausgabe-System. Noch flexibler und modularer.  
Die perfekte Kombination aus Form und Funktion.**



# B.PRO COLOURS

## NEUTRAL COLOURS



Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau



Signalweiß

## LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot

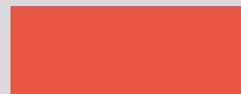


Petrolgrün



Meerblau

## FRESH COLOURS



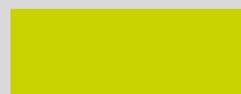
Candyred



Neomint



Granny



Limette

# SMART

## Ausstattungsvariante B.PRO BASIC LINE Smart:

Hier ist die Wirtschaftlichkeit Programm und die Funktion steht im Vordergrund.

Serienausstattung:

- Mobiles Buffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung
- Ggf. 230-V-Anschluss
- Standard-Brückenaufsatz in Edelstahl für Warm- und Kaltbuffets
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas für Warm- und Kaltbuffets
- 4 Lenk-Zwillingssrollen, davon 2 mit Feststeller



# EMOTION

## Ausstattungsvariante B.PRO BASIC LINE Emotion –

weil bunter besser „isst“. Mit farbigen Verkleidungen bringen Sie Abwechslung in den Alltag.

Serienausstattung:

- Mobiles Buffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung
- Ggf. 230-V-Anschluss
- Standard-Brückenaufsatz in Edelstahl für Warm- und Kaltbuffets
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas für Warm- und Kaltbuffets
- 4 Lenk-Zwillingssrollen, davon 2 mit Feststeller
- + Frontverkleidung in einer von 12 verschiedenen B.PRO Farben
- + Kundenseitige Tabletrutsche in Edelstahl, Rundrohr



# DESIGN

## Ausstattungsvariante B.PRO BASIC LINE Design:

Mehr geht nicht. Freuen Sie sich auf maximale Vielseitigkeit und beste Speisenpräsentation.

Serienausstattung:

- Mobiles Buffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung
- Ggf. 230-V-Anschluss
- 4 Lenk-Zwillingssrollen, davon 2 mit Feststeller
- + Highline-Brückenaufsatz in Edelstahl für Warm- und Kaltbuffets
- + Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG Sicherheitsglas für Warm- und Kaltbuffets
- + Resopal-Frontverkleidung kundenseitig (Auswahl aus über 180 Dekoren)
- + Kundenseitige Resopal-Tabletrutsche für Warm- und Kaltbuffets





# KIDS

**Kinderfreundlich: Für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen stehen die Ausstattungsvariante BASIC LINE Kids und auch alle anderen B.PRO BASIC LINE Ausstattungsvarianten mit abgesenkter Tabletrutsche zur Wahl.**

Ob für Schulverpflegung oder Family-Restaurants: Die Speisenausgabe für Kinder klappt am besten, wenn die Speisenpräsentation auch auf die Größe der Kinder abgestimmt ist.

Deshalb bietet die neue BASIC LINE Kids niedrigere Module mit einer Ausgabehöhe von 750 mm, ausgelegt für Kinder von der Kita bis zur Grundschule.

Die BASIC LINE Kids Module gibt es als

- Warmbuffet
- Kaltbuffet mit aktiver, stiller Kühlung
- Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung
- Neutralbuffet



Schnell zu finden: Alle Module, die für die Verpflegung von Kindern geeignet sind, haben wir mit diesem Symbol gekennzeichnet.

## B.PRO BASIC LINE Module im Detail



### Highline-Brückenaufsatz

Der edle Highline-Brückenaufsatz, hier mit kunden- und bedienseitigem Hustenschutz, bietet mehr Abstellfläche und noch besseren Einblick. Durch die größere Durchreichehöhe lassen sich GN-Behälter noch besser tauschen und die Speisen sind noch besser einsehbar.



### Bedienblende

Ein-/Aus-Schalter und Temperaturregler sind übersichtlich angeordnet und lassen sich einzeln schalten. Energie-effiziente LED-Leuchten setzen die Speisen ins jeweils passende Warm oder Kaltlicht. Auf Wunsch verschwinden die Bedienelemente hinter der optionalen Schalterblende.



### Bedienseitige Verkleidung mit Flügeltüren

Hier versteckt sich jede Menge Stauraum: Ein leichter Druck auf die Türen genügt und sie öffnen sich. Der Stauraum kann mit oder ohne Grundboden genutzt werden. Zusätzlich ist das Entleeren der Bain-Maries schnell erledigt.



### Modulverbindung für Module in Linie

Modulverbinder lassen sich jederzeit, auch nachträglich, ganz leicht an den Modulen befestigen. Die Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen den Modulen ist in der jeweiligen Korpusfarbe beschichtet. So lassen sich sowohl fahrbare als auch Module auf Stellfüßen optisch einwandfrei verbinden.



### Tablett-, Tellerrutschen und Abstellborde

Durch vorgefertigte Bohrungen können die abklappbaren Tablett- und Tellerrutschen auch nachträglich sowohl kunden- als auch bedienseitig angeschraubt werden. Für abgesenkte Tabletrutschen und Abstellborde für die Verpflegung von Kindern sind tiefer gesetzte Bohrungen vorhanden.



### Variable Module

Neutralbuffets, Ein- und Anfahrwand sind in der Länge variabel bestellbar. Die Eck-Module sind im Winkelmaß frei wählbar. Das gibt Ihnen neue Freiheit bei der Planung, auch abseits des rechten Winkels, und Sie finden individuelle Lösungen für Ihre Anforderung oder räumliche Gegebenheiten.

# B.PRO BASIC LINE Ausstattung und Optionen

## Korpusfarbe



Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, in 12 B.PRO Farben

## Frontverkleidung



Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, in 12 B.PRO Farben

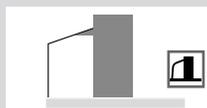


Spanplatte, belegt mit Resopal-Schichtstoff in über 180 Resopal-Dekoren „Colours“ oder „Woods“

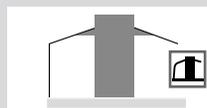
## Brückenaufsatz Standard



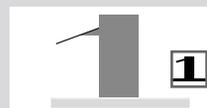
## Hustenschutz Standard



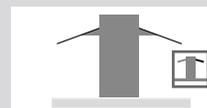
Kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergezogen



Kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergezogen, bedienseitig offen



Kundenseitig offen, Durchreichehöhe 280 mm

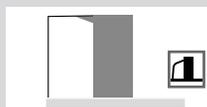


Kunden- und Bedienseitig offen, Durchreichehöhe 280 mm

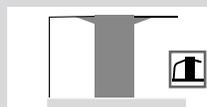
## Brückenaufsatz Highline



## Hustenschutz Highline



Kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergezogen



Kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergezogen, bedienseitig offen



Kundenseitig offen, Durchreichehöhe 395 mm



Kunden- und bedienseitig offen, Durchreichehöhe 395 mm

## LED-Beleuchtung/Wärmestrahler



LED-Spots, schwenkbar, je 4 W



Einzel zuschaltbare Keramikstrahler, je 200 W



LED-Spots und Keramikstrahler

## Kabelführung



Kabelführung nach oben: bei Stromversorgung über die Raumdecke, aufsteckbares Edelstahl-Rundrohr auf dem Brückenaufsatz

## Schalterblende



Zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente, pulverbeschichtet in Korpusfarbe

## Grundboden



Edelstahl, z.B. zum Einstellen von B.PROTHERM BPT 420 K/KBUH/KBRUH in Warm- und Neutralbuffets

## Beheizbarer Unterbau



mit 2 Flügeltüren, Temperaturbereich: +30 °C bis + 85 °C, Kapazität: 2 x 6 GN 1/1, max. Tiefe: 55 mm (ggf. wird dadurch das Modul mit einem 400-V-Stromanschluss geliefert)

## Zusatz-Steckdosen



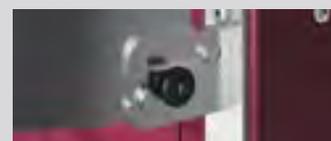
2 Steckdosen mit je 230 V (ggf. wird dadurch das Modul mit einem 400-V-Stromanschluss geliefert), verschiedene Einbauvarianten in Unterbau und Seitenwangen möglich

## Einlegeroste



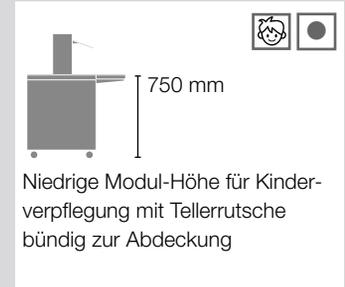
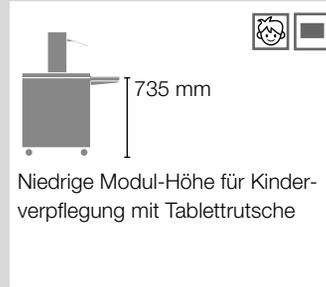
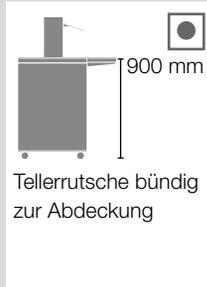
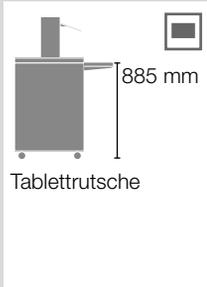
Edelstahl, zur Kühlung von Flaschengetränken bei SK/UK

## Klappsicherung

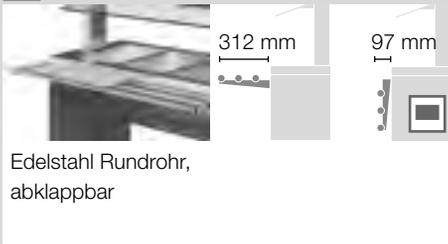


zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde

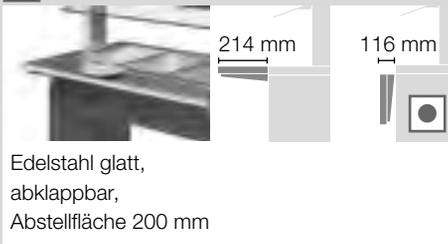
## Ausgabehöhen



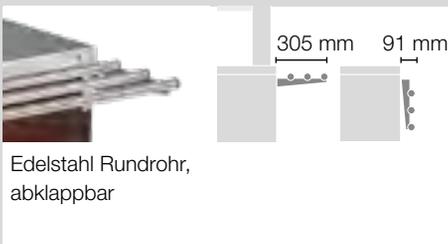
## Tablettrutschen (Ausgangsmaß/Berechnungsmaß: Korpus-tiefe 678 mm, ohne Rollenausladung)



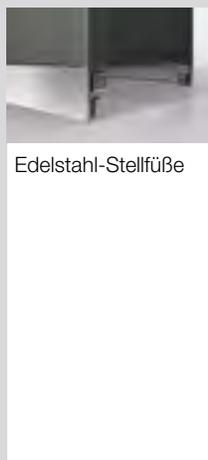
## Tellerrutschen (Ausgangsmaß/Berechnungsmaß: Korpus-tiefe 678 mm, ohne Rollenausladung)



## Stirnseitige Abstellborde



## Aufstellung



## Sockelblende



## Modulverbinder



# B.PRO BASIC LINE W-3 – Warmbuffet 3 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit 3 fugenlos eingeschweißten Bain-Maries mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Bain-Maries einzeln, nass oder trocken beheizbar
- Kapazität: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Temperaturbereich Becken: +30 °C bis +95 °C
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Wird die max. Leistungsaufnahme von 230 V durch Auswahl optionaler Ausstattung (z.B. beheizbarer Unterbau, Zusatz-Steckdosen) überschritten, erhält das Modul einen 400-V-Anschluss



BASIC LINE W-3,  
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht <sup>1</sup> (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE W-3 Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	85 kg	<b>381 877</b>	<b>3.933,50</b>
<b>B.PRO BASIC LINE W-3 Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	95 kg		<b>4.844,20</b>
<b>B.PRO BASIC LINE W-3 Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	105 kg		<b>5.630,10</b>
<b>B.PRO BASIC LINE W-3 Kids</b> Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1255 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		<b>381 897</b>	<b>3.078,50</b>

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>430,70</b>	
Frontverkleidung (Bedienseitige Verkleidung nicht möglich bei beheizbarem Unterbau)	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>446,10</b>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>531,40</b>	
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>497,40</b>
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>639,60</b>
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>632,00</b>	
		Highline-Aufsatz	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>837,50</b>	
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<b>205,50</b>
Hustenschutz (Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>490,90</b>
			<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<b>267,90</b>
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>223,00</b>
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>223,00</b>
LED-Beleuchtung/ Wärmestrahler	LED-Spots, je 4 W, Wärmestrahler, je 200 W, Leistungsaufnahme +0,6 kW	mit LED-Beleuchtung (3 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>364,00</b>
		mit Wärmestrahlern (3 Strahler)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>1.057,20</b>
		mit LED-Beleuchtung (4) und Wärmestrahlern (3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>1.421,20</b>

\* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je 464,70
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	-	⤵ je 529,00
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○	je 553,20
		■ bedienseitig	○	○	-	○	① je 88,50
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	-	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○	je 993,70
		■ bedienseitig	-	-	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
<b>Zusatzausstattung</b>							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○	je 494,20
		● bedienseitig	○	○	-	○	① je 29,50
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○	je 754,40
		● bedienseitig	-	-	○	⤵	je 239,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	je 411,10
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	○	je 477,80
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	○	
	⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	-	-		
		○	○	-	-		
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	○	je 764,20
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	○	
⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)		-	-	○	-		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	je 12,50
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	○	108,20
Beheizbarer Unterbau	mit 2 Flügeltüren, Temperaturbereich: +30 °C bis +85 °C, Leistungsaufnahme +0,5 kW		○	○	○	-	2.610,70
	Digitale Temperaturanzeige für beheizbaren Unterbau, nur in Kombination mit beheizbarem Unterbau bestellbar		○	○	○	-	176,00
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	○	216,50
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	310,50
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	-	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	68,90
Kabelführung nach oben	bei Stromversorgung über die Raumdecke		○	○	○	○	359,40
Grundboden	aus Edelstahl, beispielsweise zum Einstellen von B.PROTHERM 420 KBUH/KBRUH		-	○	○	○	289,70
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	188,00
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	233,90
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	○	148,60
Sockelblende  (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		-	○	○	○	148,60
	bedienseitig		-	○	○	○	148,60
	stirnseitig links		-	○	○	○	108,20
	stirnseitig rechts		-	○	○	○	108,20

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
  - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
  - ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- 1 Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- 2 Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

# B.PRO BASIC LINE W-4 – Warmbuffet 4 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit 4 fugenlos eingeschweißten Bain-Maries mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Bain-Maries einzeln, nass oder trocken beheizbar
- Kapazität: 4 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Temperaturbereich Becken: +30 °C bis +95 °C
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Wird die max. Leistungsaufnahme von 230 V durch Auswahl optionaler Ausstattung (z.B. beheizbarer Unterbau, Zusatz-Steckdosen) überschritten, erhält das Modul einen 400-V-Anschluss



BASIC LINE W-4,  
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht <sup>1</sup> (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE W-4 Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	110 kg	<b>381 878</b>	<b>4.354,50</b>
<b>B.PRO BASIC LINE W-4 Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	120 kg		<b>5.373,40</b>
<b>B.PRO BASIC LINE W-4 Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	130 kg		<b>6.221,80</b>
<b>B.PRO BASIC LINE W-4 Kids</b> Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1595 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		<b>381 898</b>	<b>3.432,80</b>

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>430,70</b>	
Frontverkleidung (Bedienseitige Verkleidung nicht möglich bei beheizbarem Unterbau)	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>513,90</b>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>593,70</b>	
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>565,30</b>
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>703,00</b>
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>659,30</b>	
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>864,80</b>
Hustenschutz (Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	aus ESG-Sicherheitsglas	<input checked="" type="checkbox"/> kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>531,40</b>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>269,00</b>
		<input checked="" type="checkbox"/> kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>262,40</b>
		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>262,40</b>
LED-Beleuchtung/ Wärmestrahler	LED-Spots, je 4 W, Wärmestrahler, je 200 W, Leistungsaufnahme +0,8 kW	mit LED-Beleuchtung (4 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>437,30</b>
		mit Wärmestrahlern (4 Strahler)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>1.360,00</b>
		mit LED-Beleuchtung (5) und Wärmestrahlern (4)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>1.797,30</b>

\* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je 505,00
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	—	⤵ je 591,50
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	—	○	je 581,70
		■ bedienseitig	○	○	—	○	① je 76,70
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	—	—	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	—	—	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	—	—	⊗	○	je 1.096,50
		■ bedienseitig	—	—	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	—	—	①	—	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	—	—	○	—	
<b>Zusatzausstattung</b>							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	—	○	je 524,80
		● bedienseitig	○	○	—	○	① je 19,80
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	—	—	⤵	○	je 857,10
		● bedienseitig	—	—	○	⤵	je 239,40
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	je 411,10
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	—	○	je 477,80
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	—	○	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	—	—	○	○	je 764,20
		■ auf Höhe Tabletrutsche	—	—	○	○	
Klappsicherung zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde			○	○	○	⊗	je 12,50
Abdeckung Schalterblende zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente			—	○	○	○	125,70
Beheizbarer Unterbau	mit 2 Flügeltüren, Temperaturbereich: +30 °C bis +85 °C, Leistungsaufnahme +0,5 kW		○	○	○	—	3.041,40
	Digitale Temperaturanzeige für beheizbaren Unterbau, nur in Kombination mit beheizbarem Unterbau bestellbar		○	○	○	—	176,00
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	○	216,50
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	—	310,50
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	—	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	—	
Stromanschluss mit 16 A CEE-Stecker, 400 V			○	○	○	○	68,90
Kabelführung nach oben bei Stromversorgung über die Raumdecke			○	○	○	○	359,40
Grundboden aus Edelstahl	beispielsweise zum Einstellen von B.PROTHERM 420 KBUH/KBRUH		—	○	○	○	370,60
	bei Kombination mit beheiztem Unterbau		—	○	○	○	208,90
Modulverbinder Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen			○	○	○	○	188,00
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	233,90
	Edelstahl-Stellfüße		—	○	○	○	148,60
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		—	○	○	○	165,10
	bedienseitig		—	○	○	○	165,10
	stirnseitig links		—	○	○	○	108,20
	stirnseitig rechts		—	○	○	○	108,20

■ Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

<sup>1</sup> Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.

<sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)  
 ○ ① optional  
 ⤵ optional (Minderpreis)  
 — nicht möglich

## B.PRO BASIC LINE SK-3 – Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung 3 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit fugenlos eingeschweißter, still gekühlter, tiefgezogener 3/1-GN-Wanne mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Kältemittel R290, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 150 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE SK-3,  
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht <sup>1</sup> (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE SK-3 Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	115 kg	<b>381 879</b>	<b>5.658,60</b>
<b>B.PRO BASIC LINE SK-3 Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	125 kg		<b>6.569,40</b>
<b>B.PRO BASIC LINE SK-3 Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	135 kg		<b>7.355,20</b>
<b>B.PRO BASIC LINE SK-3 Kids</b> Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1255 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		<b>381 899</b>	<b>4.803,60</b>

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>430,70</b>	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>446,10</b>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>531,40</b>	
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>497,40</b>
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>639,60</b>
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>632,00</b>	
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>837,50</b>
Hustenschutz <small>(Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)</small>	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>490,90</b>
		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>267,90</b>
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>223,00</b>
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>223,00</b>
LED-Beleuchtung	LED-Spots, je 4 W	mit LED-Beleuchtung (3 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>364,00</b>

\* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je 464,70
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	-	⤵ je 529,00
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○	je 553,20
		■ bedienseitig	○	○	-	○	① je 88,50
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	-	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○	je 993,70
		■ bedienseitig	-	-	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
<b>Zusatzausstattung</b>							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○	je 494,20
		● bedienseitig	○	○	-	○	① je 29,50
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○	je 754,40
		● bedienseitig	-	-	○	⤵	je 239,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	je 411,10
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	○	je 477,80
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	○	
	⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	-	-		
		○	○	-	-		
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	○	je 764,20
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	○	
⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)		-	-	○	-		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	je 12,50
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	○	108,20
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	○	216,50
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	310,50
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	-	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	68,90
Kabelführung nach oben	bei Stromversorgung über die Raumdecke		○	○	○	○	359,40
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	○	289,70
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	188,00
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	233,90
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	○	148,60
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	○	148,60
	bedienseitig		-	○	○	○	148,60
	stirnseitig links		-	○	○	○	108,20
	stirnseitig rechts		-	○	○	○	108,20
Einlegeroste	Edelstahl, 3 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	○	181,50

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
- ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

<sup>1</sup> Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.  
<sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

# B.PRO BASIC LINE SK-4 – Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung 4 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit fugenlos eingeschweißter, still gekühlter, tiefgezogener 4/1-GN-Wanne mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Kältemittel R290, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 4 x GN 1/1, max. Tiefe: 150 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE SK-4,  
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht <sup>1</sup> (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE SK-4 Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	135 kg	<b>381 880</b>	<b>6.371,50</b>
<b>B.PRO BASIC LINE SK-4 Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	150 kg		<b>7.390,40</b>
<b>B.PRO BASIC LINE SK-4 Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	165 kg		<b>8.238,80</b>
<b>B.PRO BASIC LINE SK-4 Kids</b> Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1595 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		<b>381 900</b>	<b>5.449,80</b>

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>430,70</b>	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>513,90</b>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>593,70</b>	
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>565,30</b>
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>703,00</b>
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>659,30</b>	
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>864,80</b>
Hustenschutz <small>(Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)</small>	aus ESG-Sicherheitsglas	<input checked="" type="checkbox"/> kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>531,40</b>
		<input type="checkbox"/> kundenseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>269,00</b>
		<input checked="" type="checkbox"/> bedienseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>262,40</b>
		<input type="checkbox"/> bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>262,40</b>
LED-Beleuchtung	LED-Spots, je 4 W	mit LED-Beleuchtung (4 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>437,30</b>

\* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je 505,00
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	-	⤵ je 591,50
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○	je 581,70
		■ bedienseitig	○	○	-	○	① je 76,70
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	-	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○	je 1.096,50
		■ bedienseitig	-	-	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
<b>Zusatzausstattung</b>							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○	je 524,80
		● bedienseitig	○	○	-	○	① je 19,80
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○	je 857,10
		● bedienseitig	-	-	○	⤵	je 239,40
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	je 411,10
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	○	je 477,80
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	○	
	⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	-	-		
		○	○	-	-		
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	○	je 764,20
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	○	
⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)		-	-	○	-		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	je 12,50
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	○	125,70
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	○	216,50
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	310,50
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	-	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	68,90
Kabelführung nach oben	bei Stromversorgung über die Raumdecke		○	○	○	○	359,40
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	○	370,60
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	188,00
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	233,90
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	○	148,60
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	○	165,10
	bedienseitig		-	○	○	○	165,10
	stirnseitig links		-	○	○	○	108,20
	stirnseitig rechts		-	○	○	○	108,20
Einlegeroste	Edelstahl, 4 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	○	223,00

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
- ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

<sup>1</sup> Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.  
<sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

# B.PRO BASIC LINE UK-3 – Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung 3 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung allseitig abgekantet mit fest integrierter, eingeschweißter Umluftkühlwanne, das Edelstahl-Innenteil der Kühlwanne ist zu Reinigungszwecken komplett herausnehmbar
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +2 °C bis +15 °C
- Kältemittel R290, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE UK-3,  
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht <sup>1</sup> (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE UK-3 Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	125 kg	<b>381 881</b>	<b>8.069,30</b>
<b>B.PRO BASIC LINE UK-3 Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	135 kg		<b>8.980,10</b>
<b>B.PRO BASIC LINE UK-3 Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	145 kg		<b>9.765,90</b>
<b>B.PRO BASIC LINE UK-3 Kids</b> Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1255 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		<b>381 901</b>	<b>7.214,30</b>

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*		
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>430,70</b>		
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>446,10</b>		
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>531,40</b>		
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>497,40</b>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>639,60</b>	
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>632,00</b>	
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>837,50</b>
Hustenschutz <small>(Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)</small>	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>490,90</b>
		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>267,90</b>
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>223,00</b>
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>223,00</b>
LED-Beleuchtung	LED-Spots, je 4 W	mit LED-Beleuchtung (3 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>364,00</b>	

\* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je 464,70
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	—	⤵ je 529,00
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	—	○	je 553,20
		■ bedienseitig	○	○	—	○	① je 88,50
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	—	—	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	—	—	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	—	—	⊗	○	je 993,70
		■ bedienseitig	—	—	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	—	—	①	—	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	—	—	○	—	
<b>Zusatzausstattung</b>							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	—	○	je 494,20
		● bedienseitig	○	○	—	○	① je 29,50
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	—	—	⤵	○	je 754,40
		● bedienseitig	—	—	○	⤵	je 239,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	je 411,10
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	—	○	je 477,80
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	—	○	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	—	—	○	○	je 764,20
		■ auf Höhe Tabletrutsche	—	—	○	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	—	—	○	—	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	je 12,50
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		—	○	○	○	108,20
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	○	216,50
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	—	310,50
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	—	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	—	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	68,90
Kabelführung nach oben	bei Stromversorgung über die Raumdecke		○	○	○	○	359,40
Grundboden	aus Edelstahl		—	○	○	○	289,70
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	188,00
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	233,90
	Edelstahl-Stellfüße		—	○	○	○	148,60
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		—	○	○	○	148,60
	bedienseitig		—	○	○	○	148,60
	stirnseitig links		—	○	○	○	108,20
	stirnseitig rechts		—	○	○	○	108,20
Einlegeroste	Edelstahl, 3 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	○	181,50
Lüftungsabdeckung	Edelstahl, 2 Stück, zum Abdecken des Spalts zwischen Kühlwanne und Edelstahl-Abdeckung		○	○	○	○	79,80

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
  - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
  - ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- <sup>1</sup> Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- <sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

\* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.

# B.PRO BASIC LINE UK-4 – Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung 4 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung allseitig abgekantet mit fest integrierter, eingeschweißter Umluftkühlwanne, das Edelstahl-Innenteil der Kühlwanne ist zu Reinigungszwecken komplett herausnehmbar
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +2 °C bis +15 °C
- Kältemittel R290, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 4 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE UK-4,  
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht <sup>1</sup> (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE UK-4 Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	145 kg	<b>381 882</b>	<b>9.421,60</b>
<b>B.PRO BASIC LINE UK-4 Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	160 kg		<b>10.440,50</b>
<b>B.PRO BASIC LINE UK-4 Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	175 kg		<b>11.288,90</b>
<b>B.PRO BASIC LINE UK-4 Kids</b> Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1595 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		<b>381 902</b>	<b>8.499,90</b>

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*			
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>				
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>430,70</b>			
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>513,90</b>			
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>593,70</b>			
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>565,30</b>		
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>703,00</b>		
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>659,30</b>		
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>864,80</b>	
Hustenschutz <small>(Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)</small>	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>531,40</b>	
		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>269,00</b>	
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>262,40</b>
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>262,40</b>
LED-Beleuchtung	LED-Spots, je 4 W	mit LED-Beleuchtung (4 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>437,30</b>		

\* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je 505,00
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	-	⤵ je 591,50
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○	je 581,70
		■ bedienseitig	○	○	-	○	① je 76,70
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	-	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○	je 1.096,50
		■ bedienseitig	-	-	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
<b>Zusatzausstattung</b>							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○	je 524,80
		● bedienseitig	○	○	-	○	① je 19,80
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○	je 857,10
		● bedienseitig	-	-	○	⤵	je 239,40
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	je 411,10
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	○	je 477,80
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	○	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	○	je 764,20
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	je 12,50
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	○	125,70
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	○	216,50
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	310,50
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	-	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	68,90
Kabelführung nach oben	bei Stromversorgung über die Raumdecke		○	○	○	○	359,40
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	○	370,60
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	188,00
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	233,90
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	○	148,60
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	○	165,10
	bedienseitig		-	○	○	○	165,10
	stirnseitig links		-	○	○	○	108,20
	stirnseitig rechts		-	○	○	○	108,20
Einlegeroste	Edelstahl, 4 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	○	223,00
Lüftungsabdeckung	Edelstahl, 2 Stück, zum Abdecken des Spalts zwischen Kühlwanne und Edelstahl-Abdeckung		○	○	○	○	79,80

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
  - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
  - ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- <sup>1</sup> Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- <sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

## B.PRO BASIC LINE N-3 – Neutralbuffet, analog 3 x GN 1/1

- Mit glatter, durchgehender Edelstahl-Abdeckung
- Kapazität: analog 3 x GN 1/1
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE N-3,  
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht <sup>1</sup> (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE N-3 Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B	1255 x 690 x 900 mm		55 kg	<b>381 883</b>	<b>2.090,30</b>
<b>B.PRO BASIC LINE N-3 Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm		65 kg		<b>3.001,10</b>
<b>B.PRO BASIC LINE N-3 Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1255 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm		75 kg		<b>3.581,40</b>
<b>B.PRO BASIC LINE N-3 Kids</b> Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1255 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		<b>381 903</b>	<b>2.090,30</b>

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>430,70</b>	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>446,10</b>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>531,40</b>	
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>497,40</b>
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>639,60</b>
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>632,00</b>
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>837,50</b>
Hustenschutz	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>490,90</b>
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>223,00</b>
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>223,00</b>
LED-Beleuchtung/ Wärmestrahler	LED-Spots, je 4 W, Wärmestrahler, je 200 W, Leistungsaufnahme +0,6 kW	mit LED-Beleuchtung (3 Spots) <sup>3</sup>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>364,00</b>
		mit Wärmestrahlern (3 Strahler) <sup>3</sup>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>1.057,20</b>
		mit LED-Beleuchtung (4) und Wärmestrahlern (3) <sup>3</sup>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>1.421,20</b>

\* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Lichtfarbe LED-Beleuchtung	Auswahl Farbtemperatur (Bitte bei der Bestellung angeben)	Warmweiß 3000 K	○	○	○	○	ohne Mehrpreis
		Kaltweiß 4000 K					
Tablettrutsche  (Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je <b>464,70</b>
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	—	⤵ je <b>529,00</b>
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	—	○	je <b>553,20</b>
		■ bedienseitig	○	○	—	○	① je <b>88,50</b>
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	—	—	
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	—	—	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	—	—	⊗	○	je <b>993,70</b>
		■ bedienseitig	—	—	○	○	① ohne Mehrpreis
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	—	—	①	—	
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	—	—	○	—	
<b>Zusatzausstattung</b>							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	—	○	je <b>494,20</b>
		● bedienseitig	○	○	—	○	① je <b>29,50</b>
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	—	—	⤵	○	je <b>754,40</b>
		● bedienseitig	—	—	○	○	⤵ je <b>239,30</b>
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	○	○	je <b>411,10</b>
		Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	—	○	je <b>477,80</b>
		■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	—	○	
	Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	—	—		
		○	○	—	—		
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	—	—	○	○	je <b>764,20</b>
		■ auf Höhe Tablettrutsche	—	—	○	○	
Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)		—	—	○	—		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde	○	○	○	⊗	je <b>12,50</b>	
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente	—	○	○	○	<b>108,20</b>	
Zusatz-Steckdosen 230 V <sup>3</sup>	2 Steckdosen im Unterbau rechts	○	○	○	○	<b>216,50</b>	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts	○	○	○	—	<b>310,50</b>	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links	○	○	○	—		
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts	○	○	○	—		
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V	○	○	○	○	<b>68,90</b>	
Kabelführung nach oben	bei Stromversorgung über die Raumdecke (nur in Verbindung mit einem Brückenaufsatz)	○	○	○	○	<b>359,40</b>	
Kabeldurchbruch	zur Kabeldurchführung in den Unterbau. Lochdurchmesser 60 mm. Lochposition muss angegeben werden.	—	○	○	○	<b>65,60</b>	
Grundboden	aus Edelstahl, beispielsweise zum Einstellen von B.PROTHERM 420 KBUH/KBRUH	—	○	○	○	<b>289,70</b>	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen	○	○	○	○	<b>188,00</b>	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	○	○	○	○	<b>233,90</b>	
	Edelstahl-Stellfüße	—	○	○	○	<b>148,60</b>	
Sockelblende  (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig	—	○	○	○	<b>148,60</b>	
	bedienseitig	—	○	○	○	<b>148,60</b>	
	stirnseitig links	—	○	○	○	<b>108,20</b>	
	stirnseitig rechts	—	○	○	○	<b>108,20</b>	

- Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
  - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
  - Ⓜ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- 1 Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- 2 Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.
- 3 Der elektrische Anschluss beträgt dann 230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

\* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.

## B.PRO BASIC LINE N-4 – Neutralbuffet, analog 4 x GN 1/1

- Mit glatter, durchgehender Edelstahl-Abdeckung
- Kapazität: analog 4 x GN 1/1
- Rollen  $\varnothing$  75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE N-4,  
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht <sup>1</sup> (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE N-4 Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B	1595 x 690 x 900 mm		65 kg	<b>381 884</b>	<b>2.387,70</b>
<b>B.PRO BASIC LINE N-4 Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm		80 kg		<b>3.406,60</b>
<b>B.PRO BASIC LINE N-4 Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1595 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm		95 kg		<b>4.049,50</b>
<b>B.PRO BASIC LINE N-4 Kids</b> Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1595 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		<b>381 904</b>	<b>2.387,70</b>

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>430,70</b>	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>513,90</b>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>593,70</b>	
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>565,30</b>
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>703,00</b>
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>659,30</b>
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>864,80</b>
Hustenschutz	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>531,40</b>
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>262,40</b>
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>262,40</b>
LED-Beleuchtung/ Wärmestrahler	LED-Spots, je 4 W, Wärmestrahler, je 200 W, Leistungsaufnahme +0,8 kW	mit LED-Beleuchtung (4 Spots) <sup>3</sup>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>437,30</b>
		mit Wärmestrahlern (4 Strahler) <sup>3</sup>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>1.360,00</b>
		mit LED-Beleuchtung (5) und Wärmestrahlern (4) <sup>3</sup>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>1.797,30</b>

\* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Lichtfarbe LED-Beleuchtung	Auswahl Farbtemperatur (Bitte bei der Bestellung angeben)	Warmweiß 3000 K	○	○	○	○	ohne Mehrpreis
		Kaltweiß 4000 K					
Tablettrutsche  (Die serienmäßige Tablett- rutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je <b>505,00</b>
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	—	⤵ je <b>591,50</b>
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	—	○	je <b>581,70</b>
		■ bedienseitig	○	○	—	○	① je <b>76,70</b>
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	—	—	
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	—	—	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	—	—	⊗	○	○ je <b>1.096,50</b>
		■ bedienseitig	—	—	○	○	① ohne Mehrpreis
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	—	—	①	—	
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	—	—	○	—	
<b>Zusatzausstattung</b>							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	—	○	je <b>524,80</b>
		● bedienseitig	○	○	—	○	① je <b>19,80</b>
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	—	—	⤵	○	○ je <b>857,10</b>
		● bedienseitig	—	—	○	○	⤵ je <b>239,40</b>
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	○	○	je <b>411,10</b>
		Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	—	○	je <b>477,80</b>
		■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	—	○	
	Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	—	—		
		○	○	—	—		
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	—	—	○	○	je <b>764,20</b>
		■ auf Höhe Tablettrutsche	—	—	○	○	
Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	—	—	○	—			
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde	○	○	○	⊗	je <b>12,50</b>	
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente	—	○	○	○	<b>125,70</b>	
Zusatz-Steckdosen 230 V <sup>3</sup>	2 Steckdosen im Unterbau rechts	○	○	○	○	<b>216,50</b>	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts	○	○	○	—	<b>310,50</b>	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links	○	○	○	—		
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts	○	○	○	—		
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V	○	○	○	○	<b>68,90</b>	
Kabelführung nach oben	bei Stromversorgung über die Raumdecke	○	○	○	○	<b>359,40</b>	
Kabeldurchbruch	zur Kabelführung in den Unterbau. Lochdurchmesser 60 mm. Lochposition muss angegeben werden.	—	○	○	○	<b>65,60</b>	
Grundboden	aus Edelstahl, beispielsweise zum Einstellen von B.PROTHERM 420 KBUH/KBRUH	—	○	○	○	<b>370,60</b>	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen	○	○	○	○	<b>188,00</b>	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	○	○	○	○	<b>233,90</b>	
	Edelstahl-Stellfüße	—	○	○	○	<b>148,60</b>	
Sockelblende  (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig	—	○	○	○	<b>165,10</b>	
	bedienseitig	—	○	○	○	<b>165,10</b>	
	stirnseitig links	—	○	○	○	<b>108,20</b>	
	stirnseitig rechts	—	○	○	○	<b>108,20</b>	

- Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
  - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
  - Ⓜ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- 1 Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- 2 Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.
- 3 Der elektrische Anschluss beträgt dann 230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

\* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.

## B.PRO BASIC LINE N-V – Neutralbuffet variabel

- Mit glatter, durchgehender Edelstahl-Abdeckung
- Modulbreite variabel, frei wählbar zwischen 400–1900 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE N-V,  
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße T x H (mm)	Variable Breite	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE N-V Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B	690 x 900 mm	400–700 mm	<b>381 885</b>	<b>2.045,50</b>
<b>B.PRO BASIC LINE N-V Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	400–700 mm		<b>2.936,50</b>
<b>B.PRO BASIC LINE N-V Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	400–700 mm		<b>3.473,30</b>
<b>Für alle N-V</b>		Mehrpriis bis 1000 mm Breite		<b>148,60</b>
		Mehrpriis bis 1300 mm Breite		<b>320,40</b>
		Mehrpriis bis 1600 mm Breite		<b>490,90</b>
		Mehrpriis bis max. 1900 mm Breite		<b>674,60</b>

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpriis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043		☉	☉	☉	
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)		–	○	○	<b>430,70</b>
Frontverkleidung  (Bedienseitige Verkleidung nicht möglich bei beheizbarem Unterbau)	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	kundenseitig	bis 800 mm	–	☉	–	
			Mehrpriis pro 400 mm				<b>79,80</b>
	bedienseitig, ausgeführt als Flügel-türen	bis 800 mm	–	○	–		<b>536,90</b>
		Mehrpriis pro 400 mm				<b>79,80</b>	
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig	bis 800 mm	–	–	☉	
		Mehrpriis pro 400 mm				<b>102,80</b>	
	bedienseitig, ausgeführt als Flügel-türen	bis 800 mm	–	–	○		<b>662,50</b>
		Mehrpriis pro 400 mm				<b>102,80</b>	
Tablettrutsche  (Die serienmäßige Tablettrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	kundenseitig	bis 800 mm	○	☉	☉	je <b>467,90</b> ohne Mehrpriis Preis auf Anfrage
		bedienseitig		○	○	○	
		kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	☉	
		bedienseitig (785 mm Höhe)		○	○	○	
		Mehrpriis pro 400 mm				<b>56,90</b>	
	Edelstahl glatt, abklappbar	kundenseitig	bis 800 mm	○	①	–	je <b>559,80</b> Preis auf Anfrage
bedienseitig		○		○	–		
kundenseitig (785 mm Höhe)		○		①	–		
bedienseitig (785 mm Höhe)		○		○	–		
	Mehrpriis pro 400 mm				<b>45,90</b>		

\* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Tablettrutsche (Die serienmäßige Tablettrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	-	-	⊙	je <b>959,90</b> ohne Mehrpreis	
		■ bedienseitig		-	-	①		
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)	bis 800 mm	-	-	①		
		☺ bedienseitig (785 mm Höhe)		-	-	○		
Mehrpreis pro 400 mm							<b>102,80</b>	
Zusatzausstattung								
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	○	①	-	je <b>502,90</b> Preis auf Anfrage	
		● bedienseitig		○	○	-		①
	Mehrpreis pro 400 mm							<b>33,90</b>
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	-	-	☹	je <b>731,30</b> Preis auf Anfrage	
● bedienseitig		-		-	○	☹		
Mehrpreis pro 400 mm							<b>79,80</b>	
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche		○	○	○	je <b>411,10</b>	
		☺ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)		○	○	○		
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche		○	○	-	je <b>477,80</b>	
		■ auf Höhe Tablettrutsche		○	○	-		
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche		-	-	○	je <b>764,20</b>	
		■ auf Höhe Tablettrutsche		-	-	○		
	☺ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)		-	-	○			
			-	-	○			
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde			○	○	○	je <b>12,50</b>	
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		bis 800 mm	-	○	○	<b>114,80</b>	
			801-1500 mm				<b>131,20</b>	
			1501-1900 mm				<b>147,60</b>	
Zusatz-Steckdosen 230 V <sup>3</sup>	2 Steckdosen im Unterbau rechts			○	○	○	<b>216,50</b>	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts			○	○	○	<b>310,50</b>	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links			○	○	○		
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts			○	○	○		
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V			○	○	○	<b>68,90</b>	
Kabeldurchbruch	zur Kabeldurchführung in den Unterbau. Lochdurchmesser 60 mm. Lochposition muss angegeben werden.			-	○	○	<b>65,60</b>	
Grundboden	aus Edelstahl, beispielsweise zum Einstellen von B.PROTHERM 420 KBUH/KBRUH		bis 800 mm	-	○	○	<b>285,30</b>	
			801-1200 mm				<b>365,10</b>	
			1201-1600 mm				<b>445,00</b>	
			1601-1900 mm				<b>524,80</b>	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen			○	○	○	<b>188,00</b>	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			○	○	○	<b>233,90</b>	
	Edelstahl-Stellfüße			-	○	○	<b>148,60</b>	
Sockelblende  (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		bis 800 mm	-	○	○	<b>136,70</b>	
			801-1500 mm				<b>169,40</b>	
			1501-2200 mm				<b>202,30</b>	
	bedienseitig		bis 800 mm	-	○	○	<b>136,70</b>	
			801-1500 mm				<b>169,40</b>	
			1501-2200 mm				<b>202,30</b>	
	stirnseitig links				-	○	○	<b>108,20</b>
	stirnseitig rechts				-	○	○	<b>108,20</b>

- Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
- ☺ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- <sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.
- <sup>3</sup> Der elektrische Anschluss beträgt dann 230 V, 1N PE, 16 A, 50-60 Hz

- ⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ☹ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

## B.PRO BASIC LINE S-3 – Suppenstation analog 3 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit eingebautem, beheizbarem 10-l-Spring-Suppentopf (bedienseitig links oder rechts eingebaut)
- Optional mit eingebautem, beheiztem Tellerspender TSE-H1 18-33 ET: 684 mit 8 niedrigen Tellerführungsstäben für Suppenschalen
- Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko zum Anschluss von Suppentopf und Tellerspender
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE S-3,  
Ausstattungsvariante Emotion,  
Suppentopf bedienseitig rechts eingebaut

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht <sup>1</sup> (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE S-3 Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B	1255 x 690 x 1050 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	75 kg	<b>381 891</b>	<b>3.370,60</b>
<b>B.PRO BASIC LINE S-3 Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1050 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	85 kg		<b>4.281,40</b>
<b>B.PRO BASIC LINE S-3 Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1050 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	95 kg		<b>4.861,70</b>
<b>Ersatz-Suppentopf</b> 10 l Suppentopf (ohne Heizelement)				<b>574 718</b>	<b>302,80</b>

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*		
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	☉	☉	☉		
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	–	○	○	<b>430,70</b>	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	kundenseitig	–	☉	–		
		bedienseitig	–	○	–	<b>531,40</b>	
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig	–	–	☉		
		bedienseitig	–	–	○	<b>639,60</b>	
Suppentopf	10 l Suppentopf (mit Heizelement)	Bedienseitig rechts oder links eingebaut (Bitte bei der Bestellung angeben)	☉	☉	☉		
Tellerspender  (Bei eingebauten Tellerspender muss eine kunden- und bedienseitige Frontverkleidung gewählt werden.)	TSE-H1, Tellerspender für Suppenstation (auf der gegenüberliegenden Seite des Suppentopfes eingebaut)		○	○	○	<b>1.302,10</b>	
	② <b>Smart:</b> kunden- und bedienseitige Frontverkleidung für Tellerspender, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, verkehrsgrau B, RAL 7043		②	③	④	②	<b>977,40</b>
	③ <b>Emotion:</b> zusätzliche bedienseitige Frontverkleidung, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)					③	<b>531,40</b>
	④ <b>Design:</b> zusätzliche bedienseitige Frontverkleidung, Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>					④	<b>639,60</b>

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊙	⤵	je 464,70
		bedienseitig	○	○	○	ohne Mehrpreis
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	je 529,00
		☺ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	je 553,20
		bedienseitig	○	○	-	je 88,50
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		☺ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊙	je 993,70
		bedienseitig	-	-	○	ohne Mehrpreis
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		☺ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
<b>Zusatzausstattung</b>						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	je 494,20
		bedienseitig	○	○	-	je 29,50
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	je 754,40
		bedienseitig	-	-	⤵	je 239,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je 411,10
		☺ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je 477,80
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	☺ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	-		
		○	○	-		
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je 764,20
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
☺ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)		-	-	○		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je 12,50
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	108,20
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	68,90
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	289,70
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	188,00
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	233,90
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	148,60
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	148,60
	bedienseitig		-	○	○	148,60
	stirnseitig links		-	○	○	108,20
	stirnseitig rechts		-	○	○	108,20

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
  - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
  - ☺ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- <sup>1</sup> Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- <sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich
- ② ③ ④ erforderlich für optionalen Tellerspender

## B.PRO BASIC LINE S-4 – Suppenstation analog 4 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit eingebautem, beheizbarem 10-l-Spring-Suppentopf (bedienseitig links oder rechts eingebaut)
- Optional mit eingebautem, beheiztem Tellerspender  
TSE-H1 18-33 ET: 684 mit 8 niedrigen Tellerführungsstäben für Suppenschalen
- Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko zum Anschluss von Suppentopf und Tellerspender
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE S-4,  
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht <sup>1</sup> (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE S-4 Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B	1595 x 690 x 1050 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	85 kg	<b>381 892</b>	<b>3.666,70</b>
<b>B.PRO BASIC LINE S-4 Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1050 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr- Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	100 kg		<b>4.685,60</b>
<b>B.PRO BASIC LINE S-4 Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1050 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	115 kg		<b>5.328,50</b>
<b>Ersatz-Suppentopf</b> 10 l Suppentopf (ohne Heizelement)				<b>574 718</b>	<b>302,80</b>

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*		
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	☉	☉	☉		
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	–	○	○	<b>430,70</b>	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	kundenseitig	–	☉	–		
		bedienseitig	–	○	–	<b>593,70</b>	
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig	–	–	☉		
		bedienseitig	–	–	○	<b>703,00</b>	
Suppentopf	10 l Suppentopf (mit Heizelement)	Bedienseitig rechts oder links eingebaut (Bitte bei der Bestellung angeben)	☉	☉	☉		
Tellerspender  (Bei eingebauten Tellerspender muss eine kunden- und bedienseitige Frontverkleidung gewählt werden.)	TSE-H1, Tellerspender für Suppenstation (auf der gegenüberliegenden Seite des Suppentopfes eingebaut)		○	○	○	<b>1.302,10</b>	
	② <b>Smart:</b> kunden- und bedienseitige Frontverkleidung für Tellerspender, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, verkehrsgrau B, RAL 7043		②	③	④	②	<b>1.107,60</b>
	③ <b>Emotion:</b> zusätzliche bedienseitige Frontverkleidung, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)					③	<b>593,70</b>
	④ <b>Design:</b> zusätzliche bedienseitige Frontverkleidung, Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>					④	<b>703,00</b>

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊙	⤵	○ je <b>505,00</b>
		■ bedienseitig	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	⤵ je <b>591,50</b>
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○ je <b>581,70</b>
		■ bedienseitig	○	○	-	① je <b>76,70</b>
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊙	○ je <b>1.096,50</b>
		■ bedienseitig	-	-	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
<b>Zusatzausstattung</b>						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○ je <b>524,80</b>
		● bedienseitig	○	○	-	① je <b>19,80</b>
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○ je <b>857,10</b>
		● bedienseitig	-	-	○	⤵ je <b>239,40</b>
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je <b>411,10</b>
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je <b>477,80</b>
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je <b>764,20</b>
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
<b>Klappsicherung</b> zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde ○ ○ ○ je <b>12,50</b>						
<b>Abdeckung Schalterblende</b> zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente - ○ ○ <b>125,70</b>						
<b>Stromanschluss</b> mit 16 A CEE-Stecker, 400 V ○ ○ ○ <b>68,90</b>						
<b>Grundboden</b> aus Edelstahl - ○ ○ <b>370,60</b>						
<b>Modulverbinder</b> Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen ○ ○ ○ <b>188,00</b>						
<b>Aufstellung</b> Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller ○ ○ ○ <b>233,90</b>						
Edelstahl-Stellfüße - ○ ○ <b>148,60</b>						
<b>Sockelblende</b> kundenseitig - ○ ○ <b>165,10</b>						
bedienseitig - ○ ○ <b>165,10</b>						
(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar) stirnseitig links - ○ ○ <b>108,20</b>						
stirnseitig rechts - ○ ○ <b>108,20</b>						

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
  - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
  - ⌚ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- <sup>1</sup> Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- <sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich
- ② ③ ④ erforderlich für optionalen Tellerspender

## B.PRO BASIC LINE K-4 – Kassenstand

- Kassentisch bedienseitig rechts oder links auswählbar
- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Edelstahl-Tischplatte mit Durchbruch zur Kabelführung
- Mit Schublade unterhalb der Edelstahl-Tischplatte
- 2 Steckdosen mit je 230-V-Schuko
- Im Fußraum schräg eingebaute Fußauflage
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE K-4,  
Ausstattungsvariante Design,  
mit Kassentisch bedienseitig links

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht <sup>1</sup> (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE K-4 Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	1595 x 690 x 900 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	95 kg	<b>381 890</b>	<b>3.655,80</b>
<b>B.PRO BASIC LINE K-4 Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	100 kg		<b>4.160,80</b>
<b>B.PRO BASIC LINE K-4 Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1595 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	115 kg		<b>4.803,70</b>

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	–	○	○	<b>430,70</b>
Frontverkleidung kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊗	⊗	–	
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	–	○	–	ohne Mehrpreis
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>		–	–	⊗	
Kassentisch		Bedienseitig rechts oder links eingebaut (Bitte bei der Bestellung angeben)	⊗	⊗	⊗	

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Tablettrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊙	⤵	○ je <b>505,00</b> ① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	⊗ je <b>591,50</b>
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	—	○ je <b>581,70</b> ① je <b>76,70</b>
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	—	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	—	—	⊙	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	—	—	①	
<b>Zusatzausstattung</b>						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	—	○ je <b>524,80</b> ① je <b>19,80</b>
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	—	—	⤵	⊗ je <b>239,40</b>
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	○	je <b>411,10</b>
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	—	je <b>477,80</b>
		■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	—	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	—	—	○	je <b>764,20</b>
		■ auf Höhe Tablettrutsche	—	—	○	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je <b>12,50</b>
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	<b>68,90</b>
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	<b>188,00</b>
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	<b>233,90</b>
	Edelstahl-Stellfüße		—	○	○	<b>148,60</b>
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		—	○	○	<b>165,10</b>
	bedienseitig		—	○	○	<b>165,10</b>
	stirnseitig links		—	○	○	<b>108,20</b>
	stirnseitig rechts		—	○	○	<b>108,20</b>

■ Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

<sup>1</sup> Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.

<sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)  
○ ① optional  
⤵ optional (Minderpreis)  
— nicht möglich

## B.PRO BASIC LINE E-V – Einfahrwand variabel

- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Für das Einfahren von Spendern, der B.PRO COOK Frontcooking-Station oder anderen Produkten zur Speisenausgabe
- Aufstellung nur zwischen zwei Modulen möglich (modulhängend)
- Modulbreite variabel, frei wählbar zwischen 550–2000 mm (Einfahrnische)
- Korpus pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE E-V,  
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Höhe (mm)	Variable Breite	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE E-V Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	900 mm	550–800 mm	<b>381 886</b>	<b>1.016,80</b>
<b>B.PRO BASIC LINE E-V Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	900 mm	550–800 mm		<b>1.484,70</b>
<b>B.PRO BASIC LINE E-V Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	900 mm	550–800 mm		<b>2.021,50</b>
<b>Für alle E-V</b>			Mehrpreis bis 1500 mm Breite	<b>182,50</b>
			Mehrpreis bis max. 2000 mm Breite	<b>365,10</b>

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043		⊙	⊙	⊙	
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)		–	○	○	<b>430,70</b>
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	verkehrsgrau B, RAL 7043	bis 800 mm	⊙	⊙	–	
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)		–	○	–	ohne Mehrpreis
		Mehrpreis pro 400 mm					
Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig		bis 800 mm	–	–	⊙	
		Mehrpreis pro 400 mm					

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Tablettrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	○	⊙	⤵	je <b>467,90</b>
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	⤵	ohne Mehrpreis Preis auf Anfrage
	Mehrpreis pro 400 mm			<b>56,90</b>			
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	○	①	—	je <b>559,80</b>
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	—	Preis auf Anfrage
	Mehrpreis pro 400 mm			<b>45,90</b>			
Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	—	—	⊙	①	ohne Mehrpreis
	☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		—	—	①		
	Mehrpreis pro 400 mm			<b>102,80</b>			
<b>Zusatzausstattung</b>							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	○	①	—	je <b>502,90</b>
		Mehrpreis pro 400 mm			<b>33,90</b>		
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	—	—	⤵	⤵
Mehrpreis pro 400 mm			<b>79,80</b>				
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde			○	○	○	je <b>12,50</b>
Sockelblende	kundenseitig	bis 800 mm	—	○	○		<b>136,70</b>
		801–1500 mm					<b>169,40</b>
		1501–2200 mm					<b>202,30</b>

- Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
- ☺ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- <sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

\* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.

## B.PRO BASIC LINE A-V – Anfahrwand variabel

- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Für das Einfahren von Spendern, B.PRO COOK oder anderen Produkten zur Speisenausgabe
- Modulbreite variabel, frei wählbar zwischen 800–2300 mm (Nischenmaß 550–2050 mm)
- Rollen  $\varnothing$  75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE A-V,  
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße T x H (mm)	Variable Breite	Leistung/ Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE A-V Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	690 x 900 mm	800 mm		<b>381 887</b>	<b>2.742,90</b>
<b>B.PRO BASIC LINE A-V Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	800 mm			<b>3.210,80</b>
<b>B.PRO BASIC LINE A-V Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	800 mm			<b>3.747,60</b>
<b>Für alle A-V</b>	Mehrpreis bis 1300 mm Breite				<b>217,50</b>
	Mehrpreis bis 1800 mm Breite				<b>435,20</b>
	Mehrpreis bis max. 2300 mm Breite				<b>652,70</b>

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊙	⊙	⊙		
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	–	○	○	<b>430,70</b>	
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	verkehrsgrau B, RAL 7043	bis 800 mm	⊙	⊙	–	
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)		–	○	–	ohne Mehrpreis
	Mehrpreis pro 400 mm					<b>79,80</b>	
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig	bis 800 mm	–	–	⊙	
Mehrpreis pro 400 mm					<b>102,80</b>		

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Tablettrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	○	⊙	⊕	je <b>467,90</b>
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	⊕	ohne Mehrpreis Preis auf Anfrage
	Mehrpreis pro 400 mm			<b>56,90</b>			
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	○	①	-	je <b>559,80</b>
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	-	Preis auf Anfrage
	Mehrpreis pro 400 mm			<b>45,90</b>			
Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	-	-	⊙	①	ohne Mehrpreis
	☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		-	-	①		
	Mehrpreis pro 400 mm			<b>102,80</b>			
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	○	①	-	je <b>502,90</b>
		Mehrpreis pro 400 mm			<b>33,90</b>		
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	-	-	⊕	⊕
Mehrpreis pro 400 mm			<b>79,80</b>				
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche		○	○	○	je <b>411,10</b>
		☺ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)		○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche		○	○	-	je <b>477,80</b>
		■ auf Höhe Tablettrutsche		○	○	-	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche		-	-	○	je <b>764,20</b>
		☺ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)		-	-	○	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde			○	○	○	je <b>12,50</b>
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen, vertieft in die Innenseite der rechten und linken Seitenwange eingebaut Der elektrische Anschluss beträgt dann 230 V, 1N PE, 16 A, 50-60 Hz			○	○	○	<b>216,50</b>
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V			○	○	○	<b>68,90</b>
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen			○	○	○	<b>188,00</b>
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			○	○	○	<b>233,90</b>
	Edelstahl-Stellfüße			-	○	○	<b>148,60</b>
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig	bis 800 mm	-	○	○	<b>136,70</b>	
		801-1500 mm				<b>169,40</b>	
		1501-2200 mm				<b>202,30</b>	
	bedienseitig	bis 800 mm	-	○	○	<b>205,50</b>	
		801-1500 mm				<b>238,40</b>	
		1501-2200 mm				<b>271,10</b>	
	stirnseitig links			-	○	○	<b>108,20</b>
stirnseitig rechts			-	○	○	<b>108,20</b>	

■ Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

☺ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

<sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊙ serienmäßig  
(ohne Mehrpreis)  
○ ① optional  
⊕ optional (Minderpreis)  
- nicht möglich

## B.PRO BASIC LINE IE-V – Inneneck variabel

- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Winkelmaß variabel, frei wählbar zwischen 45° und 90°
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Mit Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets



BASIC LINE IE-V,  
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße T x H (mm)	Winkel	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE IE-V Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	690 x 900 mm	45°	<b>381 888</b>	<b>1.827,90</b>
<b>B.PRO BASIC LINE IE-V Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	45°		<b>2.330,80</b>
<b>B.PRO BASIC LINE IE-V Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	45°		<b>2.971,40</b>
<b>Für alle IE-V</b>			Mehrpreis 46° bis 60°	<b>62,40</b>
			Mehrpreis bis 75°	<b>124,60</b>
			Mehrpreis bis 90°	<b>187,00</b>

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043		⊙	⊙	⊙	
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)		-	○	○	<b>430,70</b>
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	verkehrsgrau B, RAL 7043	45°	⊙	⊙	-	
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)		-	○	-	ohne Mehrpreis
		Mehrpreis pro weitere 15°					
Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig		45°	-	-	⊙	
		Mehrpreis pro weitere 15°					

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Tablettrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	45°	○	◎	⊕	je <b>502,90</b> ohne Mehrpreis Preis auf Anfrage	
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	⊕		
				Mehrpreis pro weitere 15°			<b>22,90</b>	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	45°	○	①	—	je <b>513,90</b> Preis auf Anfrage	
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	—		
				Mehrpreis pro weitere 15°			<b>22,90</b>	
Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	45°	—	—	◎	① ohne Mehrpreis		
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		—	—	①		
				Mehrpreis pro weitere 15°			<b>45,90</b>	
<b>Zusatzausstattung</b>								
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	45°	○	①	—	je <b>480,00</b> Preis auf Anfrage	
					Mehrpreis pro weitere 15°			<b>22,90</b>
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	45°	—	—	⊕	⊕ Preis auf Anfrage	
			Mehrpreis pro weitere 15°			<b>33,90</b>		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde			○	○	○	je <b>12,50</b>	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen			◎	◎	◎	ohne Mehrpreis	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			○	○	○	<b>233,90</b>	
	Edelstahl-Stellfüße			—	○	○	<b>148,60</b>	
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		bis 45°	—	○	○	<b>136,70</b>	
			46°–60°				<b>158,60</b>	
			61°–65°				<b>180,40</b>	
			66°–90°				<b>202,30</b>	
	bedienseitig		bis 45°	—	○	○	<b>120,30</b>	
			46°–60°				<b>125,70</b>	
			61°–65°				<b>131,20</b>	
			66°–90°				<b>136,70</b>	
	stirnseitig links				—	○	○	<b>108,20</b>
	stirnseitig rechts				—	○	○	<b>108,20</b>

■ Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

☺ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

<sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

◎ serienmäßig (ohne Mehrpreis)  
○ ① optional  
⊕ optional (Minderpreis)  
— nicht möglich

## B.PRO BASIC LINE AE-V – Außeneck variabel

- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Winkelmaß variabel, frei wählbar zwischen 45° und 90°
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Mit Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets



BASIC LINE AE-V,  
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße T x H (mm)	Winkel	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE AE-V Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	690 x 900 mm	45°	<b>381 889</b>	<b>1.953,70</b>
<b>B.PRO BASIC LINE AE-V Emotion</b> wie Smart	690 x 900 mm	45°		<b>1.953,70</b>
<b>B.PRO BASIC LINE AE-V Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff	690 x 900 mm	45°		<b>1.976,60</b>
<b>Für alle AE-V</b>	Mehrpreis 46° bis 60°			<b>62,40</b>
	Mehrpreis bis 75°			<b>124,60</b>
	Mehrpreis bis 90°			<b>187,00</b>

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043		⊗	⊗	⊗		
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)		-	○	○	430,70	
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, B.PRO Farben (siehe Seite 170)	verkehrsgrau B, RAL 7043	45°	⊗	⊗	-		
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)		-	○	-	ohne Mehrpreis	
		Mehrpreis pro weitere 15°						12,00
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	kundenseitig	45°	-	-	⊗		
		Mehrpreis pro weitere 15°					22,90	
Zusatzausstattung								
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen			⊗	⊗	⊗	ohne Mehrpreis	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			○	○	○	233,90	
	Edelstahl-Stellfüße			-	○	○	148,60	
Sockelblende  (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		bis 45°	-	○	○	120,30	
			46°-60°				125,70	
			61°-65°				131,20	
			66°-90°				136,70	
	bedienseitig		bis 45°		-	○	○	136,70
			46°-60°					158,60
			61°-65°					180,40
			66°-90°					202,30
	stirnseitig links				-	○	○	108,20
	stirnseitig rechts				-	○	○	108,20

■ Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

 Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

<sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)  
○ ① optional  
Ⓣ optional (Minderpreis)  
- nicht möglich

## B.PRO BASIC LINE EKV-3 – Einbauvitrine, gekühlt, analog 3 x GN 1/1

- Umluftgekühlte Einbauvitrine (Fabrikat IDEAL AKE) mit 2 Etagen aus Edelstahl 1.4301, fest aufgesetzt auf ein BASIC LINE Modul
- Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Kältemittel R290, FCKW-frei
- Kundenseitig mit 6 Entnahmeklappen
- Bedienseitig 2 Schiebetüren aus Isolierglas
- Seitenscheiben aus Isolierglas
- 1 höhenverstellbares Zwischenbord aus ESG-Sicherheitsglas
- Elektronischer Temperaturregler mit digitaler Temperaturanzeige
- Innenbeleuchtung
- Vollautomatische Luftabtauung und herausziehbare Tauwasserschale
- Temperaturbereich: +5 °C bei +25 °C Umgebungstemperatur und 60 % relativer Luftfeuchtigkeit
- 2 Steckdosen mit je 230-V-Schuko
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE EKV-3,  
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht <sup>1</sup> (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE EKV-3 Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	1255 x 690 x 1431 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	230 kg	386 864	16.388,80
<b>B.PRO BASIC LINE EKV-3 Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1431 mm  mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	240 kg		16.853,50
<b>B.PRO BASIC LINE EKV-3 Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1431 mm  mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	250 kg		17.433,80

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	-	○	○	430,70
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊗	⊗	-	
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	-	○	-	ohne Mehrpreis
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>		-	-	⊗	
Frontverkleidung, bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet	B.PRO Farben (siehe Seite 170)	-	○	-	531,40
		Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	-	-	○	639,60
Einbauvitrine	3 Etagen mit kundenseitig 9 Entnahmeklappen, mit 2 höhenverstellbaren Zwischenborden aus ESG-Sicherheitsglas, Gesamthöhe dann 1601 mm		○	○	○	2.695,40

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊙	⤵	je <b>464,70</b>
		■ bedienseitig	○	○	○	ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	je <b>529,00</b>
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	je <b>553,20</b>
		■ bedienseitig	○	○	-	je <b>88,50</b>
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊙	je <b>993,70</b>
		■ bedienseitig	-	-	○	ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
<b>Zusatzausstattung</b>						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	je <b>494,20</b>
		● bedienseitig	○	○	-	je <b>29,50</b>
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	je <b>754,40</b>
		● bedienseitig	-	-	⤵	je <b>239,30</b>
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je <b>411,10</b>
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je <b>477,80</b>
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je <b>764,20</b>
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
Klappsicherung		zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde	○	○	○	je <b>12,50</b>
Abdeckung Schalterblende		zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente	-	○	○	<b>108,20</b>
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	<b>216,50</b>
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	<b>310,50</b>
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	
Stromanschluss		mit 16 A CEE-Stecker, 400 V	○	○	○	<b>68,90</b>
Grundboden		aus Edelstahl	-	○	○	<b>289,70</b>
Modulverbinder		Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen	○	○	○	<b>188,00</b>
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	<b>233,90</b>
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	<b>148,60</b>
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	<b>148,60</b>
	bedienseitig		-	○	○	<b>148,60</b>
	stirnseitig links		-	○	○	<b>108,20</b>
	stirnseitig rechts		-	○	○	<b>108,20</b>

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
  - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
  - ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- <sup>1</sup> Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- <sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

## B.PRO BASIC LINE EKV-4 – Einbauvitrine, gekühlt, analog 4 x GN 1/1

- Umluftgekühlte Einbauvitrine (Fabrikat IDEAL AKE) mit 2 Etagen aus Edelstahl 1.4301, fest aufgesetzt auf ein BASIC LINE Modul
- Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Kältemittel R290, FCKW-frei
- Kundenseitig mit 8 Entnahmeklappen
- Bedienseitig 2 Schiebetüren aus Isolierglas
- Seitenscheiben aus Isolierglas
- 1 höhenverstellbares Zwischenbord aus ESG-Sicherheitsglas
- Elektronischer Temperaturregler mit digitaler Temperaturanzeige
- Innenbeleuchtung
- Vollautomatische Luftabtauung und herausziehbare Tauwasserschale
- Temperaturbereich: +5 °C bei +25 °C Umgebungstemperatur und 60 % relativer Luftfeuchtigkeit
- 2 Steckdosen mit je 230-V-Schuko
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE EKV-4,  
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht <sup>1</sup> (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>B.PRO BASIC LINE EKV-4 Smart</b> Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	1595 x 690 x 1431 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	265 kg	386 865	18.478,70
<b>B.PRO BASIC LINE EKV-4 Emotion</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1431 mm  mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	275 kg		18.983,70
<b>B.PRO BASIC LINE EKV-4 Design</b> wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1431 mm  mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	285 kg		19.626,60

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	-	○	○	430,70
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊗	⊗	-	
		B.PRO Farben (siehe Seite 170)	-	○	-	ohne Mehrpreis
	Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>		-	-	⊗	
Frontverkleidung, bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet	B.PRO Farben (siehe Seite 170)	-	○	-	593,70
		Frontverkleidung Resopal <sup>2</sup>	-	-	○	703,00
Einbauvitrine	3 Etagen mit kundenseitig 12 Entnahmeklappen, mit 2 höhenverstellbaren Zwischenborden aus ESG-Sicherheitsglas, Gesamthöhe dann 1601 mm		○	○	○	2.959,60

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊙	⤵	je 505,00
		■ bedienseitig	○	○	○	ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	je 591,50
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	je 581,70
		■ bedienseitig	○	○	-	je 76,70
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊙	je 1.096,50
		■ bedienseitig	-	-	○	ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
<b>Zusatzausstattung</b>						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	je 524,80
		● bedienseitig	○	○	-	je 19,80
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	je 857,10
		● bedienseitig	-	-	⤵	je 239,40
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je 411,10
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je 477,80
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	Resopal <sup>2</sup> , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je 764,20
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je 12,50
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	125,70
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	216,50
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	310,50
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	68,90
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	370,60
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	188,00
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	233,90
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	148,60
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	165,10
	bedienseitig		-	○	○	165,10
	stirnseitig links		-	○	○	108,20
	stirnseitig rechts		-	○	○	108,20

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
  - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
  - ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- <sup>1</sup> Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- <sup>2</sup> Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

# Zubehör für B.PRO BASIC LINE

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
Besteck-Köcher Abb. mit Zubehör 	<b>Besteck-Köcher.</b> Rahmen aus Edelstahl zur bedienseitigen Befestigung am Korpus, kann zu Reinigungszwecken entnommen werden, inkl. GN 1/6-200	575 058	133,60
Messerhalter Abb. mit Zubehör 	<b>Messerhalter</b> aus Kunststoff – für Besteck-Köcher, zum Aufsetzen auf GN 1/6	574 774	44,80
GN-Einhängerahmen Abb. mit Zubehör 	<b>GN-Einhängerahmen.</b> aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus, abklappbar, zur Aufnahme von 3x GN 1/6 oder 1x GN 2/4	575 059	420,10
Geschirrtuchhalter Abb. mit Zubehör 	<b>Geschirrtuchhalter.</b> aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus	575 060	85,10
Küchenrollenhalter Abb. mit Zubehör 	<b>Küchenrollenhalter</b> – für GN-Einhängerahmen und Geschirrtuchhalter aus Edelstahl	575 062	42,00
Schiebegriff 	<b>Schiebegriff</b> zur stirnseitigen Befestigung am Korpus	575 063	159,40
Adapter-Set Höhe 	<b>Adapter-Set</b> zum Ausgleich der Tabletrutschen-Höhe von BASIC LINE Modulen (900 mm) direkt neben B.PRO BASIC LINE Kids Modulen (750 mm). Angleichung Tabletrutschen-Höhe auf 735 mm		
	Adapter-Set Tabletrutsche Höhe	575 156	45,50
Adapter-Set Tiefe 	Adapter-Set Tabletrutsche Tiefe	575 157	30,70

# Zubehör für B.PRO BASIC LINE

Abbildung	Bezeichnung	Für Module	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	<p><b>Nachrüst-Set Hustenschutz, geschlossen</b> Zur nachträglichen Montage an BASIC LINE Modulen.</p> <p>Einfache und schnelle Nachrüstung von Modulen mit offenem Hustenschutz auf geschlossenem Hustenschutz.</p> <p>Nachrüst-Set, bestehend aus CNS-Anbauelementen, ESG-Sicherheitsglas und Befestigungsmaterial.</p>	BASIC LINE W-3, BASIC LINE SK-3, BASIC LINE UK-3, BASIC LINE N-3, BASIC LINE S-3	575 132	549,30
		BASIC LINE W-4, BASIC LINE SK-4, BASIC LINE UK-4, BASIC LINE N-4, BASIC LINE S-4	575 133	603,10
	<p><b>Nachrüst-Set Hygieneschutz</b> Zur nachträglichen Montage an BASIC LINE Modulen.</p> <p>Einfache und schnelle Nachrüstung von Modulen mit offenem Hustenschutz auf geschlossenem Hustenschutz sowie zusätzlichem Hygieneschutz oberhalb des Brückenaufsatzes. Durchreichemöglichkeit für Teller (ca. 18 cm hoch) entweder oberhalb des Brückenaufsatzes oder wahlweise oberhalb der Edelstahl-Abdeckung (z.B. für Kinder- und Schulverpflegung).</p> <p>Nachrüst-Set bestehend aus CNS-Anbauelementen, 2x ESG-Sicherheitsglas und Befestigungsmaterial.</p>	BASIC LINE W-3, BASIC LINE SK-3, BASIC LINE UK-3, BASIC LINE N-3, BASIC LINE S-3	575 134	850,90
		BASIC LINE W-4, BASIC LINE SK-4, BASIC LINE UK-4, BASIC LINE N-4, BASIC LINE S-4 BASIC LINE K-4	575 135	904,80
	<p><b>Nachrüst-Set Hygieneschutz-Brücke</b> Zur nachträglichen Montage an BASIC LINE Modulen.</p> <p>Einfache und schnelle Nachrüstung mit einem zusätzlichen Hygieneschutz oberhalb der Absaugbrücke/des Brückenaufsatzes mit Durchreichemöglichkeit für Teller (ca. 18 cm hoch).</p> <p>Nachrüst-Set, bestehend aus CNS-Anbauelementen, ESG-Sicherheitsglas und Befestigungsmaterial.</p>	BASIC LINE W-3, BASIC LINE SK-3, BASIC LINE UK-3, BASIC LINE N-3	575 137	646,20
		BASIC LINE W-4, BASIC LINE SK-4, BASIC LINE UK-4, BASIC LINE N-4	575 138	689,40
	<p><b>Nachrüst-Set Brücken-Auflagebord</b> Zur nachträglichen Montage an BASIC LINE Modulen mit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nachrüst-Set Hustenschutz, geschlossen</li> <li>- Nachrüst-Set Hygieneschutz</li> </ul> <p>Das Auflagebord vergrößert die Abstellfläche oberhalb des Brückenaufsatzes und erleichtert das Durchreichen der Teller.</p> <p>Nachrüst-Set, bestehend aus CNS-Auflagebord und einem Kantenschutzprofil.</p>	BASIC LINE W-3, BASIC LINE SK-3, BASIC LINE UK-3, BASIC LINE N-3	575 139	312,30
		BASIC LINE W-4, BASIC LINE SK-4, BASIC LINE UK-4, BASIC LINE N-4,	575 140	344,70
	<p><b>Nachrüst-Set Hygieneschutz, stirnseitig</b> Zur nachträglichen Montage an BASIC LINE Modulen.</p> <p>Zum stirnseitigen Verschließen des Brückenaufsatzes sowie als zusätzlicher Hygieneschutz oberhalb des Brückenaufsatzes. Bitte beachten: Das Nachrüst-Set ist nicht als Abtrennung zwischen zwei Modulen einsetzbar, sondern jeweils am Ende eines Moduls bzw. einer Ausgabelinie.</p> <p>Nachrüst-Set, bestehend aus CNS-Anbauelementen, ESG-Sicherheitsglas und Befestigungsmaterial.</p>	alle BASIC LINE	575 141	743,20

\* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.  
Bei Nachkauf bitte an den B.PRO Service wenden.



## Erstklassige Gewerbespülen von B.PRO.

Schön im Design, sauber in der Ausführung und hochwertig in der Qualität: technisch ausgereifte Einschweißbecken und Arbeitsplatten von B.PRO.



Spültischabdeckung ES



Ausgussbecken/  
Spültischabdeckung AB



Spültischabdeckung ZS



Spültischabdeckung Z



**Optimale Sicherheit**  
Stehborde mit Umschlag, umlaufender  
Profilrand.



**Mikrolierte Oberfläche**  
Beste Hygiene, geringster Reinigungsaufwand.



#### Zwei in einem

Die Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination HAU.  
Schwere Töpfe kann man bequem auf Tragehöhe ausgießen.

## B.PRO Gewerbespülen und Einrichtungsteile

### Gewerbespülen

Ausgussbecken AB	216
Spültischabdeckungen AB, ES, ZS, Z	216
Handwasch-Ausgussbecken-Kombination	218
Handwaschbecken	220
Einbaubecken EE	222
Einbau-Schwenk-/Doppelschwenkbecken	222
Einschweißbecken Softline	223
Einschweißbecken Hardline	224
Zubehör für Gewerbespülen	225
Seifenspender	228
Papierkorb	228
Desinfektionsspender	228
Handtuchspender	228

### Einrichtungsteile

Bain-Marie	229
Besteck- und Serviettenspender	231
Becherspender	231
Gewürzbehälter	232
Sonstige Einrichtungsteile	232
Klapptisch	232

## Einrichtungsteile – die perfekte Ergänzung



#### Zubehör Papierkorb

Aus Stahlgitter mit weißer Kunststoffbeschichtung.



#### Zubehör Handtuchspender

Aus Edelstahl, für bis zu 500 Papierhandtücher.



#### Zubehör Seifenspender

Für Seife oder Desinfektionsmittel, Edelstahl.

# B.PRO Gewerbespülen

**Hinweise:** \* Diese Becken sind mit einem Standrohrventil 1 1/2" mit 2" Auslaufprägung ausgestattet.

## Spültischabdeckung/Ausgussbecken AB

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>AB 5x6*</b>	<b>Spültischabdeckung/Ausgussbecken AB</b> aus Edelstahl, gem. DIN 18861, Randhöhe: 50 mm, rückseitiges Stehbord: 50 mm hoch mit Umschlag, inkl. Standrohrventil, Auslaufprägung 2"	500 x 600 mm 370 x 340 x 150 mm	<b>576 120</b>	<b>348,80</b>
	<b>AB 5x6-4*</b>		500 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	<b>576 210</b>	<b>388,10</b>
	<b>AB 5x7-4*</b>		500 x 700 mm 400 x 400 x 200 mm	<b>576 310</b>	<b>534,50</b>
	<b>AB 6,5x7</b>		650 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	<b>576 410</b>	<b>615,60</b>
	<b>AB 7x7</b>		700 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	<b>576 510</b>	<b>641,70</b>
	<b>AB 7,5x8</b>		750 x 800 mm 600 x 600 x 300 mm	<b>576 610</b>	<b>884,40</b>

## Spültischabdeckung ES

	<b>ES 12x6-4/2 RE*</b> Becken rechts	<b>Spültischabdeckung ES</b> ein Becken seitlich, einseitige Rillenfläche, aus Edelstahl, gem. DIN 18861, Randhöhe: 50 mm, rückseitiges Stehbord: 50 mm hoch mit Umschlag, inkl. Standrohrventil, Auslaufprägung 2"	1200 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	<b>576 140</b>	<b>534,50</b>
	<b>ES 12x6-4/2 LI*</b> Becken links			<b>576 130</b>	<b>534,50</b>
	<b>ES 12x6-4/3 RE*</b> Becken rechts		1200 x 600 mm 400 x 400 x 300 mm	<b>576 240</b>	<b>593,70</b>
	<b>ES 12x6-4/3 LI*</b> Becken links			<b>576 230</b>	<b>593,70</b>
	<b>ES 12x6-5 RE</b> Becken rechts		1200 x 600 mm 500 x 400 x 250 mm	<b>576 340</b>	<b>616,70</b>
	<b>ES 12x6-5 LI</b> Becken links			<b>576 330</b>	<b>616,70</b>
	<b>ES 12x7 RE</b> Becken rechts		1200 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	<b>576 440</b>	<b>650,50</b>
	<b>ES 12x7 LI</b> Becken links			<b>576 430</b>	<b>650,50</b>
	<b>ES 14x7 RE</b> Becken rechts		1400 x 700 mm 600 x 500 x 250 mm	<b>576 540</b>	<b>779,50</b>
	<b>ES 14x7 LI</b> Becken links			<b>576 530</b>	<b>779,50</b>

# B.PRO Gewerbespülen

Hinweise: \* Diese Becken sind mit einem Standrohrventil 1 1/2" mit 2" Auslaufprägung ausgestattet.

## Spültischabdeckung ZS

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>ZS 15x6-4 RE*</b> Becken rechts	<b>Spültischabdeckung ZS</b> zwei Becken seitlich, einseitige Rillenfläche, aus Edelstahl, gem. DIN 18861, Randhöhe: 50 mm, rückseitiges Stehbord: 50 mm hoch mit Umschlag, inkl. 2 Standrohrventile und Ablaufverbindung, Auslaufprägung 2"	1500 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	576 160	768,70
	<b>ZS 15x6-4 LI*</b> Becken links			576 150	768,70
	<b>ZS 15x6-4/2,5 RE*</b> Becken rechts		1500 x 600 mm 400 x 400 x 250 mm	576 260	850,60
	<b>ZS 15x6-4/2,5 LI*</b> Becken links			576 250	850,60
	<b>ZS 16x7 RE</b> Becken rechts		1600 x 700 mm 400 x 500 x 250 mm	576 360	918,30
	<b>ZS 16x7 LI</b> Becken links			576 350	918,30
	<b>ZS 18x6-5 RE</b> Becken rechts		1800 x 600 mm 500 x 400 x 250 mm	576 460	954,40
	<b>ZS 18x6-5 LI</b> Becken links			576 450	954,40
	<b>ZS 19x7 RE</b> Becken rechts		1900 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	576 560	978,50
	<b>ZS 19x7 LI</b> Becken links			576 550	978,50
	<b>ZS 20x7 RE</b> Becken rechts		2000 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	576 660	1.279,20
	<b>ZS 20x7 LI</b> Becken links			576 650	1.279,20

## Spültischabdeckung Z

	<b>Z 10x6-4*</b>	<b>Spültischabdeckung Z</b> zwei Becken, keine Rillenfläche, aus Edelstahl, gem. DIN 18861, Randhöhe: 50 mm, rückseitiges Stehbord: 50 mm hoch mit Umschlag, inkl. 2 Standrohrventile und Ablaufverbindung, Auslaufprägung 2"	1000 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	576 170	662,50
	<b>Z 12x6-5</b>			1200 x 600 mm 500 x 400 x 250 mm	576 370
	<b>Z 12x7</b>		1200 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm		576 470
	<b>Z 14x7</b>			1400 x 700 mm 600 x 500 x 250 mm	576 570
	<b>Z 14x8</b>		1400 x 800 mm 600 x 600 x 300 mm		576 670

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO Gewerbespülen

Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination aus Edelstahl, stehende Ausführung



Modell HAU-P



Modell HAU-PS

Maße	Modell (Basismodell) Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	Modell (Basismodell) Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>Beckenmaße:</b> Handwaschbecken: 340 x 240 x 150 mm Ausgussbecken: 370 x 340 x 150 mm	Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination auf Füßen stehend, komplett mit 1 Mischbatterie 1/2", Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur		Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination auf Füßen stehend, mit abnehmbarer Serviceblende, komplett mit 1 Mischbatterie 1/2" und einer sensorgesteuerten Mischbatterie sowie Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur, Anschluss für sensorgesteuerte Mischbatterie: 230 V	
<b>Außenmaße:</b> 500 x 600 x 850 mm	<b>HAU-P 5x6</b> (360 467) <u>566 645</u>	797,00	<b>HAU-PS 5x6</b> (360 467)	
500 x 600 x 850 mm, mit Serviceblende	<u>573 285</u>	842,90	<u>566 647</u>	1.671,50
500 x 600 x 900 mm	572 553	842,90	572 554	1.717,40
<b>Außenmaße:</b> 500 x 700 x 850 mm	<b>HAU-P 5x7</b> (360 467) <u>566 255</u>	797,00	<b>HAU-PS 5x7</b> (360 467)	
500 x 700 x 850 mm, mit Serviceblende	<u>573 286</u>	842,90	<u>566 256</u>	1.671,50
500 x 700 x 900 mm	572 555	842,90	572 556	1.717,40

## B.PRO Gewerbespülen

Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination  
aus Edelstahl, wandhängende Ausführung



Modell HAU-PW



Modell HAU-PSW

Maße	Modell (Basismodell) Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	Modell (Basismodell) Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<b>Beckenmaße:</b> Handwaschbecken: 340 x 240 x 150 mm Ausgussbecken: 370 x 340 x 150 mm	Handwasch- und Ausgussbecken- Kombination wandhängend, komplett mit 1 Mischbatterie 1/2", Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur		Handwasch- und Ausgussbecken- Kombination wandhängend, mit abnehmbarer Serviceblende, komplett mit 1 Mischbatterie 1/2" und einer sensor-gesteuerten Mischbatterie sowie Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur, Anschluss für sensor- gesteuerte Mischbatterie: 230 V	
<b>Außenmaße:</b> 500 x 600 x 570 mm	<b>HAU-PW 5x6</b> (360 467)		<b>HAU-PSW 5x6</b> (360 467)	
	<b>566 646</b>	<b>797,00</b>		
500 x 600 x 570 mm, mit Serviceblende	<b>573 287</b>	<b>842,90</b>	<b>566 648</b>	<b>1.671,50</b>
<b>Außenmaße:</b> 500 x 700 x 570 mm	<b>HAU-PW 5x7</b> (360 467)		<b>HAU-PSW 5x7</b> (360 467)	
	<b>566 271</b>	<b>797,00</b>		
500 x 700 x 570 mm, mit Serviceblende	<b>573 288</b>	<b>842,90</b>	<b>566 270</b>	<b>1.671,50</b>

## Optionen

für Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination,  
Optionen für stehende und wandhängende Ausführung

Bezeichnung	für Modell	Preis in € ohne MwSt.
<b>Abnehmbare Serviceblende</b>	alle HAU-P, HAU-PW	<b>45,90</b>
<b>Klapprost aus Edelstahl</b> (anstelle Auflagerost aus Kunststoff), rechts angeschlagen	alle HAU	<b>108,80</b>
<b>Selektiv gesteuerte Mischbatterie mit Batteriebetrieb</b> anstelle Netzanschluss (Batteriebetrieb mit 3-V-Batterie)	HAU-PS, HAU-PSW	<b>Mehrpreis 31,10</b>
<b>Abfallschublade</b> unterhalb des Ausgussbeckens platziert, lässt sich per Fuß öffnen und schließen, Abfallbehälter: GN-B 2/3-150, zu Reinigungszwecken entnehmbar	alle HAU	<b>438,20</b>

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt,  
innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO Gewerbespülen W, WB, WBS

Handwaschbecken mit Konsolen/Beckenverblendung aus Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>W 4 x 3,2 x 1,5</b>	Handwaschbecken mit angeschweißten Dreieckskonsolen, <b>mit Überlaufprägung</b> , 3-seitig 30 mm abgekantet, hinten 20 mm aufgekantet	400 x 320 x 170 340 x 240 x 150	1 1/2"	<b>506 300</b>	<b>180,40</b>
		Handwaschbecken mit angeschweißten Dreieckskonsolen, <b>ohne Überlaufprägung</b> , 3-seitig 30 mm abgekantet, hinten 20 mm aufgekantet		1 1/2"	<b>575 045</b>	<b>180,40</b>
		Handwaschbecken ohne Konsolen, <b>mit Überlaufprägung</b> , 3-seitig 30 mm abgekantet, hinten 20 mm aufgekantet		1 1/2"	<b>203 812</b>	<b>141,00</b>
		Handwaschbecken ohne Konsolen, <b>ohne Überlaufprägung</b> , 3-seitig 30 mm abgekantet, hinten 20 mm aufgekantet		1 1/2"	<b>575 046</b>	<b>141,00</b>
	<b>WB 4 x 3,2 x 1,5</b>	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, <b>mit Überlaufprägung</b> , hinten 20 mm aufgekantet	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"	<b>507 010</b>	<b>224,10</b>
		Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, <b>ohne Überlaufprägung</b> hinten 20 mm aufgekantet		1 1/2"	<b>575 047</b>	<b>224,10</b>
	<b>W 5,5 x 4,5 x 1,5</b>	Handwaschbecken mit angeschweißten Dreieckskonsolen, <b>mit Überlaufprägung</b> , allseitig 30 mm abgekantet	550 x 450 x 150 500 x 300 x 150	1 1/2"	<b>505 170</b>	<b>217,50</b>
		Handwaschbecken mit angeschweißten Dreieckskonsolen, <b>ohne Überlaufprägung</b> , allseitig 30 mm abgekantet		1 1/2"	<b>575 048</b>	<b>217,50</b>
		Handwaschbecken ohne Konsolen, <b>mit Überlaufprägung</b> , 3-seitig 30 mm abgekantet, hinten 38 mm aufgekantet, mit Hahnlochbohrung 28 mm	550 x 450 x 150 500 x 300 x 150	1 1/2"	<b>575 049</b>	<b>169,40</b>
		Handwaschbecken ohne Konsolen, <b>ohne Überlaufprägung</b> , 3-seitig 30 mm abgekantet, hinten 38 mm aufgekantet, mit Hahnlochbohrung 28 mm		1 1/2"	<b>505 821</b>	<b>169,40</b>
	<b>WB 5,5 x 4,5 x 1,5</b>	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, <b>mit Überlaufprägung</b> , allseitig 30 mm abgekantet	550 x 450 x 180 500 x 300 x 150	1 1/2"	<b>507 009</b>	<b>250,30</b>
		Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, <b>ohne Überlaufprägung</b> , allseitig 30 mm abgekantet		1 1/2"	<b>575 050</b>	<b>250,30</b>

# B.PRO Gewerbespülen W, WB, WBS

Handwaschbecken mit Konsolen/Beckenverblendung aus Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
		Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, <b>mit Überlaufprägung</b> , dreiseitig 30 mm abgekantet, hinten 20 mm aufgekantet	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"		
	<b>WBS 4 x 3,2 x 1,5</b>	mit selektiv gesteuerter Armatur 1/2" (Anschluss 230 V)			<b>566 228</b>	<b>917,30</b>
	<b>WBS 4 x 3,2 x 1,5</b>	mit selektiv gesteuerter Mischbatterie mit Batteriebetrieb (3-V-Batterie)			<b>573 966</b>	<b>1.037,40</b>
	<b>WBS 4 x 3,2 x 1,5</b>	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, <b>ohne Überlaufprägung</b> , dreiseitig 30 mm abgekantet, hinten 20 mm aufgekantet	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"		
		mit selektiv gesteuerter Armatur 1/2" (Anschluss 230 V)			<b>575 051</b>	<b>917,30</b>
		mit selektiv gesteuerter Mischbatterie mit Batteriebetrieb (3-V-Batterie)			<b>575 052</b>	<b>1.037,40</b>
	<b>HW-K</b>	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung inkl. Standhahn 1/2" mit mechanischer Kniebedienung	550 x 450 x 330 500 x 300 x 150	1 1/2"	<b>575 146</b>	<b>1.215,60</b>

## Zubehör für Handwaschbecken

	<b>Ab- und Überlaufventil 1 1/2"</b>	Ab- und Überlaufventil 1 1/2" für Beckentiefe 150 mm/ 200 mm mit Überlaufprägung		1 1/2"	<b>223 063</b>	<b>15,20</b>
	<b>Stopfenventil</b>	Stopfenventil mit Kette und Kelchplatte für Becken ohne Überlaufprägung		1 1/2"	<b>137 277</b>	<b>9,30</b>
	<b>Siebventil</b>	Siebventil für Becken ohne Überlaufprägung		1 1/2"	<b>575 175</b>	<b>13,60</b>

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

## B.PRO Gewerbespülen EE, ED

Einbaubecken, Einbau-Schwenkbecken und -Doppelschwenkbecken aus Edelstahl (inkl. Befestigungsmaterial)

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>EE 3 x 4</b>	Einbaubecken mit Überlaufprägung	330 x 470 / 240 x 370 x 150 Ausschnittmaße: 310 x 450	1 1/2"	501 067	123,90
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	15,20
	<b>EE 3 x 4</b>	Einbaubecken ohne Überlaufprägung	330 x 470 / 240 x 370 x 150 Ausschnittmaße: 310 x 450	1 1/2"	502 821	123,90
		Standrohrventil 1 1/2"			369 961	18,60
	<b>EE 4 x 4</b>	Einbaubecken mit Überlaufprägung	435 x 470 / 340 x 370 x 150 Ausschnittmaße: 415 x 450	1 1/2"	501 065	128,20
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	15,20
	<b>EE 4 x 4</b>	Einbaubecken ohne Überlaufprägung	435 x 470 / 340 x 370 x 150 Ausschnittmaße: 415 x 450	1 1/2"	531 282	128,20
		Standrohrventil 1 1/2"			369 961	18,60
	<b>EE 5 x 5-4,2</b>	Einbaubecken mit Überlaufprägung	500 x 500 / 400 x 400 x 200 Ausschnittmaße: 480 x 480	1 1/2"	504 031	344,70
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	15,20
	<b>EE 5 x 5-4,2</b>	Einbaubecken ohne Überlaufprägung	500 x 500 / 400 x 400 x 200 Ausschnittmaße: 480 x 480	1 1/2"	531 298	344,70
		Standrohrventil 1 1/2"			369 962	24,50
<b>EE 5 x 5-4,3</b>	Einbaubecken ohne Überlaufprägung	500 x 500 / 400 x 400 x 300 Ausschnittmaße: 480 x 480	1 1/2"	504 032	447,00	
	Standrohrventil 1 1/2"			369 964	34,90	
	<b>EE 3,8 x 5,8</b>	Einbau-Schwenkbecken	380 x 580 / 302 x 502 x 300 Ausschnittmaße: 360 x 560	1 1/2"	505 035	1.093,30
		Standrohrventil 1 1/2"			369 964	34,90
	<b>ED 7,1 x 5,8</b>	Einbau-Doppelschwenkbecken	710 x 580 / 302 x 502 x 300 Ausschnittmaße: 690 x 560	1 1/2"	505 037	1.485,30
		Standrohrventil 1 1/2" (2 Stück notwendig)			369 964	34,90
		Ablaufverbindung für Doppelbecken			369 969	18,60

## B.PRO Gewerbespülen E, DB

Einschweiß-Schwenkbecken und -Doppelschwenkbecken aus Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>E 4 x 4 x 3</b>	Schwenkbecken	400 x 400 x 300	1 1/2"	200 470	209,50
		Standrohrventil 1 1/2"			369 964	34,90
	<b>E 3 x 5 x 3</b>	Schwenkbecken	302 x 502 x 300	1 1/2"	205 873	246,70
		Standrohrventil 1 1/2"			369 964	34,90
	<b>DB 6,6 x 5,4</b>	Doppel-Schwenkbecken	je 302 x 502 x 300	1 1/2"	205 876	749,60
		Standrohrventil 1 1/2" (2 Stück notwendig)			369 964	34,90
		Ablaufverbindung für Doppelbecken			369 969	18,60

# B.PRO Gewerbespülen Modell E, Softline

Einschweißbecken aus Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b><u>E 2,4 x 3,4 x 1,5</u></b>	Spülbecken <b>mit Überlaufprägung</b> (mittig Stirnseite)	240 x 340 x 150	1 1/2"	<b>200 856</b>	<b>80,20</b>
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2" mit Verlängerung			<b>298 026</b>	<b>19,70</b>
	<b><u>E 2,4 x 3,4 x 1,5</u></b>	Spülbecken <b>ohne Überlaufprägung</b>	240 x 340 x 150	1 1/2"	<b>200 855</b>	<b>77,10</b>
		Standrohrventil 1 1/2" komplett mit Kelchplatte			<b>369 961</b>	<b>18,60</b>
	<b><u>E 2,4 x 3,7 x 1,5</u></b>	Spülbecken <b>mit Überlaufprägung</b> (mittig Stirnseite)	240 x 370 x 150	1 1/2"	<b>201 148</b>	<b>88,80</b>
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			<b>223 063</b>	<b>15,20</b>
	<b><u>E 2,4 x 3,7 x 1,5</u></b>	Spülbecken <b>ohne Überlaufprägung</b>	240 x 370 x 150	1 1/2"	<b>203 400</b>	<b>85,10</b>
		Standrohrventil 1 1/2" komplett mit Kelchplatte			<b>369 961</b>	<b>18,60</b>
	<b><u>E 3,4 x 2,4 x 1,5</u></b>	Spülbecken <b>mit Überlaufprägung</b> (mittig Längsseite)	340 x 240 x 150	1 1/2"	<b>298 025</b>	<b>77,10</b>
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			<b>223 063</b>	<b>15,20</b>
	<b><u>E 3,7 x 3,4 x 1,5</u></b>	Spülbecken, <b>Auslauf rechts</b> , mit Überlaufprägung	370 x 340 x 150	2"	<b>364 208</b>	<b>88,80</b>
		Spülbecken, <b>Auslauf links</b> , mit Überlaufprägung			<b>364 209</b>	<b>88,80</b>
	Ab- und Überlaufventil 2"	<b>572 232</b>	<b>38,80</b>			
	<b><u>E 3,7 x 3,4 x 1,5</u></b>	Spülbecken, <b>Auslauf rechts</b> , ohne Überlaufprägung	370 x 340 x 150	2"	<b>363 856</b>	<b>85,10</b>
		Spülbecken, <b>Auslauf links</b> , ohne Überlaufprägung			<b>363 857</b>	<b>85,10</b>
	Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2" Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte	<b>369 972</b>	<b>33,80</b>			
	<b><u>E 4 x 4 x 2</u></b>	Spülbecken	400 x 400 x 200	2"	<b>2 200 454</b>	<b>116,30</b>
		Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2" Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte			<b>369 973</b>	<b>37,20</b>
	<b><u>E 4 x 4 x 2,5</u></b>	Spülbecken	400 x 400 x 250	2"	<b>2 200 929</b>	<b>157,20</b>
		Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2" Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte			<b>369 974</b>	<b>40,90</b>
	<b><u>E 5 x 5 x 2,5</u></b>	Spülbecken	500 x 500 x 250	2"	<b>2 200 931</b>	<b>219,20</b>
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			<b>369 965</b>	<b>39,80</b>
	<b><u>E 5 x 5 x 3</u></b>	Spülbecken	500 x 500 x 300	2"	<b>2 200 932</b>	<b>253,00</b>
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			<b>369 966</b>	<b>44,30</b>
	<b><u>E 5 x 5 x 3,5</u></b>	Spülbecken	500 x 500 x 350	2"	<b>2 200 933</b>	<b>284,90</b>
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			<b>369 967</b>	<b>46,40</b>

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

# B.PRO Gewerbespülen Modell E, Hardline

Einschweißbecken aus Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b><u>E 4 x 4 x 3</u></b>	Spülbecken	400 x 400 x 300	2"	200 930	200,80
		Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2"-Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte			369 975	44,30
	<b><u>E 4,5 x 4,5 x 2,5</u></b>	Spülbecken	450 x 450 x 250	2"	201 292	223,40
		Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2"-Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte			369 974	40,90
	<b><u>E 5 x 4 x 2,5</u></b>	Spülbecken, <b>Auslauf rechts</b>	500 x 400 x 250	2"	2 200 463	217,50
		Spülbecken, <b>Auslauf links</b>			2 200 464	217,50
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 965	39,80
	<b><u>E 5 x 4 x 3</u></b>	Spülbecken, <b>Auslauf rechts</b>	500 x 400 x 300	2"	2 208 197	253,70
		Spülbecken, <b>Auslauf links</b>			2 208 198	253,70
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 966	44,30
	<b><u>E 6 x 5 x 2,5</u></b>	Spülbecken, <b>Auslauf rechts</b>	600 x 500 x 250	2"	200 934	277,90
		Spülbecken, <b>Auslauf links</b>			200 935	277,90
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 965	39,80
	<b><u>E 6 x 5 x 3</u></b>	Spülbecken, <b>Auslauf rechts</b>	600 x 500 x 300	2"	203 569	318,80
		Spülbecken, <b>Auslauf links</b>			203 570	318,80
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 966	44,30
	<b><u>E 6 x 6 x 3</u></b>	Spülbecken	600 x 600 x 300	2"	200 936	386,70
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 966	44,30
	<b><u>E 7 x 6 x 3</u></b>	Spülbecken, <b>Auslauf rechts</b>	700 x 600 x 300	2"	200 937	474,90
		Spülbecken, <b>Auslauf links</b>			200 938	474,90
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 966	44,30
	<b><u>E 7,5 x 5,6 x 3,8</u></b>	Spülbecken, <b>Auslaufprägung links, ohne Bodengefälle</b>	750 x 560 x 380	2"	200 939	603,50
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 968	48,10
	<b><u>E 5 x 3 x 1,5</u></b>	Handwaschbecken mit Überlaufprägung	500 x 300 x 150	1 1/2"	201 483	144,20
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	15,20

# Zubehör für B.PRO Gewerbespülen

## Standrohrventile/Eckschutzsiebe

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Becken-Tiefe (mm)	für Wasserstand (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Standrohrventil mit Gummikonus 1 1/2"</b>	Standrohrventil komplett mit Kelchplatte für Becken mit Auslaufprägung 1 1/2", aus rostfreiem Edelstahl	150	130	<b>369 961</b>	<b>18,60</b>
			200	180	<b>369 962</b>	<b>24,50</b>
			250	200	<b>369 963</b>	<b>33,80</b>
			300	250	<b>369 964</b>	<b>34,90</b>
		Standrohrventil komplett mit Kelchplatte für Becken mit Auslaufprägung 2", aus rostfreiem Edelstahl	150	130	<b>369 972</b>	<b>33,80</b>
			200	180	<b>369 973</b>	<b>37,20</b>
			250	200	<b>369 974</b>	<b>40,90</b>
			300	250	<b>369 975</b>	<b>44,30</b>
	<b>Standrohrventil mit Metallkonus 2"</b>	Standrohrventil komplett mit Kelchplatte für Becken mit Auslaufprägung 2", aus rostfreiem Edelstahl	250	200	<b>369 965</b>	<b>39,80</b>
			300	250	<b>369 966</b>	<b>44,30</b>
			350	300	<b>369 967</b>	<b>46,40</b>
			400	350	<b>369 968</b>	<b>48,10</b>
	<b>Eckschutzsieb</b>	Eckschutzsieb aus Edelstahl, gelocht einschl. Befestigungsmaterial (Haftsauger)	250		<b>502 829</b>	<b>106,10</b>
			300		<b>502 830</b>	<b>108,80</b>

## Ablaufventile/Zubehör

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Anschluss	für Breite (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>HV</b>	Hebel-Ablaufventil HV (ohne Kipphebel), geeignet für Beckenablaufprägung 3 1/2"	ca. 2"	<b>Bitte Beckenbreite angeben!</b>  <b>Spezielle Auslaufprägung im Becken (Best.-Nr. 560 295) erforderlich!</b>	<b>137 167</b>	<b>130,10</b>
	<b>HÜV</b>	Hebel-Überlaufventil (ohne Kipphebel), geeignet für Beckenablaufprägung 3 1/2"	ca. 2"		<b>550 405</b>	<b>159,50</b>
ohne Abbildung	<b>Kipphebel</b>	passend zu Ablaufventilen HV/HÜV/DHÜV		350	<b>550 017</b>	<b>110,40</b>
				400	<b>550 018</b>	<b>110,40</b>
				500	<b>550 019</b>	<b>110,40</b>
				600	<b>550 020</b>	<b>110,40</b>
				700	<b>550 021</b>	<b>110,40</b>
	<b>Stopfenventil</b>	Stopfenventil mit Kette und Kelchplatte	1 1/2"		<b>137 277</b>	<b>9,30</b>
			2"		<b>372 493</b>	<b>30,40</b>
ohne Abbildung	<b>Siebventil</b>	Siebventil für Becken ohne Überlaufprägung	1 1/2"		<b>575 175</b>	<b>13,60</b>
	<b>Ab- und Überlaufventil</b>	Ab- und Überlaufventil für Beckentiefe 150 mm/200 mm	1 1/2"		<b>223 063</b>	<b>15,20</b>
		Ab- und Überlaufventil mit Verlängerungsstück (speziell für Einschweißbecken E 2,4x3,4x1,5)	1 1/2"		<b>298 026</b>	<b>19,70</b>
		Ab- und Überlaufventil für Beckentiefe bis 150 mm	2"		<b>572 232</b>	<b>38,80</b>
		Ab- und Überlaufventil für Beckentiefe ab 200 mm	1 1/2" und 2"		<b>572 820</b>	<b>42,00</b>
	<b>Ablaufverbindung</b>	für Doppelbecken	1 1/2"		<b>369 969</b>	<b>18,60</b>
		für Doppelbecken	2"		<b>369 970</b>	<b>19,70</b>
	<b>Geruchsverschluss</b>	Kunststoff mit verstellbarem Auslauf, Abgang ø 50 mm	1 1/2"		<b>137 267</b>	<b>11,80</b>
			2"		<b>369 971</b>	<b>17,40</b>

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

# Zubehör für B.PRO Gewerbespülen

## Einlochmischbatterien

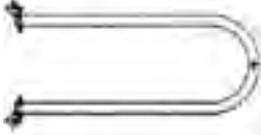
Abbildung	Modell	Anschluss	Bohrung (ø mm)	Ausladung (mm)	Höhe (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Einhebelmischbatterie</p>	<p><b>B.PRO DARAS Hochdruck</b> (Nachfolger B.PRO WEGA) Einhebelmischbatterie mit Schwenkauslauf</p>	1/2"	35	227	162	526 230	98,40
 <p>Mischbatterie mit selektiver Steuerung</p>	<p><b>Mischbatterie mit selektiver Steuerung</b> berührungslos elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Sensor in der Armatur – Auslösung opto-elektronisch, Anschlussspannung 230 V, mit Hygienespülung und Heißwassersperre, Nachrüstung für Batteriebetrieb mit externer Batteriebox möglich</p>	3/8"	32	153	148	574 705	862,50
	<p><b>Mischbatterie mit selektiver Steuerung, Batteriebetrieb</b> berührungslos elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Sensor in der Armatur – Auslösung opto-elektronisch, Batteriebetrieb mit 6-V-Batterie, mit Hygienespülung und Heißwassersperre</p>	3/8"	32	153	148	574 706	895,40

## Geschirrwashbrausen

Abbildung	Modell	Anschluss	Lochabst. (mm)	Bohrung (ø mm)	Ausladung (mm)	Höhe (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Geschirrwashbrause, Stand</p>	<p><b>Geschirrwashbrause, Stand</b> Geschirrwashbrause mit Mischbatterie und Schwenkauslauf, Schlauchlänge ca. 1000 mm</p>	1/2"	153	22	300	1100	137 379	1.033,10

# Zubehör für B.PRO Gewerbespülen

## Klapprost/Auflageroste

Abbildung	Modell	für Modelle	für Becken (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
ohne Abbildung	<b><u>Auflagerost</u></b> Auflagerost aus Kunststoff	alle HAU	370 x 340	<b>365 339</b>	<b>27,40</b>	
Klapprost 	<b><u>Klapprost</u></b> Klapprost aus Edelstahl, inkl. Befestigungsmaterial	alle HAU	370 x 340	<b>565 930</b>	<b>103,80</b>	
			für Ausgussbecken Modell AB	500 x 500	<b>565 932</b>	<b>167,30</b>
			600 x 600	<b>565 933</b>	<b>200,10</b>	

## Wandanschlussprofil

Abbildung	Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Wandanschlussprofil 	<b><u>Wandanschlussprofil</u></b> Wandanschlussprofil aus Kunststoff (grau) für Spültischabdeckungen mit Stehbord Preis pro lfm	<b>137 513</b>	<b>6,00</b>

## Zubehör für B.PRO Gewerbespülen

### Handtuchspender/Papierkorb

Abbildung	Modell	Füllmenge	Maße (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<p>Handtuchspender</p> 	<p><b><u>Handtuchspender HSE 31</u></b> Handtuchspender für gefaltete Einmalhandtücher (245 x 90 mm), Material: Edelstahlgehäuse geschliffen</p>	250–500 St. je Handtuchqualität	275 x 130 x 355	<b>144 663</b>	<b>267,80</b>
<p>Seifen-/Desinfektionsspender</p> 	<p><b><u>Seifen-/Desinfektionsspender TV 25</u></b> Seifen-/Desinfektionsspender, Material: Edelstahlgehäuse geschliffen</p>	1 Liter	94 x 162 x 273	<b>144 665</b>	<b>279,80</b>
<p>Papierkorb</p> 	<p><b><u>Papierkorb 60 Ltr.</u></b> Papierkorb für gebrauchte Papierhandtücher. Material: Stahlgitter, kunststoffbeschichtet, weiß (auch für Wandmontage geeignet)</p>	60 Liter	400 x 280 x 630	<b>143 840</b>	<b>131,20</b>

## B.PRO Einrichtungsteile – Bain-Marie



### Bain-Marie-Becken

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>G-BM 2/1-220</b> GN-Außenbehälter, Bain-Marie	220	660 x 540 mm	630 x 510 mm	564 450	180,70
	<b>G-BM 2/1-240</b> GN-Außenbehälter, Bain-Marie	240	660 x 540 mm	630 x 510 mm	567 141	190,20
	<b>G-BM 1/1-210</b> GN-Außenbehälter, Bain-Marie	210	540 x 335 mm	510 x 305 mm	550 644	115,10

### Bain-Marie-Becken

Abbildung	Modell	Maße L x B (mm)	Elektr. Anschluss	Auslauf-Prägung	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BMS 1/1</b> <b>Einschweiß-Bain-Marie</b>  nass und trocken beheizbar (nur 700-W-Variante), indirekte Heizung, servicefreundliche, untergebaute, isolierte Heizwanne mit Rohrheizkörper, für GN 1/1 oder deren Unterteilung	540 x 335 x 215 mm	230 V 0,7 kW	1/2"	550 301 (361 405)	464,80
				3/4"	564 759 (361 405)	481,40
	<b>BMS 1/1</b> <b>Einschweiß-Bain-Marie</b> <b>mit verstärkter Heizleistung</b>  nass beheizbar, indirekte Heizung, servicefreundliche, untergebaute, isolierte Heizwanne mit Rohrheizkörper, für GN 1/1 oder deren Unterteilung	540 x 335 x 215 mm	230 V 1,0 kW	1/2"	564 760 (361 405)	548,80
				3/4"	564 761 (361 405)	566,10

# B.PRO Einrichtungsteile – Einbau-Bain-Marie



## Einbau-Bain-Marie

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Elektr. Anschluss	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BME 1/1</b> <b>Einbau-Bain-Marie</b> mit Befestigungselementen zum Einbau in Resopalabdeckungen o.ä., nahtlos tiefgezogen, umlaufender Schwallrand, mit Ablaufstutzen,  <b>ohne Isolierkasten, Beheizungsart: nass und trocken</b> für GN 1/1 oder deren Unterteilung  Temperaturregelung von +30 °C bis +110 °C Thermostat-Drehschalter mit Kontrolllampe	371 x 576 x 250 mm	230 V 0,7 kW	1/2"	566 260	781,00
	<b>BME-I 1/1</b> <b>Einbau-Bain-Marie</b> mit Befestigungselementen zum Einbau in Resopalabdeckungen o.ä., nahtlos tiefgezogen, umlaufender Schwallrand, mit Ablaufstutzen,  <b>mit Isolierkasten, Beheizungsart: nass und trocken</b> für GN 1/1 oder deren Unterteilung  Temperaturregelung von +30 °C bis +110 °C Thermostat-Drehschalter mit Kontrolllampe	371 x 576 x 275 mm	230 V 0,7 kW	1/2"	566 262	914,30
	<b>Mehrpreis für Kugelhahn</b>				098 215	21,50

## B.PRO Einrichtungsteile



### Besteck- und Serviettenspender

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>SSP-E 3</b> <b>Einbau-Serviettenspender aus Edelstahl</b> Kapazität: 250 Faltservietten (ca. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 338 mm Ausschnittsmaße: 174 x 106 mm	<b>566 311</b>	<b>289,60</b>
	<b>SSP-E 6</b> <b>Einbau-Serviettenspender aus Edelstahl</b> Kapazität: 500 Faltservietten (ca. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 620 mm Ausschnittsmaße: 174 x 106 mm	<b>566 312</b>	<b>348,80</b>
	<b>SSP-T</b> <b>Tisch-Serviettenspender aus Edelstahl</b> Kapazität: 250 Faltservietten (ca. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 340 mm	<b>566 313</b>	<b>323,40</b>
	<b>SSP-BT</b> <b>Unterbau-Serviettenspender</b> passend für Besteck- und Tablettwagen BT 400/800 Kapazität: 250 Faltservietten (ca. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 340 mm	<b>566 314</b>	<b>348,80</b>
	<b>BSP 4</b> <b>Besteckspender</b> mit 4 herausnehmbaren Besteckbehältern GN 1/4-150 aus Edelstahl mit Plexiglas-Hustenschutz, für insgesamt 400 Besteckteile	682 x 304 x 306 mm	<b>565 840</b>	<b>737,80</b>
	<b>Besteckbehälter</b> aus Edelstahl, GN 1/4-150 mit schrägem Boden und halbseitig klappbarem Plexiglasdeckel zum Einsetzen und Aufstellen	265 x 162 x 150 mm	<b>565 786</b>	<b>72,10</b>
	<b>Besteckköcher</b> aus Edelstahl, gelocht	ø 115 mm Höhe 145 mm	<b>144 121</b>	<b>35,90</b>

### Becherspender

	<b>BDP</b> <b>Becherspender-Einbauröhre aus Edelstahl,</b> für Einwegbecher, Becherspenderröhre mit Einstellmechanismus	für <b>Bechergößen ø 68–90 mm,</b> über Feststellschraube fixierbar	Einbaumaße: Tiefe: 648 mm ø 104 mm	<b>565 452</b>	<b>180,30</b>
		für <b>Bechergößen ø 78–93 mm,</b> über Feststellschraube fixierbar	Einbaumaße: Tiefe: 648 mm ø 104 mm	<b>572 570</b>	<b>180,30</b>
	<b>BDPH</b> <b>Becherspender-Einbauröhre aus Edelstahl,</b> für Einwegbecher, Becherspenderröhre mit Einstellmechanismus	für <b>Bechergößen ø 68–90 mm,</b> über Feststellschraube fixierbar, reduzierte Einbautiefe, speziell für den horizontalen Einbau in Tischplatten	Einbaumaße: Tiefe: 472 mm ø 104 mm	<b>574 462</b>	<b>180,30</b>

## B.PRO Einrichtungsteile



### Gewürzbehälter

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Tragfähigkeit (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Gewürzbehälter GWB 1/6-150</p>	<p><b>GWB 1/6-150</b></p> <p><b>Gewürzbehälter</b> aus Edelstahl, mit klappbarem Plexiglasdeckel</p>	176 x 162 x 150 mm		550 501	75,40
 <p>Gewürzdose</p>	<p><b>Gewürzdose</b></p> <p><b>Gewürzdose rund</b> aus Kunststoff mit klappbarer Schütte</p>	<p>ø 100 mm Höhe 180 mm</p>		145 423	25,20
 <p>GWS 1/6</p>	<p><b>GWS 1/9</b></p> <p><b>Gewürzschütte</b> ohne Führung GWS 1/9-100 aus Edelstahl, <b>Inhalt: 0,9 l</b></p>	108 x 176 x 100 mm		564 880	72,10
	<p><b>GWS 1/6</b></p> <p><b>Gewürzschütte</b> ohne Führung GWS 1/6-100 aus Edelstahl, <b>Inhalt: 1,6 l</b></p>	162 x 176 x 100 mm		556 524	65,50
	<p><b>GWS 1/4</b></p> <p><b>Gewürzschütte</b> ohne Führung GWS 1/4-100 aus Edelstahl, <b>Inhalt: 2,8 l</b></p>	162 x 265 x 100 mm		556 527	66,60

### Sonstige Einrichtungsteile

 <p>Portionierspüle</p>	<p><b>Portionierspüle</b></p> <p>aus Edelstahl, komplett mit Zulaufarmatur, Becken mit gelochtem Einsatz sowie Ab- und Überlauf</p>	Einbaumaß: ø 177 mm		143 575	359,60
--	---	---------------------	--	---------	--------

### Klapptisch

 <p>Klapptisch</p>	<p><b>Klapptisch</b></p> <p>aus Edelstahl</p>	1600 x 700 x 855 mm	100 kg	367 421	1.090,00
---	---	---------------------	--------	---------	----------

# Inhalt nach Produktgruppen

Bezeichnung	Seite	Bezeichnung	Seite	Bezeichnung	Seite
Abdeckhaube	79	Gastronorm-Behälter, gelocht	27	Speisentransportbehälter, Edelstahl, unbeheizt	44
Abfallbehälter	114	Gastronorm-Behälter, Polycarbonat	24	Speisentransportbehälter, Kunststoff, beheizt	36
Ablaufventil	225	Gastronorm-Bleche, Edelstahl	26	Speisentransportbehälter, Kunststoff, unbeheizt	34
Ablaufverbindung	225	Gastronorm-Deckel, Polycarbonat	25	Speisentransportwagen	62
Abräumstation	111	Gastronorm-Rost	29	Spender für Warmhalte-Unterteile	70
Abräumwagen	111	Gastronorm-Rost, verstärkt	29	Spültischabdeckungen	216
Allzweckwagen	134	Gewerbespülen	216	Standrohrventile	225
Anfahrwand B.PRO BASIC LINE	202	Gewürzwagen	128	Stege für Gastronorm-Behälter	29
Armaturen	226	Grill-Bräter, Auftischgerät	164	Suppenstation B.PRO BASIC LINE	194
Ausgussbecken	216	Grillplatte, Auftischgerät	164	Systemteilewagen	132
Außeneck B.PRO BASIC LINE	206	Gurtband	81	Tablett-Abräumwagen	116
Bain-Marie	229	Handtuchspender	228	Tablettspender	73
Bain-Marie, Auftischgerät	166	Handwasch-Ausgussbecken-Kombination	218	Tablettspender zum Einbau	77
Becherspender	231	Induktionskochfeld, Auftischgerät	163	Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	94
Besteckbehälter	114, 231	Induktionswok, Auftischgerät	163	Tablett-Transportwagen, einwandig	91
Bestecktauchwagen	129	Inneneck B.PRO BASIC LINE	204	Tablett-Transportwagen, Hygieneausführung H1	100
Besteck- und Serviettenspender	231	Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung B.PRO BASIC LINE	180	Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung	97
Besteck- und Tablettwagen	133	Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung B.PRO BASIC LINE	184	Tellerspender	66
B.PRO Buffet Line	16	Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	131	Tellerspender zum Einbau	75
B.PRO COOK classic	157	Kassenstand B.PRO BASIC LINE	198	Tellerstapelsystem B.PRO SERVISTAR	136
B.PRO COOK I-flex	150	Klapproste	227	Tellerwagen	128
B.PRO SERVISTAR	136	Klapptisch	232	Transport-Rolli für B.PROTHERM	38
B.PROTHERM E Kombi- und Duogeräte	47	Kocheinsätze	28	Transportwagen für B.PROTHERM	38
B.PROTHERM E, neutral	44	Kochstation	150	Transportwagen für Eurobehälter	130
B.PROTHERM E, umluftbeheizt	45	Kombidämpfer-Sets	29	Transportwagen für Speisentransportbehälter	38
B.PROTHERM E, umluftgekühlt	46	Körbe	78	Umluftgekühltes Speisenverteiband	82
B.PROTHERM Kunststoff, beheizt	36	Korbspender	71	Universalspender	74
B.PROTHERM Kunststoff, unbeheizt	34	Korbspender zum Einbau, unbeheizt	76	Universalspender zum Einbau	76
Bühnenspender	70	Korb-Transportwagen	131	Vorrats-/Abfallbehälter und Zubehör	134
Ceran®-Kochfeld, Auftischgerät	165	Kühlstationen	84	Vorratswagen	134
Deckel für Gastronorm-Behälter, CNS	22	Löffelwagen	128	Warmbuffet B.PRO BASIC LINE	176
Desinfektionsspender	228	Mischbatterien	226	Warmhalteplatte, Auftischgerät	166
Doppel-Schwenkbecken	222	Multi-Element	167		
Einbau-Bain-Marie	229	Neutralbuffet B.PRO BASIC LINE	188		
Einbau-Becken	222	Papierkorb	228		
Einbau-Doppelschwenkbecken	222	Pastakoche, Auftischgerät	165		
Einbau-Korbspender	76	Plattformwagen	130		
Einbau-Schwenkbecken	222	Regalwagen	119		
Einbau-Serviettenspender	231	Rollhocker	134		
Einbau-Tablettspender	77	Rost, Gastronorm	29		
Einbau-Tellerspender	75	Rundriemenband	81		
Einbau-Universalspender	76	Rundriemenband, umluftgekühlt	82		
Einbauvitrine B.PRO BASIC LINE	208	Salat- und Dessert-Ausgabewagen	120		
Einfahrwand B.PRO BASIC LINE	200	Seifenspender	228		
Einlegboden, Gastronorm, gelocht	29	Servierwagen	107		
Einlegboden, Gastronorm, gelocht, Polycarbonat	25	Servierwagen BASIC GDD	109		
Einschweißbecken	223	Servierwagen in Leichtbauweise	109		
Einschweiß-Schwenkbecken	222	Speisenausgabesystem B.PRO BASIC LINE	176		
Eutektische Platte	38	Speisenausgabewagen	59		
Fritteuse, Auftischgerät	166	Speisentransportbehälter	34		
Frontcooking-System	150	Speisentransportbehälter, Edelstahl, umluftbeheizt	45		
Gastronorm-Behälter B.PRO Buffet Line	16	Speisentransportbehälter, Edelstahl, umluftgekühlt	46		
Gastronorm-Behälter, CNS	17				

# Inhalt nach Produkt-Kurzbezeichnungen

Abkürzung	Bezeichnung	Seite	Abkürzung	Bezeichnung	Seite	Abkürzung	Bezeichnung	Seite
AB	Ausgussbecken/ Spültischabdeckung	216	GD	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde, CNS	22	SAG	Speisenausgabewagen, geschlossen	61
AFB	Abfallbehälter	114	GD-B	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde für GN-B, CNS	23	SAW	Speisenausgabewagen, offen	59
ARW	Abräumwagen	111	GD-BL	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung, CNS	23	SAW L	Speisenausgabewagen, beheizbar, offen, für Anfahrwand	59
AZWA	Allzweckwagen	134	GDD	Gastronorm-Deckel mit Dichtung, CNS	22	SAW-UK	Speisenausgabewagen, kühlbar (Umluft)	60
BC BM	Bain-Marie, Auf Tischgerät	166	GDD-B	Gastronorm-Deckel mit Dichtung für GN-B, CNS	23	SHE	Tellerspender, beheizt	67
BC CH	Ceran®-Kochfeld, Auf Tischgerät	165	GD-F	Gastronorm-Deckel ohne Griffmulde, CNS	23	SHVS	Spender, beheizbar, Umluft, für Warmhalte-Unterteile	70
BC DF	Fritteuse, Auf Tischgerät	166	GD-K	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde, Polycarbonat	25	SSP-BT	Unterbau-Serviettenspender	231
BC DG	Grill-Bräter, Auf Tischgerät	164	GD-KL	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung, Polycarbonat	25	SSP-E	Einbau-Serviettenspender	231
BC classic	B.PRO COOK classic	157	GD-L	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung, CNS	22	SSP-T	Tisch-Serviettenspender	231
BC G	Grillplatte, Auf Tischgerät	164	GDS-U	Universal-Scharnierdeckel, CNS	23	ST	Steg	29
BC I-flex	B.PRO COOK I-flex	150	GDS-UL	Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung, CNS	23	STW	Speisentransportwagen	62
BC IH	Induktionskochfeld, Auf Tischgerät	163	G-ELB	Einlegeboden, gelocht, CNS	29	SW	Servierwagen	107
BC IW	Induktionswok, Auf Tischgerät	163	G-KELB	Einlegeboden, gelocht, Polycarbonat	25	TAW	Tablett-Abräumwagen	116
BC ME	Multi-Element, Auf Tischgerät	167	G-KEN	Gastronorm-Kocheinsatz, CNS	28	TS	Tellerspender, unbeheizt	66
BC PC	Pastakocher, Auf Tischgerät	165	G-KEN G	Gastronorm-Kocheinsatz mit Klappgriffen, CNS	28	TSE	Tellerspender zum Einbau, unbeheizt	75
BC HP	Warmhalteplatte, Auf Tischgerät	166	GN	Gastronorm-Behälter, CNS	17	TSE-H	Tellerspender zum Einbau, beheizt	75
BDP	Becherspender-Einbaurohre	231	GN-B	Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen, CNS	17	TS-H	Tellerspender, beheizt	67
BGN	Besteckbehälter	114	GN-BUF	Gastronorm-Behälter zur Speisenpräsentation	16	TTW	Tablett-Transportwagen	91
BPT	B.PROTHERM	31, 41	GNE	Gastronorm-Blech, emailliert	26	TV 25	Seifen-/Desinfektionsspender	228
BPT C	B.PROTHERM Edelstahl, umluftgekühlt	46, 49	GN-K	Gastronorm-Behälter, Polycarbonat	24	TWH	Tellerwagen	128
BPT H	B.PROTHERM Edelstahl, umluftbeheizt	45, 47	GN-P	Gastronorm-Behälter CNS, gelocht	27	UNI	Universalspender, unbeheizt	74
BPT N	B.PROTHERM Edelstahl, neutral	44, 48	GR	Gastronorm-Rost	29	UNI-B	Universalspender zum Einbau, unbeheizt	76
BPT K	B.PROTHERM Kunststoff, unbeheizt	34	GSPV	Gurtband	81	UNI-H	Universalspender, beheizbar	74
BPT KB	B.PROTHERM Kunststoff, beheizt	36	GW	Gewürzwagen	128	UNI-K	Universalspender mit Kühlschlitzen	74
BPT KBR	B.PROTHERM Kunststoff, beheizt, mit digitalem Temperaturregler	36	GWB	Gewürzbehälter	135, 232	VB	Vorratswagen	134
BPT KBUH	B.PROTHERM Kunststoff, umluftbeheizt	36	GWL	Gewürzwagen inkl. Bestückung	128	VBR	Vorrats-/Abfallbehälter	134
BPT KBRUH	B.PROTHERM Kunststoff, umluftbeheizt, regelbar	36	GWS	Gewürzschütte	232	VBR K	Vorrats-/Abfallbehälter mit Deckel	134
BME	Einbau-Bain-Marie	230	HAU	Handwasch- und Ausgussbecken- Kombination	218	W	Handwaschbecken mit angeschweißter Dreieckskonsole	220
BMS	Einschweiß-Bain-Marie	229	HSE 31	Handtuchspender	228	WB	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung	220
BSP	Besteckspender	231	KWA	Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	131	WBS	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung und selektiv gesteuerter Mischbatterie	221
BT	Besteck- und Tablettwagen	133	KWAF	Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	131	Z	Spültischabdeckung, zwei Becken	217
BTA	Transport- und Ausgabewagen für B.PROTHERM K	38	KWT	Korbtransportwagen	131	ZS	Spültischabdeckung, zwei Becken seitlich	217
BTT	Plattformwagen	130	LW	Löffelwagen	128			
BTW	Bestecktauchwagen	129	MCS	Mobile Abräumstation	111			
BZG	Gastronorm-Bleche	26	PFWP	Plattformwagen	130			
BZG-G	Gastronorm-Bleche, gegläht	26	ROHO	Rollhocker	134			
CCE	Korbspender, unbeheizt, offene Ausführung	71	ROLA	Ausgabe-Rolli	38			
CCE	Tablettspender, offene Ausführung	73	ROLLI	Transport-Rolli	38			
CE	Bühhenspender, unbeheizt, geschlossene Ausführung	70	RSPV	Rundriemenband	81			
CE	Korbspender, unbeheizt, geschlossene Ausführung	71	RSPV-UK	Rundriemenband, umluftgekühlt	82			
CE	Tablettspender	73	RWR	Regalwagen	84, 119			
CEB	Korbspender zum Einbau	76	RWR*A	Regalwagen, Cook & Chill	121			
CEB	Tablettspender zum Einbau	77	RWR SK	Salat- und Dessert- Ausgabewagen	120			
CEBH	Korbspender zum Einbau, beheizbar	76	RWRA	Regalwagen mit Arbeitsplatte	119			
CEK	Korbspender mit Kühlschlitzen	72	RWR-E	Regalwagen, zum Transport von Eurobehältern	121			
CE-UK	Korbspender, kühlbar (Umluft)	72	RWRE	Regalwagen für Einfahrkühlschränke	120			
CHV	Bühhenspender, beheizbar, Umluft	70	RWRR	Regalwagen, im leeren Zustand ineinanderzuschieben	120			
D 400	Deckel für Vorrats-/ Abfallbehälter (VBR)	134	RWR VP	Regalwagen für vorportionierte Kaltkomponenten	85, 122			
DB	Doppel-Schwenkbecken	222						
E	Schwenkbecken	222						
E	Einschweißbecken	224						
ED	Einbau-Doppelschwenkbecken	222						
EE	Einbaubecken	222						
ES	Spültischabdeckung, ein Becken seitlich	216						
FUS	Fahrgestell für Abfallbehälter	134						
G-BM	Bain-Marie	229						



**B.PRO BASIC LINE**



**Mobile Arbeitsstation**

**B.PRO COOK classic**



## 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