



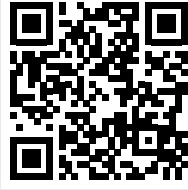
**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS

# BASIC LINE

Das vielseitige Speisenausgabe-System von B.PRO Catering Solutions



VIelfalt in Serie



Weitere Details und alle Modelle  
der neuen B.PRO BASIC LINE finden Sie auf  
[www.bpro-basicline.com](http://www.bpro-basicline.com)



**B.PRO BASIC LINE** verfolgt ein einfaches Prinzip:  
Perfekte Speisenpräsentation für jeden Geschmack und jedes Budget.  
Die neuen Ausstattungsvarianten Smart, Emotion, Design und Kids,  
ihr klarer Auftritt, der modulare Aufbau und die verbesserte Funktio-  
nalität bieten alle Freiheiten – für jeden Zweck, für jedes Ambiente und  
für jedes Investitionsbudget.

**Die neue BASIC LINE. Noch flexibler und modularer.  
Die perfekte Kombination aus Form und Funktion.**



FÜR GROSS  
UND KLEIN



Leicht gemacht: Konfigurieren Sie Ihre B.PRO BASIC LINE Module auf [https://konfigurator.bpro-solutions.com/basicline\\_de](https://konfigurator.bpro-solutions.com/basicline_de)



**Familienfreundlich: die kindgerechte Ausstattung bei der Speisenausgabe durch niedrigere Speisenausgabemodule. Die neue BASIC LINE Kids passt perfekt für Kinder und lässt sich genauso gestalten wie die Module für die Großen.**

# SMART

**Ausstattungsvariante B.PRO BASIC LINE Smart: Hier ist die Wirtschaftlichkeit Programm und die Funktion steht im Vordergrund.**

**Mehr Speisenqualität, mehr Flexibilität und der Wille zu Kreativität und Improvisation, wenn es um das Ambiente bei der Speisenausgabe geht?**

Wer auf das Verhältnis von Preis zu Funktion großen Wert legt, ist bei der Ausstattungsvariante BASIC LINE Smart bestens aufgehoben. Sie ist die perfekte

Grundausstattung. Ihre Module erfüllen alle funktionalen Ansprüche an die gelungene Speisenpräsentation. Ohne Kompromisse bei der Qualität.

Kurze Planungszeit, lange Lebenszeit und Module für jede Aufgabe: Warmbuffets, Kaltbuffets, Neutralbuffets, Einfahr- und Anfahrwände, Eckmodule, Kassenstand, Suppenstation und

verschiedene Vitrinen. Alle Module erhalten Sie im Format 3x oder 4x GN 1/1 – oder mit individuellen Maßen –, geeignet für die Aufstellung einzeln oder in Linie, an der Wand oder freistehend und in bester Qualität „made by B.PRO Catering Solutions“.



### B.PRO BASIC LINE W-3, Warmbuffet, Ausstattungsvariante Smart

Serienausstattung:

- Mobiles Warmbuffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung mit drei einzeln, nass oder trocken beheizbaren Bain-Maries für GN 1/1, 230-V-Anschluss
- Brückenaufsatz in Edelstahl
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller



#### Brückenaufsatz und Hustenschutz

Der optimierte Brückenaufsatz präsentiert sich schlanker und bietet mehr Einsicht auf die Speisen. Der verlängerte Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas hat eine Durchreichehöhe von 280 mm. Optional ist er auch bis zur Abdeckung herabgezogen erhältlich.



#### Neu: Edle Korpusfarbe

Die neue Standard-Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043) wirkt edel und passt in fast jedes Ambiente. Besonders schön ist der Kontrast zum Edelstahl von Abdeckung und Brückenaufsatz.



#### Fahrbar und flexibel

Dank vier Lenkrollen mit Zwillingsbereifung lassen sich die Module schnell und sicher manövrieren oder für einen Event neu arrangieren. Mit beiden serienmäßigen Feststellern arretieren Sie das Modul sicher am Platz.



#### Optional: Wärmestrahler und Beleuchtung

Energieeffiziente Keramik-Infrarotstrahler richten die Wärme gezielt auf die Speisen. Der Brückenaufsatz bleibt kühl. Neueste LED-Technik sorgt für gleichmäßige Ausleuchtung und setzt die Speisen ins passende Warm- oder Kaltlicht. Beide Optionen sind unabhängig voneinander konfigurierbar.



#### Optional: Tabletrutsche in Edelstahl, Rundrohr

Bewährt: Die abklappbaren Tabletrutschen aus Edelstahl in Rundrohr sind praktisch und stabil. Auf Wunsch gibt es auch stirnseitige Abstellborde in gleicher Ausführung und Höhe.



#### Optional: Tellerrutsche in Edelstahl mit glatter Oberfläche

Die Tellerrutschen aus Edelstahl haben eine glatte Oberfläche und sind auch abklappbar und bündig mit der Abdeckung. Zusätzliche stirnseitige Abstellborde erweitern die Abstellmöglichkeiten.

# EMOTION

**Ausstattungsvariante B.PRO BASIC LINE Emotion – weil bunter besser „isst“.**  
**Mit farbigen Verkleidungen bringen Sie Abwechslung in den Alltag.**

**Mehr Farbe, mehr Emotion, mehr Gäste. Klar: Schmecken soll es. Aber Ihre Gäste erwarten noch mehr. Sie möchten sich wohlfühlen und eine gute Zeit haben.**

Mit den facettenreichen B.PRO Farben können Sie Ihren Gästen ein rundum gelungenes Ambiente mit Gute-Laune-Faktor bieten.

Die Ausstattungsvariante BASIC LINE Emotion legt den Grundstein dafür und ist dank der serienmäßigen Tabletrutsche für die Selbstbedienung auf Tablett bestens vorbereitet.

Dazu gibt es viele clevere Optionen für die komfortable Nutzung und optisch gelungene Aufstellung: Bedienseitige Verkleidungen sind als Türen ausgeführt,

für optimale Raumnutzung und mehr Ordnung z.B. bei Free-Flow-Aufstellung. Modulverbinder-Sets erlauben die nachträgliche Aufstellung in Linie und sind leicht wieder lösbar. Auch voll flexibel: wechselbare Frontverkleidungen, nachrüstbarer Hustenschutz, Teller- und Tabletrutschen zum Tauschen und Nachrüsten.







### B.PRO BASIC LINE W-3, Warmbuffet, Ausstattungsvariante Emotion

Serienausstattung:

- Mobiles Warmbuffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung mit drei einzeln, nass oder trocken beheizbaren Bain-Maries für GN 1/1, 230-V-Anschluss
- Brückenaufsatz in Edelstahl
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- + Frontverkleidung in Candyred
- + Kundenseitige Tabletrutsche in Edelstahl, Rundrohr

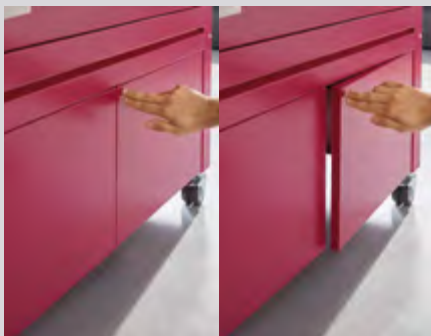


#### Mix und Match: Korpusfarbe und Frontverkleidung

Kühle Modernität, behagliches Ambiente oder farbenfrohes Mix und Match? 12 B.PRO Farben bieten für jedes Ambiente den passenden Farbton.

#### Mobil oder fest am Platz

In der Serienausstattung kommen die Module der B.PRO BASIC LINE auf Rollen. Planen Sie die fixe Aufstellung der Module, können diese aber auch mit Stellfüßen und umlaufenden Sockelblenden versehen werden.



#### Optional: Bedienseitige Verkleidung mit Flügeltüren

Ein leichter Druck auf die Türen genügt und sie öffnen sich. Dahinter versteckt sich jede Menge Stauraum, mit und ohne Grundboden verwendbar.



#### Optional: Grundboden

Mit Hilfe des eingebauten Grundbodens wird der Stauraum unterhalb des Moduls zum mobilen Schrankraum.



#### Optional: Abdeckung Schalterblende, abklappbar

Bei Wandaufstellung bzw. Aufstellung als Free-Flow-Lösung sieht das nicht nur gut aus, es verhindert auch versehentliches oder mutwilliges Betätigen der Schalter.

# DESIGN

**Ausstattungsvariante B.PRO BASIC LINE Design: Mehr geht nicht.  
Freuen Sie sich auf maximale Vielseitigkeit und beste Speisenpräsentation.**

**Noch mehr als eine appetitliche Speisenpräsentation. Liegt Ihr Fokus auf einer hochwertigen Speisenausgabe, die kaum Wünsche offen lässt?**

Lassen Sie Ihren Ideen freien Lauf mit der BASIC LINE Design. Durch die Kombination von Farben und Materialien

entstehen völlig unterschiedliche Designs – passend zu Ihren Vorstellungen und Ihren Gästen, perfekt abgestimmt auf Ihr Ambiente.

Serienmäßig ist hier der neue „Highline“-Hustenschutz. Er sieht nicht nur verdammt gut aus, sondern kann zusätzlich auch als Abstellbord genutzt werden.

Selbstverständlich gibt es alle anderen Optionen für noch mehr Komfort auch bei der BASIC LINE Design.

**BASIC LINE Design ist auf der ganzen Linie hochwertig in Optik, Material und Design.**





### B.PRO BASIC LINE W-3, Warmbuffet, Ausstattungsvariante Design

Serienausstattung:

- Mobiles Warmbuffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung mit drei einzeln, nass oder trocken beheizbaren Bain-Maries für GN 1/1, 230-V-Anschluss
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- + Frontverkleidung kundenseitig, belegt mit Resopal-Schichtstoff Dekor Rustic Oak
- + Kundenseitige Tabletrutsche, belegt mit Resopal-Schichtstoff Dekor Rustic Oak
- + Brückenaufsatz Highline in Edelstahl mit kundenseitigem Hustenschutz aus ESG Sicherheitsglas



#### 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.



#### Resopal-Frontverkleidung

Für mehr Vielfalt bei der Kombination von Farbe und Material: die Frontverkleidung aus einer Holzplatte, belegt mit Resopal-Schichtstoff in den ca. 200 verschiedenen Resopal-Dekoren „Colours“ oder „Woods“.



#### Resopal-Tabletrutschen

Die abklappbaren Tabletrutschen sind aus Multiplex-Holz, belegt mit Resopal-Schichtstoff-Dekor. Metallführungen für die Tablett verhindern Abrieb. Zur Kundenseite sind die Ecken harmonisch abgerundet.



#### Optional: Resopal-Abstellbord, stirnseitig

Auf gleicher Höhe wie die Tablett- oder Tellerrutschen lassen sich auch abklappbare Abstellborde anbringen. Für noch mehr Stellmöglichkeiten.



#### Optional: Stellfüße mit Sockelblenden

Planen Sie die feste Aufstellung Ihrer B.PRO BASIC LINE, gibt es Stellfüße aus Edelstahl und Sockelblenden für einen hygienischen und optisch sauberen Abschluss zum Fußboden.



#### Optional: B.PRO BASIC LINE in Linie

Fahrbare und fest stehende Module lassen sich mithilfe der Modulverbinder-Sets leicht und stabil verbinden. Eine Profilblende – beschichtet in der gewählten Korpusfarbe – verdeckt den Spalt zwischen den Modulen.

# KIDS

**Kinderfreundlich:** Für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen stehen die **Ausstattungsvariante BASIC LINE Kids** und auch alle **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

Für größere Kinder finden die normalen Module mit 900 mm Höhe, z.B. mit abgesenkter Tabletrutsche, ihren Einsatz. An allen Ausstattungslinien Smart, Emotion und Design kann die Tabletrutsche ohne großen Aufwand abgesenkt befestigt werden.



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



**Herumspielen ist woanders:  
Die neue Schalterblende.**

Zum Abdecken der Ein-/Ausschalter und Temperaturregler an Warm- oder Neutralbuffets gibt es auf Wunsch eine hochklappbare Abdeckblende. Bei Wandaufstellung bzw. Aufstellung als Free-Flow-Lösung sieht das nicht nur gut aus, sondern verhindert auch versehentliches oder mutwilliges Herumspielen an den Schaltern.

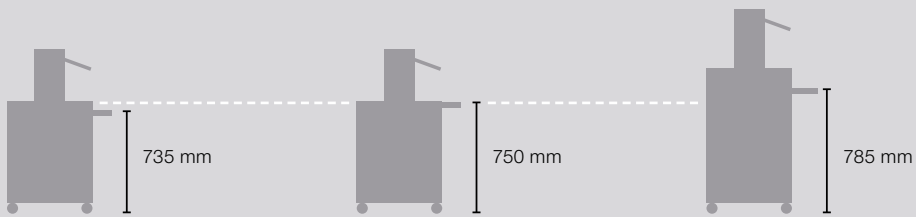


**Safety first: Kindersicherung  
für abklappbare Tabletrutschen.**

Durch einen verriegelten Bolzen können die Tabletrutschen sowohl im hoch- als auch heruntergeklappten Zustand fest arretiert werden. Zur Sicherheit für die jungen Gäste.



## Ausgabehöhen für Kinderverpflegung



### **B.PRO BASIC LINE Kids**

Modul-Höhe Kids (750 mm)  
mit Tabletrutsche auf 735 mm  
für Kinder bis ca. 10 Jahre

### **B.PRO BASIC LINE Kids**

Modul-Höhe Kids (750 mm)  
mit Tellerrutsche bündig  
zur Abdeckung  
für Kinder bis ca. 10 Jahre

### **B.PRO BASIC LINE Smart, Emotion, oder Design**

Modul-Höhe (900 mm)  
mit Tabletrutsche auf 785 mm  
für Kinder ab ca. 10 Jahren



**B.PRO BASIC LINE Kids**  
Niedrige Modul-Höhe (750 mm)  
mit Tellerrutsche und Abstellbord

## B.PRO BASIC LINE – ALLE MODULE



Warmbuffet



Kaltbuffet mit  
aktiver, stiller Kühlung



Kaltbuffet mit  
aktiver Umluftkühlung



Neutralbuffet



Suppenstation



Kassenstand



Einfahrtwand



Anfahrtwand



Inneneck



Außeneck



Aufsatzkühlvitrine



Ständerkühlvitrine

## B.PRO FARBEN UND DEKORE

### NEUTRAL COLOURS



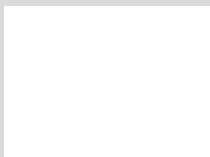
Graphitschwarz



Verkehrsgrau B



Steingrau



Signalweiß

### LIVING COLOURS



Ginstergelb



Merlotrot



Petrogrün

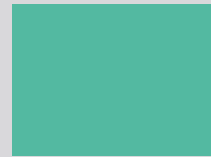


Meerblau

### FRESH COLOURS



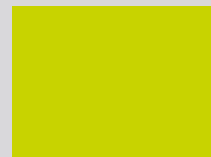
Candyred



Neomint

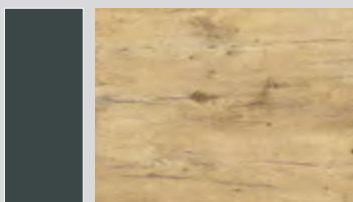


Granny

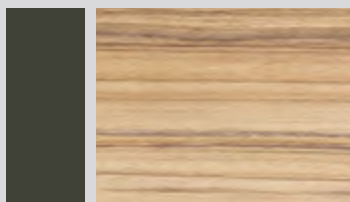


Limette

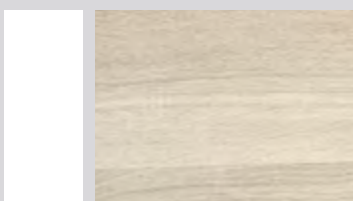
## INSPIRATION: FÜR KORPUS UND VERKLEIDUNG



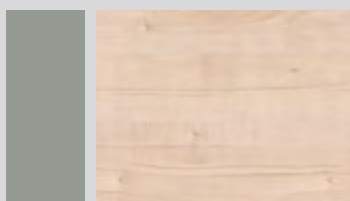
**Korpus:** verkehrsgrau B, RAL 7043  
**Front:** Resopal Rustic Oak



**Korpus:** umbragrau, RAL 7022  
**Front:** Resopal Coco Bolo



**Korpus:** signalweiß, RAL 9003  
**Front:** Resopal Solano Oak



**Korpus:** steingrau, RAL 7030  
**Front:** Resopal Visby Maple



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

# DIE DETAILS

**B.PRO BASIC LINE. Vielseitig im Einsatz, einmalig in der Qualität.**



## **Edel und belastbar: der Brückenaufsatz Highline**

Der neue Highline Brückenaufsatz ist ein echter Hingucker. Die ein- oder beidseitig angebrachten Glasborde übernehmen die Funktion des Hustenschutzes und machen sich richtig gut als zusätzliches Abstellbord. Jedes Glasbord ist bis 10 kg belastbar. Ein weiterer Vorteil: Durch die größere Durchreichehöhe lassen sich die darunter befindlichen GN-Behälter noch leichter tauschen und die Speisen sind noch besser einsehbar.



## **Schnell im Griff: Übersichtliche Bedienblende für Wärmestrahler und LED-Beleuchtung**

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



## **Geheimes Raumwunder: bedien-seitige 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.





### Optisch einwandfrei:

#### Modulverbindung für Module in Linie

Ganz einfach: Die neuen 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 verbinden.



### Einfach flexibel: Tablett-, Tellerrutschen und Abstellborde

Durch vorgefertigte Bohrungen können die abklappbaren Tablett- und Tellerrutschen sowohl kunden- als auch bedienseitig angeschraubt werden. Das ermöglicht volle Flexibilität bei der Aufstellung und ist auch nachträglich möglich. Alle Module haben tiefer gesetzte Bohrungen für abgesenkte Tabletrutschen und Abstellborde für die Verpflegung von Kindern.



### Perfekt integriert: Lüftungsschlitze im Brückenaufsatz

In alle Module wurde ein neues Profil-Element eingesetzt. Bei den Warmbuffets dienen die Lüftungsschlitze dem Ableiten der Wärme von den Wärmestrahlern. Alle Module sind damit optisch einheitlich ausgestattet, egal ob Standard- oder Highline-Brückenaufsatz.

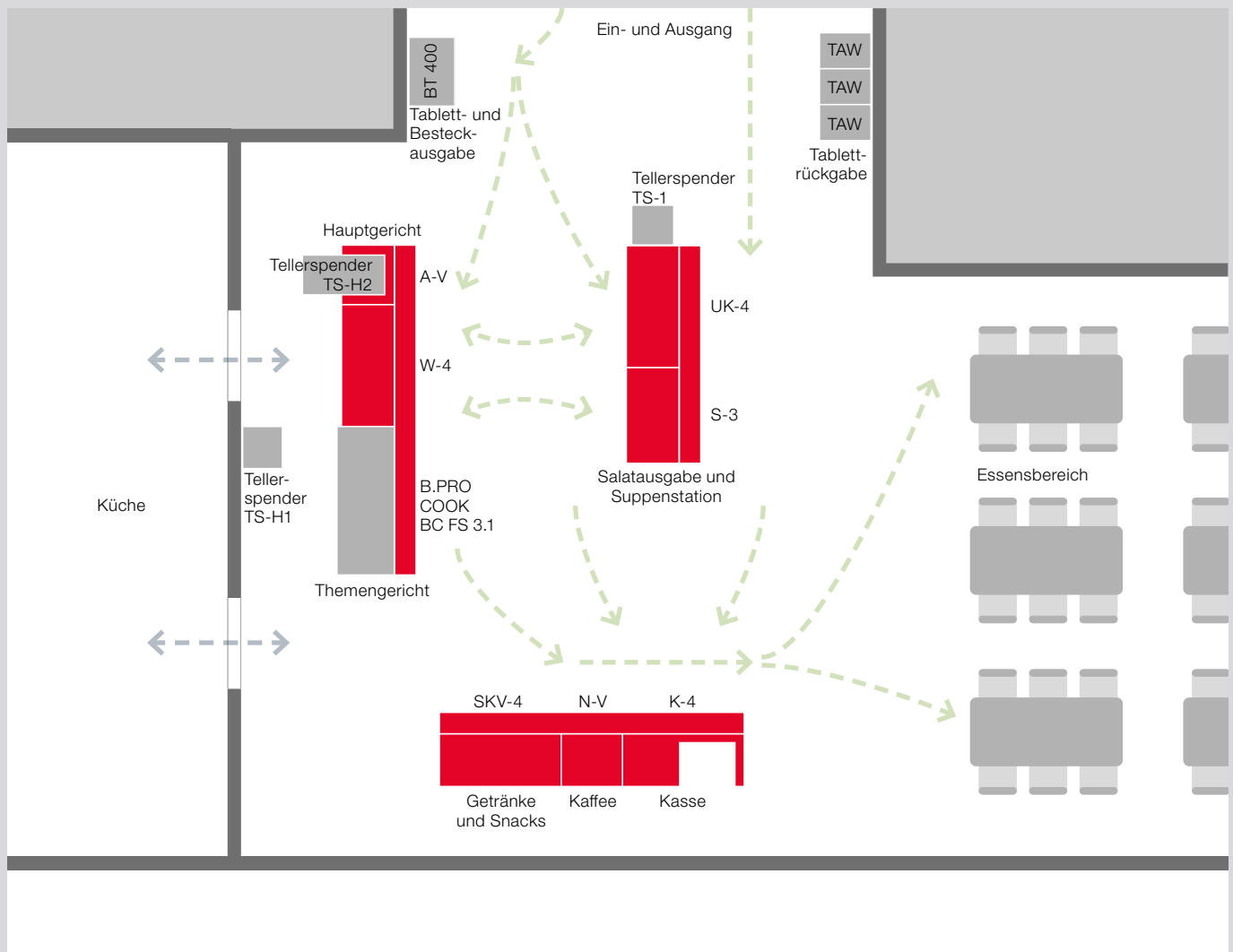


### Planungsfreiheit für Länge und Winkel: variable Module

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.

# IN DER PRAXIS

## B.PRO BASIC LINE Beispiel für die Verpflegung von ca. 150 Gästen



### Besteck und Tablettausgabe:

- Mobiler Transportwagen BT 400 für ca. 120 Tablettts und bis zu 500 Besteckteile

### Salatbar und Suppenstation:

- Teller-spender TS-1 für ca. 80 Salat-Teller oder Schüsseln
- BASIC LINE UK-4 Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung für 4 GN 1/1
- BASIC LINE S-3 Suppenstation für ca. 10 l Suppe, mit eingebautem, beheiztem Teller-spender TSE-1H für Suppenschüsseln

### Warmausgabe:

- Anfahrwand BASIC LINE A-V (1000 mm) für beheizten Teller-spender TS-H2 für ca. 160 Teller
- BASIC LINE W-4 Warmbuffet für 4 GN 1/1
- Frontcooking-Station B.PRO COOK BC FS 3.1 für bis zu 3 Auftisch-Kochgeräte, mit zusätzlichem, beheizten Teller-spender TS-H1

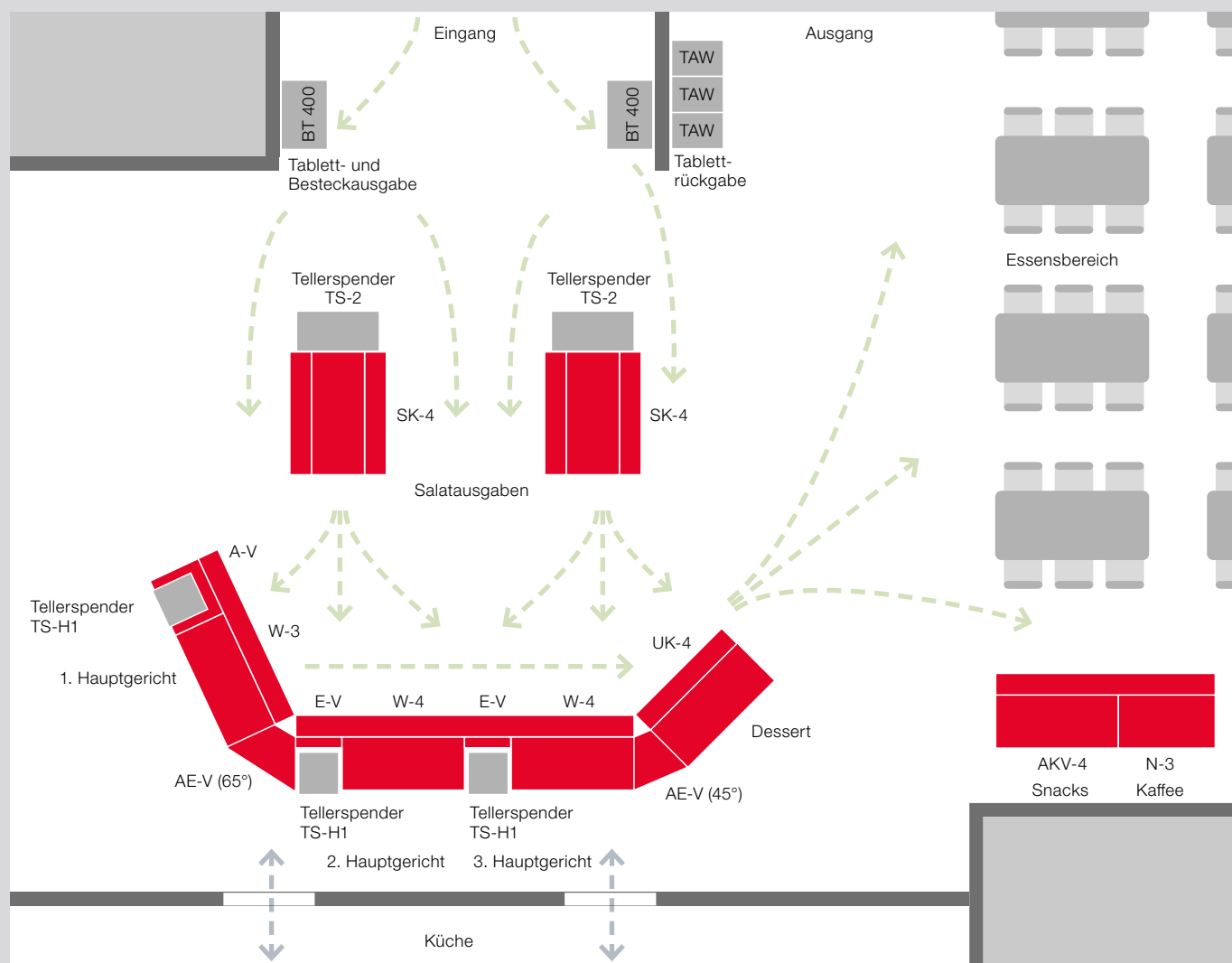
### Getränke, Snacks, Kaffee und Kasse:

- BASIC LINE SKV-4 Kaltbuffet mit aktiver, stiller Kühlung und Aufsatzkühlvitrine für Getränke, Snacks und vorportionierten Nachtisch
- BASIC LINE N-V Neutralbuffet zur Kaffee-Ausgabe
- BASIC LINE K-4 Kassenstand

### Geschirrrückgabe:

- Tablett-Abraumwagen TAW zur Rückgabe der benutzten Tablettts

## B.PRO BASIC LINE Beispiel für die Verpflegung von ca. 300 Gästen



### Besteck und Tablettausgabe:

- Zwei Transportwagen BT 400 für je ca. 120 Tablett und bis zu 500 Besteckteile

### Salatbar:

- Zwei BASIC LINE SK-4 Kaltbuffets mit stiller Kühlung für je 4 GN 1/1
- Zwei Tellerspender TS-2 für je ca. 160 Salat-Teller oder Schüsseln

### Warmausgabe:

- Anfahrwand BASIC LINE A-V (800 mm) für beheizten Tellerspender TS-H1 für ca. 80 Teller

- zwei Einfahrwände BASIC LINE E-V (550 mm) für beheizten Tellerspender TS-H1 für je ca. 80 Teller
- BASIC LINE W-3 Warmbuffet für je 3 GN 1/1
- zwei BASIC LINE W-4 Warmbuffets für je 4 GN 1/1
- Zwei BASIC LINE AE-V Außeneck-Module mit verschiedenen Winkeln je nach räumlichen Gegebenheiten

### Kaltausgabe für Desserts:

- BASIC LINE UK-4 Kaltbuffet für 4 GN 1/1, umluftgekühlt

### Snacks und Kaffee:

- BASIC LINE AKV-4 Neutralbuffet mit Aufsatzkühlvitrine für Snacks
- BASIC LINE N-3 Neutralbuffet zur Kaffee-Ausgabe.

### Geschirrrückgabe:

- Tablett-Abraumwagen TAW zur Rückgabe der benutzten Tablett

## **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**  
CATERING SOLUTIONS

sfd swiss food display gmbh  
B.PRO Catering Solutions  
CH-5614 Sarmenstorf  
+41 56 610 80 86  
contact@sfd.swiss  
www.swissfooddisplay.ch

