

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



NEU

B.PROTHERM

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!

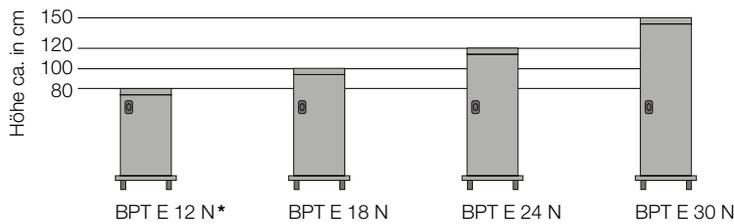


VIelfalt für ALLE(S)

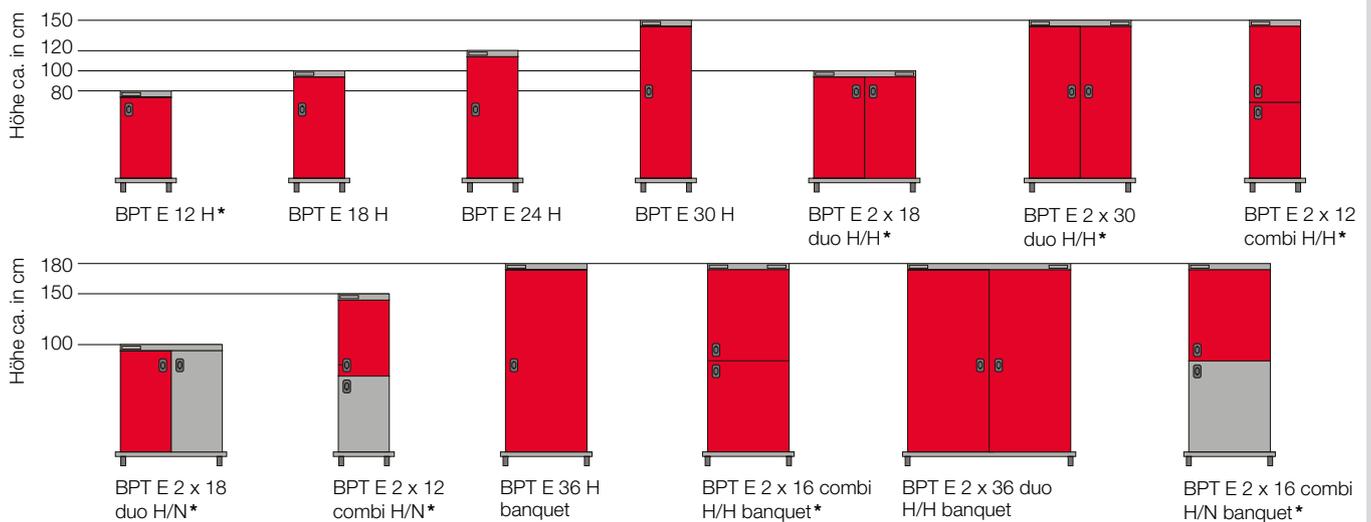
Warm, kalt, neutral, kombiniert – von klein bis groß: Die Speisetransportbehälter B.PROTHERM aus Edelstahl bringen Ihre Speisenlogistik nach vorn.



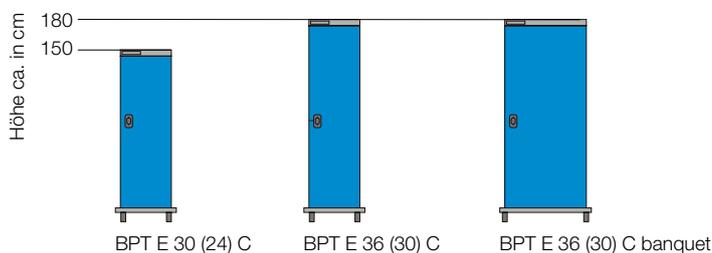
B.PROTHERM **neutrale Ausführung** – verfügbar ab März/April 2022



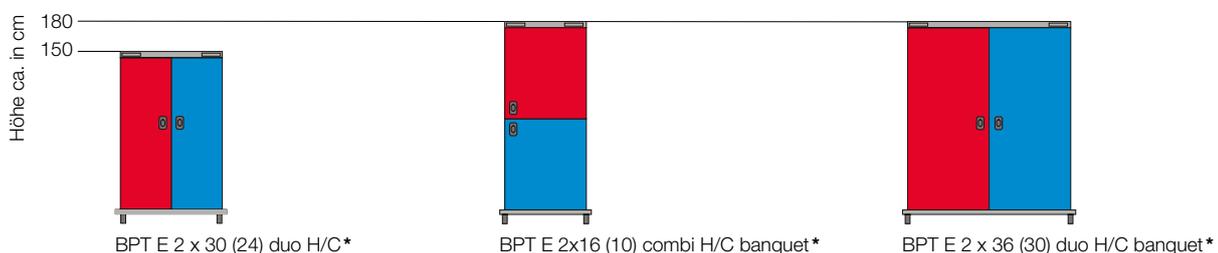
B.PROTHERM **mit Umluftheizung** – verfügbar ab März/April 2022



B.PROTHERM **mit Umluftkühlung** – verfügbar ab Januar 2022



B.PROTHERM **mit Umluftheizung und Umluftkühlung** – verfügbar ab Juni 2022





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 (umluftbeheizt oder neutral) zum Einschieben 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 Combi-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



Bezeichnungen der B. PROTHERM-Modelle

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



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, ob GN 1/1 oder 2/1.

Mitgedacht und besser gemacht

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

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.

Noch mehr Möglichkeiten für Ihren Workflow



Connectivity für digitales Hygiene-, Temperatur- und Prozessmanagement. Über die integrierten Sensoren können Sie sämtliche Prozesse digitalisieren – für Sicherheit und Zeitersparnis.

Türöffnung leicht gemacht, auch mit vollen Händen: durch Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung.

Neues Luftführungskonzept sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärme- und Kälteverteilung im Innenraum.

Optional 12 verschiedene Korpus-Farben, perfekt für logistische Zuordnung und Individualisierung



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

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