

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



# B.PROTHERM E

**Extra edel. Extra groß. Speisentransportbehälter aus Edelstahl.**

**INHALT**

Die B.PROTHERM E Systemfamilie	4
Vorsprung durch Technik	5
Details: Systemfamilie B.PROTHERM E	6
Details: B.PROTHERM EUK	8
Alles passt: Modellübersicht	10

**PRODUKTÜBERSICHT**

B.PROTHERM E, unbeheizt	12
B.PROTHERM EB, beheizbar	13
B.PROTHERM EUK, umluftgekühlt	14
Professionelles Zubehör	15



# EDELSTAHL

**Quantität** mit **Qualität** beim **Speisentransport**.

Große Mengen stellen besondere Herausforderungen an den Speisentransport. Mit der B.PROTHERM E Systemfamilie sind Sie auf alles vorbereitet. Sie vereint edle Optik, ausgereifte Technik und maximalen Komfort.

Es gibt sie in drei verschiedenen Größen, unbeheizt und mit Umluftheizung. Hinzu kommen B.PROTHERM EUK mit aktiver Umluftkühlung. Alle Modelle sind kompatibel zur Kunststoff-Systemfamilie und überzeugen durch die 5-Sterne-Qualität von B.PROTHERM: Technik,

Design, Material, Funktion und Zubehör – alles vom Feinsten, alles zum fairen Preis.

Highlight der beheizbaren Modelle ist das Multitalent B.PROTHERM 820 EBTF.

Er ist zugleich Top- und Frontlader und mit einer zusätzlichen Ausgabeoption versehen.

So lässt er sich für Speisentransport und -bereitstellung ebenso perfekt einsetzen wie für die Speisenausgabe.

**Die B.PROTHERM Systemfamilie.  
Immer eine Innovation voraus.**



# GROSSMEISTER

## Edel, stark und kompatibel: Die B.PROTHERM E Systemfamilie.

Manchmal muss es eben mehr sein, meistens muss es schnell gehen. Die B.PROTHERM Systemfamilie bietet Ihnen die perfekte Auswahl:

Die bewährten Modelle aus Kunststoff machen die Arbeit leicht, die Edelstahl-Generation bietet Stabilität und Sicherheit. Und das beste: Sie können frei kombinieren und je nach Einsatzgebiet das optimale Set zusammenstellen.

### Die Modelle der Edelstahl-Generation sind auf alles vorbereitet:

Vielfalt für alle Fälle: Es gibt sie als Frontlader, Front- und Toplader, unbeheizt, mit Umluftheizung und mit Umluftkühlung. Ein umfangreiches Zubehörprogramm rundet das Angebot ab.

Der **wasserdichte Innenkorpus** ohne Schmutzfugen bietet Ihnen optimale Hygiene (Hygieneausführung H1, strahlwassergeschützt).

Der **doppelwandige Edelstahlkorpus** und die **hervorragende Isolierung** aus FCKW-freiem PUR-Schaum sorgen für eine gleichmäßige Temperaturverteilung: Kaltes bleibt frisch, Heißes bleibt lecker, stundenlang.

**Fahrbar:** Alle Modelle verfügen über eine stabile Rollenaufnahme.



### Mit Sicherheit mehr Sicherheit, garantiert mehr Komfort.

Die B.PROTHERM E Systemfamilie hat alles, was Sie brauchen. Für Betriebsgastronomie, Sozialgastronomie, Kantinen, Mensen oder Catering von Großveranstaltungen – immer eine perfekte Lösung.

### Alles in Edelstahl? Edelstahl und Kunststoff? Wie Sie wünschen.

Die B.PROTHERM Systemfamilie bietet Kompatibilität auf der ganzen Linie.

## Vorsprung durch Technik: Raffinessen für gutes Essen.

### **B.PROTHERM E vereint Optik und Technik in Perfektion.**

In der Edelstahl-Generation finden Sie viele sinnvolle Details, die Sie woanders vergeblich suchen. Geschmack ist eben doch eine Frage der Technik:

### **Selbsttätige Dampfregulierung.**

Warme Speisen bilden Feuchtigkeit, daraus wird Dampf, es entsteht Überdruck, das Essen leidet. Nicht bei B.PRO. Denn der Klappenmechanismus sorgt für Druckausgleich. Er lässt sich manuell betätigen oder reagiert selbsttätig bei Überdruck im Inneren.

### **Einzigartig: Kondensat-Auffangrinne.**

Sie fängt das Kondenswasser auf und verhindert das Auslaufen beim Öffnen der Tür. Sicherheit statt Rutschpartien, die Verletzungsgefahr wird reduziert. So muss es sein: innen gut, außen sicher.

### **Zuverlässig: Wasserdichter Innenkorpus.**

Die sorgfältige Konstruktion des Innenkorpus ohne Schmutzfugen bietet Ihnen mit der serienmäßigen Hygieneausführung H1 zuverlässigen Strahlwasserschutz. Eben 1A-Qualität von B.PRO Catering Solutions.

### **Innen gut, außen gut, alles gut.**

**B.PROTHERM E, einfach rundum perfekt.**



### **BPT 820 EBTF**

Hat alles, kann alles: Toplader, Frontlader, Umluftheizung, Ausgabeoption. Das Multitalent 820 EBTF ist einer für alles: Speisentransport, Speisenspeicherung, Speisenausgabe.

# BESTMARKE

**Edle Optik, robuste Technik:**

**B.PROTHERM E setzt Maßstäbe.**

**Hochwertige Materialien, beste Verarbeitung und ausgefeilte**

**Technik bis ins Detail:** Türen mit Schnell-Spannverschluss, automatische Feuchtigkeitsregulierung, Innentemperaturanzeige, Kondensat-Auffangrinne und viele weitere clevere Details gibt es bei B.PRO Catering Solutions serienmäßig.

B.PROTHERM E Transportbehälter sind **FCKW-frei hergestellt.**

Sie bestehen aus **umweltgerechten** Materialien, sind physiologisch unbedenklich und lebensmittelbeständig.

B.PROTHERM E Transportbehälter überzeugen durch **Top-Qualität** auf der ganzen Linie. Sollte allerdings doch mal ein Servicefall auftreten, können Verschleißteile, wie zum Beispiel Rollen und Griffe, problemlos ausgetauscht werden.



**Feuchtigkeitsregulierung**

Selbsttätiges oder manuelles Öffnen der Klappen bei Überdruck durch Dampf im Innenraum. Der sofortige Druckausgleich schont Produkt (hohe Lebensdauer!) und sorgt für beste Speisenqualität.



**Wasserdichter Innenkorpus**

Keine Schmutzkanten, keine Schmutzfugen – für optimale Hygiene. Die Kantradien ermöglichen eine leichte Reinigung. Hygieneausführung H1 und Strahlwasserschutz.



#### Anzeige der Innentemperatur

Hoher Bedienkomfort bei beheizten und unbeheizten Modellen durch einfaches Ablesen der Innenraumtemperatur: ohne Netzteil, ohne Öffnen der Behältertür, ohne Temperaturverlust.



#### Kondensat-Auffangrinne

Tür auf, Wasser raus? Nicht bei B.PRO. Eine Spezialrinne fängt austretendes Kondenswasser auf. Die Rutsch- und Verletzungsgefahr wird minimiert.



#### Schneller Spannverschluss

Optimales Handling durch Spannverschluss: Mit einem Handgriff auf, mit einem Handgriff zu.



#### Ergonomischer Schiebegriff

Liegt gut in der Hand, ist gut zur Hand: ergonomisch optimierte Höhe und angenehmer Griffdurchmesser für müheloses Handling. Die integrierte Stoß-Schutzfunktion sorgt zusätzlich für hohe Sicherheit.



#### Hochfunktionales Heizmodul, VDE-geprüft, IP X5

Leicht zu bedienen, leicht zu entnehmen und leicht zu reinigen. Der Netzstecker ist vor Stößen geschützt, das dehnbare Spiralkabel hat keinen Bodenkontakt. Optimal für Hygiene, Sicherheit und Langlebigkeit. (Heizmodul nur bei beheizten Modellen.)



#### Ideale Heißluftzirkulation

Der neue Grad der Technik: Prägungen in der Rückwand des Innenkorpus sorgen für eine perfekte Heißluftzirkulation und somit für optimale Speisenqualität durch gleichmäßige Temperaturverteilung.



#### DIN-Norm serienmäßig

Top in Norm und Form: Die robusten Kunststoffrollen erfüllen schon in der Grundausstattung alle Anforderungen gemäß DIN 18867 (Teil 8).



#### Seine Stärke: Stabilität

Die robuste Kunststoff-Bodenplatte bietet optimalen Stoßschutz, die stabile Rollenaufnahme und der weite Rollenabstand sorgen für hohe Standfestigkeit und Kippsicherheit – auch beim LKW-Transport.



#### Mikrolierte Oberfläche

Makro Qualität: Optimale Hygiene und geringer Reinigungsaufwand durch mikrolierte Oberfläche aus Edelstahl CNS 18/10.

# COOLER TYP

**Speisentransportbehälter B.PROTHERM EUK – mit aktiver Umluftkühlung.**



Die Mousse muss auch nach Stunden noch frisch und lecker sein? Die gekühlten Gebinde aus der Zentralküche sollen bis zur Regeneration zwischengelagert werden?

Kein Problem mit den Modellen B.PROTHERM EUK (aus Edelstahl, mit Umluft-Kühlung). Die aktive Umluftkühlung sorgt für das HACCP-gerechte Kalthalten der Speisen. Egal, ob bei Cook&Serve oder bei Cook&Chill.

Mit den B.PROTHERM EUK sind Sie bestens gerüstet für den sicheren Transport und die zuverlässige Lagerung gekühlter Speisen.

Clever gemacht – das Luftleitblech für rundum gleichmäßige Kühlung. Die einzigartige Luftführung ist der Clou bei den B.PROTHERM EUK:

Die aktive Umluftkühlung erzeugt einen beständig bewegten gekühlten Luftstrom. Durch das spezielle Luftleitblech wird die kalte Luft besonders gleichmäßig im Innenraum verteilt und legt sich wie ein kühlender Luftschleier über die Speisen.

Diese clevere Lösung sorgt für beste Kühlergebnisse, im oberen wie im unteren Bereich des B.PROTHERM EUK. Egal, ob der Nutzraum halb oder voll bestückt ist.

**Diese coolen Typen gewinnen jedes Match.**

**Schneller:** Das gleiche Raumvolumen wird doppelt so schnell von +25 °C auf +2 °C gekühlt wie bei vergleichbaren Modellen mit aktiver stiller Kühlung.

**Sicherer:** Bei der aktiven Umluftkühlung kann kein Kondenswasser an den Außen- und Innenwänden der Behälter entstehen. Kein Wasser, kein Rutschen, keine Unfallgefahr! Und einfach besser für die Qualität der Speisen.

**Zuverlässiger:** Mit ihrer integrierten Abtauautomatik sind die B.PROTHERM EUK bestens für den Dauereinsatz geeignet. Kein Vereisen, kein Ärger!

**Energiesparend:** Der integrierte Türkontaktschalter schaltet die Kühlung beim Öffnen der Tür automatisch ab.



#### Gleichmäßige Kühlung

Ein spezielles Luftleitblech sorgt für gleichmäßige Kühltemperatur im gesamten Innenraum – oben wie unten, halb wie voll bestückt. Es ist leicht zu entnehmen und einfach zu reinigen.



#### Kein Kondenswasser im Nutzraum

Dank Umluftkühlung entsteht Kondenswasser nur am Verdampfer – der vom Nutzraum komplett abgetrennt ist – und wird in der leicht entnehmbaren Auffangschale gesammelt.



#### Digitaler Temperaturregler

Benutzerfreundlich durch LED-Display auf Augenhöhe und integrierten Ein- und Aus-Schalter. Die Temperatur kann gradgenau von +2 °C bis +15 °C eingestellt und kontrolliert werden.



#### Hohe Bodenfreiheit

Fahren über Schwellen? Unebenheiten? Reinigung mit Wasser? Kein Problem! Die spritzwassergeschützte Kühlmaschine (IP X4) liegt oberhalb der Bodenkonstruktion und ist so außerhalb der Gefahrenzone.



#### Kabel am Korpus

Das robuste Spiralkabel für den Netzanschluss ist extrem dehnbar und hohen Belastungen gewachsen. Es ist fest im Korpus verankert und kann weder verloren gehen noch vergessen werden.

# IDEEN MIT SYSTEM

**Alles** passt. Alles passt zusammen.

Die Edelstahl-Generation fügt sich perfekt in die B.PROTHERM Systemfamilie ein. Sie ist mit allen Kunststoff-Transportbehältern kompatibel und kombinierbar. Die Prägungen auf den Abdeckungen ermöglichen das leichte Stapeln und sorgen zudem für einfaches Handling.

Edelstahl neben Kunststoff, Kunststoff auf Edelstahl – alles passt perfekt zusammen.



## Modellübersicht B.PROTHERM E (aus Edelstahl)

	unbeheizt	beheizbar (Umluft) und regelbar mit Temperaturanzeige	gekühlt (Umluft) und regelbar mit Temperaturanzeige
Frontlader = Bestückung von vorne	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	BPT 1020 EUK BPT 1220 EUK
Front-/Toplader = Bestückung von vorne und oben	--	BPT 820 EBTF	--

### Modellbezeichnungen

BPT = B.PROTHERM  
E = Edelstahl  
EB = Edelstahl, beheizbar  
EUK = Edelstahl, mit Umluft-Kühlung  
TF = Top- und Frontlader

## BPT E – unbeheizt



BPT 820 E



BPT 1020 E



BPT 1220 E

## Maximalbestückung

	BPT 820 E / EB / EBTF		BPT 1020 E / EB / EUK		BPT 1220 E / EB / EUK	
Bestückung mit GN 1/1-55	max. entsprechend	11 Stück 79,2 Liter	max. entsprechend	14 Stück 100,8 Liter	max. entsprechend	20 Stück 144,0 Liter
Bestückung mit GN 1/1-65	max. entsprechend	6 Stück 51 Liter	max. entsprechend	7 Stück 59,5 Liter	max. entsprechend	10 Stück 85,0 Liter
Bestückung mit GN 1/1-100	max. entsprechend	5 Stück 66,5 Liter	max. entsprechend	7 Stück 93,1 Liter	max. entsprechend	10 Stück 133,0 Liter
Bestückung mit GN 1/1-150	max. entsprechend	3 Stück 60,0 Liter	max. entsprechend	4 Stück 80,0 Liter	max. entsprechend	6 Stück 120,0 Liter

Maximal-Bestückungen der B.PROTHERM E (Edelstahl) Speisentransportbehälter mit B.PRO Gastronormbehältern GN 1/1

### BPT EUK – umluftgekühlt



BPT 1020 EUK



BPT 1220 EUK

### BPT EB – beheizbar



BPT 820 EB



BPT 820 EBTF



BPT 1020 EB



BPT 1220 EB

## B.PROTHERM E, UNBEHEIZT



Weitere Informationen über diese Produkte und B.PROTHERM K (aus Kunststoff) sowie das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

Modell	BPT 820 E	BPT 1020 E	BPT 1220 E
Bezeichnung	B.PROTHERM 820 E	B.PROTHERM 1020 E	B.PROTHERM 1220 E
Ausführung	unbeheizt, Frontlader	unbeheizt, Frontlader	unbeheizt, Frontlader
Maße L x B x H	540 x 815 x 977 mm	540 x 815 x 1150 mm	540 x 815 x 1495 mm
Kapazität	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100	GN-Behälter bis max. 5 x GN 1/1-200
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 79,5 Liter	max. 92,8 Liter	max. 132,5 Liter
Gewicht	56 kg	63 kg	83 kg
Elektrischer Anschluss	--		
Einsatzbereich	-20 °C bis +100 °C		
Heizung und Temperaturbereich	--		
Aufheizzeit	--		
Verschluss/Deckel	- Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügel Tür mit Spannverschluss-Mechanismus - Tür um 180° schwenkbar, komplett abnehmbar		
Behälter-Innenraum	Tiefgezogene Auflagesicken zum Einschieben von GN-Behältern		
Anzahl Auflagesicken	11 Paar	14 Paar	20 Paar
Sickenabstand	57,5 mm		
Besonderheit	- Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 - Prägungen in der Rückwand für optimale Heißluftzirkulation - Mit Kondensat-Auffangrinne - Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)		
Material	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid
Best-Nr.	<b>572 515</b>	<b>572 518</b>	<b>572 520</b>

## B.PROTHERM EB, BEHEIZBAR



Modell	BPT 820 EB	BPT 820 EBTF	BPT 1020 EB	BPT 1220 EB
Bezeichnung	B.PROTHERM 820 EB	B.PROTHERM 820 EBTF	B.PROTHERM 1020 EB	B.PROTHERM 1220 EB
Ausführung	beheizbar, Frontlader	beheizbar, Top-/Frontlader mit zusätzlicher Ausgabeoption	beheizbar, Frontlader	beheizbar, Frontlader
Maße L x B x H	540 x 815 x 977 mm	540 x 815 x 1060 mm	540 x 815 x 1150 mm	540 x 815 x 1495 mm
Kapazität	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100	GN-Behälter bis max. 5 x GN 1/1-200
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 79,5 Liter	max. 88,0 Liter	max. 92,8 Liter	max. 132,5 Liter
Gewicht	59 kg	61 kg	66 kg	86 kg
Elektrischer Anschluss *	220–240 V AC / 50–60 Hz / 0,76 kW	220–240 V AC / 50–60 Hz / 0,76 kW	220–240 V AC / 50–60 Hz / 0,76 kW	220–240 V AC / 50–60 Hz / 0,76 kW
Einsatzbereich	–20 °C bis +100 °C			
Heizung und Temperaturbereich	Umluftheizung, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C, stufenlos regelbar			
Aufheizzeit	25 Minuten			
Verschluss/Deckel	- Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus - Tür um 180° schwenkbar, komplett abnehmbar			
	--	Verschluss oben (Deckel): stirnseitige Spannverschlüsse,	--	--
Behälter-Innenraum	Tiefgezogene Auflagesicken zum Einschieben von GN-Behältern			
Anzahl Auflagesicken	11 Paar	11 Paar	14 Paar	20 Paar
Sickenabstand	57,5 mm			
Besonderheit	- Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 - Prägungen in der Rückwand für optimale Heißluftzirkulation - Mit Kondensat-Auffangrinne - Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)			
Material	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid, Polypropylen	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid
Best-Nr.	<b>572 516</b>	<b>572 517</b>	<b>572 519</b>	<b>572 521</b>

\* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

## B.PROTHERM EUK, UMLUFTGEKÜHLT



Modell	BPT 1020 EUK	BPT 1220 EUK
Bezeichnung	B.PROTHERM 1020 EUK	B.PROTHERM 1220 EUK
Ausführung	kühlbar (aktive Umluftkühlung), Frontlader	kühlbar (aktive Umluftkühlung), Frontlader
Maße L x B x H	540 x 845 x 1430 mm	540 x 845 x 1775 mm
Kapazität	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100	GN-Behälter bis max. 5 x GN 1/1-200
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 92,8 Liter	max. 132,5 Liter
Gewicht	100 kg	120 kg
Elektrischer Anschluss *	220–240 V AC / 50 Hz / 0,3 kW	
Kühlung, Kältemittel und Temperaturbereich	- Aktive Umluftkühlung, Kältemittel R 134a, - Gradgenaue Regelung von +2 °C bis +15 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)	
Kälteleistung	0,37 kW bei t <sub>0</sub> = -10 °C (Verdampfungstemperatur) und t <sub>u</sub> = +32 °C (Umgebungstemperatur)	
Abkühlzeit auf +2 °C	25 min. (bei +25 °C Umgebungstemperatur)	30 min. (bei +25 °C Umgebungstemperatur)
Verschluss/Deckel	- Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus - Tür um 150° schwenkbar, komplett abnehmbar	
Behälter-Innenraum	Tiefgezogene Auflagensicken zum Einschieben von GN-Behältern	
Anzahl Auflagensicken	14 Paar	20 Paar
Sickenabstand	57,5 mm	
Besonderheit	- Leistungsstarke, aktive Umluftkühlung - Gleichmäßige horizontale und vertikale Kälteverteilung durch spezielle Luftführung in der Tür - Kühlmaschine oberhalb Bodenkonstruktion für maximale Bodenfreiheit und Hygiene - Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 - Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)	
Schutzart	IP X4	IP X4
Material	CNS 18/10, Kunststoff	
Best-Nr.	<b>572 862</b>	<b>572 863</b>

\* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

# ZUBEHÖR

Abbildung	Modell Bezeichnung	Maße	Gewicht (kg)	Best.-Nr.
	<b>Menükarten-Halterung</b> für Tür frontseitig (Abb. mit BPT E Menükarte, im Lieferumfang nicht enthalten)	--		Bitte bei Bestellung angeben.
	<b>BPT E Menükarte</b> mit Schlüssellochung (nur in Verbindung mit Menükarten-Halter)	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	<b>572 513</b>
	<b>Spezialstift</b> abwaschbarer Spezialstift zur Beschriftung der Menükarten	--	--	<b>564 361</b>
	<b>Menükarten-Box</b> Kartenbox für B.PROTHERM-Menükarten, Kapazität: 25 Stück (Abb. inkl. Zubehör Menükarten)	--	--	<b>564 355</b>
	<b>Einschubrahmen</b> aus Edelstahl, für Gastronorm-Behälter, geeignet bis 150 mm Tiefe	L x B X H (mm): 530 x 325 x 156	--	<b>564 352</b>
	<b>ST 3</b> GN-Steg aus Edelstahl, für Behälter-Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	Länge: 325 mm	--	<b>550 650</b>
	<b>ST 5</b> GN-Steg aus Edelstahl, mit Federarretierung, für Behälter-Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	Länge: 530 mm	--	<b>550 651</b>
	<b>Eutektische Platte (-3 °C)</b> aus Kunststoff, gastronormgerecht	L x B X H (mm): 530 x 325 x 30	4,20	<b>568 136</b>
	<b>Eutektische Platte (-12 °C)</b> aus Kunststoff, gastronormgerecht	L x B X H (mm): 530 x 325 x 30	4,20	<b>573 332</b>
	<b>Schiebegriff</b> zusätzlicher Schiebegriff an Geräterückseite	ø 32 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
	<b>Zusätzlicher Stoßschutz auf dem Dach</b> Kunststoffplatte analog Bodenplatte, für BPT E 1220 und BPT EB 1220 nur in Verbindung mit Rollen ø 160 mm, nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich	--	--	
	<b>Dach glatt mit 4-seitiger Galerie</b> aus Edelstahl, für BPT E 1220 und BPT EB 1220 nur in Verbindung mit Rollen ø 160 mm, nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich	--	--	
<b>Antistatikrollen</b>	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gem. DIN 18867-8, Kunststoff, <b>ø 125 mm</b> (in Verbindung mit Bodenplatte 540 x 815 mm)	ø 125 mm	--	
<b>Edelstahlrollen</b>	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 125 mm</b> (in Verbindung mit Bodenplatte 540 x 815 mm)	ø 125 mm	--	
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 160 mm</b> (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm oder 700 x 845 mm)	ø 160 mm	--	
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, mit Elastikberiefung, <b>ø 160 mm</b> (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm oder 700 x 845 mm)	ø 160 mm	--	
<b>Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl</b>	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 160 mm</b> (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm oder 700 x 845 mm)	ø 160 mm	--	
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, mit Elastikberiefung, <b>ø 160 mm</b> (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm oder 700 x 845 mm)	ø 160 mm	--	

## **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