

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



**NOWOŚĆ**

# B.PROTHERM

**Transport potraw – next level – pierwszorzędne wykonanie ze stali szlachetnej, przyszłościowa łączność cyfrowa i koncepcja wnętrza, która daje dużą swobodę.**

Niezależnie od tego, czy transportują Państwo duże ilości sycącego posiłku, czy też wiele niewielkich smakołyków: pojemniki do transportu żywności z nowej rodziny produktów B.PROTHERM mają coś do zaoferowania dla każdego.

#### **Większa różnorodność dla Państwa**

Spośród 23 modeli można wybrać dokładnie taki, który najlepiej odpowiada Państwa wymaganiom: jako model neutralny, z ogrzewaniem obiegowym, z chłodzeniem obiegowym, jako model Duo lub model Combi z dwoma komorami, które mogą być ogrzewane do różnych temperatur (ciepła/ciepła, ciepła/neutralna, ciepła/zimna) lub jako model podblatowy.

#### **Więcej zrównoważonego rozwoju dla nas wszystkich**

We wszystkich modelach B.PROTHERM z chłodzeniem obiegowym stosowany jest wyłącznie przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy propan R290. Naturalnie, oszczędzające zasoby i zrównoważony!

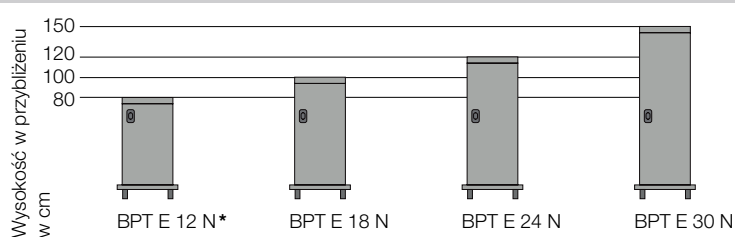


# RÓŻNORODNOŚĆ DLA WSZYSTKICH I WSZELKICH ZASTOSOWAŃ

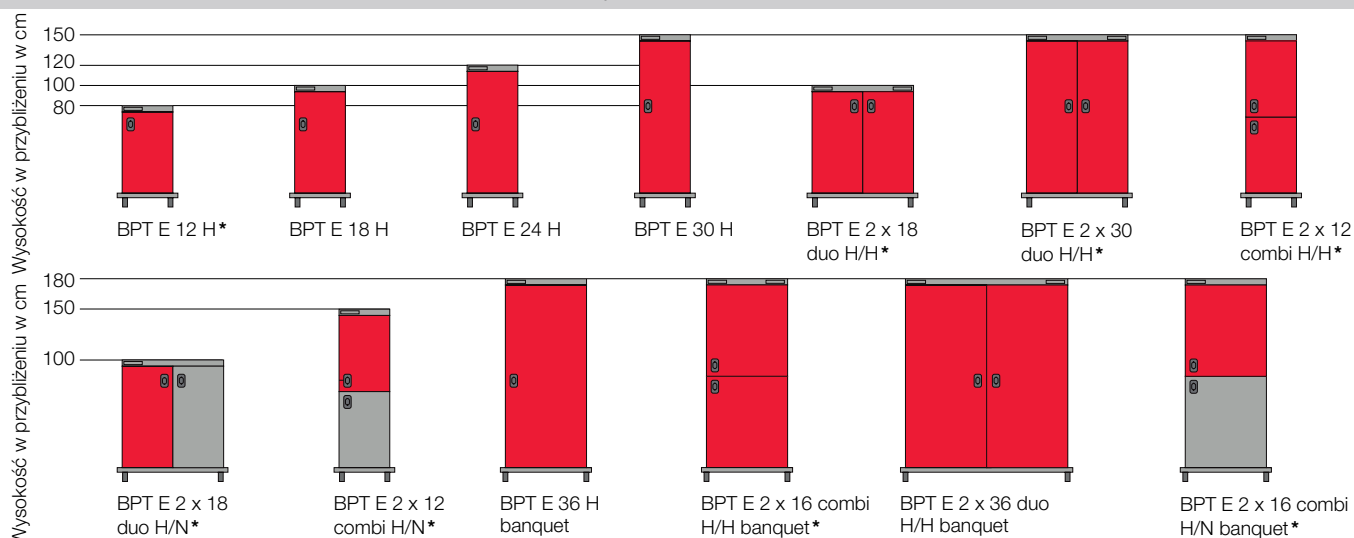
**Ciepłe, zimne, neutralne, kombinowane – od małych po duże: pojemniki do transportu potraw B.PROTHERM ze stali szlachetnej przyspieszają logistykę żywności.**



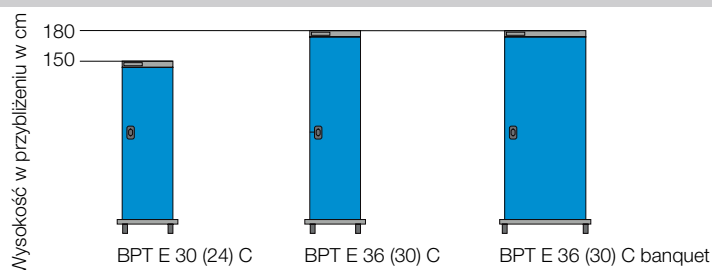
## B.PROTHERM modele neutralne – dostępne od marca/kwietnia 2022 r.



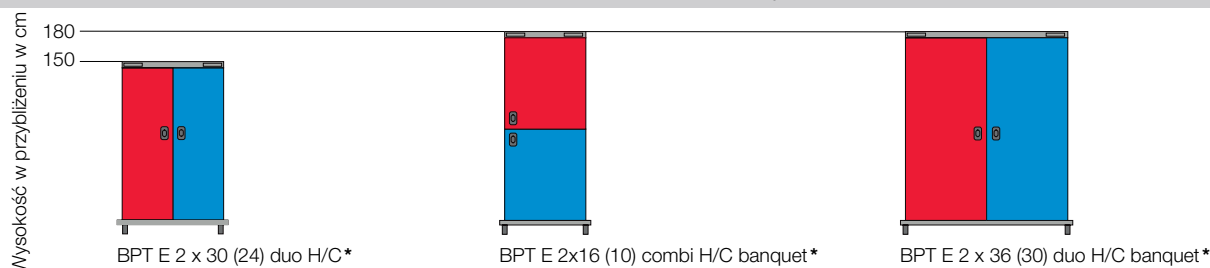
## B.PROTHERM z podgrzewaniem obiegowym – dostępne od marca/kwietnia 2022 r.



## B.PROTHERM z chłodzeniem obiegowym – dostępne od stycznia 2022 r.



## B.PROTHERM z podgrzewaniem i chłodzeniem obiegowym – dostępne od czerwca 2022 r.





**Jedna półka, jedna temperatura – do transportu, przechowywania, wydawania, a także jako wersja podblatowa**

- 12 różnych modeli z podgrzewaniem obiegowym, chłodzeniem obiegowym lub w wersji neutralnej
- Jako modele GN 1/1 lub modele Banquet GN 2/1
- Modele podblatowe (z podgrzewaniem obiegowym lub neutralnym) do umieszczenia pod stołami i ładami

**Dwie strefy temperaturowe – celem zapewnienia jeszcze większej elastyczności w transporcie i tymczasowym przechowywaniu**

- Dwie oddzielnie regulowane komory z podgrzewaniem obiegowym lub jako połączenie podgrzewania/chłodzenia obiegowego lub podgrzewania obiegowe/temperatury neutralnej
- Oszczędzające miejsce modele Combi z dwoma komorami umieszczonymi jedna nad drugą
- Modele Duo dla dużych ilości z dwiema komorami
- Jako modele GN 1/1 lub modele Banquet GN 2/1



**Oznaczenia modeli B.PROTHERM**

Liczba przegródek	Liczba przetłoczeń	Liczba przetłoczeń, modele chłodzone obiegowo	Rozmieszczenie półek	Wersja półek	Model
2 x = 2 półki	12 16 18 24 30	16 (10) = 10 x 2/1 i 6 x 1/1 30 (24) = 24 x 1/1 i 6 x 1/2 36 (30) = 30 x 2/1 i 6 x 1/1 36 (30) = 30 x 1/1 i 6 x 1/2	combi = jedna nad drugą duo = jedna obok drugiej	N = neutralna H (heated) = podgrzewanie obiegowe C (cooled) = chłodzenie obiegowe H/H = podgrzewane/podgrzewane obiegowo H/N = podgrzewane obiegowo/neutralne temperaturowo	banquet = wózek bankietowy do GN 2/1



### **Niezwykłe wydajne wykorzystanie przestrzeni wewnętrznej**

Wszystkie produkty B.PROTHERM zapewniają elastyczne wykorzystanie przestrzeni wewnętrznej dla każdej głębokości GN: równomierny rozstaw rowków wynoszący 38,3 mm umożliwia stosowanie wszystkich wspólnych wymiarów (75 mm, 115 mm) w jednym urządzeniu. Tym samym można załadować urządzenia B.PROTHERM w sposób oszczędzający miejsce i wydajnie, niezależnie od tego, czy jest to GN 1/1 czy 2/1.

### **Przemysłane i udoskonalone**

Dzięki przemysłowemu umiejscowieniu komory chłodzenia można w przypadku modeli chłodzonych obiegowo korzystać z dolnych przetłoczeń znajdujących się przed komorą chłodzenia. Sprytne!

### **Jakość: 1A, higiena: najwyższa**

Wykonanie na najwyższym poziomie: całkowicie tłoczone wgłębnie ścianki z przetłoczeniami są łatwe do czyszczenia i zapewniają optymalną higienę – bez ostrych krawędzi i ukrytego w zakamarkach brudu. Wszystkie modele B.PROTHERM są dostępne na życzenie w wersji higienicznej H1 ze ściśle i bezpiecznie zespawanymi denkami i ściankami.

### **Jeszcze więcej możliwości dla Twojej organizacji pracy**



**Łączność** w celu zapewnienia cyfrowego zarządzania higieną, temperaturą i procesami. Zintegrowane czujniki umożliwiają cyfryzację wszystkich procesów, zapewniając bezpieczeństwo i oszczędność czasu.

**Łatwe otwieranie drzwi**, nawet z pełnymi rękami: dzięki komfortowemu sposobowi otwierania drzwi za pomocą sterowania nożnego.

**Nowa koncepcja przepływu powietrza** zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła i chłodu we wnętrzu.

**Opcjonalnie 12 różnych kolorów korpusu**, idealnie nadających się do tworzenia podziałów logistycznych i dostosowywania.



**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS

B.PRO GmbH  
B.PRO Catering Solutions  
P.O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
Phone +49 7045 44-81276  
Fax +49 7045 44-81212  
catering@bpro-solutions.com  
www.bpro-solutions.com