

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



# B.PRO THERM E

**Next level voedseltransport** – eersteklas product van roestvrij staal, toekomstbestendig digitaal te verbinden en met een binnenruimte, die u alle vrijheid biedt.

B.PROTHERM E

# NEXT LEVEL VOEDSELTRANSPORT! EERSTEKLAS PRODUCT VAN ROESTVRIJ STAAL, TOEKOMSTBESTENDIG DIGITAAL TE VERBINDEN EN MET EEN BINNENRUIMTE, DIE U ALLE VRIJHEID BIEDT.

MEER VEELZIJDIGHEID VOOR U

MEER DUURZAAMHEID VOOR ONS ALLEMAAL

# B.PROTHERM E



## INHOUDSOPGAVE

- P.4 De nieuwe B.PROTHERM E
- P.6 Extreem efficiënt gebruik van de binnenruimte
- P.8 Neutraal
- P.10 Verwarmd (circulatielucht)
- P.12 Gekoeld (circulatielucht)
- P.14 **NIEUW** combi / duo
- P.18 Banquet
- P.24 Highlights
- P.26 Opties
- P.30 Beladingsvoorbeelden
- P.32 B.PROTHERM K
- P.34 Gastronom containers



**MEER VEELZIJDIGHEID VOOR ALLEN/-S** Of er nu veel kleine amusehapjes of flinke veelvraathoeveelheden moeten worden getransporteerd – met 23 verschillende modellen biedt de nieuwe productfamilie B.PROTHERM E voor elke uitdaging een passende oplossing: neutraal, met circulatieluchtverwarming, met circulatieluchtkoeling, als undercounter-model of met twee gescheiden temperatuurgeregelde compartimenten, voor GN 1/1 of GN 2/1.

**MEER VOORDELEN VOOR U** Tot 50 procent meer capaciteit\* per wagen bespaart u waardevolle ruimte. Het nieuwe luchtgeleidingssysteem zorgt voor een snelle en gelijkmatige inwendige warmte- of koudeverdeling. Consistent diepgetrokken geleiderwanden zorgen voor een eenvoudige reiniging en optimale hygiëne. Toekomstbestendige connectiviteitsopties voor gedigitaliseerde processen zorgen voor extra veiligheid en tijdsbesparing.

\*modelafhankelijk, t.o.v. het voorgaande model

# DE NIEUWE B.PROTHERM E

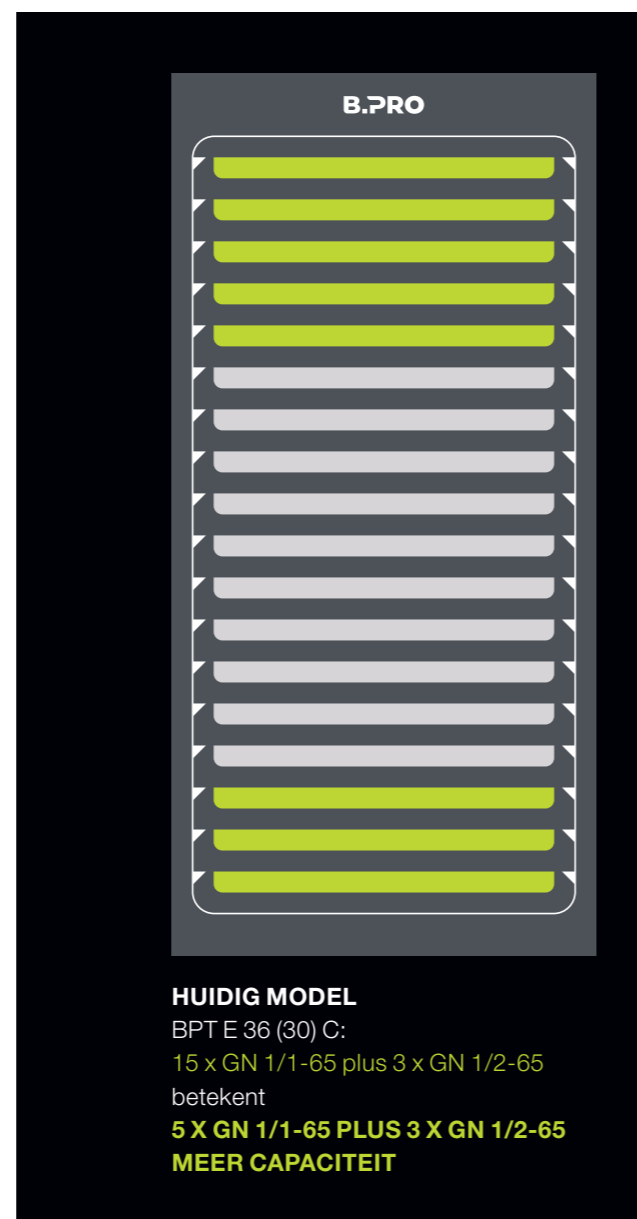
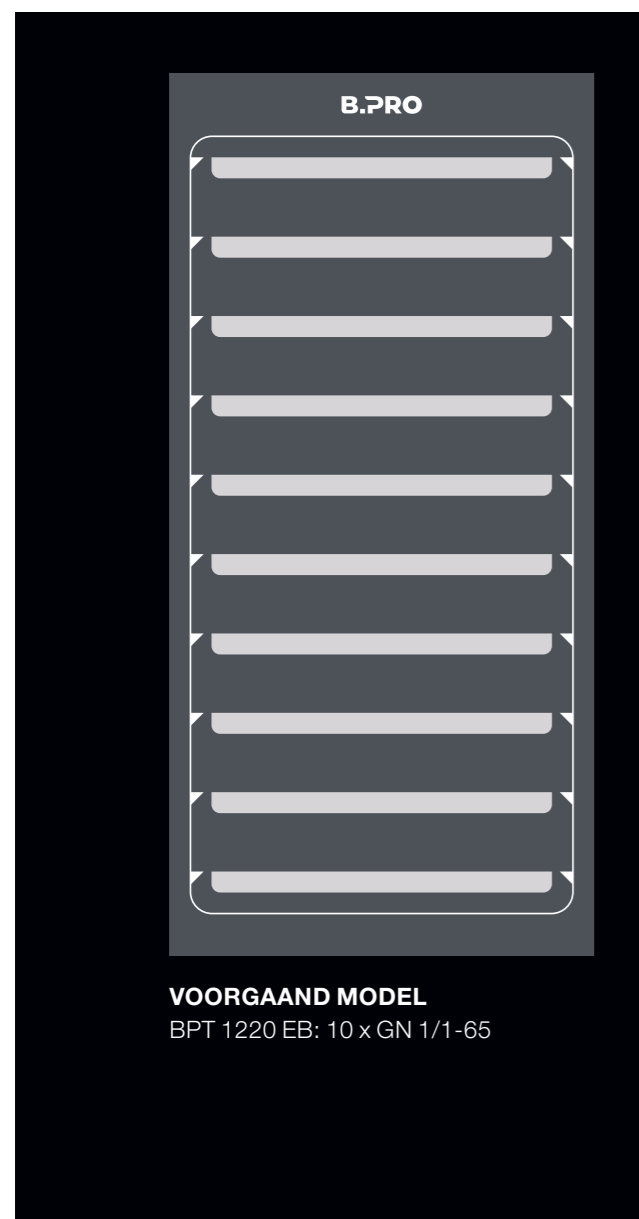


# EXTREEM EFFICIËNT GEBRUIK BINNENRUIMTE

**TOT 50% MEER CAPCITEIT\*** Dankzij de uniforme geleiderafstand van slechts 38,3 mm kunt u de binnenruimte optimaal benutten voor alle gangbare GN-inzetbakdiepten. De nieuwe B.PROTHERM E bieden zo tot 50% meer capaciteit\* in één wagen – voor dezelfde hoeveelheid gerechten zijn minder wagens en minder opstelruimte vereist, zowel in GN 1/1 als GN 2/1. Dat bespaart u niet alleen ruimte, maar ook gewoon geld.

Bij alle circulatieluchtgekoelde modellen kunnen zelfs de onderste geleiders voor de koelmodule worden benut. Slim!





\*modelafhankelijk, t.o.v. het voorgaande model



# B.PROTHERM E NEUTRAAL

Perfect voor alle gerechten, die niet actief koud- of warmgehouden hoeven te worden – maar ook heel geschikt voor passieve koeling met eutectische platen. Deuren en corpus beschermen de gerechten met hun dubbelwandige isolatie tijdens transport en gereedzetten tegen temperatuurschommelingen. En helemaal nieuw: het undercounter-model BPT E 12 N – perfect om onder tafels of toonbanken te schuiven.



INFO	BPT E 12 N	BPT E 18 N	BPT E 24 N	BPT E 30 N
	Bestelnr. 575 195	Bestelnr. 575 196	Bestelnr. 575 197	Bestelnr. 575 198
CAPACITEIT	12 paar geleiders, waarvan 12 x 1/1 GN of onderverdelingen daarvan	18 paar geleiders, waarvan 18 x 1/1 GN of onderverdelingen daarvan	24 paar geleiders, waarvan 24 x 1/1 GN of onderverdelingen daarvan	30 paar geleiders, waarvan 30 x 1/1 GN of onderverdelingen daarvan
AFMETINGEN	L x B x H (mm): 521 x 821 x 782 mm	L x B x H (mm): 521 x 821 x 1072 mm	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1302 mm	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm
MEER	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 





# B. PROTHERM E VERWARMD (CIRCULATIELUCHT)

Vers gegaarde gerechten komen met de circulatieluchtverwarmde B. PROTHERM E in optima forma op hun bestemming. Nieuw in het team: het undercounter-model BPT E 12 H om onder tafels of toonbanken te schuiven. Het innovatieve luchtgeleidingsconcept zorgt voor een snelle en gelijkmatige warmteverdeling in de binnenruimte. De dubbelwandige isolatie van corpus en deuren draagt eveneens bij aan een betrouwbare temperatuur.

Slim extraatje: met eutectische plaat en ingeschakelde ventilator (uitgeschakelde verwarmingsstand) kunnen alle modellen ook worden gebruikt voor het transport van gekoelde gerechten.



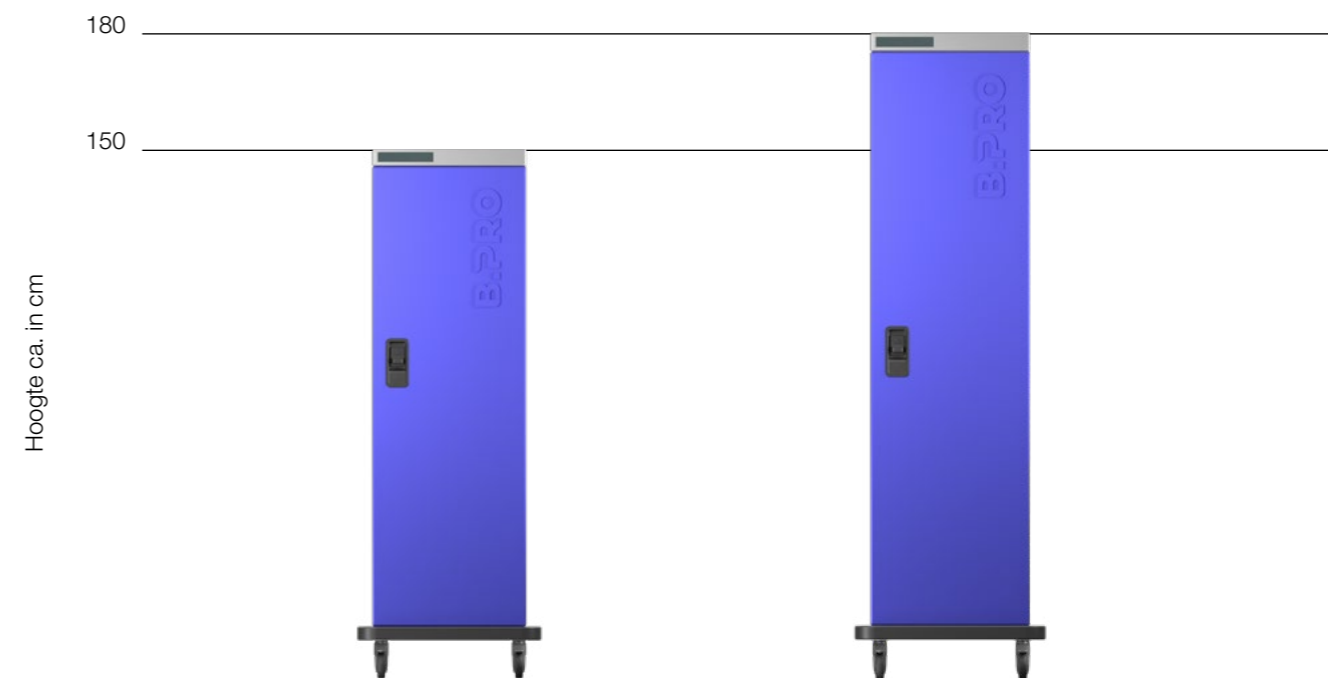
INFO	BPT E 12 H	BPT E 18 H	BPT E 24 H	BPT E 30 H
	Bestelnr. 575 199 temperatuurbereik: +30 °C tot +95 °C circulatieluchtverwarmd	Bestelnr. 575 200 temperatuurbereik: +30 °C tot +95 °C circulatieluchtverwarmd	Bestelnr. 575 201 temperatuurbereik: +30 °C tot +95 °C circulatieluchtverwarmd	Bestelnr. 575 202 temperatuurbereik: +30 °C tot +95 °C circulatieluchtverwarmd
CAPACITEIT	12 paar geleiders, waarvan 12 x 1/1 GN of onderverdelingen daarvan	18 paar geleiders, waarvan 18 x 1/1 GN of onderverdelingen daarvan	24 paar geleiders, waarvan 24 x 1/1 GN of onderverdelingen daarvan	30 paar geleiders, waarvan 30 x 1/1 GN of onderverdelingen daarvan
AFMETINGEN	L x B x H (mm): 521 x 821 x 782 mm	L x B x H (mm): 521 x 821 x 1072 mm	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1302 mm	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm
STROOM	220-240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 0,99 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 0,99 kW
MEER	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 

# B.PROTHERM E GEKOELD (CIRCULATIELUCHT)



Gekoelde gerechten, salades of desserts in GN-inzetbakken – de B.PROTHERM E met circulatieluchtkoeling houden alles betrouwbaar koud. Het digitaal instelbare temperatuurbereik van +2 °C tot +10 °C kan op de graad nauwkeurig worden ingesteld.

De nieuwe luchtgeleiding zorgt voor een snelle en gelijkmatige koudeverdeling in de hele wagen. De dubbelwandige isolatie voorkomt onnodig koudeverlies. Alle B.PROTHERM E met circulatieluchtkoeling zijn voorzien van het milieuvriendelijke koelmiddel propaan R290 – goed voor het milieu en goed voor ons allemaal. Meer capaciteit: dankzij de intelligente plaatsing van de koelmodule kunt u zelfs de onderste geleiders voor de koelmodule nog benutten.



	<b>BPT E 30 (24) C</b>	<b>BPT E 36 (30) C</b>
INFO	Bestelnr. 575 203 temperatuurbereik: +2 °C tot +10 °C Convection-cooled	Bestelnr. 575 204 temperatuurbereik: +2 °C tot +10 °C Convection-cooled
CAPACITEIT	30 paar geleiders, waarvan 24 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN of onderverdelingen daarvan	36 paar geleiders, waarvan 30 x 1/1 GN + 6 x 1/2 GN of onderverdelingen daarvan
AFMETINGEN	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1762 mm
STROOM	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW
MEER	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 

# B. PROTHERM E COMBI | DUO

Twee in één – met twee verschillende temperaturen in één wagen. De nieuwe B. BROTHERM E combi en duo bieden u twee thermisch gescheiden compartimenten voor meer flexibiliteit bij transport en tijdelijke opslag.

Kies uit zes combinaties van circulatieluchtverwarming, circulatieluchtkoeling en neutrale compartimenten die uitvoering, die het best voldoet aan uw wensen.

De B. PROTHERM combi is met twee boven elkaar geplaatste compartimenten zeer plaatsbesparend uitgevoerd.

De B. PROTHERM duo met zijn twee naast elkaar geplaatste compartimenten is perfect voor grotere hoeveelheden.

**NIEUW**





# B. PROTHERM E COMBI | DUO

Met twee thermisch gescheiden compartimenten voor GN 1/1



INFO	BPT E 2 x 12 combi H/H	BPT E 2 x 12 combi H/N	BPT E 2 x 18 duo H/H	BPT E 2 x 18 duo H/N	BPT E 2 x 30 duo H/H	BPT E 2 x 30 (24) duo H/C
	Bestelnr. 575 208 <i>temperatuurbereik:</i> +30 °C tot +95 °C circulatieluchtverwarmd	Bestelnr. 575 210 <i>temperatuurbereik:</i> +30 °C tot +95 °C neutraal / circulatieluchtverwarmd	Bestelnr. 575 206 <i>temperatuurbereik:</i> +30 °C tot +95 °C circulatieluchtverwarmd	Bestelnr. 575 209 <i>temperatuurbereik:</i> +30 °C tot +95 °C neutraal / circulatieluchtverwarmd	Bestelnr. 575 207 <i>temperatuurbereik:</i> +30 °C tot +95 °C circulatieluchtverwarmd	Bestelnr. 575 211 <i>temperatuurbereik:</i> +30 °C tot +95 °C / +2 °C tot +10 °C circulatieluchtverwarmd / circulatieluchtgekoeld
CAPACITEIT	2 x 12 paar geleiders, waarvan elk 12 x 1/1 GN of onderverdelingen daarvan	2 x 12 paar geleiders, waarvan elk 12 x 1/1 GN of onderverdelingen daarvan	2 x 18 paar geleiders, waarvan elk 18 x 1/1 GN of onderverdelingen daarvan	2 x 18 paar geleiders, waarvan elk 18 x 1/1 GN of onderverdelingen daarvan	2 x 30 paar geleiders, waarvan elk 30 x 1/1 GN of onderverdelingen daarvan	2 x 30 (24) paar geleiders, waarvan 30 x GN 1/1 + 24 x GN 1/1 en 6 x GN 1/2 of onderverdelingen daarvan
AFMETINGEN	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm	L x B x H (mm): 1026 x 821 x 1072 mm	L x B x H (mm): 1026 x 821 x 1072 mm	L x B x H (mm): 1026 x 821 x 1565 mm	L x B x H (mm): 1026 x 821 x 1565 mm
STROOM	220–240 V, 50/60 Hz / 1,59 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,59 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,97 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,26 kW
MEER	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 

# B.PROTHERM E BANQUET

Optimaal uitgerust voor elk banquet: met de nieuwe B.PROTHERM E banquet voor GN 2/1 brengt u uw voorgeportioneerde gerechten veilig en zelfverzekerd op tafel. De wagen is ook verkrijgbaar met twee gescheiden compartimenten voor twee verschillende temperaturen in één apparaat: neutraal, met circulatieluchtverwarming of met circulatieluchtcooling.

Grip op de kwaliteit van uw gerechten: alle modellen met circulatieluchtverwarming zijn optioneel verkrijgbaar met een driestandenregeling voor de luchtvochtigheid. Zo kunt u voor uw gerechten te allen tijde de juiste omgevingsomstandigheden creëren. Met de optionele deur met ruit hebt u altijd zicht op het beladingsniveau van de wagen. Dat voorkomt onnodig openen en daarmee gepaard frequent naverwarmen – goed voor de energiebalans.



# B. PROTHERM E BANQUET

Banketwagen en twee in één voor GN 2/1



INFO	BPT E 36 (30) C banquet	BPT E 36 H banquet	BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet
	Bestelnr. 575 216 temperatuurbereik: +2 °C tot +10 °C circulatieluchtgekoeld	Bestelnr. 575 212 temperatuurbereik: +30 °C tot +95 °C met circulatieverwarming	Bestelnr. 575 215 temperatuurbereik: +30 °C tot +95 °C circulatieluchtverwamd / neutraal	Bestelnr. 575 213 temperatuurbereik: +30 °C tot +95 °C circulatieluchtverwamd	Bestelnr. 575 217 temperatuurbereik: +30 °C tot +95 °C / +2 °C tot +10 °C circulatieluchtverwamd / circulatieluchtgekoeld	Bestelnr. 575 214 temperatuurbereik: +30 °C tot +95 °C circulatieluchtverwamd	Bestelnr. 575 218 temperatuurbereik: +30 °C tot +95 °C / +2 °C tot +10 °C circulatieluchtverwamd / circulatieluchtgekoeld
CAPACITEIT	36 paar geleiders, waarvan 30 x GN 2/1 + 6 x GN 1/1 of onderverdelingen daarvan	36 paar geleiders, waarvan 36 x GN 2/1 of onderverdelingen daarvan	2 x 16 paar geleiders, waarvan elk 16 x GN 2/1 of onderverdelingen daarvan	2 x 16 paar geleiders, waarvan 16 x GN 2/1 of onderverdelingen daarvan	2 x 16 paar geleiders, waarvan 16 x GN 2/1 + 10 x GN 2/1 en 6 x GN 1/1 of onderverdelingen daarvan	2 x 36 paar geleiders, waarvan elk 36 x GN 2/1 of onderverdelingen daarvan	2 x 36 paar geleiders, waarvan 36 x GN 2/1 + 30 x GN 2/1 en 6 x GN 1/1 of onderverdelingen daarvan
AFMETINGEN	L x B x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x B x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x B x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x B x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x B x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x B x H (mm): 1436 x 941 x 1795 mm	L x B x H (mm): 1436 x 941 x 1795 mm
STROOM	220–240 V, 50/60 Hz / 0,35 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,68 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,18 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 2,32 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,53 kW	240 V, 50/60 Hz / 3,35 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 2,03 kW
MEER	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 	<a href="#">meer informatie</a> 

B. PROTHERM E



# HIGHLIGHTS

Steeds een beetje beter met talrijke doordachte details



## EENVOUDIGE BESTURING

Overzichtelijk opgebouwd en intuïtief te bedienen. Zodat u altijd optimaal zicht hebt op temperatuur en functies



## GEBRUIK MET EUTECTISCHE PLATEN

Eutectische plaat erin, ventilator aan, verwarming uit – zo kunnen alle verwarmde modellen ook voor het transport van gekoelde gerechten worden gebruikt



## LEKRAND

Minder risico op uitglijden, meer veiligheid – de geoptimaliseerde lekrand voorkomt het uitlopen van condenswater



## LUCHTGELEIDING

Het nieuwe luchtgeleidingssysteem en afstandhouders tegen de achterwand zorgen voor een snelle en gelijkmatige temperatuurverdeling



## PANIEKSLUITING

Met de oplichtende drukknop aan de binnenzijde van de deur kan de wagen in noodgeval van binnenuit geopend worden



## DEUROPENING

Eenvoudig openen van de deur het omhoogtrekken van de knop



## PASSIEVE KOELING

Voor kortdurend transport van gekoelde gerechten in alle neutrale B.PROTHERM E modellen

# OPTIES

Steeds een beetje beter – met talrijke mogelijkheden voor uw individuele workflow



## INDIVIDUALISERING

Aantrekkelijke poedercoating in 12 designkleuren – voor aanpassing aan uw omgeving of voor logistieke toewijzing



## EXTRA STOOTBEVEILIGING AAN DE BOVENZIJD

Robuuste bescherming tegen beschadigingen bij extern transport en creëert tevens extra werkoppervlak op de bovenzijde



## EXTRA CONTACTDOOS OP DE ACHTERWAND

Voor het doorkoppelen van andere apparaten



## DRIE- OF VIERZIJDIGE IMPERIAAL

Voor extra werkoppervlak en voor een veilig transport van bv. Euroboxen of een B.PROTHERM K (van kunststof) op de bovenzijde



## COMFORTABELE DEURONTGREDELING

Eenvoudig openen met voetbediening – vergemakkelijkt de handeling en versnelt de workflow bij volle handen

# OPTIES

Steeds een beetje beter doordacht – hoogwaardig, praktisch en toekomstbestendig



## BEVOCHTIGINGSSYSTEEM

Voor B.PROTHERM banquet met circulatieluchtverwarming: kies de beste atmosfeer voor uw warme gerechten – de luchtvochtigheid kan naar wens op drie standen worden geregeld



## DEUR MET RUIT

In één oogopslag het beladingsniveau zien – voorkomt frequent openen van de deur en bespaart zo energie (uitsluitend voor B.PROTHERM banquet)



## CONNECTIVITEIT

De optionele IoT-sensortechnologie registreert continu alle relevante gegevens, zoals temperatuur en standtijden. De sensortechnologie kan worden uitgevoerd met WLAN of locatie-onafhankelijk met LTE-technologie.

- Digitale HACCP-documentatie: intelligente oplossing voor borging van kwaliteit en hygiëne voor uw voedsellogistiek
- Voor centrale, digitale uitvoering, bewaking, optimalisatie, analyse en archivering van bedrijfsprocessen en kritische controlepunten
- Door middel van de bijbehorende app ook gemakkelijk aan te sturen via smartphone of tablet

## OVERIGE OPTIES:

- **Menukaarthouder**  
voor deur voorzijde, van roestvrij staal, voor verlijming, voor DIN A5/A6 menukaarten
- **Thermisch scheidingselement**  
voor de modellen BPT E neutraal. Voor onderverdeling van de binnenruimte voor gebruik met verschillende temperatuurzones.
- **Deur, afsluitbaar**
- **Trekdijsel en koppeling**
- **Verschillende wieluitvoeringen**
- **GN-inschuifframe**
- **Eutectische platen**
- **Hygiëne-uitvoering H1**

# BELADINGS- VOORBEELDEN

De nieuwe B.PROTHERM E bieden u tot 50% meer capaciteit\* per wagen. De uniforme, gelijkmatige geleiderafstand van slechts 38,3 mm biedt u alle vrijheid voor een optimale belading – voor een efficiënt en plaatsbesparend gebruik van de binnenruimte met alle GN-inzetbakdiepten.

\*modelafhankelijk, t.o.v. het voorgaande model

**90  
LITER**

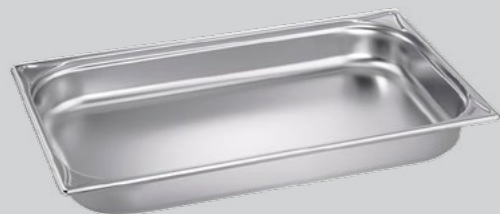
**1 x BPT E 30 H**

**225 PORTIES**

bij 400g lasagne  
per persoon



**15 x GN 1/1-65**



4 x GN 1/1-65  
4 x GN 1/1-100  
2 x GN 1/1-150

3 x GN 1/1-65  
4 x GN 1/1-100  
2 x GN 1/1-200

Andere beladingsmogelijkheden

**54  
LITER**

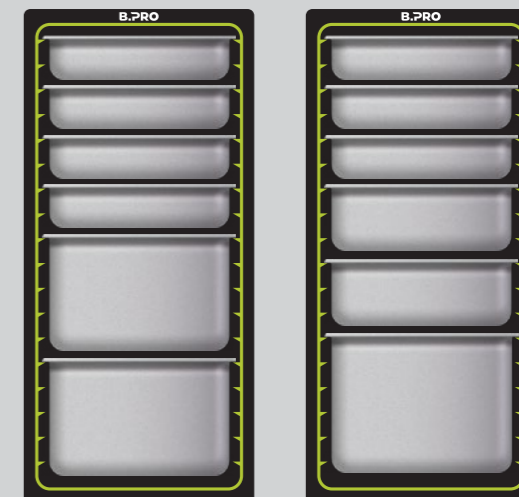
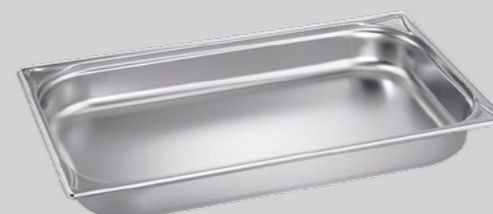
**1 x BPT E 18 H**

**135 PORTIES**

bij 400g lasagne  
per persoon



**9 x GN 1/1-65**



4 x GN 1/1-65  
2 x GN 1/1-150

3 x GN 1/1-65  
2 x GN 1/1-100  
1 x GN 1/1-200

Andere beladingsmogelijkheden

**72  
LITER**

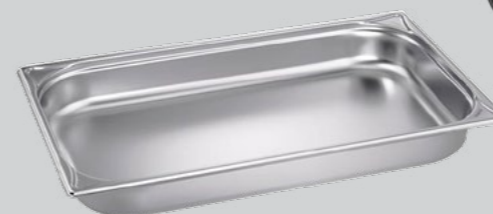
**1 x BPT E 24 H**

**180 PORTIES**

bij 400g lasagne  
per persoon



**12 x GN 1/1-65**



6 x GN 1/1-65  
4 x GN 1/1-100

4 x GN 1/1-65  
2 x GN 1/1-150  
1 x GN 1/1-200

Andere beladingsmogelijkheden



# EEN TOPTTEAM

## B.PROTHERM K van kunststof in combinatie met de roestvrij stalen modellen



Eenvoudig te dragen, robuust en veelzijdig: de voedseltransportcontainers B.PROTHERM K van diepgetrokken kunststof bieden u de perfecte aanvulling op de B.PROTHERM E van roestvrij staal.

De compacte containers van kunststof zorgen met hun geringe gewicht voor extra flexibiliteit. Aangepast aan uw wensen kunt u vrij combineren – stel eenvoudig de beste set samen voor elk van uw toepassingsgebieden.



**B.PROTHERM K** van kunststof zijn er in vijf verschillende afmetingen, met veel extra's en transporthulpmiddelen, onverwarmd, verwarmd, met circulatieluchtverwarming en zelfs met op de graad nauwkeurige temperatuurregeling. Aan de onderzijde van de kunststof container aangebrachte loopvlakken zorgen voor een betrouwbare grip, ook bij plaatsbesparend op elkaar stapelen.



### COMPATIBILITEIT OVER DE HELE LINIE

Altijd een passende oplossing: de systeemfamilie B.PROTHERM voor kwaliteitsbewust voedseltransport in de bedrijfsgastronomie, op de institutionele markt, in kantines en mensa's en bij de catering van grote evenementen.

Meer informatie over de B.PROTHERM K van kunststof vindt u [here](#).





# PERFECT BELADEN

Gastronorm-inzetbakken van B.PRO – uw meerwaarde in de grootkeuken en bij voedseltransport

DIRECT  
UIT VOORRAAD  
LEVERBAAR  
VANAF 1 ST.



**MEER VOORDELEN** Keuze, kwaliteit, prijs en prestatie – bij Gastronorm-inzetbakken van B.PRO past alles. En van de goederenontvangst tot de gerechtenuitgifte loopt alles daarmee van een leien dakje.

**MEER KEUZE** Het Gastronorm-systeem van B.PRO omvat meer dan 200 inzetbakken, deksels, platen en kookinzetten. Van roestvrij staal en polycarbonaat. In alle gangbare afmetingen en diepten. En voor alle toepassingen in de institutionele verzorging.

**MEER ERVARING** Als eerste Duitse fabrikant – met circa 60 jaar ervaring – produceert B.PRO eerste klas Gastronorm-inzetbakken. Altijd met ultramoderne productiemachines. Altijd met kwaliteit “Made in Germany”.

**MEER KWALITEIT** Kwaliteit van B.PRO blijft een keukenleven lang in vorm. En is zijn geld meer dan waard.



Meer informatie over Gastronorm-inzetbakken van B.PRO vindt u [here](#).



**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