

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO THERM E

Další úroveň přepravy jídel – prvotřídní zpracování z ušlechtilé oceli, do budoucna možnost digitálního propojení i s vnitřním prostorem, který vám dává velkou volnost.

DALŠÍ ÚROVEŇ PŘEPRAVY JÍDEL! PRVOTŘÍDNÍ ZPRACOVÁNÍ Z UŠLECHTILÉ OCELI, DO BUDOUCNOSTI MOŽNOST DIGITÁLNÍHO PROPOJENÍ I S VNITŘNÍM PROSTOREM, KTERÝ VÁM DÁVÁ VELKOU VOLNOST.

VÍCE UDRŽITELNOSTI PRO NÁS VŠECHNY

VÍCE ROZMANITOSTI PRO VÁS

B.PROTHERM E

**OBSAH**

- S.4 Nové B.PROTHERM E
- S.6 Extrémně efektivní využití vnitřního prostoru
- S.8 Neutrální
- S.10 Vyhřívání (cirkulujícím vzduchem)
- S.12 Chlazení (cirkulujícím vzduchem)
- S.14 **NOVINKA** combi / duo
- S.18 Banquet
- S.24 Hlavní události
- S.26 Volitelné vybavení
- S.30 Příklad plnění
- S.32 B.PROTHERM K
- S.34 Gastronádoby

**VĚTŠÍ ROZMANITOST PRO VŠECHNY**

Ať už máte převážet mnoho malých lahůdek nebo velká množství – s 23 různými modely vám nabízíme novou řadu výrobků B.PROTHERM E, pro každý požadavek vhodné řešení: neutrální, s vyhříváním cirkulujícím vzduchem, s chlazením cirkulujícím vzduchem, jako podstavný model nebo se dvěma odděleně temperovatelnými přihrádkami, pro GN 1/1 nebo GN 2/1.

VÍCE VÝHOD PRO VÁS AŽ o 50 procent větší kapacita* pro každý vozík ušetří cenné místo.

Nový systém vedení vzduchu zajistí rychlé a rovnoměrné rozložení tepla a chladu ve vnitřním prostoru.

Průběžně hlubokotažené nosné drážky umožňují jednoduché čištění a perfektní hygienu. Propojovací volitelné vybavení zaměřené na budoucnost pro digitalizované procesy zvyšuje bezpečnost a časovou úsporu.

*v závislosti na modelu, vzhledem k předcházejícímu modelu

NOVÉ B.PROTHERM E

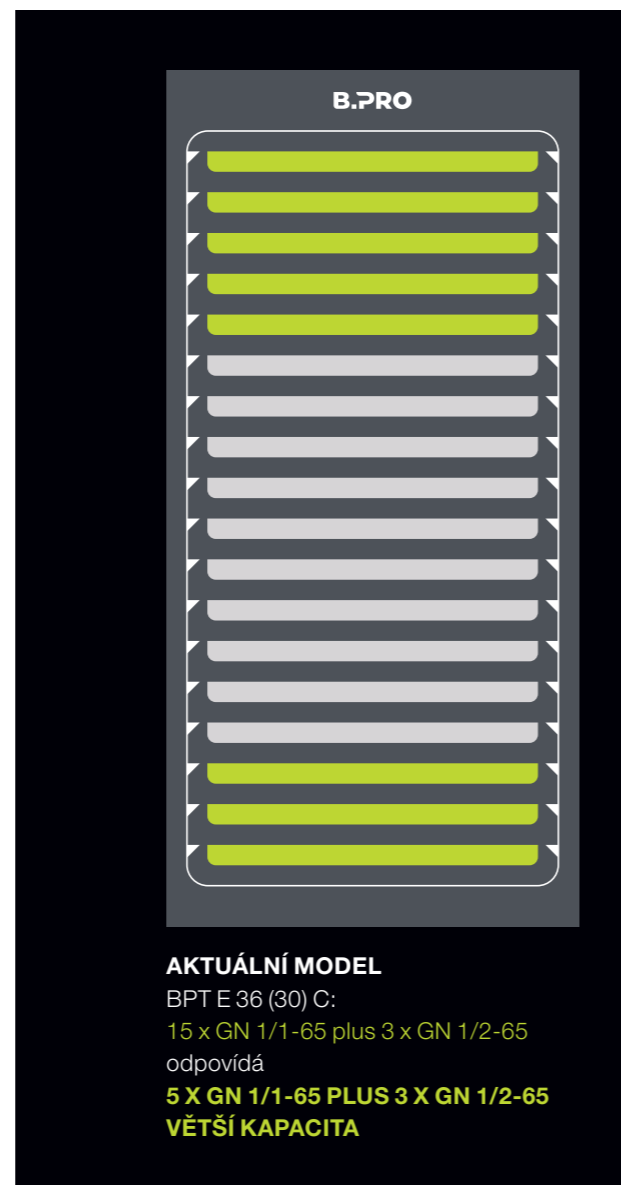
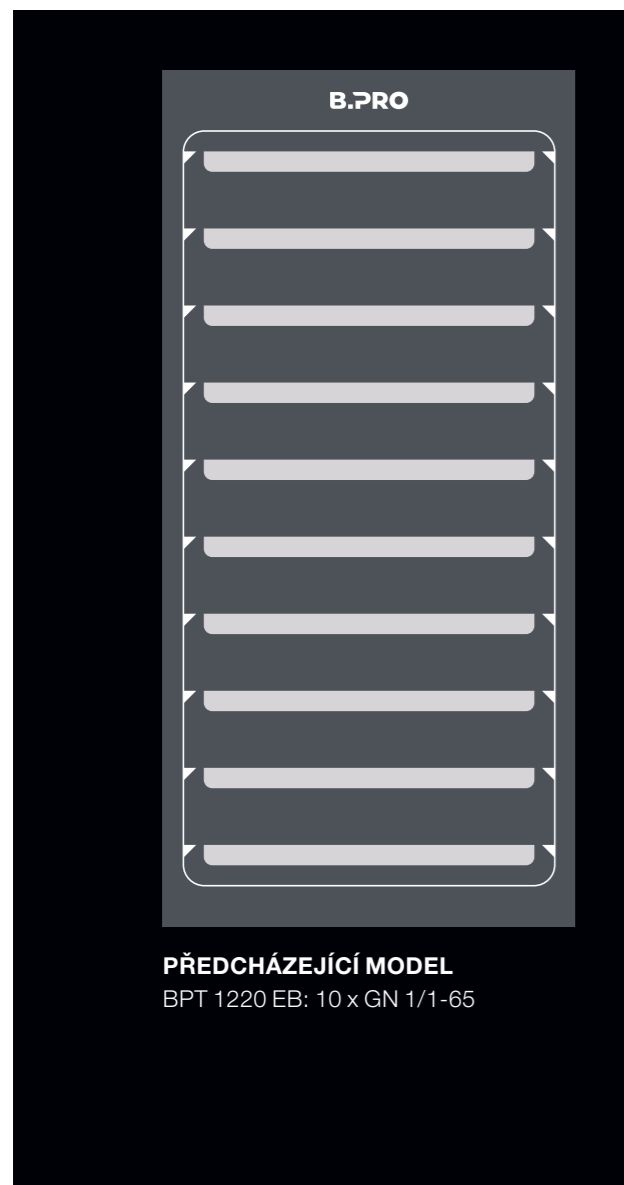


EXTRÉMĚ EFEKTIVNÍ VYUŽITÍ VNITŘNÍHO PROSTORU

AŽ O 50 % VĚTŠÍ KAPACITA* Průběžná svislá rozteč vsuvů jen 38,3 mm vám umožňuje optimální využití vnitřního prostoru pro všechny běžné hloubky gastronádob. Nové B.PROTHERM E nabízí až o 50 % větší kapacitu* v jednom vozíku – pro stejné množství jídel je zapotřebí méně vozíků a méně úložných ploch, ať u GN 1/1 nebo GN 2/1. To vám ušetří nejen místo, ale také hotové peníze.

U všech modelů chlazených cirkulujícím vzduchem můžete ještě využít spodní drážky před chladicí přihrádkou. Chytré!

*v závislosti na modelu, vzhledem k předcházejícímu modelu



B.PROTHERM E NEUTRÁLNÍ

Perfektní pro všechna jídla, u nichž nemusí být aktivně udržována teplota nebo nemusí být chlazena – jsou také perfektně vhodné pro pasivní chlazení s eutektickou deskou. Dveře a korpus chrání jídlo před kolísáním teploty dvouplášťovou izolací během přepravy a přípravy. Zcela nově: podstolový model BPT E 12 N – perfektní k zasunutí pod stoly a pulty.



INFORMACE	BPT E 12 N	BPT E 18 N	BPT E 24 N	BPT E 30 N
	Obj. č. 575 195	Obj. č. 575 196	Obj. č. 575 197	Obj. č. 575 198
KAPACITA	12 párů úložných drážek, z toho 12 x 1/1 GN nebo ekvivalent menších	18 párů úložných drážek, z toho 18 x 1/1 GN nebo ekvivalent menších	24 párů úložných drážek, z toho 24 x 1/1 GN nebo ekvivalent menších	30 párů úložných drážek, z toho 30 x 1/1 GN nebo ekvivalent menších
ROZMĚRY	d x š x v (mm): 521 x 821 x 782 mm	d x š x v (mm): 521 x 821 x 1072 mm	d x š x v (mm): 590 x 821 x 1302 mm	d x š x v (mm): 590 x 821 x 1532 mm
VÍCE	Více informací 	Více informací 	Více informací 	Více informací







B.PROTHERM E VYHŘÍVANÉ (CIRKULUJÍCÍM VZDUCHEM)

Čerstvě uvařená jídla docílí své nejlepší formy pomocí B.PROTHERM E vyhřívacích cirkulujícím vzduchem. Novinky: Podstolový model BPT E 12 H k zasunutí pod stoly a pulty. Inovativní koncepce vedení vzduchu zajistí rychlé a rovnoměrné rozvedení tepla ve vnitřním prostoru. Dvouplášťová izolace korpusu přístroje a dveře navíc zajistí teplotní bezpečnost.

Extra chytré: s eutektickou deskou a zapnutou ventilací (bez režimu vyhřívání) lze všechny modely použít i pro přepravu chlazených jídel.

Výška asi v cm

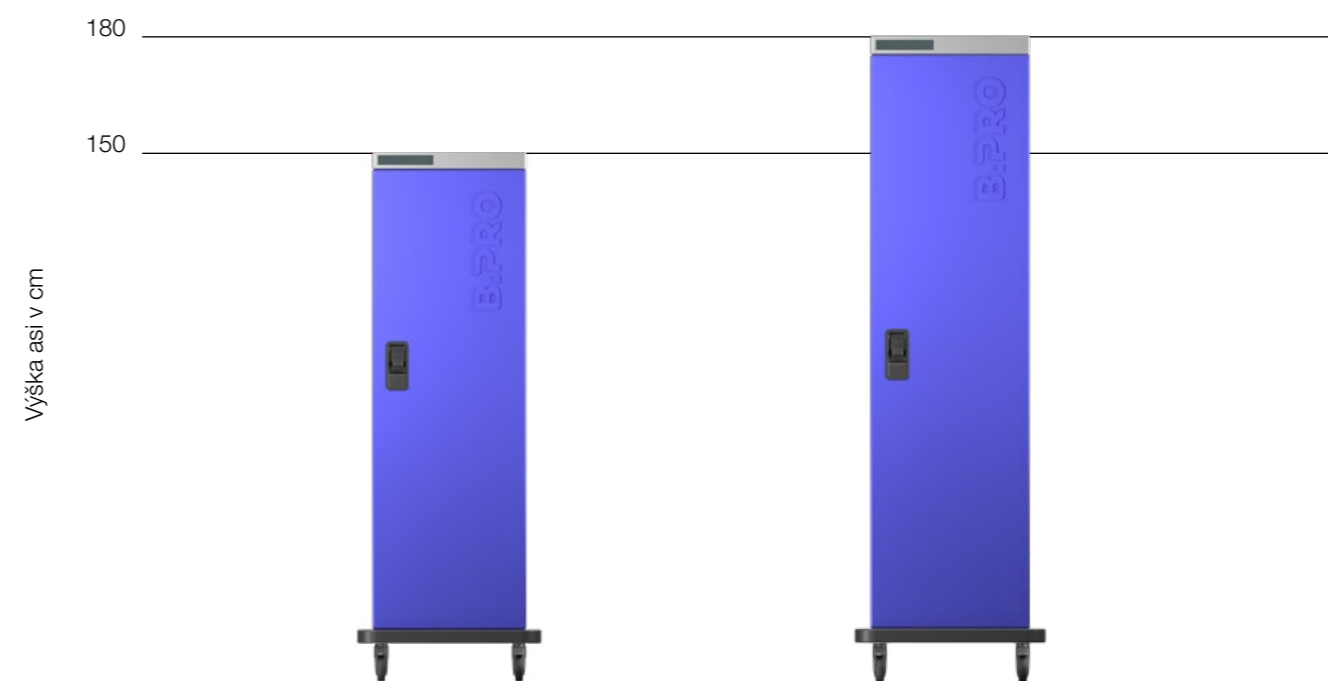


INFORMACE	BPT E 12 H Obj. č. 575 199 Rozsah teplot: +30 °C až +95 °C Vyhřívané cirkulujícím vzduchem	BPT E 18 H Obj. č. 575 200 Rozsah teplot: +30 °C až +95 °C Vyhřívané cirkulujícím vzduchem	BPT E 24 H Obj. č. 575 201 Rozsah teplot: +30 °C až +95 °C Vyhřívané cirkulujícím vzduchem	BPT E 30 H Obj. č. 575 202 Rozsah teplot: +30 °C až +95 °C Vyhřívané cirkulujícím vzduchem
KAPACITA	12 párů úložných drážek, z toho 12 x 1/1 GN nebo ekvivalent menších	18 párů úložných drážek, z toho 18 x 1/1 GN nebo ekvivalent menších	24 párů úložných drážek, z toho 24 x 1/1 GN nebo ekvivalent menších	30 párů úložných drážek, z toho 30 x 1/1 GN nebo ekvivalent menších
ROZMĚRY	d x š x v (mm): 521 x 821 x 782 mm	d x š x v (mm): 521 x 821 x 1072 mm	d x š x v (mm): 590 x 821 x 1302 mm	d x š x v (mm): 590 x 821 x 1532 mm
VÝKON	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
VÍCE	Více informací 	Více informací 	Více informací 	Více informací 

B.PROTHERM E CHLAZENÉ (CIRKULUJÍCÍM VZDUCHEM)

Ať už chlazená jídla, saláty nebo dezerty v gastronádobách – B.PROTHERM E s chlazením cirkulujícím vzduchem udrží všechno spolehlivě chladné. Digitálně regulovatelný rozsah teplot od +2 °C do +10 °C lze nastavit na stupeň přesně.

Nové vedení vzduchu zajistí rychlé a rovnoměrné rozložení chladu v celém vozíku. Dvouplášťová izolace brání zbytečné ztrátě chladu. Pro všechny B.PROTHERM E s chlazením cirkulujícím vzduchem se používá ekologické chladivo propan R290 – dobré pro životní prostředí a dobré pro nás všechny. Větší kapacita: díky inteligentnímu umístění vsuvů v chladícím prostoru můžete ještě využít spodní drážky před chladicí přihrádkou.



INFORMACE	BPT E 30 (24) C Obj. č. 575 203 Rozsah teplot: +2 °C až +10 °C Chlazené cirkulujícím vzduchem	BPT E 36 (30) C Obj. č. 575 204 Rozsah teplot: +2 °C až +10 °C Chlazené cirkulujícím vzduchem
KAPACITA	30 párů úložných drážek, z toho 24 x 1/1 GN + 6 x GN 1/2 nebo ekvivalent menších	36 párů úložných drážek, z toho 30 x 1/1 GN + 6 x GN 1/2 nebo ekvivalent menších
ROZMĚRY	d x š x v (mm): 590 x 821 x 1532 mm	d x š x v (mm): 590 x 821 x 1762 mm
VÝKON	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW
VÍCE	Více informací 	Více informací 

B.PROTHERM E COMBI | DUO

Dva v jednom – se dvěma různými teplotami v jednom jediném vozíku. Nové B.BROTHERM E combi a duo nabízí dvě tepelně oddělené prostory pro větší flexibilitu při přepravě a dočasném uskladnění.

Ze šesti kombinací vyhřívání cirkulujícím vzduchem, chlazení cirkulujícím vzduchem a neutrálních prostor vyberte provedení, které nejlépe vyhovuje vašim požadavkům.

B.PROTHERM combi jsou pro úsporu místa koncipovány se dvěma na sobě umístěnými prostory.

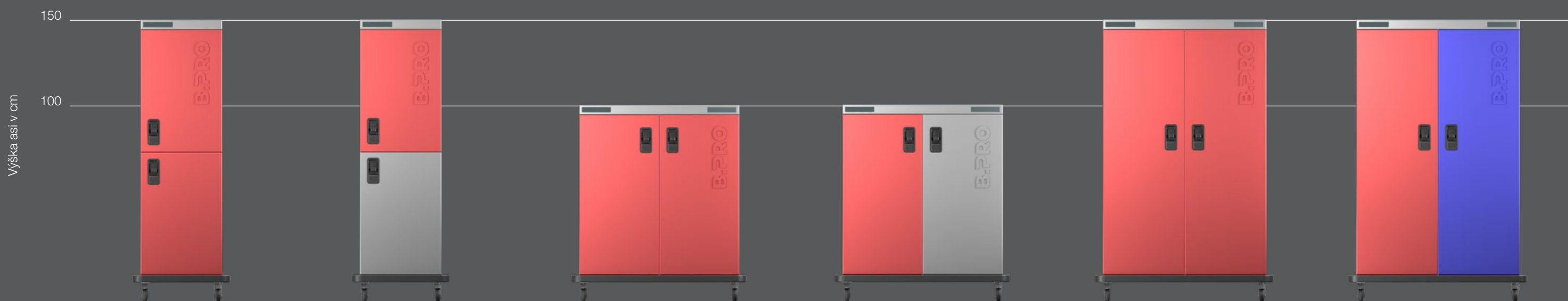
B.PROTHERM duo se dvěma vedle sebe umístěnými prostory se výborně hodí pro větší množství.

NOVÝ



B. PROTHERM E COMBI | DUO

Se dvěma tepelně oddělenými prostory pro GN 1/1



INFORMACE	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
	Obj. č. 575 208 <i>Rozsah teplot:</i> +30 °C až +95 °C Vyhřívané cirkulujícím vzduchem	Obj. č. 575 210 <i>Rozsah teplot:</i> +30 °C až +95 °C Neutrální / vyhřívané cirkulujícím vzduchem	Obj. č. 575 206 <i>Rozsah teplot:</i> +30 °C až +95 °C Vyhřívané cirkulujícím vzduchem	Obj. č. 575 209 <i>Rozsah teplot:</i> +30 °C až +95 °C Neutrální / vyhřívané cirkulujícím vzduchem	Obj. č. 575 207 <i>Rozsah teplot:</i> +30 °C až +95 °C Vyhřívané cirkulujícím vzduchem	Obj. č. 575 211 <i>Rozsah teplot:</i> +30 °C až +95 °C / +2 °C až +10 °C Vyhřívané cirkulujícím vzduchem / chlazené cirkulujícím vzduchem
KAPACITA	2 x 12 párů úložných drážek, z toho vždy 12 x 1/1 GN nebo ekvivalent menších	2 x 12 párů úložných drážek, z toho vždy 12 x 1/1 GN nebo ekvivalent menších	2 x 18 párů úložných drážek, z toho vždy 18 x 1/1 GN nebo ekvivalent menších	2 x 18 párů úložných drážek, z toho vždy 18 x 1/1 GN nebo ekvivalent menších	2 x 30 párů úložných drážek, z toho vždy 30 x 1/1 GN nebo ekvivalent menších	2 x 30 (24) párů úložných drážek, z toho 30 x GN 1/1 + 24 x GN 1/1 a 6 x GN 1/2 nebo ekvivalent menších
ROZMĚRY	d x š x v (mm): 590 x 821 x 1532 mm	d x š x v (mm): 590 x 821 x 1532 mm	d x š x v (mm): 1026 x 821 x 1072 mm	d x š x v (mm): 1026 x 821 x 1072 mm	d x š x v (mm): 1026 x 821 x 1565 mm	d x š x v (mm): 1026 x 821 x 1565 mm
VÝKON	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
VÍCE	Více informací 	Více informací 	Více informací 	Více informací 	Více informací 	Více informací

B.PROTHERM E BANQUET

Perfektní vybavení pro každý banket: S novými B.PROTHERM E banquet pro GN 2/1 dostanete svá naporcovaná jídla bezpečně a suverénně na stůl. Vozíky se dodávají i se dvěma oddělenými přihrádkami pro dvě různé teploty v jednom přístroji: neutrální, s vyhříváním cirkulujícím vzduchem a chlazením cirkulujícím vzduchem.

Kvalita jídla pod kontrolou: všechny modely s vyhříváním cirkulujícím vzduchem se volitelně dodávají s 3stupňovou regulací pro vlhkost vzduchu. Tak můžete pro svá jídla kdykoli vytvořit vhodné klima uvnitř přístroje. Díky volitelným dveřím s průzorem vždy vidíte, jak je vozík naplněn. Zabráníte zbytečnému otevírání, a tím častému dodatečnému ohřívání – dobré pro energetickou bilanci.



B. PROTHERM E BANQUET

Banketové vozíky a dva v jednom pro GN 2/1



INFORMACE	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
	Obj. č. 575 216 Rozsah teplot: +2 °C až +10 °C Chlazené cirkulujícím vzduchem	Obj. č. 575 212 Rozsah teplot: +30 °C až +95 °C Vyhřívané cirkulujícím vzduchem	Obj. č. 575 215 Rozsah teplot: +30 °C až +95 °C Vyhřívané cirkulujícím vzduchem / neutrální	Obj. č. 575 213 Rozsah teplot: +30 °C až +95 °C Vyhřívané cirkulujícím vzduchem	Obj. č. 575 217 Rozsah teplot: +30 °C až +95 °C / +2 °C až +10 °C Vyhřívané cirkulujícím vzduchem / chlazené cirkulujícím vzduchem	Obj. č. 575 214 Rozsah teplot: +30 °C až +95 °C Vyhřívané cirkulujícím vzduchem	Obj. č. 575 218 Rozsah teplot: +30 °C až +95 °C / +2 °C až +10 °C Vyhřívané cirkulujícím vzduchem / chlazené cirkulujícím vzduchem
KAPACITA	36 párů úložných drážek, z toho 30 x GN 2/1 + 6 x GN 1/1 nebo ekvivalent menších	36 párů úložných drážek, z toho 36 x GN 2/1 nebo ekvivalent menších	2 x 16 párů úložných drážek, z toho vždy 16 x GN 2/1 nebo ekvivalent menších	2 x 16 párů úložných drážek, z toho vždy 16 x GN 2/1 nebo ekvivalent menších	2 x 16 párů úložných drážek, z toho 16 x GN 2/1 + 10 x GN 2/1 a 6 x GN 1/1 nebo ekvivalent menších	2 x 36 párů úložných drážek, z toho vždy 36 x GN 2/1 nebo ekvivalent menších	2 x 36 párů úložných drážek, z toho 36 x GN 2/1 + 30 x GN 2/1 a 6 x GN 1/1 nebo ekvivalent menších
ROZMĚRY	d x š x v (mm): 820 x 941 x 1795 mm	d x š x v (mm): 820 x 941 x 1795 mm	d x š x v (mm): 820 x 941 x 1795 mm	d x š x v (mm): 820 x 941 x 1795 mm	d x š x v (mm): 820 x 941 x 1795 mm	d x š x v (mm): 1436 x 941 x 1795 mm	d x š x v (mm): 1436 x 941 x 1795 mm
VÝKON	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
VÍCE	Více informací 	Více informací 	Více informací 	Více informací 	Více informací 	Více informací 	Více informací

B. PROTHERM E



HLAVNÍ VÝHODY

Vždy o něco lepší se spoustou promyšlených detailů



JEDNODUCHÉ OVLÁDÁNÍ

Přehledně strukturovány a intuitivně ovládané. Abyste měli stále výborný přehled o teplotě a funkcích



PROVOZ EUTEKTICKÉ DESKY

Eutektická deska vložena, ventilace zapnuta, vyhřívání vypnuto – tak můžete používat všechny vyhřívané modely i pro přepravu chlazených jídel



ZVÝŠENÝ OKRAJ

Menší nebezpečí uklouznutí, větší bezpečnost – optimální zvýšený okraj brání vytékání kondenzované vody



VEDENÍ VZDUCHU

Nový systém vedení vzduchu a distanční prvek na zadní stěně zajistí rychlé a rovnoměrné rozvedení teploty



BEZPEČOSTNÍ OTEVÍRÁNÍ

Svítilí tlačítko ve vnitřním prostoru můžete v případě nouze stisknout zevnitř



OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ

Jednoduché otevření dveří vytažením knoflíku



PASIVNÍ CHLAZENÍ

Pro krátkodobou přepravu chlazených jídel ve všech neutrálních modelech B.PROTHERM E

VOLITELNÉ VYBAVENÍ

Vždy o něco lepší – se spoustou možností pro individuální pracovní postupy



INDIVIDUALIZACE

Odpovídající práškový nástřík ve 12 designových barvách – pro přizpůsobení vašemu prostředí nebo pro logistické uspořádání



DOPLŇKOVÝ NÁRAZNÍK NA STŘEŠE

Robustní ochrana před poškozením při venkovní přepravě navíc vytváří extra užitečnou plochu na střeše



DOPLŇKOVÁ ZÁSUVKA NA ZADNÍ STĚNĚ

Umožňuje zapojení dalších přístrojů v jednom řetězci



3 NEBO 4 STRANNÁ VYVÝŠENÁ OHRÁDKA

Pro doplňkovou užitečnou plochu a bezpečnou přepravu např. euroboxů nebo B.PROTHERM K 160/320 na střeše



KOMFORTNÍ OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ

Jednoduché otevírání nožním ovládním – usnadňuje manipulaci a zrychluje pracovní postup i s plnými rukama

VOLITELNÉ VYBAVENÍ

Vždy myslet o něco dál – kvalitně, pro každodenní použití a budoucnost



SYSTÉM VLHČENÍ

pro B.PROTHERM banquet vyhřívatelem cirkulujícím vzduchem: vyberte nejlepší klima pro svá teplá jídla – vlhkost vzduchu lze regulovat ve třech stupních, podle potřeby



DVEŘE S PRŮZOREM

Mít přehled o stavu naplnění – brání častému otevírání dveří, a tak šetří energii (jen pro B.PROTHERM banquet)



KONEKTIVITA

Volitelná senzorová technologie IoT permanentně a obsáhle zaznamenává relevantní data, jako například teplotu nebo odstávku. Senzorová technologie může být vybavena buď prostřednictvím sítě WLAN nebo technologie LTE nezávisle na místě.

- Digitální dokumentace HAACP: inteligentní řešení k zajištění kvality a hygieny pro vaši logistiku
- K centrálnímu, digitálnímu provádění, monitorování, optimalizaci, analýze i archivování provozních procesů a kritických kontrolních bodů
- Lze je také pohodlně ovládat pomocí příslušné aplikace v chytrém telefonu nebo tabletu

DALŠÍ VOLITELNÁ VYBAVENÍ:

- **Držák popisovacích karet**
pro dveře vpředu, z ušlechtilé oceli, k nalepení pro popisovací karty DIN A5/A6
- **Termický dělicí prvek**
pro neutrální modely BPT E. K rozdělení vnitřního prostoru pro využití různých teplotních zón.
- **Dveře, s možností zajištění**
- **Tažná oj a závěs**
- **Různá provedení koleček**
- **Vkládací rám GN**
- **Eutektické desky**
- **Hygienické provedení H1**

PŘÍKLADY PLNĚNÍ

Nové B.PROTHERM E vám nabízí až o 50 % větší kapacitu* pro každý vozík. Průběžně rovnoměrná svislá rozteč vsuvů jen 38,3 mm vám dává velkou volnost při optimální kapacitě – pro efektivní a prostorově úsporné využití vnitřního prostoru se všemi hloubkami gastronádob.

*v závislosti na modelu, vzhledem k předcházejícímu modelu

90
L

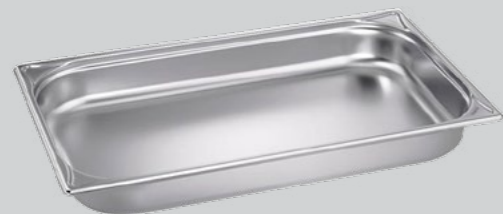
1 x BPT E 30 H

225 PORCÍ

u 400 g lasagní
na osobu



15 x GN 1/1-65



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

Další možnosti osazování



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

54
L

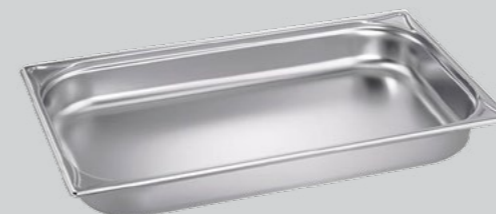
1 x BPT E 18 H

135 PORCÍ

u 400 g lasagní
na osobu

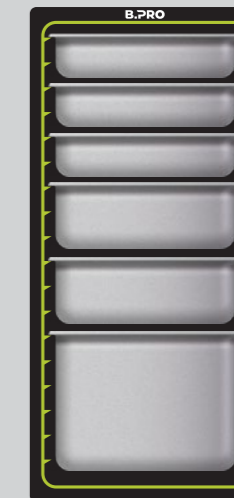


9 x GN 1/1-65



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

Další možnosti osazování



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

72
L

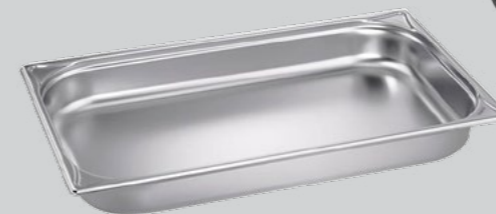
1 x BPT E 24 H

180 PORCÍ

u 400 g lasagní
na osobu

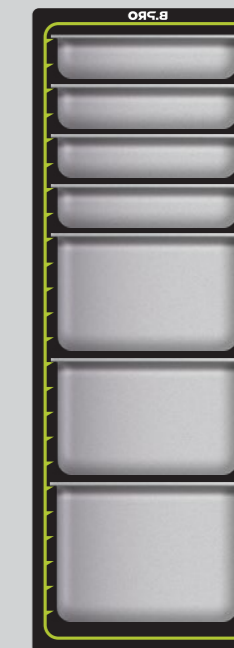


12 x GN 1/1-65



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

Další možnosti osazování



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

SKVĚLÁ SESTAVA

B.PROTHERM K z plastu v kombinaci s modely z ušlechtilé oceli



Snadno se nosí, jsou robustní a mnohostranné: Převrácení na jídlo B.PROTHERM K z hlubokotaženého plastu vám nabízí perfektní doplněk k B.PROTHERM E z ušlechtilé oceli.

Kompaktní plastové nádoby zajistí svou hmotností doplňkovou flexibilitu. Přizpůsobené vašim požadavkům je můžete libovolně kombinovat – pro vaši oblast použití jednoduše sestavte nejlepší sadu.



B.PROTHERM K z plastu nabízíme v pěti různých velikostech, s řadou speciálního vybavení a přepravních pomůcek, jako nevyhřívání, vyhřívání cirkulujícím vzduchem, a dokonce s regulací teploty s přesností na stupeň. Ližiny na spodní straně plastové nádoby zajišťují dobrou stabilitu i prostorově úsporné stohování přepravků.

KOMPATIBILITA NA CELÉ ČÁŘE

Vždy vhodné řešení: výrobky ze systému B.PROTHERM pro kvalitní přepravu jídel v podnikové gastronomii, sociální gastronomii, kantýnách, menzách nebo při cateringu v rámci velkých společenských událostí.



Další informace k B.PROTHERM K z plastu najdete [zde](#).



PERFEKTNÍ NAPLNĚNÍ

Gastronádoby B.PRO – vaše přidaná hodnota v profesionální kuchyni a při přepravě jídel

MOŽNOST
OKAMŽITÉHO
DODÁNÍ ZE
SKLADU OD
1 KS.



VĚTŠÍ UŽITEK Výběr, kvalita, cena a výkon – u gastronádob od B.PRO se hodí všechno. A od přijatého zboží až po výdej jídel běží vše jako na drátkách.

VĚTŠÍ VÝBĚR Systém gastronádob od B.PRO zahrnuje více než 200 nádob, vík, plechů a varných vložek. Z ušlechtilé oceli nebo polykarbonátu. Ve všech běžných velikostech a hloubkách. A pro všechny případy použití ve společném stravování.

VÍCE ZKUŠENOSTÍ Jako první německý výrobce – se zkušenostmi trvajících přibližně 60 let – vyrábí B.PRO prvotřídní gastronádoby. Vždy na nejmodernějších zařízeních. Vždy s kvalitou „made in Germany“.

LEPŠÍ KVALITA Kvalita od B.PRO zůstává zachována po celou dobu životnosti kuchyně. A to se více než vyplatí.



Další informace ke gastronádobám od B.PRO najdete [zde](#).



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