

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO THERM E

Speisentransport next level – erstklassig aus Edelstahl verarbeitet, zukunftsfähig digital vernetzbar und mit einem Innenraum, der Ihnen jede Menge Freiheiten lässt.

SPEISENTRANSPORT

B.PROTHERM E

NEXT LEVEL!

ERSTKLASSIG AUS

EDELSTAHL

VERARBEITET,

ZUKUNFTSFÄHIG

DIGITAL

VERNETZBAR UND

MIT EINEM

INNENRAUM, DER

IHNEN JEDE MENGE

FREIHEITEN

LÄSST.

MEHR VIelfALT FÜR SIE

MEHR NACHHALTIGKEIT FÜR UNS ALLE

B.PROTHERM E



INHALTSVERZEICHNIS

- 4 Die neuen B.PROTHERM E
- 6 Extrem effiziente Innenraum-Nutzung
- 8 Neutral
- 10 Beheizt (Umluft)
- 12 Gekühlt (Umluft)
- 14 **NEU** Combi / Duo
- 18 Banquet
- 24 Highlights
- 26 Optionen
- 30 Bestückungsbeispiele
- 32 B.PROTHERM K
- 34 Gastronom-Behälter



MEHR VIelfALT FÜR ALLE(S) Ob viele kleine Köstlichkeiten oder große Sattmachermengen transportiert werden sollen – mit 23 unterschiedlichen Modellen bietet Ihnen die neue Produktfamilie B.PROTHERM E für jede Anforderung eine passende Lösung: neutral, mit Umluftheizung, mit Umluftkühlung, als Undercounter-Modell oder mit zwei getrennt temperierbaren Fächern, für GN 1/1 oder GN 2/1.

MEHR VORTEILE FÜR SIE Bis zu 50 Prozent mehr Kapazität* pro Wagen sparen Ihnen wertvollen Platz. Das neue Luftführungssystem sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärme- und Kälteverteilung im Innenraum. Durchgängig tiefgezogene Sickenwände ermöglichen einfache Reinigung und beste Hygiene. Zukunftsfähige Connectivity-Optionen für digitalisierte Prozesse schaffen zusätzliche Sicherheit und Zeitersparnis.

*modellabhängig, ggü. Vorgängermodell

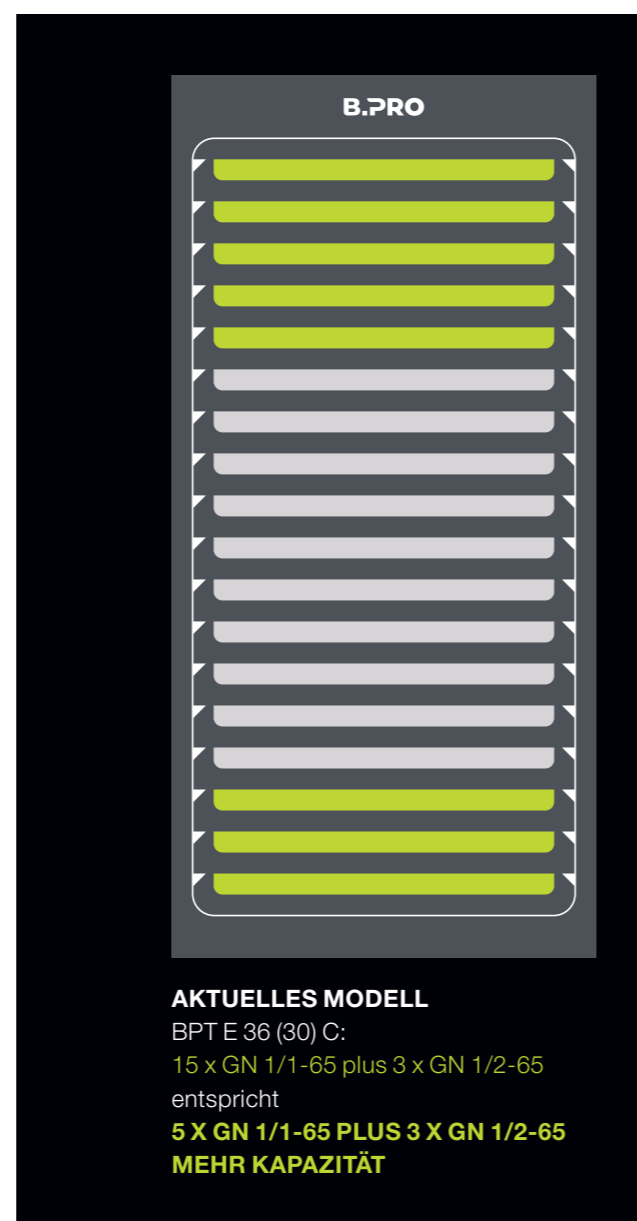
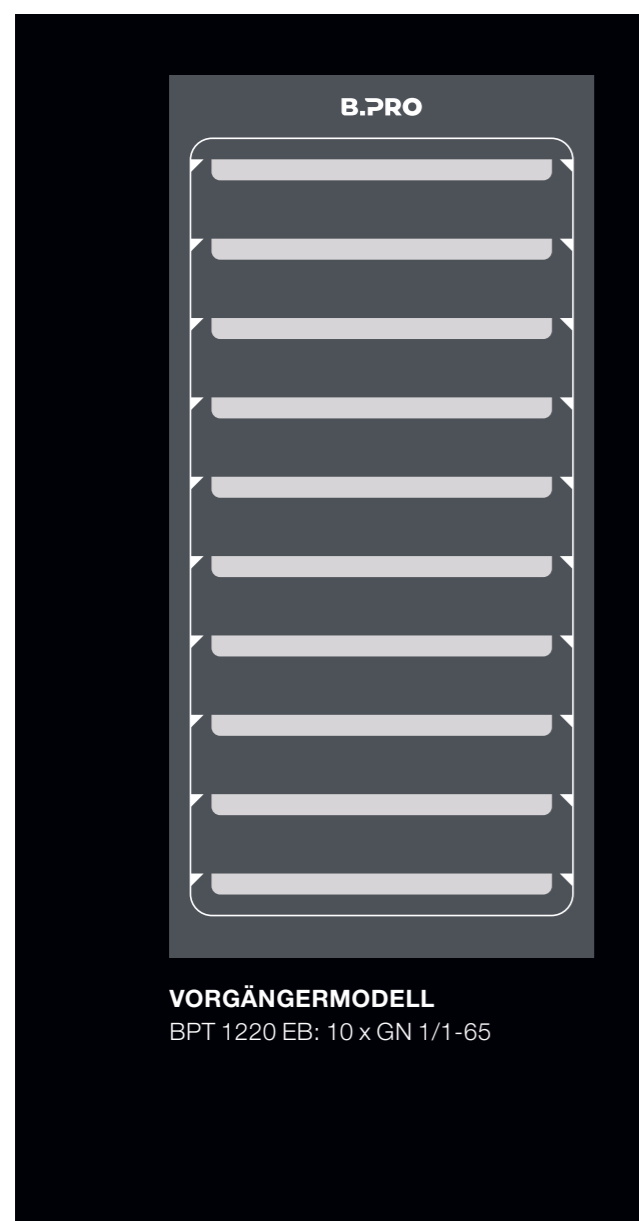
DIE NEUEN B.PROTHERM E



EXTREM EFFIZIENTE INNENRAUM-NUTZUNG

BIS ZU 50 % MEHR KAPAZITÄT* Der durchgängige Sickenabstand von nur 38,3 mm ermöglicht Ihnen die optimale Ausnutzung des Innenraums für alle gängigen GN-Behältertiefen. Die neuen B.PROTHERM E bieten damit bis zu 50 % mehr Kapazität* in einem Wagen – für die gleiche Menge an Speisen werden weniger Wagen und weniger Stellfläche benötigt, ob GN 1/1 oder GN 2/1. Das spart Ihnen nicht nur Platz, sondern auch bares Geld. Bei allen umluftgekühlten Modellen können Sie sogar noch die unteren Sicken vor dem Kältefach nutzen. Clever!

*modellabhängig, ggü. Vorgängermodell



B.PROTHERM E NEUTRAL

Perfekt für alle Speisen, die nicht aktiv kalt- oder warmgehalten werden müssen – aber auch für die passive Kühlung mit Eutektischer Platte bestens geeignet. Tür und Korpus schützen die Speisen mit ihrer doppelwandigen Isolierung während Transport und Bereitstellung vor Temperaturschwankungen. Ganz neu mit dabei:
Das Undercounter-Modell BPT E 12 N – perfekt zum Einschleiben unter Tische und Theken.



INFORMATIONS	BPT E 12 N	BPT E 18 N	BPT E 24 N	BPT E 30 N
Best.-Nr.	575 195	575 196	575 197	575 198
KAPAZITÄT	12 Paar Auflagesicken, davon 12 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	18 Paar Auflagesicken, davon 18 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	24 Paar Auflagesicken, davon 24 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	30 Paar Auflagesicken, davon 30 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen
MAßE	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
MORE	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos

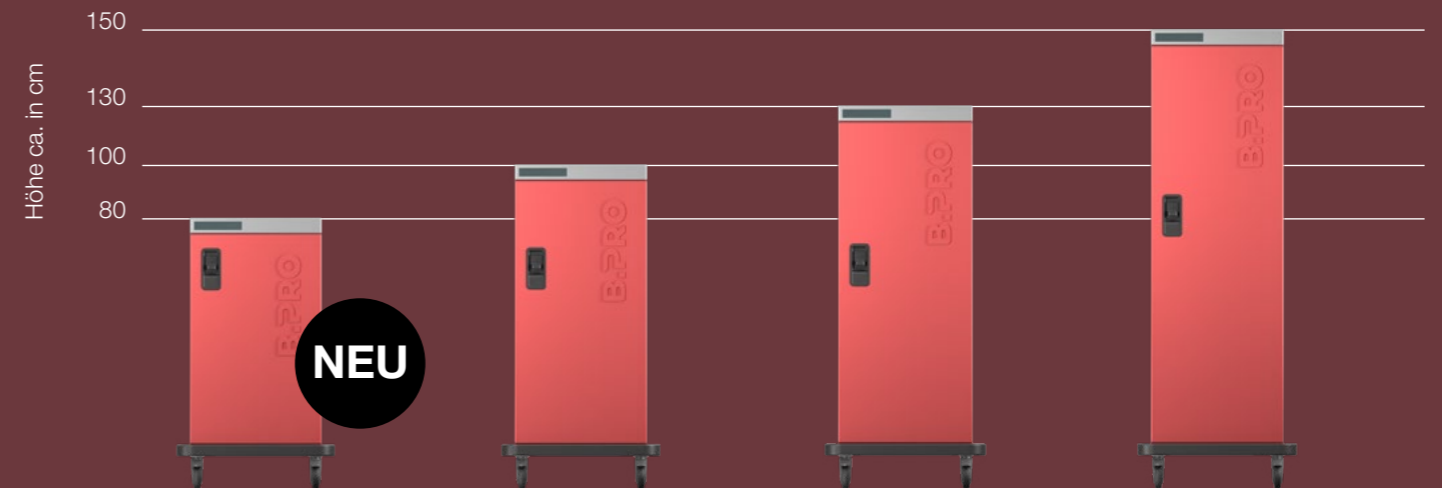




B. PROTHERM E BEHEIZT (UMLUFT)

Frisch gegerate Speisen kommen mit den umluftbeheizten B. PROTHERM E in Bestform ans Ziel. Neu im Team: Das Undercounter-Modell BPT E 12 H zum Einschieben unter Tische und Theken. Das innovative Luftföhrungskonzept erzeugt eine schnelle und gleichmägige Wärrverteilung im Innenraum. Die doppelwandige Isolierung von Gerätekörper und Tür sorgt zusätzlich für Temperatursicherheit.

Cleveres Extra: Mit Eutektischer Platte und eingeschalteter Lüftung (ohne Heizbetrieb) lassen sich alle Modelle auch für den Transport geköhlter Speisen einsetzen.



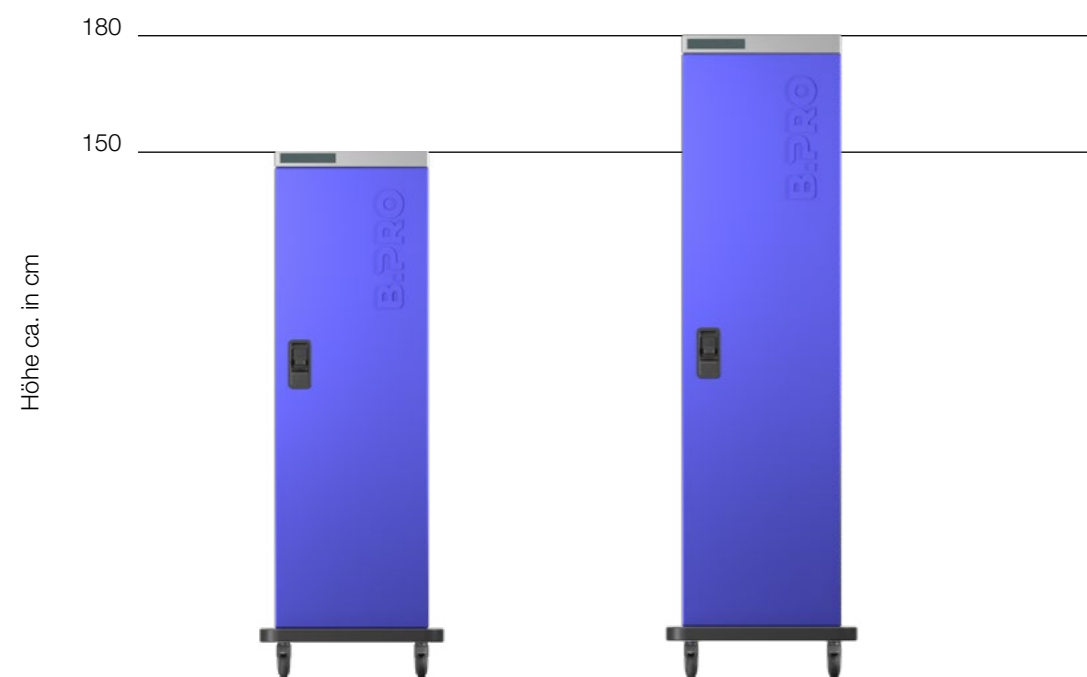
INFOS	BPT E 12 H Best.-Nr. 575 199 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	BPT E 18 H Best.-Nr. 575 200 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	BPT E 24 H Best.-Nr. 575 201 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	BPT E 30 H Best.-Nr. 575 202 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt
KAPAZITÄT	12 Paar Auflagesicken, davon 12 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	18 Paar Auflagesicken, davon 18 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	24 Paar Auflagesicken, davon 24 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	30 Paar Auflagesicken, davon 30 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen
MAßE	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
LEISTUNG	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
MORE	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos

B.PROTHERM E GEKÜHLT (UMLUFT)

Ob gekühlte Speisen, Salate oder Desserts in GN-Behältern – die B.PROTHERM E mit Umluftkühlung halten alles zuverlässig kalt. Der digital regelbare Temperaturbereich von +2 °C bis +10 °C lässt sich gradgenau einstellen.

Die neue Luftführung sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Kälteverteilung im ganzen Wagen. Die doppelwandige Isolierung verhindert unnötigen Kälteverlust. Für alle B.PROTHERM E mit Umluftkühlung kommt das umweltfreundliche Kältemittel Propan R290 zum Einsatz – gut für die Umwelt und gut für uns alle.

Mehr Kapazität: Dank intelligenter Kältefach-Platzierung können Sie sogar noch die unteren Sicken vor dem Kältefach nutzen.



INFORMATIONS	BPT E 30 (24) C Best.-Nr. 575 203 Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C umluftgekühlt	BPT E 36 (30) C Best.-Nr. 575 204 Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C umluftgekühlt
KAPAZITÄT	30 Paar Auflagesicken, davon 24 x GN 1/1 + 6 x GN 1/2 oder deren Unterteilungen	36 Paar Auflagesicken, davon 30 x GN 1/1 + 6 x GN 1/2 oder deren Unterteilungen
MAßE	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm	L x B x H (mm): 590 x 821 x 1762 mm
LEISTUNG	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW
MORE	mehr Infos 	mehr Infos 



B. PROTHERM E COMBI | DUO

Zwei in einem – mit zwei unterschiedlichen Temperaturen in einem einzigen Wagen. Die neuen B.BROTHERM E combi und duo bieten Ihnen zwei thermisch getrennte Fächer für mehr Flexibilität bei Transport und Zwischenlagerung.

Wählen Sie aus sechs Kombinationen von Umluftheizung, Umluftkühlung und neutralen Fächern die Ausführung, die Ihren Anforderungen am besten entspricht.

B. PROTHERM combi sind mit zwei übereinander angeordneten Fächern besonders platzsparend konzipiert.

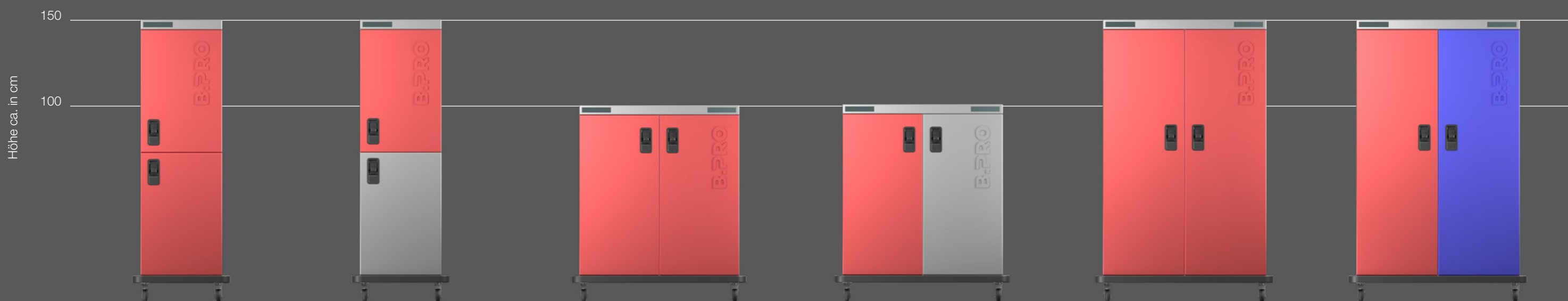
B. PROTHERM duo mit ihren zwei nebeneinander angeordneten Fächern sind perfekt für größere Mengen geeignet.

NEU



B. PROTHERM E COMBI | DUO

Mit zwei thermisch getrennten Fächern für GN 1/1



INFO	BPT E 2 x 12 combi H/H Best.-Nr. 575 208 <i>Temperaturbereich:</i> +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	BPT E 2 x 12 combi H/N Best.-Nr. 575 210 <i>Temperaturbereich:</i> +30 °C bis +95 °C neutral / umluftbeheizt	BPT E 2 x 18 duo H/H Best.-Nr. 575 206 <i>Temperaturbereich:</i> +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	BPT E 2 x 18 duo H/N Best.-Nr. 575 209 <i>Temperaturbereich:</i> +30 °C bis +95 °C neutral / umluftbeheizt	BPT E 2 x 30 duo H/H Best.-Nr. 575 207 <i>Temperaturbereich:</i> +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	BPT E 2 x 30 (24) duo H/C Best.-Nr. 575 211 <i>Temperaturbereich:</i> +30 °C bis +95 °C / +2 °C bis +10 °C umluftbeheizt / umluftgekühlt
KAPAZITÄT	2 x 12 Paar Auflagesicken, davon je 12 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	2 x 12 Paar Auflagesicken, davon je 12 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	2 x 18 Paar Auflagesicken, davon je 18 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	2 x 18 Paar Auflagesicken, davon je 18 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	2 x 30 Paar Auflagesicken, davon je 30 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	2 x 30 (24) Paar Auflagesicken, davon 30 x GN 1/1 + 24 x GN 1/1 und 6 x GN 1/2 oder deren Unterteilungen
MAßE	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
LEISTUNG	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
MORE	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 

B.PROTHERM E BANQUET

Für jedes Bankett bestens gerüstet: Mit den neuen B.PROTHERM E banquet für GN 2/1 bringen Sie Ihre vorportionierten Speisen sicher und souverän auf den Tisch. Die Wagen sind auch mit zwei getrennten Fächern für zwei unterschiedliche Temperaturen in einem Gerät erhältlich: neutral, mit Umluftheizung und Umluftkühlung.

Speisenqualität im Griff: Alle Modelle mit Umluftheizung sind optional mit 3-stufiger Regulierung für die Luftfeuchte erhältlich. So können Sie für Ihre Speisen jederzeit das passende Innenraumklima schaffen. Mit der optionalen Sichtglas-Tür haben Sie den Füllstand der Wagen immer im Blick. Sie verhindert unnötiges Öffnen und damit häufiges Nachheizen – gut für die Energiebilanz.



B.PROTHERM E BANQUET

Bankettwagen und zwei in einem für GN 2/1



INFOS	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
	Best.-Nr. 575 216 Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C umluftgekühlt	Best.-Nr. 575 212 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	Best.-Nr. 575 215 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt / neutral	Best.-Nr. 575 213 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	Best.-Nr. 575 217 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C / +2 °C bis +10 °C umluftbeheizt / umluftgekühlt	Best.-Nr. 575 214 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C umluftbeheizt	Best.-Nr. 575 218 Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C / +2 °C bis +10 °C umluftbeheizt / umluftgekühlt
KAPAZITÄT	36 Paar Auflagesicken, davon 30 x GN 2/1 + 6 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	36 Paar Auflagesicken, davon 36 x GN 2/1 oder deren Unterteilungen	2 x 16 Paar Auflagesicken, davon je 16 x GN 2/1 oder deren Unterteilungen	2 x 16 Paar Auflagesicken, davon je 16 x GN 2/1 oder deren Unterteilungen	2 x 16 Paar Auflagesicken, davon 16 x GN 2/1 + 10 x GN 2/1 und 6 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen	2 x 36 Paar Auflagesicken, davon je 36 x GN 2/1 oder deren Unterteilungen	2 x 36 Paar Auflagesicken, davon 36 x GN 2/1 + 30 x GN 2/1 und 6 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen
MAßE	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
LEISTUNG	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
MORE	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos 	mehr Infos

B. PROTHERM E



HIGHLIGHTS

Immer ein bisschen besser – mit jeder Menge durchdachter Details



EINFACHE STEUERUNG

Übersichtlich aufgebaut und intuitiv zu bedienen. Damit Sie Temperatur und Funktionen immer besten im Blick behalten



EUTEKTISCHE PLATTEN

Platten rein, Lüftung an, Heizung aus – so können alle beheizbaren Modelle auch für den Transport gekühlter Speisen eingesetzt werden



SCHWALLRAND

Weniger Rutschgefahr, mehr Sicherheit – der optimierte Schwallrand verhindert das Auslaufen von Kondenswasser



LUFTFÜHRUNG

Das neue Luftführungssystem und Abstandshalter an der Rückwand sorgen für schnelle und gleichmäßige Temperaturverteilung



PANIK-ÖFFNUNG

Mithilfe des leuchtenden Druckknopfs an der Innenseite der Tür kann diese im Notfall von innen geöffnet werden



TÜRÖFFNUNG

Einfaches Türöffnen durch Hochziehen des Knopfes



PASSIVE KÜHLUNG

Für den kurzzeitigen Transport gekühlter Speisen in allen neutralen B.PROTHERM E Modellen

OPTIONEN

Immer ein bisschen besser – mit jeder Menge
Möglichkeiten für Ihren individuellen Workflow



INDIVIDUALISIERUNG

Pulverbeschichtung in 12 ansprechenden Designfarben – für die Anpassung an Ihr Ambiente oder für die logistische Zuordnung



ZUSÄTZLICHER STOSSSCHUTZ AUF DEM DACH

Robuster Schutz vor Beschädigungen beim Außer-Haus-Transport, schafft zudem extra Nutzfläche auf dem Dach



ZUSATZSTECKDOSE AN DER RÜCKWAND

Ermöglicht das Koppeln weiterer Geräte in einer Kette



3-ODER 4-SEITIGE GALERIE

Für zusätzliche Nutzfläche und den sicheren Transport von z. B. Euroboxen oder B.PROTHERM K 160/320 auf dem Dach



KOMFORT-TÜRÖFFNUNG

Einfaches Öffnen durch Fußbetätigung – erleichtert das Handling und beschleunigt den Workflow bei vollen Händen

OPTIONEN

Immer ein bisschen weiter gedacht – hochwertig,
alltagstauglich und zukunftsfähig



BEFEUCHTUNGSSYSTEM

für umluftbeheizbare B.PROTHERM banquet: Wählen Sie das beste Klima für Ihre Warmspeisen – die Luftfeuchtigkeit ist in drei Stufen nach Bedarf regulierbar



SICHTGLAS-TÜR

Füllstand auf einen Blick erkennen – verhindert häufiges Öffnen der Tür und spart so Energie (nur für B.PROTHERM banquet)



CONNECTIVITY

Die optionale IoT-Sensortechnik erfasst die relevanten Daten permanent und umfassend, wie zum Beispiel Temperatur oder Standzeiten. Die Sensortechnik kann entweder über WLAN oder ortsunabhängig via LTE-Technologie ausgestattet werden.

- Digitale HACCP Dokumentation: Intelligente Lösung zur Sicherung von Qualität und Hygiene für Ihre Speisenlogistik
- Zur zentralen, digitalen Durchführung, Überwachung, Optimierung, Analyse sowie zur Archivierung betrieblicher Prozesse und kritischer Kontrollpunkte
- Über die zugehörige App auch bequem via Smartphone oder Tablet steuerbar

WEITERE OPTIONEN:

- **Menükarten-Halterung**
für Tür frontseitig, aus Edelstahl zum Aufkleben für DIN A5/A6 Menükarten
- **Thermisches Trennelement**
für BPT E Neutral-Modelle, zum Unterteilen des Innenraums für den Einsatz verschiedener Temperaturzonen
- **Tür, abschließbar**
- **Zugdeichsel und Kupplung**
- **Verschiedene Rollenausführungen**
- **GN-Einschubrahmen**
- **Eutektische Platten**
- **Hygieneausführung H1**

BESTÜCKUNGS- BEISPIELE

Die neuen B.PROTHERM E bieten Ihnen bis zu 50 % mehr Kapazität* pro Wagen. Der durchgängig gleichmäßige Sickenabstand von nur 38,3 mm lässt Ihnen jede Menge Freiheiten bei der optimalen Bestückung – für eine effiziente und platzsparende Nutzung des Innenraums mit allen GN-Behältertiefen.

*modellabhängig, ggü. Vorgängermodell

**90
LITER**

1 x BPT E 30 H
225 PORTIONEN
bei 400 g Lasagne
pro Person



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

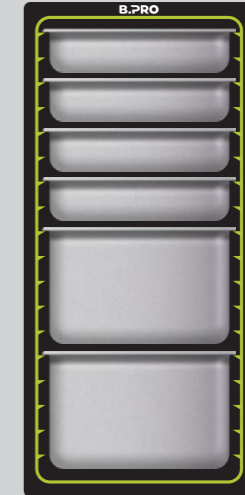
Weitere Bestückungsmöglichkeiten

**54
LITER**

1 x BPT E 18 H
135 PORTIONEN
bei 400 g Lasagne
pro Person



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

Weitere Bestückungsmöglichkeiten

**72
LITER**

1 x BPT E 24 H
180 PORTIONEN
bei 400 g Lasagne
pro Person



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

Weitere Bestückungsmöglichkeiten

EIN TOLLES TEAM

B.PROTHERM K aus Kunststoff – in Kombination mit den Edelstahl-Modellen



Leicht zu tragen, robust und vielseitig: Die Speisetransport-Behälter B.PROTHERM K aus tiefgezogenem Kunststoff bieten Ihnen die perfekte Ergänzung zu den B.PROTHERM E aus Edelstahl.

Die kompakten Kunststoff-Behälter sorgen mit ihrem geringen Gewicht für zusätzliche Flexibilität. Angepasst an Ihre Anforderungen können Sie frei kombinieren – stellen Sie einfach für Ihr Einsatzgebiet das jeweils beste Set zusammen.



B.PROTHERM K aus Kunststoff gibt es in fünf verschiedenen Größen, mit vielen Extras und Transporthilfen, unbeheizt, beheizt, mit Umluft-Heizung und sogar mit gradgenauer Temperatur-Regulierung. Auf der Unterseite der Kunststoff-Behälter angebrachte Kufen sorgen für sicheren Halt, auch beim platzsparenden Übereinanderstapeln.

KOMPATIBILITÄT AUF DER GANZEN LINIE
Immer eine passende Lösung: Die Systemfamilie B.PROTHERM für den qualitätsbewussten Speisetransport in Betriebsgastronomie, Sozialgastronomie, Kantinen, Mensen oder Catering von Großveranstaltungen.



Weitere Info zu B.PROTHERM K aus Kunststoff finden Sie [hier](#).





PERFEKT BELADEN

Gastronorm-Behälter von B.PRO – Ihr Mehrwert in der Profiküche und beim Speisentransport

**SOFORT
AB LAGER
LIEFERBAR
AB 1 STK.**



MEHR NUTZEN Auswahl, Qualität, Preis und Leistung – bei Gastronorm-Behältern von B.PRO passt alles. Und vom Wareneingang bis zur Speisenausgabe läuft mit ihnen alles wie am Schnürchen.

MEHR AUSWAHL Das Gastronorm-System von B.PRO umfasst mehr als 200 Behälter, Deckel, Bleche und Kocheinsätze. Aus Edelstahl oder Polycarbonat. In allen gängigen Größen und Tiefen. Und für alle Anwendungsfälle in der Gemeinschaftsverpflegung.

MEHR ERFAHRUNG Als erster deutscher Hersteller – mit der Erfahrung von rund 60 Jahren – fertigt B.PRO erstklassige Gastronorm-Behälter. Immer auf hochmodernen Anlagen. Immer mit Qualität „made in Germany“.

MEHR QUALITÄT Gastronorm-Behälter von B.PRO bleiben ein Küchenleben lang in Form. Und machen sich mehr als bezahlt.



Weitere Info zu Gastronorm-Behältern von B.PRO finden Sie [hier](#).



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