

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO THERM E

Transporte de alimentos de nivel superior – elaborados en acero inoxidable con un procesamiento de primera calidad, se pueden conectar de manera digital para estar preparados para el futuro y disponen de un interior que le permite tener mucha libertad.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE NIVEL SUPERIOR. ELABORADOS EN ACERO INOXIDABLE, CON UN PROCESAMIENTO DE PRIMERA CALIDAD Y CONEXIÓN DIGITAL APTA PARA EL FUTURO, Y DISPONEN DE UN INTERIOR QUE OFRECE MUCHA LIBERTAD.

B.PROTHERM E

ALIMENTOS DE

ELABORADOS EN

ACERO INOXIDABLE, CON UN PROCESAMIENTO

DE PRIMERA

CALIDAD Y CONEXIÓN

DIGITAL APTA PARA EL

FUTURO, Y DISPONEN

DE UN INTERIOR QUE

OFRECE MUCHA

LIBERTAD.

MÁS VARIEDAD PARA USTED

MAYOR SOSTENIBILIDAD PARA TODO EL MUNDO

B.PROTHERM E



ÍNDICE DE CONTENIDOS

- Pág.4 Los nuevos B.PROTHERM E
- Pág.6 Aprovechamiento extremadamente eficaz del interior
- Pág.8 Neutro
- Pág.10 Con calentamiento (por circulación de aire)
- Pág.12 Con refrigeración (por circulación de aire)
- Pág.14 **NUEVO** combi / duo
- Pág.18 Banquet
- Pág.24 Características principales
- Pág.26 Opciones
- Pág.30 Ejemplos de carga
- Pág.32 B.PROTHERM K
- Pág.34 Recipientes Gastronorm



MAYOR DIVERSIDAD PARA TODO Y PARA TODOS

¿Va a transportar grandes cantidades de platos para saciar el apetito? ¿O más bien innumerables pequeños manjares? Con sus 23 modelos distintos, la nueva familia de productos B.PROTHERM E le ofrece la solución adecuada para cualquier requisito: neutros, con calentamiento por circulación de aire, con refrigeración por circulación de aire, como modelo bajo la encimera o con dos estantes atemperables por separado, para GN 1/1 o para GN 2/1.

MÁS VENTAJAS PARA USTED

Su capacidad hasta un 50 %* superior por carro le ahorra un provechoso espacio.

El nuevo sistema de conducción de aire se encarga de proporcionar una distribución uniforme del calor y el frío en el interior.

Las paredes continuas onduladas embutidas de acero inoxidable permiten una limpieza sencilla y una higiene óptima. Las opciones de conectividad a prueba del futuro para los procesos digitalizados proporcionan una seguridad adicional y, además, ofrecen un valioso ahorro de tiempo.

*En función del modelo, con respecto al modelo anterior

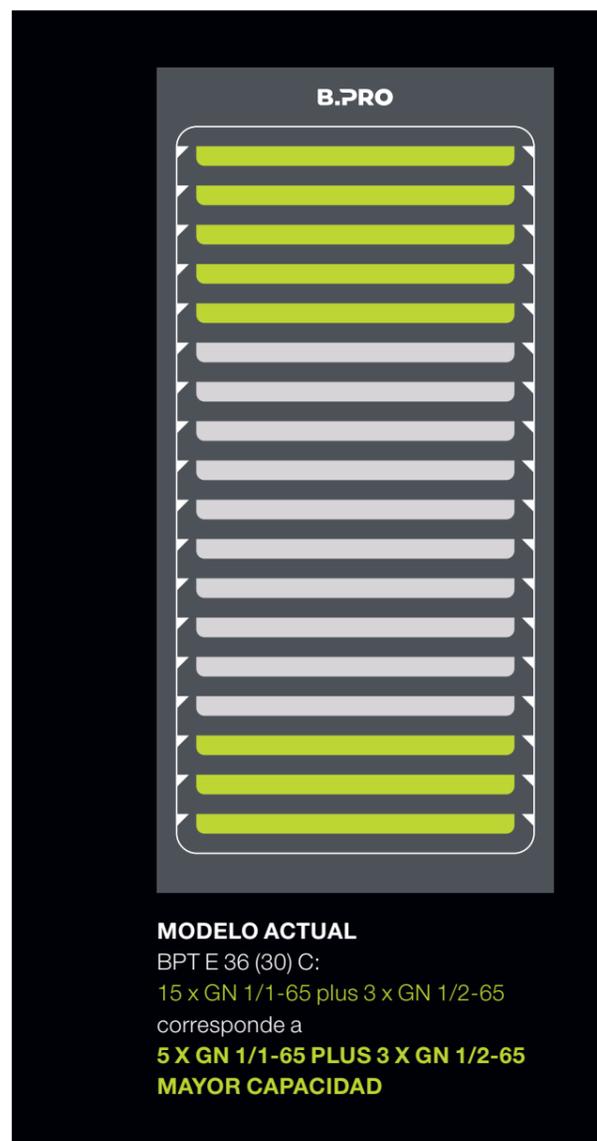
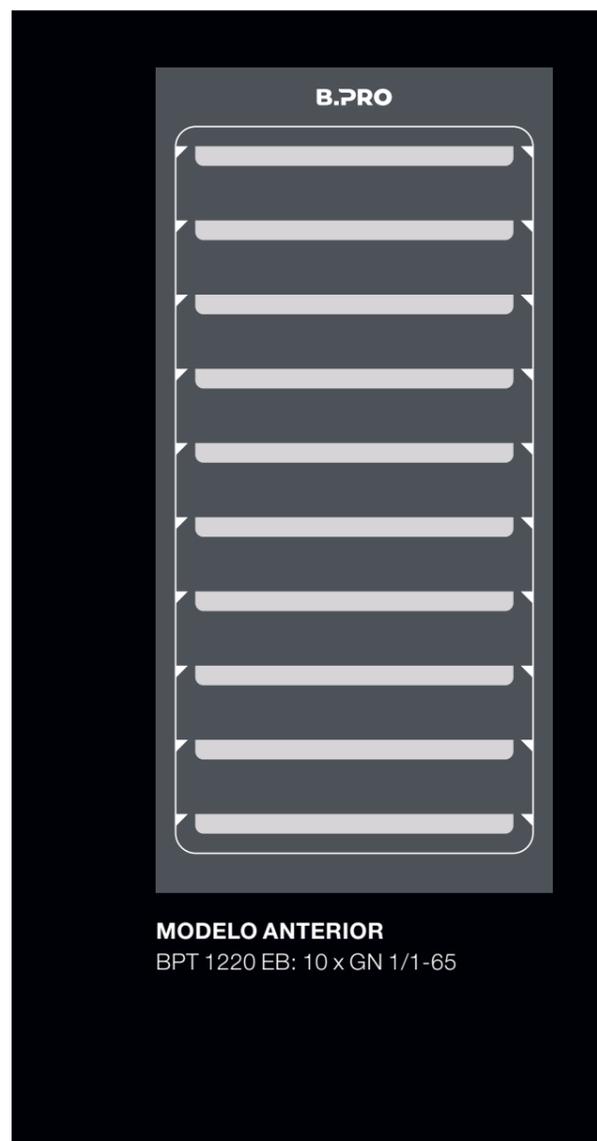
LOS NUEVOS B.PROTHERM E



APROVECHAMIENTO EXTREMADAMENTE EFICAZ DEL INTERIOR

CAPACIDAD HASTA UN 50 %* SUPERIOR* La distancia continua entre guías de solo 38,3 mm le permite un aprovechamiento óptimo del interior para todas las profundidades habituales de los recipientes GN. Con esto, los nuevos B.PROTHERM E ofrecen hasta un 50 %* más de capacidad en un solo carro, por lo que se puede transportar la misma cantidad de alimentos en menos carros, los cuales, a su vez, ocuparán menos espacio, ya sea con GN 1/1 o con GN 2/1. Y así, no solo ahorrará espacio, sino también dinero. Además, en todos los modelos con refrigeración por circulación de aire puede aprovechar las guías inferiores delante del estante frío. ¡Qué gran idea!

*En función del modelo, con respecto al modelo anterior



B.PROTHERM E NEUTRO

Perfecto para cualquier alimento que no tenga que mantenerse frío o caliente de manera activa, así como para la refrigeración pasiva con placa eutéctica. Con su aislamiento de doble pared, la puerta y el cuerpo protegen los alimentos frente a las oscilaciones térmicas durante el transporte y la preparación. Y ahora totalmente nuevo: el modelo bajo la encimera BPT E 12 N, que es perfecto para introducirse debajo de mesas y mostradores.



INFORMACIÓN	BPT E 12 N N.º ref. 575 195	BPT E 18 N N.º ref. 575 196	BPT E 24 N N.º ref. 575 197	BPT E 30 N N.º ref. 575 198
CAPACIDAD	12 pares de molduras de apoyo, de ellas 12 x GN 1/1 o sus subdivisiones	18 pares de molduras de apoyo, de ellas 18 x GN 1/1 o sus subdivisiones	24 pares de molduras de apoyo, de ellas 24 x GN 1/1 o sus subdivisiones	30 pares de molduras de apoyo, de ellas 30 x GN 1/1 o sus subdivisiones
DIMENSIONES	Lo x An x Al (mm): 521 x 821 x 782 mm	Lo x An x Al (mm): 521 x 821 x 1072 mm	Lo x An x Al (mm): 590 x 821 x 1302 mm	Lo x An x Al (mm): 590 x 821 x 1532 mm
MÁS	Más información 	Más información 	Más información 	Más información



B.PROTHERM E CON CALENTAMIENTO (POR CIRCULACIÓN DE AIRE)

Los B.PROTHERM E con calentamiento por circulación de aire llevan los alimentos recién cocinados a su destino sin que pierdan ni un ápice de su perfección. Nuevo en el equipo: el modelo bajo la encimera BPT E 12 H para introducirse debajo de mesas y mostradores. El innovador concepto de conducción de aire genera una distribución rápida y uniforme del calor en el interior. El aislamiento de doble pared de la puerta y el cuerpo del aparato también garantizan la temperatura.

Un extra inteligente: con la placa eutéctica y la ventilación encendida (sin el modo de calentamiento), todos los modelos se pueden utilizar también para transportar alimentos refrigerados.

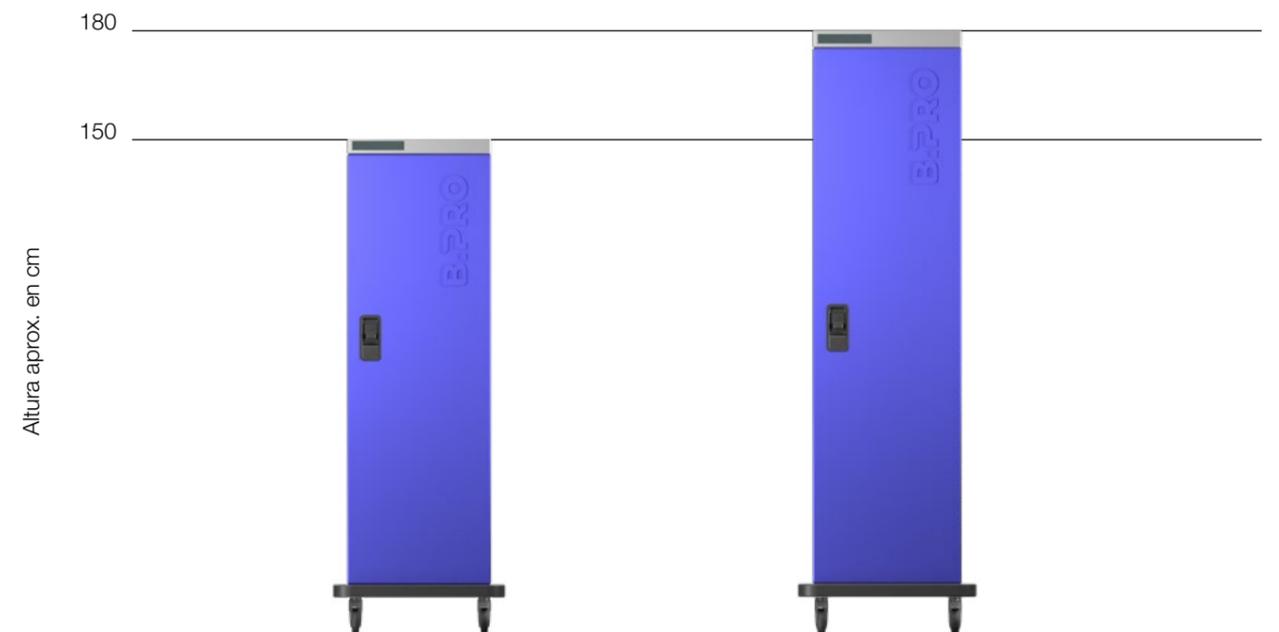


INFORMACIÓN	BPT E 12 H N.º ref. 575 199 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C Con calentamiento por circulación de aire	BPT E 18 H N.º ref. 575 200 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C Con calentamiento por circulación de aire	BPT E 24 H N.º ref. 575 201 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C Con calentamiento por circulación de aire	BPT E 30 H N.º ref. 575 202 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C Con calentamiento por circulación de aire
CAPACIDAD	12 pares de molduras de apoyo, de ellas 12 x GN 1/1 o sus subdivisiones	18 pares de molduras de apoyo, de ellas 18 x GN 1/1 o sus subdivisiones	24 pares de molduras de apoyo, de ellas 24 x GN 1/1 o sus subdivisiones	30 pares de molduras de apoyo, de ellas 30 x GN 1/1 o sus subdivisiones
DIMENSIONES	Lo x An x Al (mm): 521 x 821 x 782 mm	Lo x An x Al (mm): 521 x 821 x 1072 mm	Lo x An x Al (mm): 590 x 821 x 1302 mm	Lo x An x Al (mm): 590 x 821 x 1532 mm
POTENCIA	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
MÁS	Más información 	Más información 	Más información 	Más información

B.PROTHERM E CON REFRIGERACIÓN (POR CIRCULACIÓN DE AIRE)

¿Qué desea? ¿Platos refrigerados, ensaladas, postres en recipientes GN? Los B.PROTHERM E con refrigeración por circulación de aire mantienen todos los alimentos fríos con garantía. El margen de temperatura digitalmente regulable de +2 °C a +10 °C se puede regular por grados.

La nueva conducción de aire proporciona una distribución rápida y uniforme del frío en todo el carro. El aislamiento de doble pared evita las pérdidas de frío innecesarias. Para todos los B.PROTHERM E con refrigeración por circulación de aire se utiliza el agente refrigerante de propano R290 respetuoso con el medioambiente: bueno para el medioambiente y bueno para todos. Mayor capacidad: gracias a la colocación inteligente del estante frío puede aprovechar las guías inferiores delante del estante frío.



INFORMACIÓN	BPT E 30 (24) C N.º ref. 575 203 Margen de temperatura: +2 °C a +10 °C Con refrigeración por circulación de aire	BPT E 36 (30) C N.º ref. 575 204 Margen de temperatura: +2 °C a +10 °C Con refrigeración por circulación de aire
CAPACIDAD	30 pares de molduras de apoyo, de ellas 24 x GN 1/1 + 6 x GN 1/2 o sus subdivisiones	36 pares de molduras de apoyo, de ellas 30 x GN 1/1 + 6 x GN 1/2 o sus subdivisiones
DIMENSIONES	Lo x An x Al (mm): 590 x 821 x 1532 mm	Lo x An x Al (mm): 590 x 821 x 1762 mm
POTENCIA	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW
MÁS	Más información 	Más información 

B.PROTHERM E COMBI | DUO

Dos en uno: con dos temperaturas distintas en un único carro. Los nuevos B.PROTHERM E combi y duo le ofrecen dos estantes separados térmicamente para que disponga de un transporte y un almacenamiento intermedio más flexibles.

Entre las seis combinaciones de calentamiento por circulación de aire, refrigeración por circulación de aire y estantes neutros, podrá elegir el modelo que mejor se adapte a sus necesidades.

Los B.PROTHERM combi están diseñados con dos estantes dispuestos uno encima del otro, que le ofrecen un mayor ahorro de espacio.

Los B.PROTHERM duo con sus dos estantes dispuestos uno junto al otro son ideales para grandes cantidades.

NUEVO



B. PROTHERM E COMBI | DUO

Con dos estantes térmicamente separados para GN 1/1



INFORMACIÓN	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
	N.º ref. 575 208 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C Con calentamiento por circulación de aire	N.º ref. 575 210 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C Neutro/con calentamiento por circulación de aire	N.º ref. 575 206 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C Con calentamiento por circulación de aire	N.º ref. 575 209 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C Neutro/con calentamiento por circulación de aire	N.º ref. 575 207 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C Con calentamiento por circulación de aire	N.º ref. 575 211 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C / +2 °C a +10 °C Con calentamiento por circulación de aire/ con refrigeración por circulación de aire
CAPACIDAD	2 x 12 pares de molduras de apoyo, de ellas 12 x GN 1/1, o sus subdivisiones	2 x 12 pares de molduras de apoyo, de ellas 12 x GN 1/1, o sus subdivisiones	2 x 18 pares de molduras de apoyo, de ellas 18 x GN 1/1, o sus subdivisiones	2 x 18 pares de molduras de apoyo, de ellas 18 x GN 1/1, o sus subdivisiones	2 x 30 pares de molduras de apoyo, de ellas 30 x GN 1/1, o sus subdivisiones	2 x 30 x (24) pares de molduras de apoyo, de ellas 30 x GN 1/1 + 24 x GN 1/1 y 6 x GN 1/2 o sus subdivisiones
DIMENSIONES	Lo x An x Al (mm): 590 x 821 x 1532 mm	Lo x An x Al (mm): 590 x 821 x 1532 mm	Lo x An x Al (mm): 1026 x 821 x 1072 mm	Lo x An x Al (mm): 1026 x 821 x 1072 mm	Lo x An x Al (mm): 1026 x 821 x 1565 mm	Lo x An x Al (mm): 1026 x 821 x 1565 mm
POTENCIA	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
MÁS	Más información 	Más información 	Más información 	Más información 	Más información 	Más información

B.PROTHERM E BANQUET

El mejor equipamiento para cualquier banquete: con los nuevos B.PROTHERM E banquet para GN 2/1, los alimentos preparados previamente en raciones llegarán a la mesa de una forma majestuosa. Los carros también están disponibles con dos compartimentos separados para dos temperaturas distintas en un solo aparato: modelo neutro, con calentamiento por circulación de aire o con refrigeración por circulación de aire.

Con la calidad de los alimentos siempre bajo control: los tres modelos con calentamiento por circulación de aire están disponibles opcionalmente con regulación de tres niveles para la humedad del aire. De esta manera, puede proporcionar a sus alimentos el clima interior adecuado. La puerta con cristal opcional le permite no perder nunca de vista el nivel de llenado de los carros. Con esta opción no tendrá que abrir la puerta y evitará tener que recalentar lo que contiene, lo cual es excelente para el equilibrio energético.



B. PROTHERM E BANQUET

Carro para banquetes dos en uno para GN 2/1



INFORMACIÓN	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
	N.º ref. 575 216 <i>Margen de temperatura:</i> +2 °C a +10 °C Con refrigeración por circulación de aire	N.º ref. 575 212 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C Con calentamiento por circulación de aire	N.º ref. 575 215 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C Con calentamiento por circulación de aire/neutro	N.º ref. 575 213 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C Con calentamiento por circulación de aire	N.º ref. 575 217 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C / +2 °C a +10 °C Con calentamiento por circulación de aire/ con refrigeración por circulación de aire	N.º ref. 575 214 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C Con calentamiento por circulación de aire	N.º ref. 575 218 <i>Margen de temperatura:</i> +30 °C a +95 °C / +2 °C a +10 °C Con calentamiento por circulación de aire/con refrigeración por circulación de aire
CAPACIDAD	36 pares de molduras de apoyo, de ellas 30 x GN 2/1 + 6 x GN 1/1 o sus subdivisiones	36 pares de molduras de apoyo, de ellas 36 x GN 2/1 o sus subdivisiones	2 x 16 pares de molduras de apoyo, de ellas 16 x GN 2/1, o sus subdivisiones	2 x 16 pares de molduras de apoyo, de ellas 16 x GN 2/1 o sus subdivisiones	2 x 16 pares de molduras de apoyo, de ellas 16 x GN 2/1 + 10 x GN 2/1 y 6 x GN 1/1 o sus subdivisiones	2 x 36 pares de molduras de apoyo, de ellas 36 x GN 2/1, o sus subdivisiones	2 x 36 pares de molduras de apoyo, de ellas 36 x GN 2/1 + 30 x GN 2/1 y 6 x GN 1/1 o sus subdivisiones
DIMENSIONES	Lo x An x Al (mm): 820 x 941 x 1795 mm	Lo x An x Al (mm): 820 x 941 x 1795 mm	Lo x An x Al (mm): 820 x 941 x 1795 mm	Lo x An x Al (mm): 820 x 941 x 1795 mm	Lo x An x Al (mm): 820 x 941 x 1795 mm	Lo x An x Al (mm): 1436 x 941 x 1795 mm	Lo x An x Al (mm): 1436 x 941 x 1795 mm
POTENCIA	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
MÁS	Más información 	Más información 	Más información 	Más información 	Más información 	Más información 	Más información

B. PROTHERM E



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Siempre un poco mejor con un montón de detalles bien pensados



CONTROL SENCILLO

Disposición clara y manejo intuitivo. Para que nunca pierda de vista la temperatura y las funciones



FUNCIONAMIENTO CON PLACA EUTÉCTICA

Insertar la placa eutéctica, encender la ventilación y apagar la calefacción: así, todos los modelos con calefacción pueden usarse también para el transporte de alimentos refrigerados



REBORDE

Menos peligro de resbalar, más seguridad: el reborde optimizado evita que se salga el agua de condensación



CONDUCCIÓN DE AIRE

El nuevo sistema de conducción de aire y el distanciador en la pared trasera proporcionan una distribución rápida y uniforme de la temperatura



APERTURA ANTIPÁNICO

El botón luminoso en el interior puede accionarse desde dentro en caso de emergencia



APERTURA DE LA PUERTA

Apertura sencilla de la puerta tirando del botón hacia arriba



REFRIGERACIÓN PASIVA

Para transportes de corto recorrido de alimentos refrigerados en todos los modelos B.PROTHERM E neutros

OPCIONES

Siempre un poco mejor: con un montón de posibilidades para su flujo de trabajo individual



INDIVIDUALIZACIÓN

Atractiva pintura en polvo en 12 colores de diseño que se adaptan perfectamente a cada ambiente y que pueden asignarse a su logística



PROTECCIÓN ANTICHOQUE ADICIONAL EN EL TECHO

La robusta protección contra daños durante el transporte de restauración también ofrece una superficie útil en el techo



BASE DE ENCHUFE ADICIONAL EN LA PARED TRASERA

Permite acoplar otros aparatos en cadena



GALERÍA EN 3 O 4 PARTES

Para una superficie útil adicional y un transporte seguro, por ejemplo, de cajas Eurobox o B.PROTHERM K 160/320 sobre el techo



APERTURA CÓMODA DE LA PUERTA

Apertura sencilla con activación por pedal: facilita el manejo y agiliza el flujo de trabajo cuando tiene las manos ocupadas

OPCIONES

Siempre pensando un poco más allá: de alta calidad, aptos para el día a día y preparados para el futuro



SISTEMA DE HUMIDIFICACIÓN

Para los B.PROTHERM banquet con calentamiento por circulación de aire: elija el mejor clima para sus alimentos calientes, gracias a que la humedad del aire se puede adaptar a sus necesidades en tres niveles

28



PUERTA CON CRISTAL

Para no perder de vista el nivel de llenado: evita que la puerta tenga que abrirse con demasiada frecuencia y, así, ahorra energía (solo para B.PROTHERM banquet)



CONECTIVIDAD

La tecnología de sensores IoT opcional registra permanentemente los datos relevantes globales como, por ejemplo, la temperatura y los tiempos de espera. La tecnología de sensores puede equiparse por WLAN o por la tecnología LTE independiente del lugar.

- Documentación HACCP digital: solución inteligente para garantizar la calidad y la higiene durante su logística alimentaria
- Para realizar, supervisar, optimizar, analizar de manera digital y centralizada, así como para archivar los procesos empresariales y los puntos de control críticos
- Se puede controlar cómodamente desde el smartphone o la tableta a través de la correspondiente aplicación

OTRAS OPCIONES:

- Soporte para carta de menú para la puerta en el lado frontal, de acero inoxidable para adherir, para cartas de menú DIN A5/A6
- Elemento de separación térmico para modelos BPT E neutros. Para dividir el interior y utilizar distintas zonas térmicas.
- Puerta, con cierre
- Barra de tracción y acoplamiento
- Diversos modelos de ruedas
- Bastidores de inserción GN
- Placas eutécticas
- Equipamiento higiénico H1

29

EJEMPLOS DE CARGA

Los nuevos B.PROTHERM E le ofrecen una capacidad hasta un 50 %* superior por carro. La distancia continua entre guías de solo 38,3 mm le ofrece una libertad máxima para cargar sus carros de manera óptima: aprovechamiento del espacio del interior con cualquier profundidad del recipiente GN.

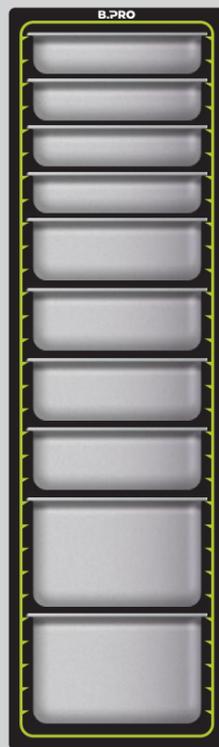
*En función del modelo, con respecto al modelo anterior

90 LITROS

1 x BPT E 30 H
225 RACIONES
con 400 g de lasaña por persona

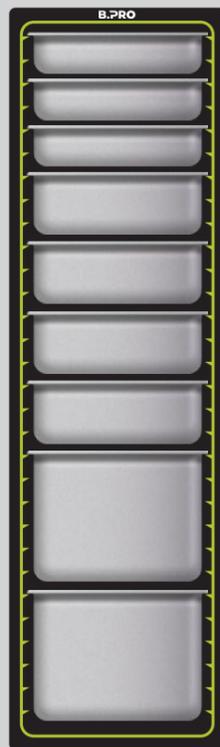


15 x GN 1/1-65



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

Otras opciones de carga



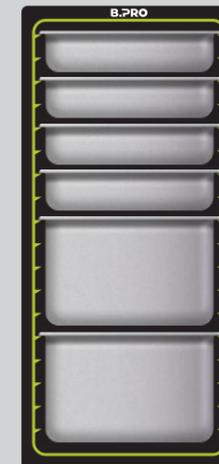
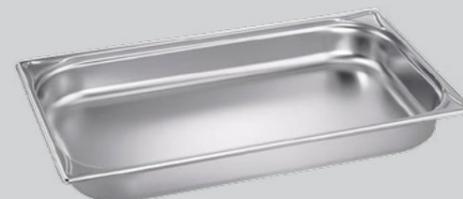
3 x GN 1/1-65
4 x GN 1/1-100
2 x GN 1/1-200

54 LITROS

1 x BPT E 18 H
135 RACIONES
con 400 g de lasaña por persona



9 x GN 1/1-65



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

Otras opciones de carga



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

72 LITROS

1 x BPT E 24 H
180 RACIONES
con 400 g de lasaña por persona



12 x GN 1/1-65



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

Otras opciones de carga



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

UN EQUIPO ESTUPENDO

B.PROTHERM K de plástico en combinación con los modelos de acero inoxidable



Fáciles de llevar, robustos y versátiles: los recipientes de transporte de alimentos B.PROTHERM K de plástico embutido le ofrecen el complemento perfecto para sus B.PROTHERM E de acero inoxidable.

Los recipientes compactos de plástico se encargan de proporcionarle un peso ligero para una mayor flexibilidad. Puede combinarlos libremente adaptándolos a sus requisitos: componga óptimamente su juego en función del ámbito de aplicación.

B.PROTHERM K de plástico está disponible en cinco tamaños distintos, con muchos extras y ayudas de transporte, sin calentamiento, con calentamiento, con calentamiento por circulación de aire e, incluso, con regulación de la temperatura por grados. Los deslizadores montados en la parte inferior de los recipientes de plástico permiten una sujeción segura, también para el apilado vertical para ahorrar espacio.

COMPATIBILIDAD EN TODA LA LÍNEA
Siempre una solución adecuada: la familia de sistemas B.PROTHERM para el transporte de alimentos de calidad en comedores de empresa, restauración social, cantinas, comedores escolares o servicios de catering en grandes eventos.



Encontrará más información sobre los B.PROTHERM K de plástico [aquí](#).



CARGA PERFECTA

Los recipientes Gastronorm de B.PRO: su valor añadido en la cocina profesional y el transporte de alimentos

DISPONIBLE
EN STOCK
DE MANERA
INMEDIATA A
PARTIR DE
1 UNID



MÁS UTILIDAD Selección, calidad, precio y rendimiento: con los recipientes Gastronorm de B.PRO todo encaja. Desde la recepción de las mercancías hasta la distribución de alimentos, todo funciona a la perfección.

MAYOR SELECCIÓN El sistema Gastronorm de B.PRO incluye más de 200 recipientes, tapas, bandejas y recipientes de cocción. De acero inoxidable o policarbonato. En todos los tamaños y profundidades habituales. Y para todas las aplicaciones en la alimentación colectiva.

MÁS EXPERIENCIA Como primer fabricante alemán con una experiencia de alrededor de 60 años, B.PRO fabrica recipientes Gastronorm de primera calidad. Siempre en instalaciones de última generación. Siempre con calidad «made in Germany».

MÁS CALIDAD La calidad de B.PRO se mantiene para toda la vida. Y se amortizan con creces.



Encontrará más información sobre los recipientes Gastronorm de B.PRO [aquí](#).



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