

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO THERM E

Transport potraw w nowej odsłonie – wykonanie z najwyższej jakości stali nierdzewnej, możliwość cyfrowego połączenia się z urządzeniem oraz idealnie zaprojektowane wnętrza, które dają niespotykaną dotąd swobodę pracy, łatwość i dowolność obsługi.

B.PROTHERM E

**TRANSPORT
POTRAW W NOWEJ
ODSŁONIE!
WYKONANIE Z
NAJWYŻSZEJ JAKOŚĆ
STALI NIERDZEWNEJ,
MOŻLIWOŚĆ
CYFROWEG POŁĄCZENIA
SIĘ Z URZĄDZENIEM
ORAZ IDEALNIE
ZAPROJEKTOWANE
WNĘTRZE, KTÓRE DAJE
NIESPOTYKANĄ DOTĄD
SWOBODĘ PRACY,
ŁATWOŚĆ I DOWOLNOŚĆ
OBSŁUGI.**

WIĘKSZA RÓŻNORODNOŚĆ DLA PAŃSTWA

WIĘCEJ ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU DLA NAS WSZYSTKICH

B.PROTHERM E



SPIS TREŚCI

- S.4 Nowe modele B.PROTHERM E
- S.6 Niezwykle wydajne wykorzystanie wnętrza
- S.8 Modele neutralne temperaturowo
- S.10 Modele podgrzewane (powietrzem obiegowym)
- S.12 Modele chłodzone (powietrzem obiegowym)
- S.14 **NOWE** wózki kombi / duo
- S.18 Wózki bankietowe
- S.24 Główne zalety
- S.26 Opcje
- S.30 Przykłady załadunku
- S.32 B.PROTHERM K
- S.34 Pojemniki Gastronorm



WIĘKSZA RÓŻNORODNOŚĆ Niezależnie od tego, czy chodzi o transport wielu drobnych smakołyków, czy też dużej ilości potraw – 23 różne modele nowej rodziny produktów B.PROTHERM E to odpowiednie rozwiązanie spełniające wszelkie wymagania: neutralne temperaturowo, z podgrzewaniem obiegowym, z chłodzeniem cyrkulacyjnym, w wersji podblatowej lub z dwiema oddzielnymi komorami o regulowanej temperaturze, do pojemników GN 1/1 lub GN 2/1.

WIĘCEJ KORZYŚCI Nawet o 50% większa pojemność* każdego wózka pozwala zaoszczędzić cenną przestrzeń.

Nowy system przepływu powietrza zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła i chłodu we wnętrzu.

Jednolite, tłoczone wgłębnie ścianki umożliwiają łatwe czyszczenie i zapewniają optymalną higienę. Możliwość łączenia się z urządzeniem (jako opcja) umożliwia cyfryzację i optymalizację procesów zapewniając dodatkowe bezpieczeństwo oraz oszczędność.

*w zależności od modelu, w por. do poprzedniego modelu

NOWE MODELE B. PROTHERM E

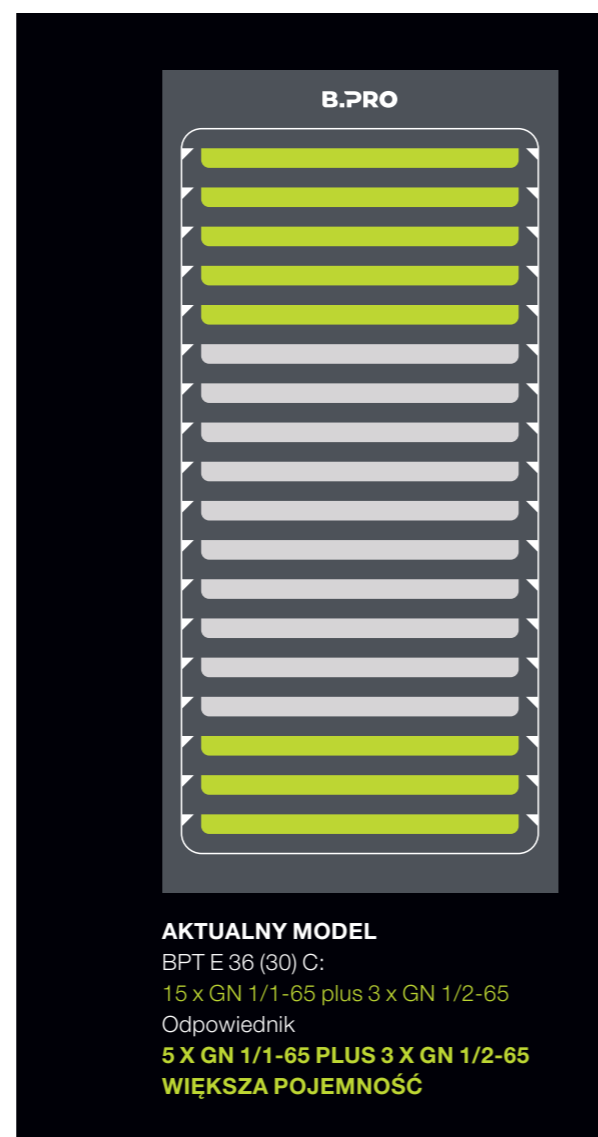
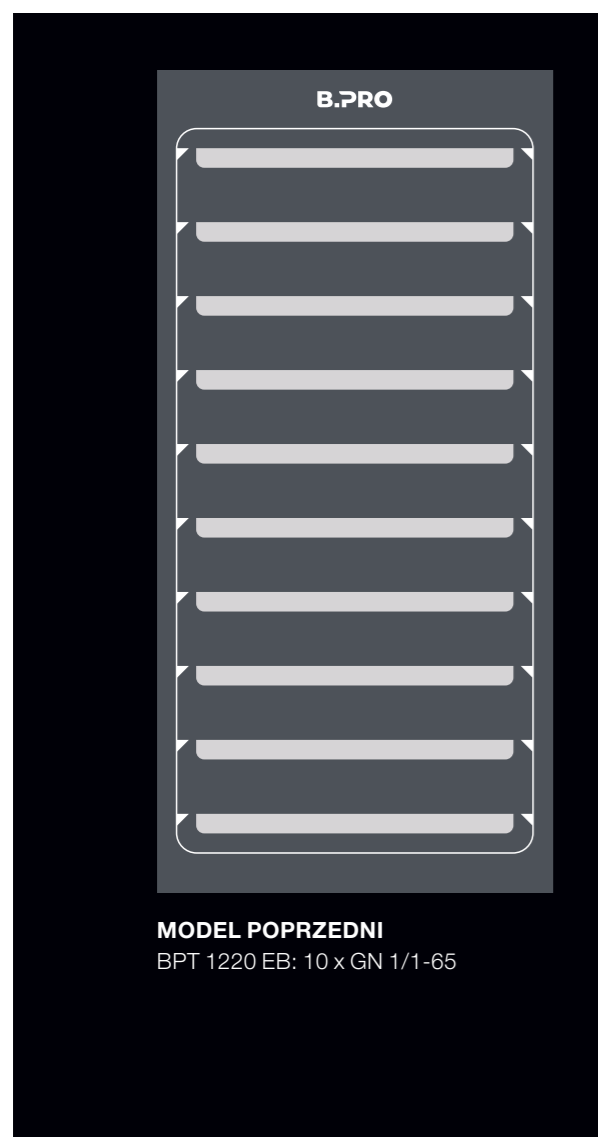


NIEZWYKLE WYDAJNE WYKORZYSTANIE WNĘTRZA

NAWET DO 50% WIĘKSZA POJEMNOŚĆ* Równomiernie rozłożony odstęp między prowadnicami wynoszący zaledwie 38,3 mm pozwala na optymalne wykorzystanie przestrzeni wewnętrznej wszystkimi, ogólnie stosowanymi pojemnikami GN o różnej głębokości. Nowe modele B.PROTHERM E oferują nawet o 50% większą pojemność* każdego wózka, sprawiając, że do tej samej ilości potraw potrzeba mniejszej liczby wózków, a także mniejszej przestrzeni potrzebnej do przechowania pojemników GN 1/1, bądź GN 2/1. Jest to nie tylko oszczędność miejsca, ale i pieniędzy.

We wszystkich modelach chłodzonych, dodatkowo można wykorzystać prowadnice znajdujące się przed jednostką chłodniczą. Sprytne!

*w zależności od modelu, w por. do poprzedniego modelu



B.PROTHERM E NEUTRAL

Rozwiązanie to idealnie nadaje się do wszelkich potraw, których nie trzeba aktywnie utrzymywać w stanie zimnym lub gorącym, choć sprawdzi się również świetnie w przypadku pasywnego chłodzenia za pomocą płyty eutektycznej. Podwójna izolacja drzwi i korpusu chroni potrawy przed wahaniami temperatury występującymi podczas transportu i serwowania. Dodatkowa nowość: Model w wersji podblatowej BPT E 12 N idealnie nadaje się do wsuwania pod stoły i lamy.



INFORMACJE	BPT E 12 N	BPT E 18 N	BPT E 24 N	BPT E 30 N
	Nr art. 575 195	Nr art. 575 196	Nr art. 575 197	Nr art. 575 198
POJEMNOŚĆ	12 par prowadnic rowkowych, 12 x 1/1 GN lub ich podział	18 par prowadnic rowkowych, 18 x 1/1 GN lub ich podział	24 pary prowadnic rowkowych, 24 x 1/1 GN lub ich podział	30 par prowadnic rowkowych, 30 x 1/1 GN lub ich podział
WYMIARY	dł. x szer. x wys. (mm): 521 x 821 x 782 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 521 x 821 x 1072 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 590 x 821 x 1302 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 590 x 821 x 1532 mm
DODATKOWO	Więcej informacji 	Więcej informacji 	Więcej informacji 	Więcej informacji

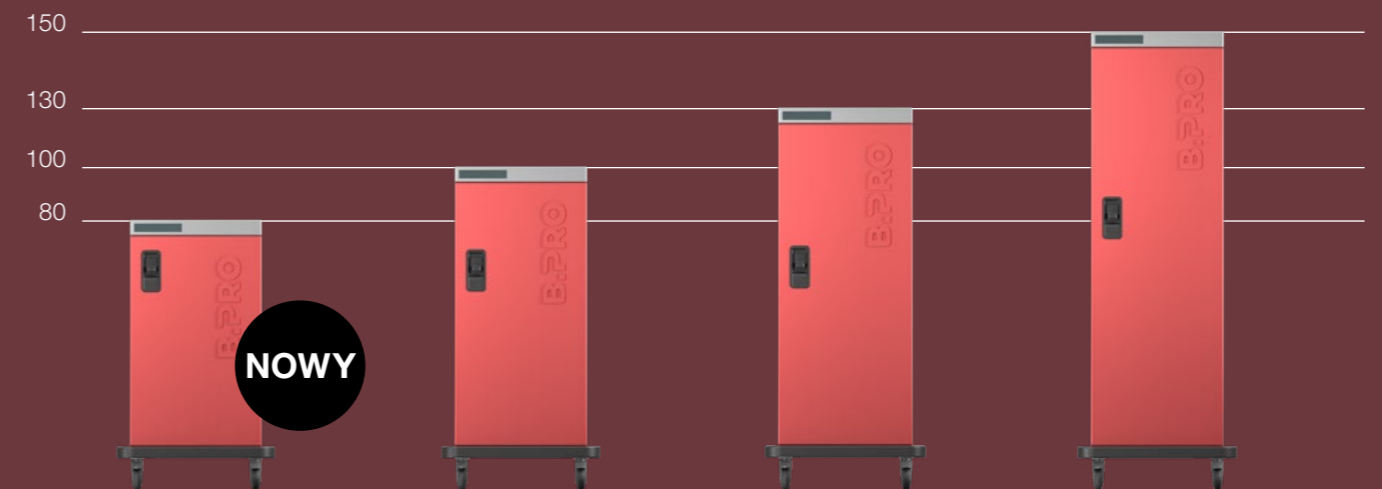


B.PROTHERM E PODGRZEWANE (POWIETRZEM OBIEGOWYM)

Świeżo ugotowane potrawy dotrą do celu w doskonałej formie dzięki zastosowaniu podgrzewania konwekcyjnego B.PROTHERM E. Nowy pomocnik w zespole: Model w wersji podblatowej BPT E 12 H do wsuwania pod stoły i lamy. Innowacyjna koncepcja przepływu powietrza zapewnia szybką i równomierną dystrybucję ciepła we wnętrzu. Dwuścienna izolacja korpusu urządzenia i drzwi dodatkowo zapewnia odpowiednią temperaturę.

Inteligentne akcesorium: Dzięki płycie eutektycznej i włączonej wentylacji (bez trybu grzania) wszystkie modele można również wykorzystywać do transportu schłodzonych potraw.

Wysokość w przybliżeniu w cm



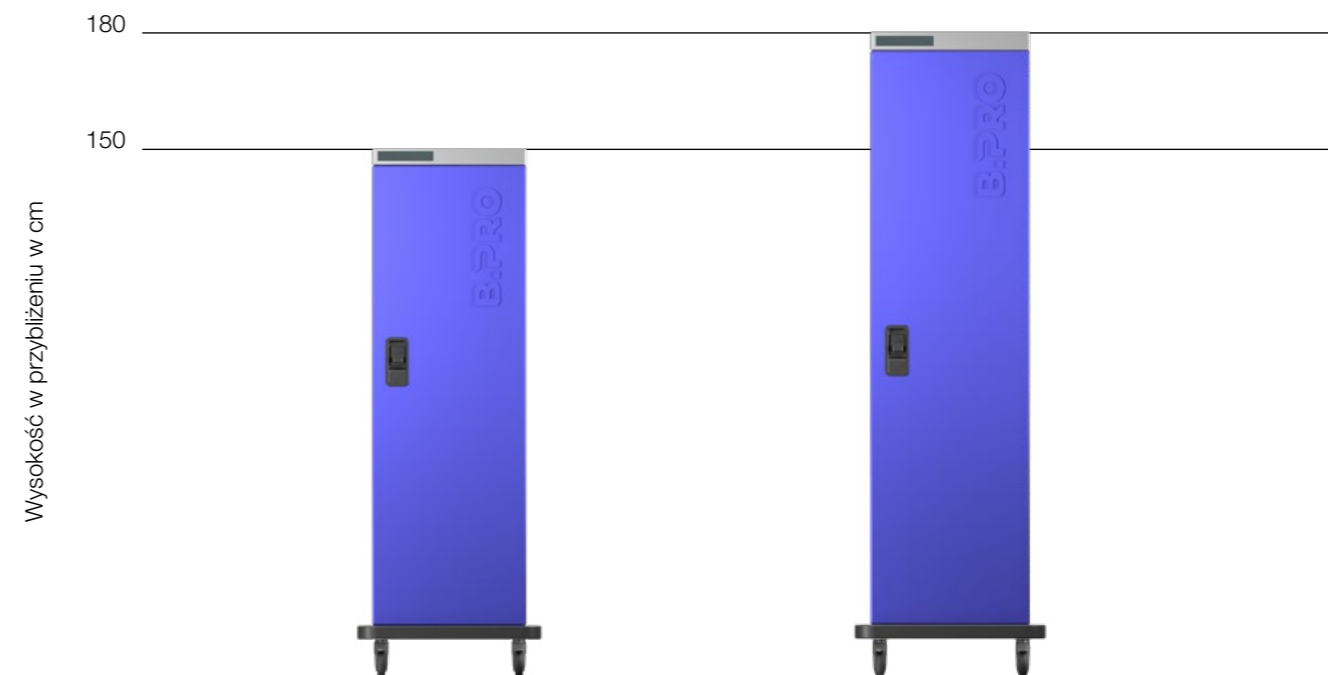
INFORMACJE	BPT E 12 H	BPT E 18 H	BPT E 24 H	BPT E 30 H
	Nr art. 575 199 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C Podgrzewanie obiegowe	Nr art. 575 200 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C Podgrzewanie obiegowe	Nr art. 575 201 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C Podgrzewanie obiegowe	Nr art. 575 202 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C Podgrzewanie obiegowe
POJEMNOŚĆ	12 par prowadnic rowkowych, 12 x 1/1 GN lub ich podział	18 par prowadnic rowkowych, 18 x 1/1 GN lub ich podział	24 par prowadnic rowkowych, 30 x 1/1 GN lub ich podział	30 par prowadnic rowkowych, 30 x 1/1 GN lub ich podział
WYMIARY	dł. x szer. x wys. (mm): 521 x 821 x 782 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 521 x 821 x 1072 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 590 x 821 x 1302 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 590 x 821 x 1532 mm
WYDAJNOŚĆ	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
DODATKOWO	Więcej informacji 	Więcej informacji 	Więcej informacji 	Więcej informacji

B.PROTHERM E CHŁODZONE (POWIETRZEM OBIEGOWYM)



Niezależnie od tego, czy są to schłodzone potrawy, sałatki czy desery w pojemnikach GN – modele B.PROTHERM E z chłodzeniem cyrkulacyjnym zachowują odpowiednio niską temperaturę. Zakres temperatur regulowany cyfrowo od +2 do +10°C można ustawić z dokładnością do jednego stopnia.

Innowacyjna cyrkulacja powietrza zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzenie zimnego powietrza po całym wózku. Dwuścienna izolacja zapobiega niepotrzebnej utracie niskiej temperatury. Wszystkie modele B.PROTHERM E z chłodzeniem cyrkulacyjnym wykorzystują przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy R290 – optymalny zarówno dla środowiska, jak i dla nas wszystkich. Większa pojemność: Usytuowanie komory chłodniczej umożliwia dodatkowo wykorzystanie prowadnic znajdujących się przed jednostką chłodniczą w komorze.



INFORMACJE	BPT E 30 (24) C Nr art. 575 203 Zakres temperatur: +2 °C do +10 °C Chłodzenie obiegowe	BPT E 36 (30) C Nr art. 575 204 Zakres temperatur: +2 °C do +10 °C Chłodzenie obiegowe
POJEMNOŚĆ	30 par prowadnic rowkowych, 24 x 1/1 GN + 6 x GN 1/2 lub ich podział	36 par prowadnic rowkowych, 30 x 1/1 GN + 6 x GN 1/2 lub ich podział
WYMIARY	dł. x szer. x wys. (mm): 590 x 821 x 1532 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 590 x 821 x 1762 mm
WYDAJNOŚĆ	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW
DODATKOWO	Więcej informacji 	Więcej informacji

B. PROTHERM E COMBI | DUO

Dwa rozwiązania w jednym, pozwalające na stosowanie dwóch różnych temperatur w jednym wózku. Nowe modele B. BROTHERM E kombi i duo posiadają dwie odseparowane termicznie komory, które zapewniają jeszcze większą elastyczność podczas transportu i przechowywania.

Odpowiednio do potrzeb można wybrać spośród sześciu wersji komór podgrzewanych obiegowo, chłodzonych obiegowo i neutralnych temperaturowo.

B. PROTHERM kombi są zaprojektowane w taki sposób, aby dzięki komórkom ułożonym jedna nad drugą zajmowały wyjątkowo mało miejsca.

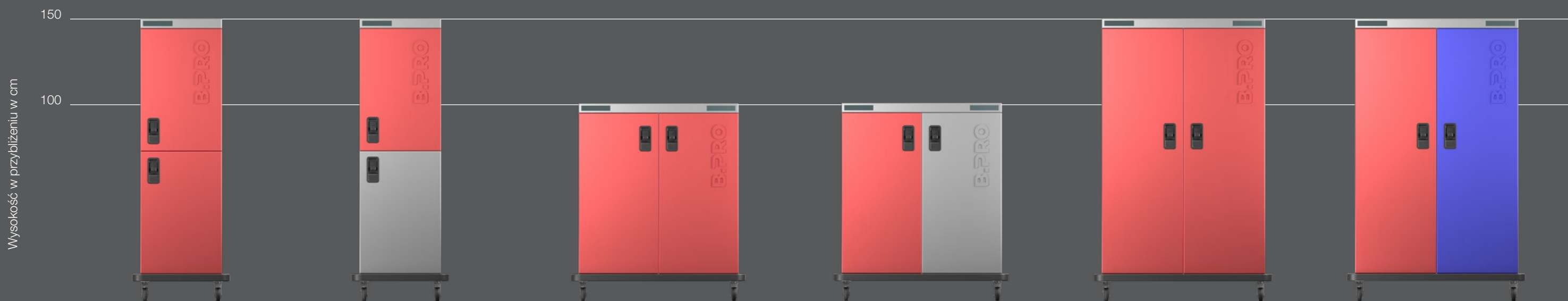
B. PROTHERM duo z dwiema ułożonymi obok siebie komorami są idealne do transportu większych ilości potraw.

NOWY



B. PROTHERM E COMBI | DUO

Z dwiema odseparowanymi termicznie komorami do GN 1/1



INFORMACIÓN	BPT E 2 x 12 combi H/H Nr art. 575 208 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C Podgrzewanie obiegowe	BPT E 2 x 12 combi H/N Nr art. 575 210 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C Neutralne temperaturowo / podgrzewane obiegowo	BPT E 2 x 18 duo H/H Nr art. 575 206 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C Podgrzewanie obiegowe	BPT E 2 x 18 duo H/N Nr art. 575 209 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C Neutralne temperaturowo / podgrzewane obiegowo	BPT E 2 x 30 duo H/H Nr art. 575 207 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C Podgrzewanie obiegowe	BPT E 2 x 30 (24) duo H/C Nr art. 575 211 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C / +2 °C do +10 °C Podgrzewanie/chłodzenie obiegowe
CAPACIDAD	2 x 12 par przewodnic rowkowych, 12 x 1/1 GN lub ich podział	2 x 12 par przewodnic rowkowych, 12 x 1/1 GN lub ich podział	2 x 18 par przewodnic rowkowych, 18 x 1/1 GN lub ich podział	2 x 18 par przewodnic rowkowych, 18 x 1/1 GN lub ich podział	2 x 30 par przewodnic rowkowych, 30 x 1/1 GN lub ich podział	2 x 30 (24) par przewodnic rowkowych, 30 x GN 1/1 + 24 x GN 1/1 i 6 x GN 1/2 lub ich podział
DIMENSIONES	dł. x szer. x wys. (mm): 590 x 821 x 1532 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 590 x 821 x 1532 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 1026 x 821 x 1072 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 1026 x 821 x 1072 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 1026 x 821 x 1565 mm	dł. x szer. x wys. (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	Więcej informacji 	Więcej informacji 	Więcej informacji 	Więcej informacji 	Więcej informacji 	Więcej informacji

B.PROTHERM E BANKIETOWE

Doskonale wyposażenie na każdy bankiet: Dzięki nowemu modelowi bankietowemu B.PROTHERM E do GN 2/1 można w bezpieczny i wyrafinowany sposób podać, wstępnie porcjowane potrawy, wprost na stół. Wózki są również dostępne z dwiema oddzielnymi komorami dla dwóch różnych temperatur w ramach jednego urządzenia: neutralne temperaturowo, z chłodzeniem i podgrzewaniem obiegowym.

Jakość potraw pod kontrolą: Wszystkie modele z funkcją podgrzewania powietrzem obiegowym są opcjonalnie dostępne z 3-stopniową regulacją wilgotności. Dzięki temu w każdej chwili można stworzyć odpowiedni klimat wnętrza dla swoich potraw. Opcjonalne przeszklone drzwi umożliwiają stały podgląd zawartości wózka. Zapobiega to niepotrzebnemu otwieraniu, a tym samym częstemu odgrzewaniu oraz optymalizacji bilansu strat ciepła.



B. PROTHERM E BANKIETOWE

Wózek bankietowy – wersja dwa w jednym do GN 2/1



INFORMACJE	BPT E 36 (30) C bankietowy	BPT E 36 H bankietowy	BPT E 2 x 16 combi H/N bankietowy	BPT E 2 x 16 combi H/H bankietowy	BPT E 2 x 16 (10) combi H/C bankietowy	BPT E 2 x 36 duo H/H bankietowy	BPT E 2 x 36 (30) duo H/C bankietowy
	Nr art. 575 216 Zakres temperatur: +2 °C do +10 °C Chłodzenie obiegowe	Nr art. 575 212 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C Podgrzewanie obiegowe	Nr art. 575 215 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C Podgrzewane obiegowo / neutralne temperaturowo	Nr art. 575 213 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C Podgrzewanie obiegowe	Nr art. 575 217 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C / +2 °C do +10 °C Podgrzewanie/chłodzenie obiegowe	Nr art. 575 214 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C Podgrzewanie obiegowe	Nr art. 575 218 Zakres temperatur: +30 °C do +95 °C / +2 °C do +10 °C Podgrzewanie/chłodzenie obiegowe
POJEMNOŚĆ	36 par przewodnic rowkowych, 30 x GN 2/1 + 6 x GN 1/1 lub ich podział	36 par przewodnic rowkowych, 36 x GN 2/1 lub ich podział	2 x 16 par przewodnic rowkowych, po 16 x GN 2/1 lub ich podział	2 x 16 par przewodnic rowkowych, po 16 x GN 2/1 lub ich podział	2 x 16 par przewodnic rowkowych, 16 x GN 2/1 + 10 x GN 2/1 i 6 x GN 1/1 lub ich podział	2 x 36 par przewodnic rowkowych, po 36 x GN 2/1 lub ich podział	2 x 36 par przewodnic rowkowych, 36 x GN 2/1 + 30 x GN 2/1 i 6 x GN 1/1 lub ich podział
WYMIARY	dł. x szer. x wys. (mm): 820 x 941 x 1795 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 820 x 941 x 1795 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 820 x 941 x 1795 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 820 x 941 x 1795 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 820 x 941 x 1795 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 1436 x 941 x 1795 mm	dł. x szer. x wys. (mm): 1436 x 941 x 1795 mm
WYDAJNOŚĆ	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
DODATKOWO	Więcej informacji 	Więcej informacji 	Więcej informacji 	Więcej informacji 	Więcej informacji 	Więcej informacji 	Więcej informacji

B. PROTHERM E



GŁÓWNE ZALETY

Zawsze trochę lepiej dzięki wielu przemyślanym detalom



ŁATWE STEROWANIE

Przejrzysta struktura i intuicyjna obsługa. Zawsze umożliwia zachowanie optymalnego podglądu temperatury i funkcji



PŁYTA EUTEKTYCZNA

Włożyć płytę eutektyczną, załączyć wentylację, wyłączyć podgrzewanie – w taki sposób wszystkie modele z funkcją podgrzewania można wykorzystywać również do transportu schłodzonych potraw



KRAWĘDŹ Z PROGIEM

Mniejsze ryzyko poślizgu, większe bezpieczeństwo – ulepszona krawędź z progiem zapobiega splywaniu kondensatu



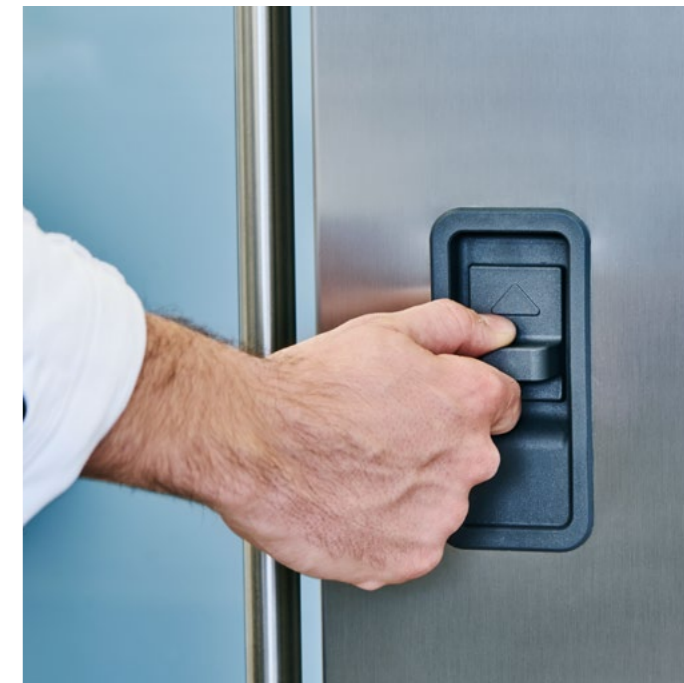
PRZEPIŹYW POWIETRZA

Nowy system przepływu powietrza i element dystansowy na tylnej ścianie zapewniają szybki i równomierny rozkład temperatury



OTWIERANIE ALARMOWE OD ŚRODKA

W nagłych wypadkach zatrzaśnięcia się można od środka nacisnąć podświetlany przycisk



OTWIERANIE DRZWI

Łatwe otwieranie drzwi przez pociągnięcie uchwytu do góry



CHŁODZENIE PASYWNE - PŁYTA EUTEKTYCZNA

Do krótkotrwałego transportu schłodzonych potraw we wszystkich neutralnych temperaturach modelach B.PROTHERM E

OPCJE

Zawsze trochę lepiej – dzięki wielu opcjom stworzonym z myślą o indywidualnym podejściu do Twojej pracy



MOŻLIWOŚĆ DOSTOSOWYWANIA

Atrakcyjna powierzchnia lakierowana proszkowo w 12 kolorach – aby dopasować się do Twojego otoczenia lub kolorystyki wiodącej Twojej firmy



DODATKOWY GÓRNY ODBOJNIK

Solidna ochrona przed uszkodzeniami podczas transportu na zewnątrz, a także dodatkowa przestrzeń użytkowa na górnej powierzchni



DODATKOWE GNIAZDKO NA TYLNEJ ŚCIANCE

Umożliwia podłączenie kolejnych urządzeń w łańcuch



3- LUB 4-STRONNY RELING

Zapewnia dodatkową powierzchnię użytkową i pewny transport np. europojemników lub B.PROTHERM K 160/320 na górnej powierzchni



KOMFORTOWE OTWIERANIE DRZWI

Łatwe otwieranie przy użyciu stopy – ułatwia obsługę i przyspiesza pracę, nawet gdy masz zajęte ręce

OPCJE

Zawsze perspektywicznie – wysoka jakość, przydatność w codziennym użytkowaniu i gotowość na przyszłe wyzwania



SYSTEM NAWILŻANIA POWIETRZA

do podgrzewanych obiegowo modeli bankietowych B.PROTHERM: Możliwość wyboru najlepszego klimatu dla gorących potraw – stopień wilgotności, można regulować, w zależności od potrzeb, w trzech zakresach

28



PRZESZKŁONE DRZWI

Zawartość jest widoczna na pierwszy rzut oka, co zapobiega częstemu otwieraniu drzwi, a tym samym przyczynia się do oszczędności energii (tylko modele bankietowe B.PROTHERM)



ŁĄCZNOŚĆ

Opcjonalna technologia czujników IoT w sposób ciągły i kompleksowy rejestruje istotne dane, takie jak temperatura czy czasy przestojów. Czujniki te mogą być wyposażone w technologię WLAN lub niezależną od lokalizacji technologię LTE.

- Dokumentacja cyfrowa HAACP: Inteligentne rozwiązanie zapewniające jakość i higienę Twojej logistyki żywności
- Służy ono do centralnej, cyfrowej realizacji zleceń, monitorowania, optymalizacji, analizy oraz archiwizacji procesów operacyjnych i krytycznych punktów kontroli
- Istnieje również możliwość wygodnego sterowania za pomocą odpowiedniej aplikacji w smartfonie lub tablecie

MOŻLIWE OPCJE:

- Uchwyt na karty menu, ze stali nierdzewnej, do naklejania na froncie drzwi, o formacie DIN A5/A6
- Separator termiczny do modeli BPT E neutralnych temperaturowo. Do podziału wnętrza na różne strefy temperaturowe.
- Drzwi, zamykane na klucz
- Dźwąg do ciągnięcia i sprzęgło
- Najróżniejsze wersje kółek
- Rama wsuwana GN
- Płyty eutektyczne
- Wersja higieniczna H1

29

PRZYKŁADY ZAŁADUNKU

Nowe modele B.PROTHERM E oferują nawet o 50% większą pojemność* każdego wózka. Równomiernie rozłożony odstęp między prowadnicami wynoszący zaledwie 38,3 mm daje dużą swobodę przy optymalnym załadunku, co przekłada się na możliwość efektywnego i oszczędnego wykorzystania miejsca we wnętrzu przy zastosowaniu wszystkich głębokości pojemników GN.

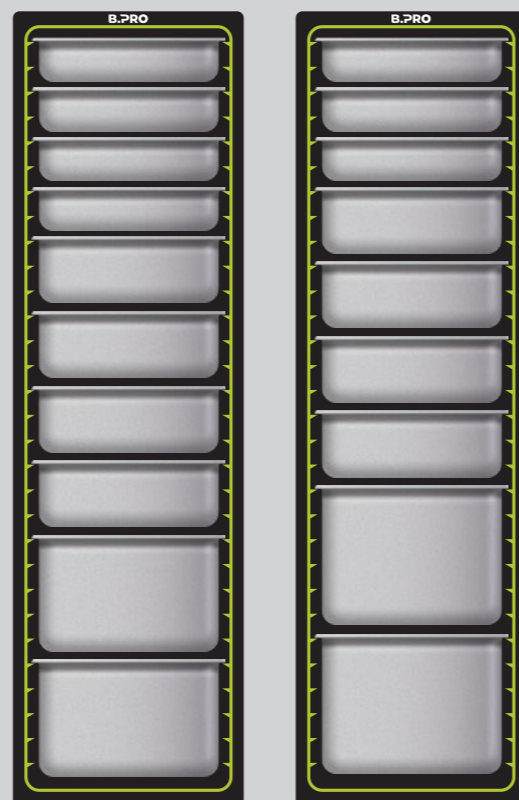
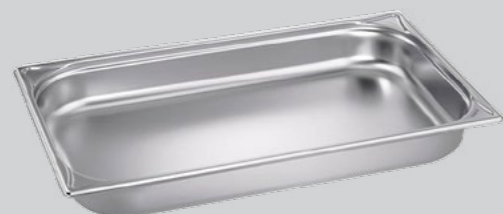
*w zależności od modelu, w por. do poprzedniego modelu

90
L

1 x BPT E 30 H
225 PORCJI
400 g łazanii
na osobę



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

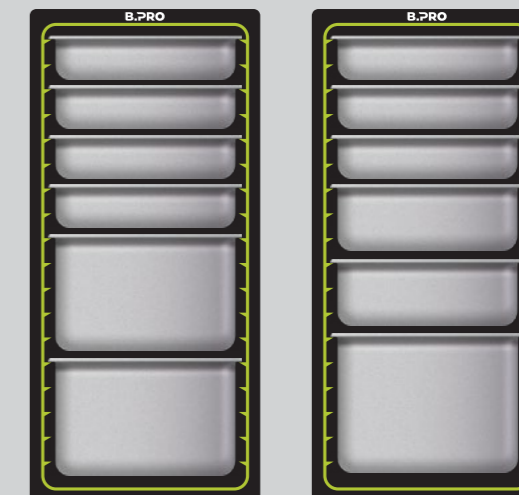
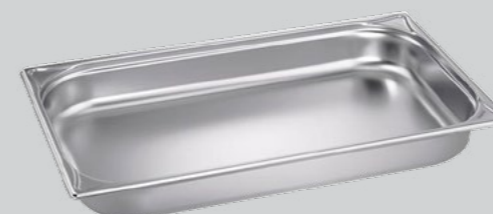
Dalsze możliwości załadunku

54
L

1 x BPT E 18 H
135 PORCJI
400 g łazanii
na osobę



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

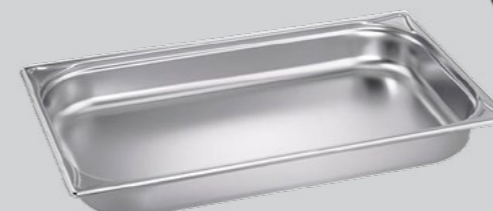
Dalsze możliwości załadunku

72
L

1 x BPT E 24 H
180 PORCJI
400 g łazanii
na osobę



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

Dalsze możliwości załadunku

ZGRANY ZESPÓŁ

Pojemniki B.PROTHERM K z tworzywa sztucznego w połączeniu z modelami ze stali nierdzewnej



Łatwe do przenoszenia, wytrzymałe i uniwersalne: Pojemniki do transportu potraw B.PROTHERM K wykonane z tłoczonego wgnębnie tworzywa sztucznego stanowią doskonałe uzupełnienie pojemników B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej.

Kompaktowe pojemniki z tworzywa sztucznego zapewniają dodatkową elastyczność dzięki swojej niewielkiej masie. Można je dowolnie łączyć w zależności od potrzeb – wystarczy wybrać najbardziej optymalny zestaw dla danego obszaru zastosowania.



Pojemniki **B.PROTHERM K** z tworzywa sztucznego dostępne są w pięciu różnych rozmiarach, z wieloma akcesoriami i elementami ułatwiającymi ich transport, podgrzewane, niepodgrzewane, z funkcją podgrzewania powietrzem obiegowym, a także regulacji temperatury z dokładnością do do stopnia. Nóżki przymocowane do spodniej części pojemników z tworzywa sztucznego zapewniają bezpieczne mocowanie, nawet gdy pojemniki są ustawione jeden na drugim, co pozwala zaoszczędzić miejsce.

KOMPATYBILNOŚĆ CAŁEJ SERII

Zawsze odpowiednie rozwiązanie: Rodzina systemów B.PROTHERM do świadomego jakościowo transportu potraw w cateringu, gastronomii, zbiorowym żywieniu, jadalniach, stołówkach lub przy obsłudze dużych imprez.



Więcej informacji na temat B.PROTHERM K z tworzywa sztucznego można znaleźć [tutaj](#).





DOSKONAŁY ZAŁADUNEK

Pojemniki Gastronorm firmy B.PRO – Twoja wartość dodana w profesjonalnej kuchni i transporcie potraw

DOSTĘPNOŚĆ
OD ZARAZ Z
MAGAZYNU OD
1 SZT.



WIĘCEJ KORZYŚCI Wybór, jakość, cena i wydajność – w przypadku pojemników Gastronorm B.PRO pasuje wszystko. Od przyjęcia towaru aż po serwowanie potraw – dzięki nim wszystko działa jak w zegarku.

WIĘKSZY WYBÓR System Gastronorm firmy B.PRO obejmuje ponad 200 pojemników, pokrywek, tac i wkładów do gotowania. Ze stali nierdzewnej lub poliwęglanu. We wszystkich ogólnie stosowanych rozmiarach i głębokościach. A także do wszelkich zastosowań w gastronomii i żywieniu zbiorowym.

WIĘKSZE DOŚWIADCZENIE Jako pierwszy niemiecki producent – dysponujący blisko 60-letnim doświadczeniem – firma B.PRO wytwarza najwyższej jakości pojemniki Gastronorm. Zawsze najnowocześniejszy sprzęt. Zawsze jakość "made in Germany".

WYŻSZA JAKOŚĆ Jakość firmy B.PRO jest zachowana przez cały okres funkcjonowania kuchni. I zwraca się i to z nawiązką.



Więcej informacji o pojemnikach Gastronorm firmy B.PRO można znaleźć [tutaj](#).



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