

Oberderdingen, November 2021

## **Erweiterte Produktfamilie für den Speisentransport**

# **Speisentransport next level mit B.PROTHERM**

Mit der neuen Produktfamilie B.PROTHERM schlägt der Systemanbieter B.PRO (bisher BLANCO Professional) ein neues Kapitel im Bereich der fahrbaren Speisentransportbehälter auf. Bei der Entwicklung der 23 Edelstahl-Modelle umfassenden Produktfamilie wurde besonderer Wert auf Effizienz, Zukunftsfähigkeit und Nachhaltigkeit gelegt: mit dem einheitlichen Sickenabstand von 38,3 mm ist der Innenraum aller 23 Modelle besonders effektiv und platzsparend nutzbar. Durch die Connectivity-Funktion mit optional integrierten Sensoren lassen sich alle B.PROTHERM zukunftsfähig in den digitalen Workflow der Anwender einbinden. Bei den B.PROTHERM-Ausführungen mit Umluftkühlung kommt ausschließlich das umweltfreundliche und nachhaltige Kältemittel Propan R290 zum Einsatz.

Ein weiteres Plus ist die große Modellvielfalt: B.PROTHERM gibt es mit Umluftkühlung (ab Januar 2022), neutral und/oder mit Umluftheizung als Einzelfach oder Duo- und Combi-Modelle sowie mit neuen Undercounter-Modellen (ab März/April 2022). Duo- und Combi-Modelle mit unterschiedlich kalt/warm temperierbaren Fächern folgen im Juni 2022.

Ihren ersten öffentlichen Auftritt hatte die neue Produktfamilie B.PROTHERM auf der internationalen Messe HOST in Mailand.

### **Große Modellvielfalt für vielfältige Anforderungen**

B.PROTHERM bietet Modelle in neutraler Ausführung, mit Umluftheizung, mit Umluftkühlung und mit Kombinationen dieser Fächer. Entsprechend den unterschiedlichen Anforderungen im Speisentransport verfügt die B.PROTHERM-Familie sowohl über Modelle für GN 1/1 als auch über GN 2/1 Banquet-Modelle für größere Mengen und Tellerservice.

Zwölf B.PROTHERM-Modelle mit nur einem Fach gehören zu den Klassikern für Transport, Bevorratung und Ausgabe, genauso wie die praktischen Undercounter-Modelle (umluftbeheizt oder neutral) zum Einschieben unter Tische und Theken.

Über zwei Fächer und damit zwei Temperaturzonen verfügen elf der B.PROTHERM-Modelle. Sie bieten damit noch mehr Flexibilität bei Transport und Zwischenlagerung mit Anwendung unterschiedlicher Temperaturbereiche in einem Gerät. Zur Auswahl stehen Modelle mit platzsparender Anordnung der Fächer übereinander (Combi-Modelle) oder mit beiden Fächern nebeneinander für große Speisenmengen (Duo-Modelle). Die zwei separat regelbaren Fächer verfügen wahlweise beide über Umluftheizung oder sind als Kombination Umluftheizung/Umluftkühlung oder Umluftheizung/neutral verfügbar.

### **Gleichmäßiger Sickenabstand für effiziente Innenraum-Nutzung**

Alle B.PROTHERM bieten dem Anwender eine flexible Ausnutzung des Innenraums für jede GN-Tiefe: durch den gleichmäßigen Sickenabstand von 38,3 mm werden alle gängigen Abstandsmaße (75 mm, 115 mm) in einem Gerät ermöglicht. So können die B.PROTHERM praxistauglich so platzsparend und effizient wie möglich bestückt werden, ob mit GN 1/1 oder GN 2/1. Bei den umluftgekühlten Modellen wurde das Kältefach konstruktiv so platziert, dass sogar noch die Sicken vor dem Kältefach nutzbar sind. Das schafft zusätzliches Volumen.

### **Zukunftsfähig mit Connectivity-Option und integrierten Sensoren**

Durch ihre Connectivity-Optionen sind alle B.PROTHERM zukunftsfähig für das digitale Hygiene-, Temperatur- und Prozessmanagement gerüstet. So lassen sich Workflows digital einbinden – über integrierte IoT-Sensoren, abhängig von der eingebauten Sensorik lokal über WLAN-Anbindung oder ortsungebunden durch LTE-Technologie. Bei Einsatz der QMspot-App sind die Geräte zudem bequem über Smartphone oder Tablet steuerbar.

### **Hochwertige Verarbeitung, sinnvolle Technik, viele Farben**

Alle B.PROTHERM verfügen über einen robusten Korpus aus Edelstahl. Die komplett tiefgezogenen Sickenwände sind aus einem Stück gefertigt, ohne scharfe Kanten und versteckte Schmutzecken. Sie bieten damit beste Voraussetzungen für einfache Reinigung und optimale Hygiene. B.PROTHERM kommen auf Wunsch in Hygieneausführung H1 mit dicht und fugenfrei verschweißten Böden und Wänden.

Die optionale Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung ermöglicht das Öffnen der B.PROTHERM auch mit vollen Händen und bietet einen zusätzlichen Hygienevorteil. Ein neues Luftführungskonzept sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärme- und Kälteverteilung im Innenraum.

Zur Individualisierung und für die logistische Zuordnung stehen für B.PROTHERM außerdem 12 verschiedene Korpus-Farben zu Auswahl.

Die B.PRO-Gruppe produziert hochwertige Investitionsgüter für Großküchen und ist Zulieferer für die Industrie.

Mit 693 Mitarbeitern erzielt die B.PRO-Gruppe einen konsolidierten Jahresumsatz von 103 Millionen Euro (Geschäftsjahr 2020). Zur Gruppe gehören der Stammsitz in Oberderdingen (Baden-Württemberg), Tochtergesellschaften in Deutschland, Belgien, Frankreich, Großbritannien, Österreich und Tschechien sowie Vertriebsbüros in der Schweiz, in Spanien und Russland.

Seit der Ausgründung 2007 aus BLANCO folgt die Unternehmensgruppe einem Kurs der zunehmenden Eigenständigkeit. Seit Oktober 2021 tritt die bisherige BLANCO Professional Gruppe nun mit der neuen, unverwechselbaren Unternehmens- und Produktmarke B.PRO auf.

B.PRO ist ein Tochterunternehmen der BLANC & FISCHER Familienholding.

Weitere Informationen unter [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

### Fotos und mögliche Bildunterschriften:



#### Datei **BPROTHERM\_1**

Mit der neuen Produktfamilie B.PROTHERM schlägt der Systemanbieter B.PRO ein neues Kapitel im Bereich der Speisentransportbehälter auf. Bei der Entwicklung der 23 Edelstahl-Modelle umfassenden Produktfamilie wurde besonderer Wert auf Effizienz, Zukunftsfähigkeit und Nachhaltigkeit gelegt.

Foto: **B.PRO**

Press Release  
Information Presse



Datei **BPROTHERM\_2, \_3**

Zur Individualisierung und für die logistische Zuordnung stehen bei der neuen B.PROTHERM-Familie optional 12 verschiedene Korpus-Farben zur Auswahl.

Fotos: **B.PRO**



Datei **BPROTHERM\_4**

Effiziente Innenraum-Nutzung: durch den gleichmäßigen Sickenabstand von 38,3 mm werden alle gängigen Abstandsmaße (75 mm, 115 mm) in einem Gerät ermöglicht. So können die B.PROTHERM praxistauglich so platzsparend und effizient wie möglich bestückt werden, ob mit GN 1/1 oder GN 2/1.

Foto: **B.PRO**

### Weitere Informationen

B.PRO GmbH  
Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen  
Tel. 07045 44-81900  
[catering@bpro-solutions.com](mailto:catering@bpro-solutions.com)  
[www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

### Pressekontakt

B.PRO GmbH  
Mareike Fischer  
Corporate Communications  
Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen  
Tel. 07045 44-81428  
[mareike.fischer@bpro-solutions.com](mailto:mareike.fischer@bpro-solutions.com)  
[www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)