

Erweiterte Produktfamilie



Die neue Produktfamilie B.Protherm von B.PRO besteht aus 23 Edelstahlmodelle und überzeugt mit Effizienz, Zukunftsfähigkeit und Nachhaltigkeit / Bild: B.PRO

Systemanbieter Blanco Professional trat auf der diesjährigen Host in Mailand nicht nur unter seinem neuen Namen B.PRO auf, sondern auch mit einer neuen Produktfamilie: B.Protherm. Zudem hat das Unternehmen einen Raumlufreiniger entwickelt.

Mit der neuen Produktfamilie B.Protherm will B.PRO ein neues Kapitel im Bereich der fahrbaren Speisentransportbehälter aufschlagen. Bei der Entwicklung der 23 Edelstahlmodelle umfassenden Serie wurde besonderer Wert auf Effizienz, Zukunftsfähigkeit und Nachhaltigkeit gelegt. Mit dem einheitlichen Sickenabstand von 38,3 Millimetern ist der Innenraum aller Modelle effektiv und platzsparend nutzbar. Durch die Connectivity-Funktion mit optional integrierten Sensoren lassen sich alle Speisentransportbehälter zukunfts-fähig in den digitalen Workflow der Anwender einbinden. Bei den Ausführungen mit Umluftkühlung kommt ausschließlich das umweltfreundliche und nachhaltige Kältemittel Propan R290 zum Einsatz.

Für jede Herausforderung

Ein Plus ist die große Gerätevielfalt: 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) kommt die neue Serie auf den Markt. Duo- und Combi-Modelle mit unterschiedlich kalt/warm temperierbaren Fächern folgen im Juni 2022. Entsprechend den unterschiedlichen Anforderungen im Speisentransport verfügt die Familie sowohl über Modelle für GN 1/1 als auch über GN 2/1 Bankett-Modelle für größere Mengen und Tellerservice.

Zwölf 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 Speisentransportbehälter. 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/-kühlung oder Umluftheizung/neutral verfügbar.

Gleichmäßiger Sickenabstand

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

Zukunftsfähig mit Connectivity-Option

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.

Sinnvolle Technik, viele Farben

Alle Behälter 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. Optional sind sie in der Hygieneausführung H1 mit dicht und fugenfrei verschweißten Böden und Wänden erhältlich. Die ebenfalls optionale Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung ermöglicht das Öffnen der Speisentransportbehälter 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 außerdem zwölf verschiedene Korpus-Farben zur Auswahl.

Nachhaltiger Raumlufthereiniger

Wartung einfach, Betriebskosten gering, Luft ? rein, dafür steht der neue Ion Tec Air 80 von B.PRO. Der leistungsstarke Raumlufthereiniger ist nicht nur hochwirksam, sondern auch einfach zu installieren. Sein größter und wichtigster Vorteil gegenüber vergleichbaren Raumlufthereinigern mit HEPA-Filtertechnologie, laut B.PRO: Der elektrostatische Filter Ion Tec kann in einer handelsüblichen Spülmaschine gereinigt werden. Ein Austausch ist damit nicht erforderlich, das senkt die Betriebs- und Wartungskosten deutlich.

Die mobile Anlage ist per Plug and Play flexibel und schnell einsetzbar, erzielt eine Abscheiderate von nahezu 100 Prozent bei Corona-Viren und bietet nachhaltig optimalen Schutz vor Viren, Bakterien, Keimen, Schimmelpilzsporen, Pollen, Rauch und Feinstaub.