

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO THERM K

Goed onderweg. Voedseltransportcontainers van kunststof.

EET SMAKELIJK

Spijs op reis: kwaliteit voor de hoogste behoeften.

Wie graag goed eet, kiest een restaurant met uitstekende keuken. Wie graag goed eten uitgeeft, kiest **B.PROTHERM**. Verheug u op een geslaagd en volledig programma met alle finesses die voor een **perfect voedseltransport** nodig zijn.

De **B.PROTHERM K systeemfamilie** is verkrijgbaar in vijf verschillende afmetingen, met vele extra's en transporthulpmiddelen, onverwarmd, verwarmd en **met circulatie-luchtverwarming**. Alle modellen maken indruk met **5-sterrenkwaliteit** in techniek, design, materiaal, functie en toebehoren. Bij B.PROTHERM is alles het fijnste van het fijnste tegen een faire prijs.

Als bijzondere lekkernij mogen wij u de **regelbare B.PROTHERM voorstellen. Met de op de graad nauwkeurige temperatuurregeling** en het LED-display kunt u zich individueel op elk gerecht instellen.

B.PROTHERM biedt U kwaliteit die smaakt naar meer.



BPT 620 KBRUH (met toebehoren)

Frontlader met op de graad nauwkeurig regelbare circulatieluchtverwarming (max. 85 °C) en oververhittingsbeveiliging tegen ongewenst nagaren.

INHOUD

De B.PROTHERM K systeemfamilie	4
Elk detail een delicatess	5
Op de graad nauwkeurige temperatuurregeling	6
B.PROTHERM K, verwarmd	8
B.PROTHERM K, onverwarmd	10

PRODUCTOVERZICHT

B.PROTHERM K, onverwarmd	12
B.PROTHERM K met siliconenverwarming	16
B.PROTHERM K met circulatieluchtverwarming	17
Toebehoren voor B.PROTHERM K	20
Beladingsvoorbeelden	23



SMIKKELLEN EN SMULLEN

Alles past bij elkaar: de B.PROTHERM K systeemfamilie.

Van exclusief samenzijn in kleine kring tot groot evenement, van exquise hotellerie tot uitgifte in kantines en ziekenhuizen, scholen en mensa's – met B.PROTHERM K bent u altijd uitstekend toegerust:

- Toplader, frontlader, onverwarmd, verwarmd, regelbaar, en dat in vijf afmetingen.
- Alle producten zijn op elkaar afgestemd, compatibel en flexibel inzetbaar.

Doordachte details vergemakkelijken het maaltijdtransport en het beladen:

- De B.PROTHERM K modellen zijn gemaakt van diepgetrokken kunststof. Ze zijn zeer gemakkelijk te dragen, zeer robuust en zien er ook nog eens echt goed uit.

- De dubbelwandige kunststof behuizing en de slimme isolatie van CFK-vrij PUR-schuim **houden de temperatuur betrouwbaar constant** gedurende vele uren (zie ook pagina 10).
- Aan de onderzijde van de container aangebrachte loopvlakken zorgen op elk moment voor een **betrouwbare grip**, ook bij plaatsbesparend op elkaar stapelen.

Met B.PROTHERM bent u op alle situaties perfect voorbereid. En u hebt de zekerheid dat u altijd kunt aanvullen.

Veel plezier bij de verzorging!



Onmiskenaar: B.PROTHERM K met uw logo of bedrijfsnaam

- Voor alle B.PROTHERM K modellen
- Al vanaf 1 stuks
- Individuele tekst (bv. bedrijfsnaam) of logo naar uw voorbeeld
- Goed leesbare, hoogwaardige tekst door lasergravure
- Duurzaam en vaatwasmachinebestendig

Elk detail een delicatesses.



Optimale kwaliteit van de gerechten

Verwarmde B.PROTHERM met op de graad nauwkeurig regelbare inwendige temperatuur van +40 °C tot +85 °C resp. +95 °C. Een innovatie van B.PRO Catering Solutions.



Stabiel en goed te dragen

Robuuste roestvrij stalen beugels met antislip kunststof handgrepen houden stand onder de zwaarste omstandigheden.



Direct te beladen

Hygiënisch, praktisch, goed: B.PROTHERM 320 KB + KBR kunnen dankzij roestvrij stalen inlay ook zonder GN-inzetbakken worden beladen.



Perfecte indeling

Dankzij de uitsparingen voor opleganden is belading met kleinere GN-inzetbakken mogelijk.



Zo in de afwasmachine

Voor de hygiëne: alles van B.PROTHERM K is volledig geschikt voor de afwasmachine. Verwarmde modellen BPT 320: met afgesloten netaansluiting. Modellen met circulatieluchtverwarming BPT 420 en 620: zonder deur.



Milieuvriendelijk

B.PROTHERM K van milieubewust polypropyleen is CFK-vrij en recycleerbaar, onschadelijk voor de gezondheid en bestand tegen levensmiddelen.



Brengt meer kleur in het leven:

B.PROTHERM K met gekleurde beslagdelen.

Naast het bekende donkergrijs zijn alle modellen B.PROTHERM kunststof nu ook verkrijgbaar met beslagdelen in de kleuren blauw en rood. Natuurlijk kunnen ook alle nieuwe kleuren worden voorzien van uw logo of een individuele tekst.



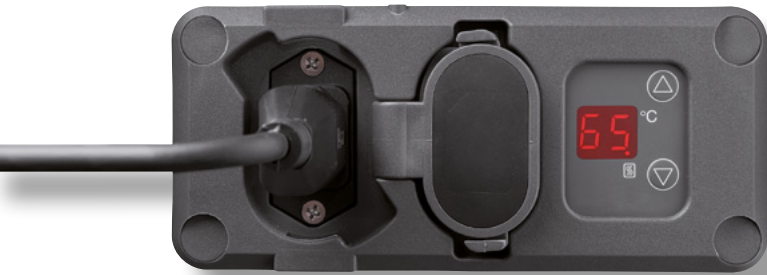
De perfecte aanvulling:

B.PROTHERM E van roestvrij staal.

B.PROTHERM E biedt u 23 transportboxen van roestvrij staal – in verschillende uitvoeringen: neutraal, met circulatieluchtverwarming, met circulatieluchtcooling, als duo-, combi- of undercounter-model. Wij sturen u graag meer informatie (adres zie achterzijde).

OP DE JUISTE TEMPERATUUR

Mijn vis houdt van 65 °C, mijn broccoli van 70°C: B.PROTHERM K met individueel regelbare inwendige temperatuur.



Met de regelbare modellen van B.PROTHERM K bepaalt u de temperatuur:

Dankzij de op de graad nauwkeurig regelbare inwendige temperatuur kunnen ook zeer gevoelige gerechten behoedzaam warm worden gehouden – te veel nagaren of uitdrogen wordt voorkomen.

De vis blijft mals, broccoli blijft al dente en worstjes blijven heel.

B.PROTHERM K modellen met individueel regelbare inwendige temperatuur:

Toplader met siliconenverwarming,
ook als bain-marie te gebruiken

- B.PROTHERM 320 KBR

Frontlader met circulatieluchtverwarming

- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F (met en zonder condensgoot)



B.PROTHERM 320 KBR (met toebehoren)

Toplader met op de graad nauwkeurig regelbare siliconenverwarming (max. 95 °C) en roestvrij stalen inlay voor directe belading of als bain-marie.

Een gloednieuwe innovatie van B.PRO Catering Solutions – de regelbare inwendige temperatuur voor optimale gerechtenkwaliteit:

- Vrije temperatuurkeuze**
 Op de graad nauwkeurig instellen en regelen van de temperatuur van +40 °C tot +85 °C/+95 °C.
- Volledige controle**
 Het LED-display toont u de temperatuur in het inwendige van de container.
- Oververhittingsbeveiliging**
 Alle verwarmde B.PROTHERM modellen zijn voorzien van een elektronische temperatuurbegrenzing tegen ongewenst nagaren.
- Op de graad nauwkeurig serveren**
 Gerechten perfect op temperatuur door exact geregeld temperatuur van +40 °C tot +85 °C/+95 °C.
- Op de graad nauwkeurig lage-temperatuurgaren**
 De regelbare verwarming zorgt in het temperatuurbereik van +60 °C tot +80 °C voor heerlijk mals vlees – ook energiebesparend 's nachts (B.PROTHERM 420 KBRUH en 620 KBRUH).
- Op de graad nauwkeurig sous-vide garen**
 Eenvoudig de vacuümverpakte verse gerechten tussen +55 °C tot +85 °C in het waterbad laten garen. Dat ontziet vitamines en voedingsstoffen en zorgt voor een onvervalste, natuurlijke smaak (B.PROTHERM 320 KBR).



Alle B.PROTHERM K modellen in een oogopslag.

Overzicht B.PROTHERM K (van kunststof)	onverwarmd	verwarmd	verwarmd en regelbaar met temperatuurdisplay
Frontlader = belading vanaf de voorzijde	BPT 420 K BPT 620 KUF BPT 620 KUF-F BPT 620 KUS BPT 620 KV	Circulatieluchtverwarming: BPT 420 KBUH BPT 620 KBUH BPT 620 KBUH-F	Circulatieluchtverwarming: BPT 420 KBRUH BPT 620 KBRUH BPT 620 KBRUH-F
Toplader = beladen van bovenaf	BPT 160 K BPT 320 K	Siliconenverwarming: BPT 320 KB	Siliconenverwarming: BPT 320 KBR

Modelaanduidingen

BPT	= B.PROTHERM
K	= kunststof
KB	= kunststof, verwarmd
KBR	= kunststof, verwarmd, regelbaar
KBUH	= kunststof, verwarmd, circulatieluchtverwarming
KBRUH	= kunststof, verwarmd, regelbaar, circulatieluchtverwarming
KUF	= kunststof, onverwarmd, draaideur
KUS	= kunststof, onverwarmd, opsteekdeksel
KV	= kunststof, sluiting boven
-F	= verrijdbaar

TOPKLASSE

Warm aanbevolen: B.PROTHERM K frontladers met circulatieluchtverwarming.

De **circulatieluchtverwarmde** lichtgewichten van kunststof zijn verkrijgbaar in twee afmetingen, elk **met of zonder temperatuurregeling**. Alle acht modellen zijn frontladers en de verwarmingsmodule is geïntegreerd in de draaideur.

B.PROTHERM K met circulatieluchtverwarming biedt u voordelen die u elders vaak vergeefs zult zoeken:

- **Optimale gerechtenkwaliteit**

Een elektronische regelaar voorkomt dat de temperatuur in het inwendige boven de +90 °C komt – ook bij de modellen zonder temperatuurregeling. Ongewenst nagaren of zelfs uitdrogen wordt voorkomen. Dat ontziet de gerechten en behoudt vitamines en voedingsstoffen.

- **Gelijkmatige temperatuurverdeling**

De geïntegreerde circulatieluchtverwarming zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling in het inwendige.

B.PROTHERM K modellen met circulatieluchtverwarming (frontladers):

Verwarmd met circulatieluchtverwarming

- B.PROTHERM 420 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH-F (met en zonder condensgoot)

Verwarmd en regelbaar

met circulatieluchtverwarming

- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F (met en zonder condensgoot)



BPT 420 KBUH (met toebehoren). Elke B.PROTHERM K met circulatieluchtverwarming is voorzien van een elektronische oververhittingsbeveiliging tegen ongewenst nagaren.



Hygiënisch, praktisch, goed

De lucht bovenin wordt indirect via een labyrintgeleiding aangezogen. De ventilator is afgeschermd en zo beschermd tegen het binnendringen van vuil. Sauzen kunnen er niet direct inlopen.



Hete lucht voor hete gerechten

De speciale luchtuitlaatopening zorgt voor een zeer gelijkmatige luchtverdeling in het inwendige. Zo blijven ook grote hoeveelheden gerechten vrijwel gelijkmatig heet.



Veiligheid op de eerste plaats

Veiligheid voor apparaat en gebruiker: De veiligheidsdeur kan maar in één vaste stand worden afgenomen waardoor onbedoeld afnemen van de deur wordt voorkomen.

Veel meer dan alleen transporteren: B.PROTHERM K topladers met siliconenverwarming.

B.PROTHERM presenteert u met de beide 320 KB modellen innovatieve topladers met siliconenverwarming.

Door de geïntegreerde roestvrij stalen inlay kan de B.PROTHERM 320 KB **direct worden beladen** of als **bain-marie** worden gebruikt.

Een prima idee van B.PRO Catering Solutions dat ook fijnproevers zal smaken. Zelfs zeer gevoelige gerechten kunnen behoedzaam warm worden gehouden.

- **Perfect op temperatuur**

De hoogwaardige roestvrij stalen inlay zorgt voor een optimale warmteoverdracht van de betrouwbare siliconenverwarming.

- **Zo in de afwasmachine**

De B.PROTHERM 320 KB modellen zijn ook zonder demontage van de verwarming geschikt voor de afwasmachine (met afgesloten netaansluiting). Beter gaat niet.

B.PROTHERM K modellen met siliconenverwarming (topladers):

Verwarmd met siliconenverwarming

- B.PROTHERM 320 KB

Verwarmd en regelbaar met siliconenverwarming

- B.PROTHERM 320 KBR



BPT 320 KB (met toebehoren). De B.PROTHERM K met siliconenverwarming kan dankzij de geïntegreerde roestvrij stalen inlay direct met gerechten worden beladen – zonder extra Gastronorminzetbak.



Eenvoudig te bedienen

Zelfs bij de modellen zonder thermostaat ziet u dankzij de bedrijfsweergave in een oogopslag of de B.PROTHERM op het lichtnet is aangesloten.



Ook verkrijgbaar met op de graad nauwkeurig regelbare temperatuur!

FIJNPROEVERS

Koud of warm – urenlang smaakvol:

onverwarmde B.PROTHERM K voor elk toepassingsgebied.

Bij elke B.PROTHERM kunt u vertrouwen op de eersteklas isolerende eigenschappen. Ook de onverwarmde modellen blinken uit met de allerbeste cijfers.

Zo blijven de gerechten ook na uren nog smakelijk vers.

Bij warme gerechten daalt de temperatuur met maximaal 1,5 °C per uur (conform DIN EN 12571, met uitzondering van: BPT 160 K).

Bij koude gerechten stijgt de temperatuur met maximaal 0,5 °C per uur (conform DIN EN 12571, met uitzondering van: BPT 160 K).

Bij langere transport- of opslagtijden zorgt de eutectische plaat (toebehoren, pagina 21) aanvullend voor optimale koeling.



B.PROTHERM 620 KUF (met toebehoren)
onverwarmd, boven met eutectische plaat voor extra lange koeling, draaideur over 270° draaibaar en afneembaar.



B.PROTHERM 620 KV (met toebehoren)
onverwarmd, met inhangdeur.



Slim geïsoleerd

De dubbelwandige behuizing en de isolatie van CFK-vrij PUR-schuim zorgen voor maaltijdtransport met een betrouwbare temperatuur.



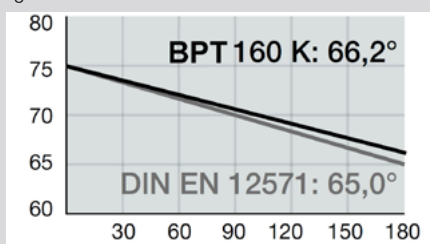
Makkelijk uit te nemen

De truc met de klik bij de B.PROTHERM 620 KV: door de bovenliggende sluiting kunnen de gerechten makkelijk worden uitgenomen – ook wanneer de containers dicht naast elkaar zijn gestapeld.

Beter dan de norm vereist: de isolatie van de B.PROTHERM K

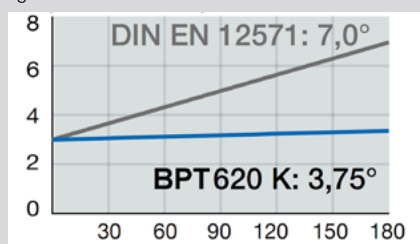
(voorbeeld BPT 620; zie voor alle geteste modellen pagina's 12 t/m 15)

Temp. van de hete gerechten in °C



Tijd in minuten

Temp. van de koude gerechten in °C



Tijd in minuten

Afkoelingscurve (bij hete gerechten):

Conform DIN EN 12571 (grijze lijn) mag de temperatuur van heet ingebrachte gerechten (75 °C) in drie uur tijd naar maximaal 65 °C dalen. Bij de BPT 620 (blauwe lijn) zijn de gerechten na drie uur nog lekker 73,1 °C heet (keuring onder genormaliseerde omstandigheden; de waarden kunnen in de praktijk afwijken, afhankelijk van de werk- en omgevingsomstandigheden).

Opwarmcurve (zij koude gerechten):

Om aan de norm DIN EN 12571 (grijze lijn) te voldoen, mag de temperatuur van koud ingebrachte gerechten (3 °C) in drie uur tijd naar maximaal 7 °C stijgen. Bij de BPT 620 (blauwe lijn) zijn de gerechten na drie uur zelfs nog 3,75 °C koud (keuring onder genormaliseerde omstandigheden; de waarden kunnen in de praktijk afwijken, afhankelijk van de werk- en omgevingsomstandigheden).

B.PROTHERM K, ONVERWARMD

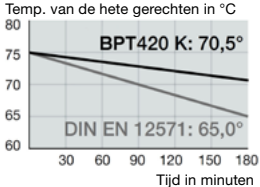
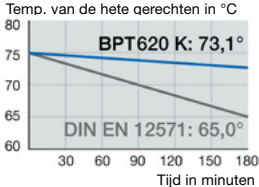
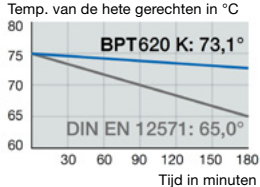
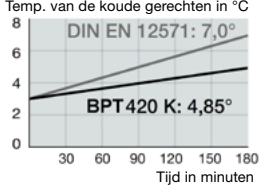
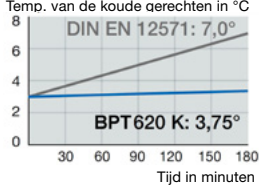
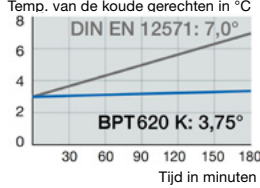
De tabel met beladingsvoorbeelden vindt u op pagina 23.

Meer informatie over deze producten en over het complete programma van B.PRO kunt u gratis aanvragen (adres zie achterzijde).



Model	BPT 160 K Afb. met toebehoren GN-inzetbakken	BPT 320 K
Omschrijving	B.PROTHERM 160 K	B.PROTHERM 320 K
Uitvoering	onverwarmd, toplader	
Afmetingen L x B x H	634 x 430 x 230 mm	643 x 430 x 340 mm
Capaciteit	GN 1/1-100 of onderverdelingen daarvan	GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan
Gewicht	7,0 kg.	8,0 kg.
Sluiting/deksel	sluiting door aan de korte zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluitingen die in het deksel vastklikken	
Inwendig	verdiepingen aan de rand voor een betrouwbare opname van tussenranden	
Bijzonderheden	ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de korte zijde	
Afkoelingscurve conform DIN EN 12571 (temperatuur van hete gerechten na drie uur; zie voor toelichtingen pagina 10)	Temp. van de hete gerechten in °C BPT 160 K: 66,2° DIN EN 12571: 65,0° Tijd in minuten	Temp. van de hete gerechten in °C BPT 320 K: 68,5° DIN EN 12571: 65,0° Tijd in minuten
Opwarmcurve conform DIN EN 12571 (temperatuur van koude gerechten na drie uur; zie voor toelichtingen pagina 10)	Temp. van de koude gerechten in °C BPT 160 K: 6,2° DIN EN 12571: 7,0° Tijd in minuten	Temp. van de koude gerechten in °C BPT 320 K: 5,3° DIN EN 12571: 7,0° Tijd in minuten
Materiaal	polypropyleen, polyamide, roestvrij staal	
Bestelnr. * grijs blauw rood	566 240 574 526 574 527	566 241 574 530 574 531



BPT 420 K	BPT 620 KUS Afb. met toebehoren GN-inzetbakken	BPT 620 KV Afb. met toebehoren GN-inzetbakken
B.PROTHERM 420 K	B.PROTHERM 620 KUS	B.PROTHERM 620 KV
onverwarmd, frontlader met draaideur	onverwarmd, frontlader met inhangdeur	onverwarmd, frontlader met inhangdeur, sluiting boven
663 x 445 x 470 mm	630 x 430 x 660 mm	630 x 430 x 660 mm
2x GN 1/1-150 of onderverdeling daarvan	2x GN 1/1-200 of 3x GN 1/1-150 of onderverdeling daarvan	2x GN 1/1-200 of 3x GN 1/1-150 of onderverdeling daarvan
12,0 kg.	15,0 kg.	14,0 kg.
sluiting door aan de lange zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluiting die in de deur vastklikt		sluiting boven
draaideur over 270° draaibaar en afneembaar	afneembare inhangdeur	
11 paar aangevormde geleiders met een ribbenafstand van 31 mm voor het inschuiven van GN-inzetbakken	12 paar aangevormde geleiders met een ribbenafstand van 39 mm voor het inschuiven van GN-inzetbakken	
ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de lange zijde		
Verzonken handgreep linksboven in de deur voor eenvoudig hanteren	--	sluiting boven, afneembare inhangdeur – daardoor kunnen de gestapelde resp. naast elkaar staande containers bij weinig ruimte toch probleemloos worden geopend
<p>Temp. van de hete gerechten in °C</p>  <p>BPT420 K: 70,5° DIN EN 12571: 65,0°</p>	<p>Temp. van de hete gerechten in °C</p>  <p>BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p>	<p>Temp. van de hete gerechten in °C</p>  <p>BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p>
<p>Temp. van de koude gerechten in °C</p>  <p>DIN EN 12571: 7,0° BPT 420 K: 4,85°</p>	<p>Temp. van de koude gerechten in °C</p>  <p>DIN EN 12571: 7,0° BPT620 K: 3,75°</p>	<p>Temp. van de koude gerechten in °C</p>  <p>DIN EN 12571: 7,0° BPT 620 K: 3,75°</p>
polypropyleen, polyamide, roestvrij staal		
573 514 574 534 574 535	566 243 574 538 574 539	564 358

B.PROTHERM K, ONVERWARMD



Model	BPT 620 KUF Afb. met toebehoren GN-inzetbakken	BPT 620 KUF-F
Omschrijving	B.PROTHERM 620 KUF	B.PROTHERM 620 KUF-F
Uitvoering	onverwarmd, frontlader met draaideur	onverwarmd, frontlader met draaideur, verrijdbaar
Afmetingen L x B x H	660 x 440 x 660 mm	710 x 440 x 831 mm
Capaciteit	2x GN 1/1-200 of 3x GN 1/1-150 of onderverdeling daarvan	
Gewicht	15,5 kg.	25,0 kg.
Sluiting/deksel	- sluiting door aan de lange zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluiting die in de deur vastklikt - draaideur over 270° draaibaar en afneembaar	
Inwendig	- 12 paar aangevormde geleiders met een ribbenafstand van 39 mm voor het inschuiven van GN-inzetbakken	
Bijzonderheden	- ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de lange zijde - verzonken handgreep aan de korte zijde boven in de deur voor eenvoudig hanteren	- verrijdbaar (4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, roestvrij conform DIN 18867-8)
Afkoelingscurve conform DIN EN 12571 (temperatuur van hete gerechten na drie uur; zie voor toelichtingen pagina 10)	Temp. van de hete gerechten in °C 	Temp. van de hete gerechten in °C
Opwarmcurve conform DIN EN 12571 (temperatuur van koude gerechten na drie uur; zie voor toelichtingen pagina 10)	Temp. van de koude gerechten in °C 	Temp. van de koude gerechten in °C
Materiaal	polypropyleen, polyamide, roestvrij staal	
Bestelnr. * grijs blauw rood	564 365 574 542 574 543	569 262 574 546 574 547



BPT 620 KUF-F met condensgoot

B.PROTHERM 620 KUF-F met
condensgoot

onverwarmd,
frontlader met draaideur,
verrijdbaar

747 x 440 x 831 mm

2x GN 1/1-200 of
3x GN 1/1-150 of onderverdeling daarvan

25,7 kg.

- sluiting door aan de lange zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluiting die in de deur vastklikt

- draaideur over 270° draaibaar en afneembaar

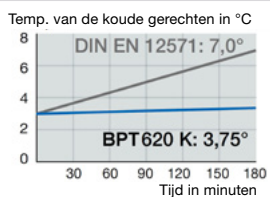
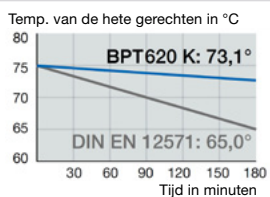
- 12 paar aangevormde geleiders met een ribbenafstand van 39 mm voor het inschuiven van GN-inzetbakken

- ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de lange zijde

- verrijdbaar (4 zwenkwieken waarvan 2 met rem, roestvrij conform DIN 18867-8)

- met condensgoot

- verzonken handgreep aan de korte zijde
boven in de deur voor eenvoudig hanteren



polypropyleen, polyamide,
roestvrij staal

573 317
574 550
574 551

B.PROTHERM K, **VERWARMD / VERWARMD EN REGELBAAR** (TOPLADER MET SILICONENVERWARMING)

De tabel met beladingsvoorbeelden vindt u op pagina 23.

Meer informatie over deze producten en over het complete programma van B.PRO kunt u gratis aanvragen (adres zie achterzijde).



Model	BPT 320 KB Afb. met toebehoren GN-inzetbakken	BPT 320 KBR Afb. met toebehoren GN-inzetbakken
Omschrijving	B.PROTHERM 320 KB	B.PROTHERM 320 KBR
Uitvoering	verwarmd, toplader	verwarmd, regelbaar, met temperatuursdisplay, toplader
Afmetingen L x B x H	643 x 430 x 375 mm	
Capaciteit	GN 1/1-200 of onderverdelingen daarvan	
Gewicht	13,5 kg.	
Elektrische aansluiting	220–240 V (AC) / 50–60 Hz / 400 W	
Verwarming/ temperatuurbereik	- energiebesparende siliconenverwarming	
	- elektrische aansluiting met netstekerkoppeling (aan de korte zijde aangebracht) die door een speciale draaisluiting waterdicht kan worden afgesloten	
	- bedrijfsweergave met LED	- temperatuur in de container is per graad regelbaar van +40 °C tot +95 °C
Sluiting/deksel	- sluiting door aan de korte zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluitingen die in het deksel vastklikken	
Inwendig	- verdiepingen aan de rand voor een betrouwbare opname van tussenranden	
Bijzonderheden	- geschikt voor de afwasmachine tot maximaal +90 °C door afsluitbare netaansluiting	
	- directe belading mogelijk door binnenzijde van roestvrij staal	
	- nat en droog te verwarmen (temperatuurverlies bij droge verwarming)	
	- ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de lange zijde	
	--	- temperatuurregeling per graad van +40 °C tot +95 °C via digitale regelaar
		- temperatuurweergave met LED-display
Materiaal	polypropyleen, polyamide, roestvrij staal	
Beschermingsklasse	IP X6	
Bestelnr. * grijs	566 242	572 228
blauw	574 563	574 567
rood	574 564	574 568

B.PROTHERM K, **VERWARMD / VERWARMD EN REGELBAAR** (FRONTLADER MET CIRCULATIELUCHTVERWARMING)



Model	BPT 420 KBUH	BPT 420 KBRUH
Omschrijving	B.PROTHERM 420 KBUH	B.PROTHERM 420 KBRUH
Uitvoering	verwarmd, frontlader	verwarmd, regelbaar, met temperatuurdisplay, frontlader
Afmetingen L x B x H	692 x 445 x 470 mm	
Capaciteit	2x GN 1/1-150	
Gewicht	16,0 kg.	
Eektrische aansluiting **	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W	
Verwarming/ temperatuurbereik	- circulatieluchtverwarmingsmodule - elektrische aansluiting met netstekerkoppeling die door een speciale draaisluiting waterdicht kan worden afgesloten	
	- bedrijfsweergave "Power" - elektronische temperatuurbegrenzing op max. +90 °C	- temperatuur in de container is per graad regelbaar van +40 °C tot +85 °C
Sluiting/deksel	- sluiting door aan de lange zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluiting die in de deur vastklikt - draaideur over 270° draaibaar en afneembaar	
Inwendig	- 11 paar aangevormde geleiders met een ribbenafstand van 31 mm voor het inschuiven van GN-inzetbakken	
Bijzonderheden	- ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de lange zijde - Verzonken handgreep linksboven in de deur voor gemakkelijker omzetten en verbeterde hanteerbaarheid van de box - zonder deur geschikt voor de afwasmachine tot maximaal +90 °C - verzonken handgreep linksboven in de deur voor eenvoudig hanteren	
	--	- temperatuurregeling per graad van +40 °C tot +85 °C via digitale regelaar - temperatuurweergave met LED-display
Materiaal	polypropyleen, polyamide, roestvrij staal	
Beschermingsklasse	IP X4	
Bestelnr. * grijs blauw rood	573 515 574 571 574 572	573 516 574 575 574 576

** De geluidsemissie van het apparaat op de werkplek bedraagt minder dan 70 dB(A).

B.PROTHERM K, **VERWARMD** (FRONTLADER MET CIRCULATIELUCHTVERWARMING)



Model	BPT 620 KBUH Afb. met toebehoren GN-inzetbakken	BPT 620 KBUH-F	BPT 620 KBUH-F met condensgoot
Omschrijving	B.PROTHERM 620 KBUH	B.PROTHERM 620 KBUH-F	B.PROTHERM 620 KBUH-F met condensgoot
Uitvoering	verwarmd, frontlader	verwarmd, frontlader, verrijdbaar	
Afmetingen L x B x H	692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
Capaciteit	2x GN 1/1-200 of 3x GN 1/1-150 of onderverdeling daarvan		
Gewicht	19,5 kg.	27,0 kg.	28,0 kg.
Elektrische aansluiting **	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
Verwarming/ temperatuurbereik	<ul style="list-style-type: none"> - circulatieluchtverwarmingsmodule - elektrische aansluiting met netstekkerkoppeling die door een speciale draaisluiting waterdicht kan worden afgesloten - bedrijfsweergave "Power" - elektronische temperatuurbegrenzing op max. +90 °C 		
Sluiting/deksel	- sluiting door aan de lange zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluiting die in de deur vastklikt		
Inwendig	- 12 paar aangevormde geleiders met een ribbenafstand van 39 mm voor het inschuiven van GN-inzetbakken		
Bijzonderheden	<ul style="list-style-type: none"> - zonder deur geschikt voor de afwasmachine tot maximaal +90 °C - ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de lange zijde - verzonken handgreep linksboven in de deur voor eenvoudig hanteren 		
	--	- verrijdbaar (4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, roestvrij conform DIN 18867-8)	- verrijdbaar (4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, roestvrij conform DIN 18867-8) - met condensgoot
Materiaal	polypropyleen, polyamide, roestvrij staal		
Beschermingsklasse	IP X4		
Bestelnr. * grijs blauw rood	572 536 574 579 574 580	573 314 574 583 574 584	573 318 574 587 574 588







B.PROTHERM K, **VERWARMD EN REGELBAAR** (FRONTLADER MET CIRCULATIELUCHTVERWARMING)






BPT 620 KBRUH	BPT 620 KBRUH-F	BPT 620 KBRUH-F met condensgoot
B.PROTHERM 620 KBRUH	B.PROTHERM 620 KBRUH-F	B.PROTHERM 620 KBRUH-F met condensgoot
verwarmd, regelbaar, met temperatuursdisplay, frontlader	verwarmd, regelbaar, met temperatuursdisplay, frontlader, verrijdbaar	
692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
2x GN 1/1-200 of 3x GN 1/1-150 of onderverdeling daarvan		
19,5 kg.	27,0 kg.	28,0 kg.
220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
<ul style="list-style-type: none"> - circulatieluchtverwarmingsmodule - temperatuur in de container is per graad regelbaar van +40 °C tot +85 °C - elektrische aansluiting met netstekkerkoppeling die door een speciale draaisluiting waterdicht kan worden afgesloten 		
- sluiting door aan de lange zijde in de container verzonken roestvrij stalen spansluiting die in de deur vastklikt		
- 12 paar aangevormde geleiders met een ribbenafstand van 39 mm voor het inschuiven van GN-inzetbakken		
<ul style="list-style-type: none"> - zonder deur geschikt voor de afwasmachine tot maximaal +90 °C - ergonomisch gevormde roestvrij stalen draagbeugel met kunststof handgrepen, aangebracht aan de lange zijde - temperatuurregeling per graad van +40 °C tot +85 °C via digitale regelaar - temperatuurweergave met LED-display - verzonken handgreep linksboven in de deur voor eenvoudig hanteren 		
--	- verrijdbaar (4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, roestvrij conform DIN 18867-8)	- verrijdbaar (4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, roestvrij conform DIN 18867-8) - met condensgoot
polypropyleen, polyamide, roestvrij staal		
IP X4		
572 537 574 591 574 592	573 315 574 595 574 596	573 319 574 599 574 600

TOEBEHOREN





Afbeelding	Model Omschrijving	voor modellen	Afmetingen l x b x h (mm)	Gewicht (kg)	Wielen ø125 mm	Artikel- nummer
	ROLA 13 Uitgiftekar met dekselopname, van roestvrij staal	1 st. BPT 160 K of 1 st. BPT 320 K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,0 Draag- vermo- gen 50 kg	4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem	
					kunststof, roestvrij conform DIN 18867-8	572 341
					staalverzinkt	572 342
	ROLLI-100 Transportkar, polypropyleen	4 st. BPT 160 K of 3 st. BPT 320 K/KB/KBR of 2 st. BPT 420 K/KBUH/KBRUH of 2 st. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 159	4,5 Draag- vermo- gen 130 kg	4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, ø100 mm	
					staalverzinkt	568 236
	ROLLI-125 Transportkar, polypropyleen	4 st. BPT 160 K of 3 st. BPT 320 K/KB/KBR of 2 st. BPT 420 K/KBUH/KBRUH of 2 st. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 187	4,5 Draag- vermo- gen 180 kg	4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, ø 125 mm	
					van kunststof, roestvrij conform DIN 18867-8	568 237
	Duwstang voor makkelijker verplaatsen	ROLLI-100 of ROLLI-125	800 Ø 20	--	--	568 926

Afbeelding	Model Omschrijving	voor modellen	Afmetingen l x b x h (mm)	Gewicht (kg)	Wielen ø125 mm	Artikelnummer
	BTA Transport- en uitgiftewagen, van roestvrij staal	2 st. BPT 160 K of 2 st. BPT 320 K/KB/KBR of 2 st. BPT 420 K/KBUH/KBRUH of 2 st. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	1110 x 770 x 840 Plateaumaat: 1040 x 700 Vrije hoogte tussen de plateaus: 300	29,0 Draagvermogen 150 kg max. belasting per plateau 100 kg	4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem	
					kunststof, roestvrij conform DIN 18867-8	574 987
					staalverzinkt	574 988
	Eutectische plaat (-3 °C) van kunststof, geschikt voor voedingsmiddelen	BPT 420 K of BPT 620 K	530 x 325 x 30	4,2		575 306
						Eutectische plaat (-12 °C) van kunststof, geschikt voor voedingsmiddelen
	Inschuiframes van roestvrij staal voor Gastronorm-inzetbakken, geschikt tot 150 mm diepte	BPT 420 K/KBUH/KBRUH of BPT 620 K/KBUH/KBRUH	530 x 325 x 156	0,50	--	564 352
	ST 3 GN-rand van roestvrij staal voor inzetbakcombinaties, vereist bij GN 1/4, 1/6 en 1/9	BPT 160 K of BPT 320 K/KB/KBR of inschuifframe	Lengte: 325 mm	--	--	550 650
	ST 5 GN-rand van roestvrij staal, met veerklem, voor inzetbakcombinaties, vereist bij GN 1/4, 1/6 en 1/9	BPT 160 K of BPT 320 K/KB/KBR of inschuifframe	Lengte: 530 mm	--	--	550 651

TOEBEHOREN

Afbeelding	Model Omschrijving	voor modellen	Afmetingen l x b x h (mm)	Gewicht (kg)	Wielen ø125 mm	Artikelnummer
	Speciale stift speciale afwasbare stift voor het beschrijven van de menukaarten	alle BPT K	--	--	--	564 361
	B.PROTHERM-menukaart zonder tekst	alle BPT K	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	--	564 353
	Menukaartbox Kaartenbox voor B.PROTHERM-menukaarten (capaciteit: 25 stuks)	alle BPT K	--	--	--	564 355

OPTIES

Afbeelding	Model Omschrijving	Voor modellen	Kleur
	Gekleurde beslagdelen	Alle BPT K (m.u.v. BPT 620 KV)	grijs
			blauw
			rood
	Klantlogo Lasergravure aan beide zijden op de dragerplaat bij de handgrepen; mogelijk op alle kleuren beslagdelen	Alle BPT K	

VOORBEELDEN VOOR BELADING

Voorbeelden voor belading B.PROTHERM 160 K, B.PROTHERM 320 K



Voor een
3-componentenmenu:
2 x GN 1/4 100 mm diep
1 x GN 1/2 100 mm diep
1 rand ST 3
(ca. 14 couverts)

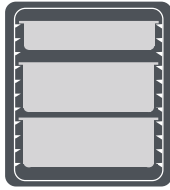


Voor een
4-componentenmenu:
2 x GN 1/6 100 mm diep
2 x GN 1/3 100 mm diep
2 randen ST 3
(ca. 10 couverts)

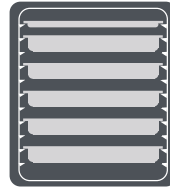
Voorbeelden voor belading B.PROTHERM 420 K

Voor een
3-componentenmenu:

1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 couverts)



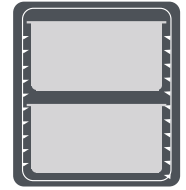
11 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,
5 x GN 1/1-40



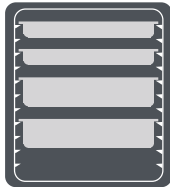
2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65



2 x GN 1/1-150

Voor een
4-componentenmenu:

2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(ca. 30 couverts)



1 koelelement,
10 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65



1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100

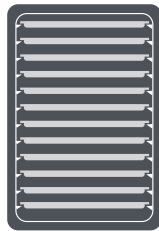
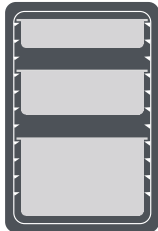


1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

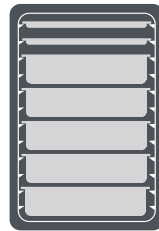
Voorbeelden voor belading B.PROTHERM 620 K

Voor een
3-componentenmenu:

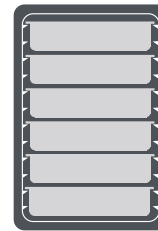
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-200
(ca. 60 couverts)



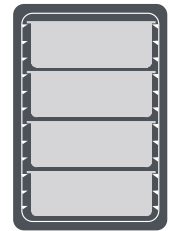
12 x GN 1/1-20



2 x GN 1/1-20,
5 x GN 1/1-65



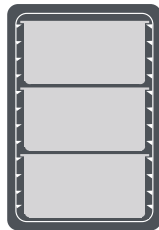
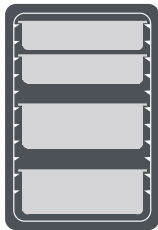
6 x GN 1/1-65



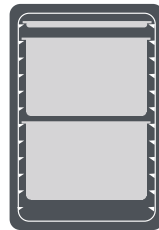
4 x GN 1/1-100

Voor een
4-componentenmenu:

2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 couverts)



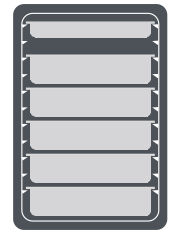
3 x GN 1/1-150



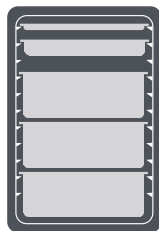
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



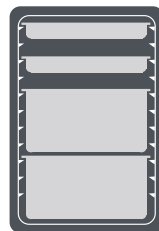
1 koelelement,
11 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



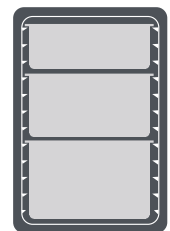
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-150



3 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65



1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-150,
1 x GN 1/1-200

DE B.PRO-GROEP

Onze klanten zijn zo divers en veelzijdig als ons aanbod. Om elk het juiste te kunnen bieden, bundelen wij onze competenties en capaciteiten in twee sterk gespecialiseerde business units: B.PRO Catering Solutions – producten en systemen voor professionele grootkeukens. ENOXX Engineering – individueel gemaakte precisiedelen van roestvrij staal, aluminium en kunststof voor de industrie.

B.PRO is volledig gecertificeerd conform EN ISO 9001:2015 en garandeert U maximale betrouwbaarheid en klanttevredenheid.

B.PRO Benelux bvba
Industrieterrein I – 8 bis
Zone 1022
3290 Diest
Belgie
Telefoon +32 13 35 37 35
Telefax +32 13 35 37 39
office.be@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81900
catering.export@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS