

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO THERM K

Dobrá pohyblivost. přepravky na jídlo z plastu.

AŤVÁMCHUTNÁ

Přeprava jídel: kvalita pro ty nejvyšší nároky.

Kdo rád dobře jí, volí restauraci s vynikající kuchyní. Kdo rád distribuuje dobré jídlo, volí **B.PROTHERM**. Těšte se na vydařený, ucelený program se všemi finesami, které jsou pro **perfektní přepravu jídel** potřeba.

Výrobky ze systému B.PROTHERM K nabízíme v pěti různých velikostech, jako nevyhřívané, vyhřívané a vyhřívané cirkulujícím vzduchem a s řadou speciálního vybavení a přepravních pomůcek. Všechny modely přesvědčují **pětihvězdičkovou kvalitou** ohledně techniky, designu, materiálu, funkce a příslušenství. U systému B.PROTHERM je vše v nejlepší kvalitě a za slušnou cenu.

Jako mimořádnou lahůdku si vám dovolu-

jeme představit **regulovatelné přepravky B.PROTHERM. Regulace teploty s přesností na stupeň** a LED displej umožňuje individuální nastavení pro každé jídlo.

B.PROTHERM servíruje kvalitu, kterou poznáte na chuti.



BPT 620 KBRUH (s příslušenstvím)

Přepavka s čelním plněním vyhřívána cirkulujícím vzduchem s regulací teploty s přesností na stupeň (max. 85 °C) a s ochranou proti přehřátí zamezující nežádoucímu převaření.

OBSAH

Systém B.PROTHERM K	4
Každý detail je lahůdkou	5
Regulace teploty s přesností na stupeň	6
Vyhřívané přepravky B.PROTHERM K	8
Nevyhřívané přepravky B.PROTHERM K	10

PŘEHLED VÝROBKŮ

Nevyhřívané přepravky B.PROTHERM K	12
Přepravky B.PROTHERM K se silikonovým topením	16
Přepravky B.PROTHERM K vyhřívané cirkulujícím vzduchem	17
Příslušenství pro přepravky B.PROTHERM K	20
Příklady plnění	23



SKUTEČNÝ POŽITEK

Vše se tu k sobě hodí: výrobky ze systému B.PROTHERM K.

Od exkluzivní oslavy v malém kruhu až po velké společenské události, od vybraných hotelů až po výdej v kantýnách a nemocnicích, školkách a menzách – s přepravkami B.PROTHERM K jste vždy skvěle vybaveni:

- Přepravky s plněním shora nebo zepředu, nevyhříváné, vyhříváné, regulovatelné, a to v pěti velikostech.
- Všechny výrobky jsou vzájemně sladěny, jsou kompatibilní a umožňují flexibilní použití.

Promyšlené detaily usnadňují přepravu jídel a ukládání přepravek:

- Modely B.PROTHERM K jsou vyrobeny z hlubokotaženého plastu. Velmi snadno se nosí, jsou extrémně robustní a navíc výborně vypadají.

- Dvouplášťový plastový korpus a dobře udělaná izolace z PUR pěny bez freonů **spolehlivě udržují teplotu** po několik hodin (viz též strana 10).
- Ližiny na spodní straně korpusů zajišťují **dobrou stabilitu**, i při prostorově úsporném stohování přepravek.

S přepravkami B.PROTHERM K jste špičkově vybaveni pro všechny příležitosti. A máte jistotu, že si vybavení můžete kdykoli dokoupit.

Pro příjemnou práci ve stravovacích provozech!



Nezaměnitelné: B.PROTHERM K s vaším logem nebo názvem vaší firmy

- Pro všechny modely B.PROTHERM K
- Již od 1 kusu
- Individuální text (např. název firmy) nebo logo podle vašeho zadání
- Dobře čitelný a kvalitní nápis vyrytý laserem
- Trvanlivý a odolný vůči mytí v myčce

Každý detail je lahůdkou.



Jídlo v nejlepší kvalitě

Inovace od firmy B.PRO Catering Solutions: vyhřívané přepravky B.PROTHERM s regulací vnitřní teploty s přesností na stupeň v rozmezí +40 °C až +85 °C nebo +95 °C.



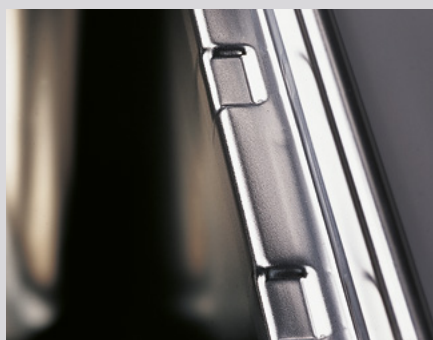
Stabilní, dobře se nosí

Robustní madla z ušlechtilé oceli s neklouzavými plastovými úchyty odolávají trvale i maximálnímu zatížení.



Možnost přímého plnění

Hygienické, praktické, dobré: Přepravky B.PROTHERM 320 KB + KBR lze díky vložkám z ušlechtilé oceli plnit i bez použití gastronádob.



Perfektní rozdělení

Vybrání pro dělicí lišty umožňují vkládat i menší gastronádoby.



Do myčky s tím

Něco pro hygienu: Všechny součásti přepravek B.PROTHERM K jsou vhodné pro mytí v myčkách. Vyhřívané modely BPT 320: s uzavřenou zdíčkou pro připojení na síť. Modely BLR 420 a 620 vyhřívané cirkulujícím vzduchem: bez dvířek.



Něco pro životní prostředí

Přepravky B.PROTHERM K z ekologického polypropylenu neobsahují freony, jsou recyklovatelné, fyziologicky nezávadné a odolné proti působení potravin.



Vnější do života mnoho barev:

B.PROTHERM K s barevnými díly kování.

Dodatečně k obvykle tmavě šedé barvě jsou nyní všechny plastové modely B.PROTHERM k dispozici i s díly kování v barvě modrá a červená. Přirozeně lze také všechny nové barvy popsat vaším logem nebo individuálním textem.



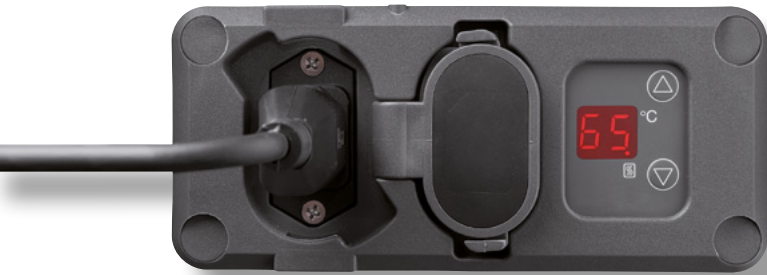
Perfektní doplněk:

B.PROTHERM E z ušlechtilé oceli.

B.PROTHERM Nabízí vám 23 přepravek z ušlechtilé oceli – v různých provedeních: neutrální, s vyhříváním cirkulujícím vzduchem, s chlazením cirkulujícím vzduchem, jako model Duo nebo Combi nebo jako podstavný model. Další informace vám rádi zašleme (adresa je uvedena na zadní straně).

DOBŘE TEMPEROVÁNO

Ryba chce 65 °C, brokolice si žádá 70 °C: Přepravky B.PROTHERM K s individuálně regulovatelnou vnitřní teplotou.



U regulovatelných modelů B.PROTHERM K určujete teplotu vy:

Díky regulaci vnitřní teploty s přesností na stupeň lze udržovat teplotu i velmi choulostivých jídel – tím se zabrání přílišnému převaření nebo vysušení jídel.

Ryba zůstane jemná, brokolice pevná a párky neprasknou.

Modely B.PROTHERM K s individuálně regulovatelnou vnitřní teplotou:

Přepravky s plněním shora se silikonovým topením, použitelné i jako vodní lázeň

- B.PROTHERM 320 KBR

Přepravky s čelním plněním vyhřívané cirkulujícím vzduchem

- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F (se žlábkem na kondenzát nebo bez žlábků)



B.PROTHERM 320 KBR (s příslušenstvím)

Přepravka s plněním shora se silikonovým topením regulovatelným s přesností na stupeň (max. 95 °C) a s vložkou z ušlechtilé oceli pro přímé plnění nebo použití jako vodní lázeň.

Horká inovace od firmy B.PRO CATERING SOLUTIONS – regulovatelná vnitřní teplota pro nejlepší kvalitu jídel:

- Možnost navolení teploty**
 Nastavení a regulace teploty s přesností na stupeň v rozsahu od +40 °C do +85 °C/+95 °C.
- Plná kontrola**
 LED displej ukazuje teplotu uvnitř přepravy.
- Ochrana proti přehřátí**
 Všechny vyhřívané přepravy B.PROTHERM jsou vybaveny elektronickým omezovačem teploty, který zamezuje nežádoucímu převaření.
- Servírování s přesností na stupeň**
 Perfektně temperovaná jídla díky přesné regulaci teploty v rozsahu od +40 °C do +85 °C/+95 °C.
- Vaření při nízkých teplotách s přesností na stupeň**
 Požitek z jemného, měkkého masa zajistí regulovatelné topení v rozsahu teplot od +60 °C do +80 °C. A spoří energii i přes noc (B.PROTHERM 420 KBRUH a 620 KBRUH).
- Vaření vakuovaných potravin s přesností na stupeň**
 Čerstvé potraviny ve vakuovém balení stačí vložit do vodní lázně a nechat vařit při teplotě +55 °C až +85 °C. Tento postup je velice šetrný vůči vitamínům a živinám. Takto připravené potraviny si zachovávají svou pravou a přirozenou chuť (B.PROTHERM 320 KBR).



Přehled všech modelů B.PROTHERM K.

Přehled přepravek B.PROTHERM K (z plastu)	Nevyhřívané	Vyhřívané	Vyhřívané a regulovatelné s ukazatelem teploty
Přepravy s čelním plněním	BPT 420 K BPT 620 KUF BPT 620 KUF-F BPT 620 KUS BPT 620 KV	Vyhřívání cirkulujícím vzduchem: BPT 420 KBUH BPT 620 KBUH BPT 620 KBUH-F	Vyhřívání cirkulujícím vzduchem: BPT 420 KBRUH BPT 620 KBRUH BPT 620 KBRUH-F
Přepravy s plněním shora	BPT 160 K BPT 320 K	Silikonové topení: BPT 320 KB	Silikonové topení: BPT 320 KBR

Označení modelů

BPT	= B.PROTHERM
K	= plast
KB	= plast, vyhřívání
KBR	= plast, vyhřívání, regulovatelný
KBUH	= plast, vyhřívání, vyhřívání cirkulujícím vzduchem
KBRUH	= plast, vyhřívání, regulovatelný, vyhřívání cirkulujícím vzduchem
KUF	= plast, nevyhřívání, jednokřídlová dvířka
KUS	= plast, nevyhřívání, nasazovací dvířka
KV	= plast, uzávěr nahoře
-F	= pojízdný

MISTROVSKÁ TŘÍDA

Můžeme jen vřele doporučit: přepravka B.PROTHERM K s čelním plněním vyhříváná cirkulujícím vzduchem.

"Muší váhy" z plastu **vyhříváné cirkulujícím vzduchem** se vyrábějí ve dvou velikostech, každá **s regulací teploty nebo bez ní**. Všechny modely se plní zepředu, topný modul je součástí jednokřídlových dvířek.

Přepravky B.PROTHERM K vyhříváné cirkulujícím vzduchem nabízejí výhody, které jinde často marně hledáte:

- **Jídlo v nejlepší kvalitě**

Elektronický regulátor zabraňuje, aby teplota uvnitř vzrostla nad +90 °C – i u modelů bez regulace teploty. Tím se zabrání nežádoucímu převaření nebo dokonce vysušení jídel. Jejich uchovávání je šetrné, vitamíny a živiny zůstávají zachovány.

- **Stejně rozložení teploty**

Integrované topení pro vyhřívání cirkulujícím vzduchem zajišťuje stejnou teplotu v celém vnitřním prostoru.

Modely B.PROTHERM K vyhříváné cirkulujícím vzduchem (s čelním plněním):

Vyhříváné cirkulujícím vzduchem

- B.PROTHERM 420 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH-F (se žlábkem na kondenzát nebo bez žlábkem)

Vyhříváné cirkulujícím vzduchem a regulovatelné

- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F (se žlábkem na kondenzát nebo bez žlábkem)



BPT 420 KBUH (s příslušenstvím). Všechny přepravky B.PROTHERM K vyhříváné cirkulujícím vzduchem jsou vybaveny ochranou proti přehřátí zamezující nežádoucímu převaření.



Hygienické, praktické, dobré

Vzduch je nasávan v horní části nepřímo skrz labyrintové vedení. Ventilátor je zakryt a tedy chráněn před nečistotami i před přímým zatečením omáček.



Horký vzduch pro horká jídla

Speciální výfukový otvor zajišťuje velmi stejnoměrné rozvedení vzduchu uvnitř přepravky. Proto zůstanou i větší množství jídel rovnoměrně horká.



Bezpečnost především

Bezpečnost pro přístroj i pro uživatele: Bezpečnostní dvířka lze odejmout jen v přesně definované poloze, nelze je tedy sejmut neúmyslně.

Umějí mnohem víc než jen přepravovat: přepravky B.PROTHERM K s plněním shora se silikonovým topením.

Oba modely 320 KB ze systému B.PROTHERM jsou inovativní přepravky s plněním shora se silikonovým topením.

Díky vložce z ušlechtilé oceli, která je součástí výrobku, lze přepravky B.PROTHERM 320 KB **plnit přímo**

nebo použít jako **vodní lázeň**. Skvělá myšlenka od firmy B.PRO Catering Solutions, která zachutná i gurmětům. Lze tak šetrně uchovávat teplá i velmi choulostivá jídla.

- **Perfektně temperováno**

Kvalitní vložka z ušlechtilé oceli zajišťuje optimální přenos tepla od spolehlivého silikonového topení.

- **Do myčky s tím**

Líp už to nejde: modely B.PROTHERM 320 KB lze mýt v myčce i bez demontáže topení (s uzavřenou zdířkou pro připojení na síť).

Modely B.PROTHERM K se silikonovým topením (s plněním shora):

Vyhřívané se silikonovým topením

- B.PROTHERM 320 KB

Vyhřívané a regulovatelné se silikonovým topením

- B.PROTHERM 320 KBR



BPT 320 KB (s příslušenstvím). Přepravky B.PROTHERM K se silikonovým topením lze díky integrované vložce z ušlechtilé oceli přímo plnit jídlem – bez použití gastronádob.



Nenáročná obsluha

Díky kontrolce vidíte na první pohled, zda je přepravka zapojena do sítě – dokonce i u modelů bez regulátoru teploty.



K dostání i s regulací teploty s přesností na stupeň!

PROLABUŽNÍKY

Jídla studená či teplá – celé hodiny jsou chutná:

nevyhříváné přepravky B.PROTHERM K pro každou oblast použití.

U všech přepravek B.PROTHERM se můžete spolehnout na prvotřídní izolační vlastnosti. Také nevyhříváné modely vynikají skvělými hodnotami.

Jídla proto zůstanou chutně čerstvá i po několika hodinách.

U teplých jídel klesne teplota maximálně o 1,5 °C za hodinu (v souladu s DIN EN 12571, vyjma: BPT 160 K).

U studených jídel vzroste teplota maximálně o 0,5 °C za hodinu

(v souladu s DIN EN 12571, vyjma: BPT 160 K).

Při delší době přepravy nebo uchovávání zajistí optimální chlazení eutektická deska (příslušenství, strana 21).



B.PROTHERM 620 KUF (s příslušenstvím)

nevyhříváná přepravka, nahoře s eutektickou deskou pro dlouhodobé chlazení, jednokřídlová dvířka s úhlem otevření 270°, odnímatelná.



Dobře zaizolováno

Dvouplášťový korpus a izolace z PUR pěny (bez freonů) zajišťují stálost teploty jídel při přepravě.



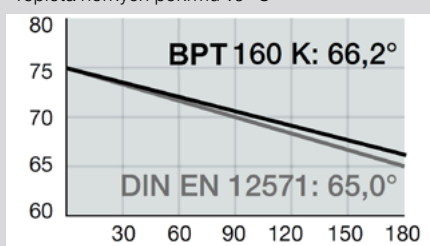
Snadné vyjímání

Náš trik u přepravky B.PROTHERM 620 KV: Díky nahoře umístěnému uzávěru lze jídla snadno vyjmout – i když jsou přepravky uloženy těsně vedle sebe.

Lepší než žádá norma: izolace přepravek B.PROTHERM K

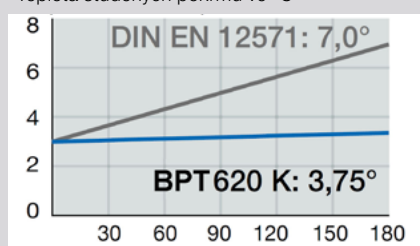
(příklad: BPT 620, všechny testované modely viz strany 12 až 15)

Teplota horkých pokrmů ve °C



Čas v minutách

Teplota studených pokrmů ve °C



Čas v minutách

Křivka chladnutí (u horkých jídel):

Podle DIN EN 12571 (šedá čára) smí teplota potravin vložených do přepravky za horka (75° C) klesnout za tři hodiny maximálně na 65° C. U přepravky BPT 620 (modrá čára) je teplota pokrmů po třech hodinách dokonce ještě 73,1° C (zkouška za normalizovaných podmínek; hodnoty se mohou v praxi lišit v závislosti na pracovních podmínkách a prostředí).

Křivka zahřívání (u studených jídel):

Má-li být splněna norma DIN EN 12571 (šedá čára), smí teplota potravin vložených do přepravky za studena (3 °C) stoupnout za tři hodiny maximálně na 7 °C. U přepravky BPT 620 (modrá čára) je teplota pokrmů po třech hodinách ještě dokonce jen 3,75° C (zkouška za normalizovaných podmínek; hodnoty se mohou v praxi lišit v závislosti na pracovních podmínkách a prostředí).

B.PROTHERM K, NEVYHŘÍVANÉ PŘEPRAVKY

Tabulka s příklady plnění je uvedena na straně 23.

Další informace o těchto výrobcích a o komplexním programu B.PRO vám rádi zašleme, samozřejmě bezplatně (adresu najdete na zadní straně).



Model	BPT 160 K vyobr. s příslušenstvím – gastronádobami	BPT 320 K
Název	B.PROTHERM 160 K	B.PROTHERM 320 K
Provedení	Nevyhříváná, horní plnění	
Rozměry d x š x v	634 x 430 x 230 mm	643 x 430 x 340 mm
Kapacita	GN 1/1-100 nebo ekvivalent menších GN	GN 1/1-200 nebo ekvivalent menších GN
Hmotnost	7,0 kg	8,0 kg
Uzávěr / víko	Uzavírání pomocí záklopných uzávěrů z ušlechtilé oceli zapuštěných do čelních stěn přepravky, uzávěry zapadají do víka	
Vnitřní prostor	Výřezy na okrajích pro bezpečné uchycení dělicích lišt	
Zvláštnosti	Ergonomicky tvarovaná madla z ušlechtilé oceli s plastovými úchyty, umístěná na čelních stěnách přepravky	
Křivka chlazení podle DIN EN 12571 (teplota horkých jídel po třech hodinách, vysvětlení viz strana 10)	<p>Teplota horkých pokrmů ve °C</p> <p>BPT 160 K: 66,2° DIN EN 12571: 65,0°</p> <p>Čas v minutách</p>	<p>Teplota horkých pokrmů ve °C</p> <p>BPT 320 K: 68,5° DIN EN 12571: 65,0°</p> <p>Čas v minutách</p>
Křivka zahřívání podle DIN EN 12571 (teplota studených jídel po třech hodinách, vysvětlení viz strana 10)	<p>Teplota studených pokrmů ve °C</p> <p>BPT 160 K: 6,2° DIN EN 12571: 7,0°</p> <p>Čas v minutách</p>	<p>Teplota studených pokrmů ve °C</p> <p>BPT 320 K: 5,3° DIN EN 12571: 7,0°</p> <p>Čas v minutách</p>
Materiál	Polypropylen, polyamid, ušlechtilá ocel	
Obj. č. * šedá modrá červená	566 240 574 526 574 527	566 241 574 530 574 531



BPT 420 K	BPT 620 KUS vyobr. s příslušenstvím – gastronádobami	BPT 620 KV vyobr. s příslušenstvím – gastronádobami
B.PROTHERM 420 K	B.PROTHERM 620 KUS	B.PROTHERM 620 KV
Nevyhřívána, čelní plnění, s jednokřídlovými dvířky	Nevyhřívána, čelní plnění, s nasazovacími dvířky	Nevyhřívána, čelní plnění, s nasazovacími dvířky, uzávěr nahoře
663 x 445 x 470 mm	630 x 430 x 660 mm	630 x 430 x 660 mm
2x GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN	2x GN 1/1-200 nebo 3x GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN	2x GN 1/1-200 nebo 3x GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN
12,0 kg	15,0 kg	14,0 kg
Uzavírání pomocí záklopného uzávěru z ušlechtilé oceli zapuštěného do boční stěny přepravky, uzávěr zapadá do dvířek		Uzávěr nahoře
Jednokřídlová dvířka otočná o 270° a odnímatelná	Odnímatelná nasazovací dvířka	
11 párů vytlisovaných úložných drážek se svislou roztečí 31 mm k zasouvání gastronádob	12 párů vytlisovaných úložných drážek se svislou roztečí 39 mm k zasouvání gastronádob	
Ergonomicky tvarovaná madla z ušlechtilé oceli s plastovými úchyty, umístěná na bočních stěnách přepravky		
Prohloubený úchyt vlevo nahoře ve dvířkách pro snadnější manipulaci	--	Uzávěr na horní straně, odnímatelná nasazovací dvířka – ve stísněném prostoru tak lze bez problémů otevřít i na sebe nebo těsně vedle sebe naskládané přepravky
<p>Teplota horkých pokrmů ve °C</p> <p>BPT420 K: 70,5° DIN EN 12571: 65,0°</p>	<p>Teplota horkých pokrmů ve °C</p> <p>BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p>	<p>Teplota horkých pokrmů ve °C</p> <p>BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p>
<p>Teplota studených pokrmů ve °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BPT 420 K: 4,85°</p>	<p>Teplota studených pokrmů ve °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BPT620 K: 3,75°</p>	<p>Teplota studených pokrmů ve °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BPT 620 K: 3,75°</p>
Polypropylen, polyamid, ušlechtilá ocel		
573 514 574 534 574 535	566 243 574 538 574 539	564 358

B.PROTHERM K, NEVYHŘÍVANÉ PŘEPRAVKY



Model	BPT 620 KUF vyobr. s příslušenstvím – gastronádobami	BPT 620 KUF-F
Název	B.PROTHERM 620 KUF	B.PROTHERM 620 KUF-F
Provedení	Nevyhřívána, čelní plnění, s jednokřídlovými dvířky	Nevyhřívána, čelní plnění, s jednokřídlovými dvířky, pojízdná
Rozměry d x š x v	660 x 440 x 660 mm	710 x 440 x 831 mm
Kapacita	2x GN 1/1-200 nebo 3x GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN	
Hmotnost	15,5 kg	25,0 kg
Uzávěr / víko	- Uzavírání pomocí záklpného uzávěru z ušlechtilé oceli zapuštěného do boční stěny přepravky, uzávěr zapadá do dvířek - Jednokřídlová dvířka otočná o 270° a odnímatelná	
Vnitřní prostor	- 12 párů vylisovaných úložných drážek se svislou roztečí 39 mm k zasouvání gastronádob	
Zvláštnosti	- Ergonomicky tvarovaná madla z ušlechtilé oceli s plastovými úchyty, umístěná na bočních stěnách přepravky - Prohloubený úchyt v čelní stěně nahoře ve dvířkách pro snadnější manipulaci	- Pojízdná (4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, nerezavějící podle DIN 18867-8)
Křivka chlazení podle DIN EN 12571 (teplota horkých jídel po třech hodinách, vysvětlení viz strana 10)	<p>Teplota horkých pokrmů ve °C</p> <p>BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p>	<p>Teplota horkých pokrmů ve °C</p> <p>BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p>
Křivka zahřívání podle DIN EN 12571 (teplota studených jídel po třech hodinách, vysvětlení viz strana 10)	<p>Teplota studených pokrmů ve °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BPT620 K: 3,75°</p>	<p>Teplota studených pokrmů ve °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BPT620 K: 3,75°</p>
Materiál	Polypropylen, polyamid, ušlechtilá ocel	
Obj. č. * šedá modrá červená	564 365 574 542 574 543	569 262 574 546 574 547



BPT 620 KUF-F se žlábkem na kondenzát

B.PROTHERM 620 KUF-F
se žlábkem na kondenzát

Nevyhřívána,
čelní plnění, s jednokřídlovými dvířky,
pojízdná

747 x 440 x 831 mm

2x GN 1/1-200 nebo
3x GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN

25,7 kg

- Uzavírání pomocí záklopného uzávěru z ušlechtilé oceli zapuštěného do boční stěny přepravky, uzávěr zapadá do dvířek

- Jednokřídlová dvířka otočná o 270° a
odnímatelná

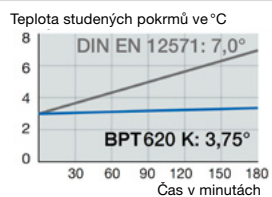
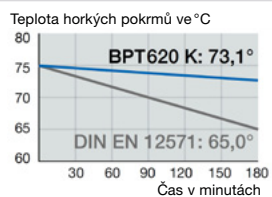
- 12 párů vylisovaných úložných drážek se svislou roztečí 39 mm k zasouvání gastronádob

- Ergonomicky tvarovaná madla z ušlechtilé oceli s plastovými úchyty, umístěná na bočních stěnách přepravky

- Pojízdná (4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, nerezavějící podle DIN 18867-8)

- Se žlábkem pro zachycení
kondenzované vody

- Prohloubený úchyt v čelní stěně nahoře ve
dvířkách pro snadnější manipulaci



Polypropylen, polyamid,
ušlechtilá ocel

573 317
574 550
574 551

B.PROTHERM K, PŘEPRAVKY VYHŘÍVANÉ/VYHŘÍVANÉ A REGULOVATELNÉ (S PLNĚNÍM SHORA SE SILIKONOVÝM TOPENÍM)

Tabulka s příklady plnění je uvedena na straně 23.

Další informace o těchto výrobcích a o komplexním programu B.PRO vám rádi zašleme, samozřejmě bezplatně (adresu najdete na zadní straně).



Model	BPT 320 KB vyobr. s příslušenstvím – gastronomábami	BPT 320 KBR vyobr. s příslušenstvím – gastronomábami
Název	B.PROTHERM 320 KB	B.PROTHERM 320 KBR
Provedení	Vyhřívání, horní plnění	Vyhřívání, regulovatelná, s indikací teploty, horní plnění
Rozměry d x š x v	643 x 430 x 375 mm	
Kapacita	GN 1/1-200 nebo ekvivalent menších GN	
Hmotnost	13,5 kg	
Elektrické připojení	220–240 V (~)/50–60 Hz/400 W	
Vyhřívání / rozsah teplot	- Energeticky úsporné silikonové topení - Připojení na elektrickou síť pomocí kabelu s vidlicí a konektorem (na čelní straně), zdířku lze pomocí speciálního otočného uzávěru vodotěsně uzavřít - Provozní stav je indikován LED	- Teplota uvnitř přepravy je regulovatelná po stupních v rozmezí od +40 °C do +95 °C
Uzávěr / víko	- Uzavírání pomocí záklopných uzávěrů z ušlechtilé oceli zapuštěných do čelních stěn přepravy, uzávěry zapadají do víka	
Vnitřní prostor	- Výřezy na okrajích pro bezpečné uchycení dělicích lišt	
Zvláštnosti	- Vhodná pro mytí v myčce při maximálně +90 °C díky uzavíratelné zdířce pro připojení na síť - Vnitřní nádoba z ušlechtilé oceli 18/10 umožňuje přímé plnění - Vyhřívání vlhké a suché (při suchém způsobu vyhřívání teplotní ztráty) - Ergonomicky tvarovaná madla z ušlechtilé oceli s plastovými úchyty, umístěná na bočních stěnách přepravy --	- Regulace teploty po stupních v rozmezí od +40 °C do +95 °C pomocí digitálního regulátoru - Indikace teploty na LED displeji
Materiál	Polypropylen, polyamid, ušlechtilá ocel	
Krytí	IP X6	
Obj. č. * šedá modrá červená	566 242 574 563 574 564	572 228 574 567 574 568

B.PROTHERM K, PŘEPRAVKY VYHŘÍVANÉ/VYHŘÍVANÉ A REGULOVATELNÉ (S ČELNÍM PLNĚNÍM VYHŘÍVANÉ CIRKULUJÍCÍM VZDUCEM)



Model	BPT 420 KBUH	BPT 420 KBRUH
Název	B.PROTHERM 420 KBUH	B.PROTHERM 420 KBRUH
Provedení	Vyhříváná, čelní plnění	Vyhříváná, regulovatelná, s indikací teploty, čelní plnění
Rozměry d x š x v	692 x 445 x 470 mm	
Kapacita	2x GN 1/1-150	
Hmotnost	16,0 kg	
Elektrické připojení **	220–240 V ~/50–60 Hz/200 W	
Vyhřívání / rozsah teplot	<ul style="list-style-type: none"> - Topný modul (vyhřívání cirkulujícím vzduchem) - Připojení na elektrickou síť pomocí kabelu s vidlicí a konektorem, zdířku lze pomocí speciálního otočného uzávěru vodotěsně uzavřít - Kontrolka "ohřev" - Elektronické omezení teploty na max. +90 °C 	<ul style="list-style-type: none"> - Teplota uvnitř přepravky je regulovatelná po stupních v rozmezí od +40 °C do +85 °C
Uzávěr / víko	<ul style="list-style-type: none"> - Uzavírání pomocí záklopného uzávěru z plastu zapuštěného do delší strany dvířek, uzávěr zapadá do boční stěny korpusu - Jednokřídlová dvířka otočná o 270° a odnímatelná 	
Vnitřní prostor	<ul style="list-style-type: none"> - 11 párů vylišovaných úložných drážek se svislou roztečí 31 mm k zasouvání gastronádob 	
Zvláštnosti	<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomicky tvarovaná madla z ušlechtilé oceli s plastovými úchyty, umístěná na bočních stěnách přepravky - Prohloubený úchyt vlevo nahoře ve dvířkách pro snadnější přemísťování přepravky a pro lepší manipulaci s ní. - Bez dvířek možno mýt v myčce při maximálně +90 °C - Prohloubený úchyt vlevo nahoře ve dvířkách pro snadnější manipulaci 	<ul style="list-style-type: none"> - Regulace teploty po stupních v rozmezí od +40 °C do +85 °C pomocí digitálního regulátoru - Indikace teploty na LED displeji
Materiál	Polypropylen, polyamid, ušlechtilá ocel	
Krytí	IP X4	
Obj. č. *	šedá 573 515 modrá 574 571 červená 574 572	573 516 574 575 574 576

** Hladina hluku přístroje vztažená na pracoviště je nižší než 70 dB(A).

B.PROTHERM K, **VYHŘÍVANÉ PŘEPRAVKY** (S ČELNÍM PLNĚNÍM VYHŘÍVANÉ CIRKULUJÍCÍM VZDUCEM)





Model	BPT 620 KBUH vyobr. s příslušenstvím – gastronádobami	BPT 620 KBUH-F	BPT 620 KBUH-F se žlábkem na kondenzát
Název	B.PROTHERM 620 KBUH	B.PROTHERM 620 KBUH-F	B.PROTHERM 620 KBUH-F se žlábkem na kondenzát
Provedení	Vyhříváná, čelní plnění	Vyhříváná, čelní plnění, pojízdná	
Rozměry d x š x v	692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
Kapacita	2x GN 1/1-200 nebo 3x GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN		
Hmotnost	19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
Elektrické připojení **	220–240 V ~/50–60 Hz/200 W		
Vyhřívání / rozsah teplot	<ul style="list-style-type: none"> - Topný modul (vyhřívání cirkulujícím vzduchem) - Připojení na elektrickou síť pomocí kabelu s vidlicí a konektorem, zdířku lze pomocí speciálního otočného uzávěru vodotěsně uzavřít - Kontrolka "ohřev" - Elektronické omezení teploty na max. +90 °C 		
Uzávěr / víko	- Uzavírání pomocí záklopného uzávěru z ušlechtilé oceli zapuštěného do boční stěny přepravky, uzávěr zapadá do dvířek		
Vnitřní prostor	- 12 párů vylisovaných úložných drážek se svislou roztečí 39 mm k zasouvání gastronádob		
Zvláštnosti	<ul style="list-style-type: none"> - Bez dvířek možno mýt v myčce při maximálně +90 °C - Ergonomicky tvarovaná madla z ušlechtilé oceli s plastovými úchyty, umístěná na bočních stěnách přepravky - Prohloubený úchyt vlevo nahoře ve dvířkách pro snadnější manipulaci 		
		- Pojízdná (4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, nerezavějící podle DIN 18867-8)	- Pojízdná (4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, nerezavějící podle DIN 18867-8) - Se žlábkem pro zachycení kondenzované vody
Materiál	Polypropylen, polyamid, ušlechtilá ocel		
Krytí	IP X4		
Obj. č. * šedá modrá červená	572 536 574 579 574 580	573 314 574 583 574 584	573 318 574 587 574 588



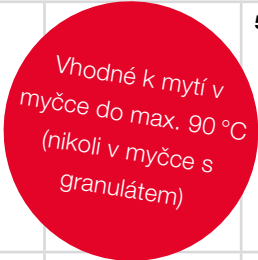
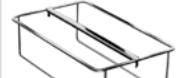



B.PROTHERM K, VYHŘÍVANÉ A REGULOVATELNÉ PŘEPRAVKY (S ČELNÍM PLNĚNÍM VYHŘÍVANÉ CÍRKULUJÍCÍM VZDUCEM)






BPT 620 KBRUH	BPT 620 KBRUH-F	BPT 620 KBRUH-F se žlábkem na kondenzát
B.PROTHERM 620 KBRUH	B.PROTHERM 620 KBRUH-F	B.PROTHERM 620 KBRUH-F se žlábkem na kondenzát
Vyhřívána, regulovatelná, s indikací teploty, čelní plnění	Vyhřívána, regulovatelná, s indikací teploty, čelní plnění, pojízdná	
692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
2x GN 1/1-200 nebo 3x GN 1/1-150 nebo ekvivalent menších GN		
19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
220–240 V ~/50–60 Hz/200 W		
<ul style="list-style-type: none"> - Topný modul (vyhřívání cirkulujícím vzduchem) - Teplota uvnitř přepravky je regulovatelná po stupních v rozmezí od +40 °C do +85 °C - Připojení na elektrickou síť pomocí kabelu s vidlicí a konektorem, zdířku lze pomocí speciálního otočného uzávěru vodotěsně uzavřít 		
- Uzavírání pomocí záklopného uzávěru z ušlechtilé oceli zapuštěného do boční stěny přepravky, uzávěr zapadá do dvířek		
- 12 párů vylisovaných úložných drážek se svislou roztečí 39 mm k zasouvání gastronádob		
<ul style="list-style-type: none"> - Bez dvířek možno mýt v myčce při maximálně +90 °C - Ergonomicky tvarovaná madla z ušlechtilé oceli s plastovými úchyty, umístěná na bočních stěnách přepravky - Regulace teploty po stupních v rozmezí od +40 °C do +85 °C pomocí digitálního regulátoru - Indikace teploty na LED displeji - Prohloubený úchyt vlevo nahoře ve dvířkách pro snadnější manipulaci 		
	- Pojízdná (4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, nerezavějící podle DIN 18867-8)	- Pojízdná (4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, nerezavějící podle DIN 18867-8) - Se žlábkem pro zachycení kondenzované vody
Polypropylen, polyamid, ušlechtilá ocel		
IP X4		
572 537 574 591 574 592	573 315 574 595 574 596	573 319 574 599 574 600

PŘÍSLUŠENSTVÍ




Vyobrazení	Model Název	Pro modely	Rozměry d x š x v (mm)	Hmotnost (kg)	Kolečka ø 125 mm	Obj. č.
	ROLA 13 Výdejní vozík s poličkou na víka, z ušlechtilé oceli	1 ks BPT 160 K nebo 1 ks BPT 320 K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,0 nosnost 50 kg	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	
	ROLLI-100 Vozíček pod přepravky, polypropylen	4 ks BPT 160 K nebo 3 ks BPT 320 K/KB/KBR nebo 2 ks BPT 420 K/KBUH/KBRUH nebo 2 ks BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 159	4,5 nosnost 130 kg	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 100 mm	572 341
	ROLLI-125 Vozíček pod přepravky, polypropylen	4 ks BPT 160 K nebo 3 ks 320 K/KB/KBR nebo 2 ks BPT 420 K/KBUH/KBRUH nebo 2 ks BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 187	4,5 nosnost 180 kg	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou, ø 125 mm	572 342
	Manipulační tyč pro lepší manipulaci	ROLLI-100 nebo ROLLI-125	800 Ø 20	--	--	568 236
					z plastu, nerezavějící podle DIN 18867-8	568 237
					nerezavějící podle DIN 18867-8, z plastu	568 237
						568 926

Vyobrazení	Model Název	Pro modely	Rozměry d x š x v (mm)	Hmotnost (kg)	Kolečka ø 125 mm	Obj. č.
	BTA Transportní a výdejní vozík, z ušlechtilé oceli	2 ks BPT 160 K nebo 2 ks BPT 320 K/KB/KBR nebo 2 ks BPT 420 K/KBUH/KBRUH nebo 2 ks BPT 620 K/KBUH/KBRUH	1110 x 770 x 840 Rozměr police: 1040 x 700 Světlá výška mezi policemi: 300	29,0 nosnost 150 kg max. zatí- žení jedné policie 100 kg	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	
					z plastu, nerezavějící podle DIN 18867-8	574 987
					pozinkovaná ocel	574 988
	Eutektická deska (-3 °C) z plastu, podle gastronomy	BPT 420 K nebo BPT 620 K	530 x 325 x 30	4,2		575 306
	Eutektická deska (-12 °C) z plastu, podle gastronomy	BPT 420 K nebo BPT 620 K	530 x 325 x 30	4,2		--
	Vkládací rám z ušlechtilé oceli pro gastronádoby, vhodný pro hloubku do 150 mm	BPT 420 K/KBUH/KBRUH nebo BPT 620 K/KBUH/KBRUH	530 x 325 x 156	0,50	--	564 352
	ST 3 Dělicí lišta podle GN z ušlechtilé oceli pro sestavu nádob, nutná pro GN 1/4, 1/6 a 1/9	BPT 160 K nebo BPT 320 K/KB/KBR nebo vkládací rám	Délka: 325 mm	--	--	550 650
	ST 5 Dělicí lišta podle GN z ušlechtilé oceli, s pružinovou aretací, pro sestavu nádob, nutná pro GN 1/4, 1/6 a 1/9	BPT 160 K nebo BPT 320 K/KB/KBR nebo vkládací rám	Délka: 530 mm	--	--	550 651

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vyobrazení	Model Název	Pro modely	Rozměry d x š x v (mm)	Hmotnost (kg)	Kolečka ø 125 mm	Obj. č.
	Speciální popisovač smývatelný speciální popisovač na popisovací karty	Všechny BPT K	--	--	--	564 361
	Popisovací karta B.PROTHERM bez popisu	Všechny BPT K	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	--	564 353
	Krabice na popisovací karty krabice na popisovací karty B.PROTHERM (kapacita: 25 kusů)	Všechny BPT K	--	--	--	564 355

VOLITELNÉ VYBAVENÍ

Vyobrazení	Model Název	Pro modely	Barva
	Barevné díly kování	Všechny BPT K (kromě BPT 620 KV)	šedá
			modrá
			červená
	Logo zákazníka vyřité laserem oboustranně na nosné desce u uch, možné na všechny barvy dílů kování	Všechny BPT K	

PŘÍKLADY PLNĚNÍ

Příklady pro plnění přepravků B.PROTHERM 160 K, B.PROTHERM 320 K



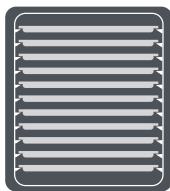
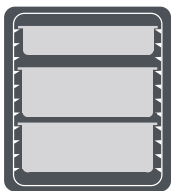
Pro
3složkové menu:
2 x GN 1/4 hloubky 100 mm
1 x GN 1/2 hloubky 100 mm
1 dělicí lišta ST 3
(cca 14 menu)



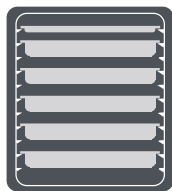
Pro
4složkové menu:
2 x GN 1/6 hloubky 100 mm
2 x GN 1/3 hloubky 100 mm
2 dělicí lišty ST 3
(cca 10 menu)

Příklady pro plnění přepravky B.PROTHERM 420 K

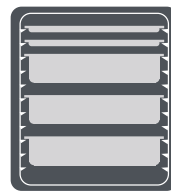
Pro
3složkové menu:
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(cca 40 menu)



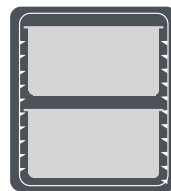
11 x GN 1/1-20



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

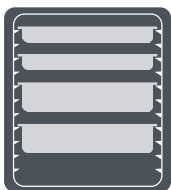


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65

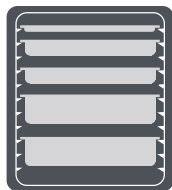


2 x GN 1/1-150

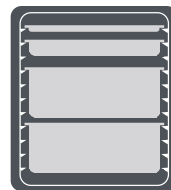
Pro
4složkové menu:
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(cca 30 menu)



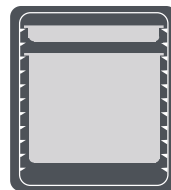
1 chladicí deska,
10 x GN 1/1-20



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



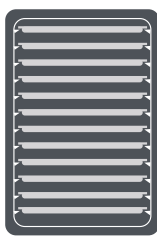
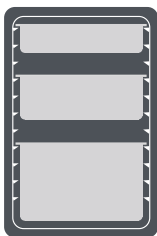
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



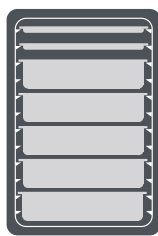
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

Příklady pro plnění přepravky B.PROTHERM 620 K

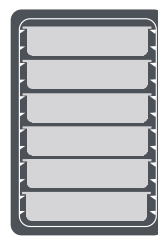
Pro
3složkové menu:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(cca 60 menu)



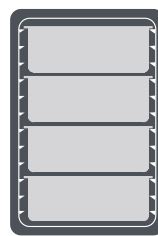
12 x GN 1/1-20



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

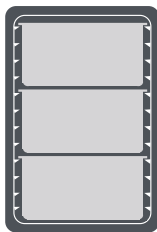
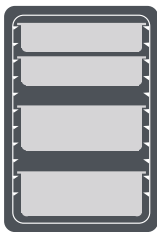


6 x GN 1/1-65

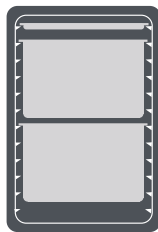


4 x GN 1/1-100

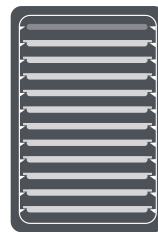
Pro
4složkové menu:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(cca 40 menu)



3 x GN 1/1-150



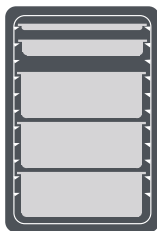
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



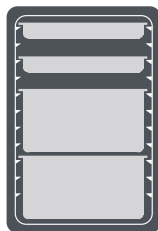
1 chladicí deska,
11 x GN 1/1-20



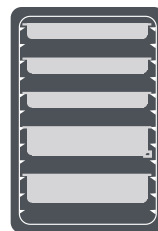
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



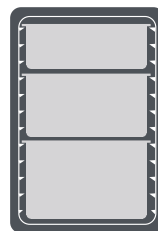
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



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

SKUPINA B.PRO

Naši zákazníci jsou stejně rozmanití a různorodí jako naše nabídka. Abychom pro každého mohli podat co nejlepší výkon, rozčlenili jsme naše obory působnosti a kapacity na dvě vysoce specializované obchodní jednotky: B.PRO Catering Solutions – výrobky a systémy pro profesionální velkokuchyně. ENOXX Engineering – přesné díly z ušlechtilé oceli, hliníku nebo plastu pro průmysl na zakázku.

Firma B.PRO byla ve všech provozních oblastech certifikována podle DIN EN ISO 9001:2015 a zaručuje vám nejvyšší míru spolehlivosti a orientace na zákazníka.

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