

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO THERM K

Bien en route. Conteneurs en polypropylène pour transport de repas.

DES REPAS APPÉTISSANT

Transport de repas : de qualité et en toute sécurité.

Celui qui aime manger choisit un restaurant avec une excellente cuisine. Celui qui distribue volontiers de bons repas, choisit **B.PROTHERM**. Réjouissez-vous de disposer d'un programme complet réussi avec toutes les finesses nécessaires pour un **transport parfait des repas**.

La famille système **B.PROTHERM K** existe en cinq tailles différentes, avec de nombreux suppléments et aides de transport, non chauffée, chauffée et **avec chauffage à air pulsé**. Tous les modèles convainquent par une **qualité 5 étoiles** de la technique, du design, des matériaux, de la fonction et des accessoires. Avec B.PROTHERM, vous avez toujours le fin du fin à un prix correct.

Comme cerise sur le gâteau, nous sommes heureux de vous présenter les caissons **B.PROTHERM réglables**. Avec la **régulation de température**

au degré près et l'écran LED, ils peuvent s'adapter individuellement à chaque repas.

B.PROTHERM sert la qualité qu'on goûte.



BPT 620 KBRUH (avec accessoires)

Chargement frontal avec chauffage par air pulsé réglable au degré près (max. 85 °C) et protection contre la surchauffe pour éviter une surcuisson indésirable.

SOMMAIRE

La famille système B.PROTHERM K	4
Chaque détail est un régal	5
Régulation de température au degré près	6
B.PROTHERM K, chauffé	8
B.PROTHERM K, non chauffé	10

VUE D'ENSEMBLE DES PRODUITS

B.PROTHERM K, non chauffé	12
B.PROTHERM K avec chauffage intégré	16
B.PROTHERM K avec chauffage par air pulsé	17
Accessoires pour B.PROTHERM K	20
Exemples d'équipement	23



CONFORT ET ERGONOMIE

Tout est parfaitement au point : La famille système B.PROTHERM K.

De l'événement exclusif en petit comité à la grande manifestation, de l'hôtellerie exquise à la distribution dans les cantines et hôpitaux, jardins d'enfants et restaurants universitaires – avec B.PROTHERM K vous êtes toujours parfaitement équipé :

- Chargement par le haut, chargement frontal, non chauffé, chauffé, réglable, et cela en cinq tailles.
- Tous les modèles sont adaptés l'un à l'autre, compatibles et d'utilisation flexible.

Des détails bien étudiés facilitent le transport de repas et le rangement :

- Les modèles B.PROTHERM K sont fabriqués en matière plastique emboutie. Ils sont particulièrement légers à porter, extrêmement robustes et ont en plus une belle apparence.

- Le corps à double paroi en matière plastique et l'isolation intelligente en mousse PUR exempte de CFC **maintiennent la température de manière fiable** pendant de nombreuses heures (voir également page 10).
- Des patins montés à la face inférieure des caissons veillent à tout moment à un **appui sûr**, également lors de l'empilage économisant la place.

Avec B.PROTHERM, vous êtes parfaitement paré pour toutes les éventualités. Et vous avez la sécurité de pouvoir compléter à tout moment votre équipement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir!



Aucune confusion possible : B.PROTHERM K avec votre logo ou le nom de votre entreprise

- Pour tous les modèles B.PROTHERM K
- Dès commande d'une pièce
- Texte individuel (par exemple nom de l'entreprise) ou logo selon vos indications
- Gravure laser bien lisible et de haute qualité
- Durable et résistant au lave-vaisselle

Parce que chaque détail compte.



Qualité parfaite des repas

Caissons B.PROTHERM chauffés avec température de l'intérieur de l'appareil réglable au degré près de +40 °C à +85 °C ou +95 °C. Une innovation de B.PRO Catering Solutions.



Solides et faciles à transporter

Des étriers robustes en acier inoxydable avec poignées en matière plastique antidérapantes résistent également aux sollicitations les plus sévères.



Chargement direct

Hygiénique, pratique, tout simplement bon : Grâce à l'enveloppe intérieure en acier inoxydable, les caissons B.PROTHERM 320 KB + KBR peuvent également être chargés sans récipients GN.



Répartition parfaite

Les renforcements pour nervures permettent le garnissage avec des récipients GN plus petits.



Et hop, au lave-vaisselle

Par amour de l'hygiène : tous les B.PROTHERM K conviennent entièrement pour lave-vaisselle. Modèles chauffés BPT 320: avec douille de raccordement électrique fermée. Modèles chauffés par air pulsé BPT 420 et 620: sans porte.



Respectueux de l'environnement

Les caissons B.PROTHERM K en polypropylène compatible avec l'environnement sont exempts de CFC et recyclables, sans danger sur le plan physiologique et de qualité alimentaire.



Plus de couleur dans la vie :

B.PROTHERM K avec ferrures colorées.

En plus du gris foncé bien connu, tous les modèles B.PROTHERM plastique sont désormais disponibles dans les teintes bleu et rouge. Naturellement, votre logo ou texte individuel peut être inscrit sur toutes les nouvelles teintes.



Le complément parfait :

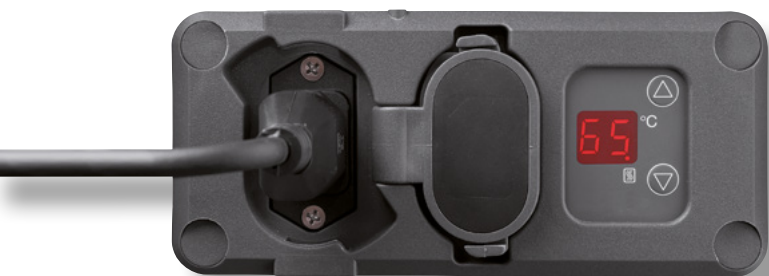
B.PROTHERM E en acier inoxydable.

B.PROTHERM E vous propose 23 conteneurs de transport en acier inoxydable – en différents modèles : neutre, avec chauffage par air pulsé, avec réfrigération par air pulsé, en modèle Duo, Combi ou sous comptoir.

Nous vous ferons volontiers parvenir des informations supplémentaires (voir adresse au verso).

BIEN TEMPÉRÉ

Le poisson à 65°C, le brocoli à 70°C : B.PROTHERM K avec température individuellement réglable de l'intérieur de l'appareil.



Avec les modèles réglables de B.PROTHERM K, vous déterminez vous-même la température :

Grâce à la régulation au degré près de la température de l'intérieur de l'appareil, même les aliments très fragiles peuvent être maintenus au chaud en douceur – on évite une surcuisson ou un dessèchement indésirables.

Le poisson reste tendre, le brocoli reste croquant et les saucisses n'éclatent pas.

Modèles B.PROTHERM K avec température individuellement réglable de l'intérieur de l'appareil :

Chargement par le haut avec chauffage intégré, également utilisable comme bain-marie

- B.PROTHERM 320 KBR

Chargement frontal avec chauffage par air pulsé

- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F (avec et sans goulotte à condensat)



B.PROTHERM 320 KBR (avec accessoires)

Chargement par le haut avec chauffage intégré réglable au degré près (max. 95 °C) et enveloppe intérieure en acier inoxydable pour le chargement direct ou comme bain-marie.

Une formidable innovation de B.PRO Catering Solutions – la température réglable à l'intérieur de l'appareil pour une qualité parfaite des repas :

- **Libre choix de la température**
Réglage et régulation au degré près de la température de +40 °C à +85 °C/+95 °C.
- **Contrôle intégral**
L'affichage par DEL vous indique la température à l'intérieur du caisson.
- **Protection contre la surchauffe**
Tous les caissons B.PROTHERM chauffés disposent d'une limitation électronique de la température afin d'éviter une surcuisson indésirable.
- **Servir au degré près**
Des repas à température parfaite grâce au réglage exact au degré près de la température de +40 °C à +85 °C/+95 °C.

- **Cuisson à basse température au degré près**
Le chauffage réglable assure dans la plage de température de +60 °C à +80 °C des viandes tendres à souhait – en économisant l'énergie également pendant la nuit (B.PROTHERM 420 KBRUH et 620 KBRUH).
- **Cuisson sous vide au degré près**
Simplement laisser cuire les repas fraîchement préparés emballés sous vide au bain-marie entre +55 °C et +85 °C. Ceci ménage particulièrement les vitamines et nutriments et assure un goût naturel non altéré (B.PROTHERM 320 KBR).



Tous les modèles B.PROTHERM K en un coup d'œil.

Vue d'ensemble B.PROTHERM K (en matière plastique)	non chauffé	chauffé	chauffés et réglables avec indication de température
Chargement frontal	BPT 420 K BPT 620 KUF BPT 620 KUF-F BPT 620 KUS BPT 620 KV	Chauffage par air pulsé : BPT 420 KBUH BPT 620 KBUH BPT 620 KBUH-F	Chauffage par air pulsé : BPT 420 KBRUH BPT 620 KBRUH BPT 620 KBRUH-F
Chargement par le haut	BPT 160 K BPT 320 K	Chauffage intégré : BPT 320 KB	Chauffage intégré : BPT 320 KBR

Désignations de modèles

BPT	= B.PROTHERM
K	= Matière plastique
KB	= Matière plastique, chauffé
KBR	= Matière plastique, chauffé, réglable
KBUH	= Matière plastique, chauffé, chauffage par air pulsé
KBRUH	= Matière plastique, chauffé, réglable, chauffage par air pulsé
KUF	= Matière plastique, non chauffé, porte battante
KUS	= Matière plastique, non chauffé, couvercle enfichable
KV	= Matière plastique, fermeture en haut
-F	= Roulant

HAUT DE GAMME

A recommander chaudement : B.PROTHERM K à chargement frontal avec chauffage à air pulsé.

Les poids plume en matière plastique **chauffés par air pulsé** existent en deux tailles, respectivement **avec ou sans régulation de température**. Les huit modèles sont à chargement frontal, le module de chauffage est intégré dans la porte battante.

B.PROTHERM K avec chauffage par air pulsé vous apporte des avantages que vous cherchez en vain ailleurs :

- **Qualité parfaite des repas**

Un régulateur électronique empêche la température à l'intérieur de l'appareil de dépasser +90 °C – également pour les modèles sans régulation de température. Ceci évite une surcuisson indésirable ou même le dessèchement. Et ménage les repas et préserve les vitamines et les nutriments.

- **Répartition homogène de la température**

Le chauffage par air pulsé intégré assure une répartition homogène de la température à l'intérieur de l'appareil.

Modèles B.PROTHERM K avec chauffage à air pulsé (chargement frontal) :

Chauffés par air pulsé

- B.PROTHERM 420 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F (avec et sans goulotte à condensat)

Chauffés par air pulsé et réglables

- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F (avec et sans goulotte à condensat)



BPT 420 KBUH (avec accessoires). Tous les caissons B.PROTHERM K avec chauffage à air pulsé disposent d'une protection électronique contre la surchauffe afin d'éviter une surcuisson indésirable.



Hygiénique, pratique, tout simplement bon

L'air dans la partie supérieure est aspiré indirectement via un conduit à labyrinthe. Le ventilateur est recouvert et ainsi protégé de l'entrée de saleté, la coulée directe de sauces est empêchée.



De l'air chaud pour des repas chauds

La sortie d'air spéciale assure une répartition de l'air particulièrement homogène à l'intérieur du récipient. Même les grandes quantités de repas restent ainsi à température quasiment homogène.



La sécurité avant tout

Sécurité pour l'appareil et l'utilisateur : La porte de sécurité ne se laisse enlever que dans une position bien définie, ce qui empêche un démontage involontaire de la porte.

Bien plus que le simple transport : B.PROTHERM K à chargement par le dessus et chauffant.

Avec les deux modèles 320 KB, B.PROTHERM vous présente des appareils innovants à chargement par le haut avec chauffage intégré.

Grâce à l'enveloppe intérieure intégrée en acier inoxydable, les modèles

B.PROTHERM 320 KB **peuvent être directement chargés** ou utilisés comme **bain-marie**. Une super idée de B.PRO Catering Solutions, que le gourmet appréciera également. Même les repas très fragiles peuvent être maintenus au chaud en douceur.

• Parfaitement tempérés

L'enveloppe intérieure en acier inoxydable de haute qualité assure un transfert de chaleur optimal du chauffage intégré fiable à la silicone.

• Et hop, au lave-vaisselle

Les modèles B.PROTHERM 320 KB conviennent pour le lave-vaisselle même sans démontage du chauffage (avec douille de raccordement électrique fermée). On ne fait pas mieux.



Modèles B.PROTHERM K avec chauffage intégré (chargement par le haut) :

Chauffage intégré

- B.PROTHERM 320 KB

Chauffage intégré et réglable

- B.PROTHERM 320 KBR

BPT 320 KB (avec accessoires). Grâce à une enveloppe intérieure intégrée en acier inoxydable, les caissons B.PROTHERM K avec chauffage intégré peuvent être chargés directement avec les repas – sans récipients Gastronorm.



Facile à manipuler

Même pour les modèles sans régulateur de température, vous voyez d'un coup d'œil si le B.PROTHERM est raccordé au secteur grâce à l'affichage d'état de fonctionnement.



Egalement disponible avec température réglable au degré près!

GOURMETS

Froids ou chauds – restent bons pendant des heures :

B.PROTHERM K non chauffé pour chaque domaine d'application.

Pour tous les B.PROTHERM, vous pouvez compter sur d'excellentes caractéristiques d'isolation. Les modèles non chauffés se distinguent également par des valeurs de premier rang.

Les repas restent ainsi fraîchement appétissants pendant des heures.

Pour les repas chauds, la température diminue de max. 1,5 °C/heure (suivant DIN EN 12571, exception: BPT 160 K).

Pour les repas froids, la température augmente de max. 0,5 °C/heure (suivant DIN EN 12571, exception: BPT 160 K).

En cas de longues durées de transport ou de stockage, la plaque eutectique

(accessoire, page 21) assure une réfrigération optimale.



B.PROTHERM 620 KUF (avec accessoires)
non chauffé, en haut avec plaque eutectique pour une réfrigération particulièrement longue, porte battante pivotant sur 270° et amovible.



B.PROTHERM 620 KV (avec accessoires)
non chauffé, avec porte enfichable.



Isolation intelligente

Le corps à double paroi et l'isolation en mousse PUR exempte de CFC assurent un transport des repas à température garantie.



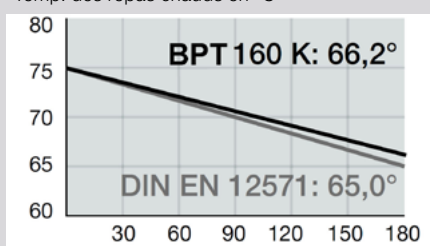
Facile à démonter

Le truc avec le clic pour B.PROTHERM 620 KV : Grâce à la fermeture située en haut, les repas peuvent facilement être prélevés – même si les caissons sont empilés directement l'un à côté de l'autre.

Meilleure que la norme : l'isolation de B.PROTHERM K

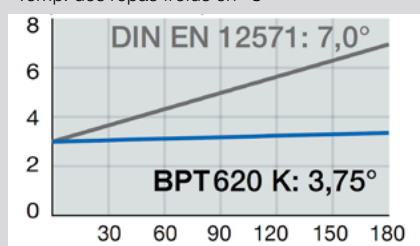
(exemple BPT 620, voir tous les modèles testés aux pages 12 à 15)

Temp. des repas chauds en °C



Temps en minutes

Temp. des repas froids en °C



Temps en minutes

Courbe de refroidissement (pour repas chauds) :

Selon DIN EN 12571 (ligne grise), la température de repas introduits chauds (75 °C) peut au maximum descendre à 65 °C en trois heures. Pour le BPT 620 (ligne bleue), les repas ont encore une délicieuse température de 73,1°C après trois heures (contrôle dans des conditions normalisées; les valeurs peuvent varier dans la pratique selon les conditions de travail et d'environnement).

Courbe de réchauffement (pour repas froids) :

Pour satisfaire à la norme DIN EN 12571 (ligne grise), la température de repas introduits froids (3 °C) peut au maximum monter à 7 °C en trois heures. Pour le BPT 620 (ligne bleue), les repas sont encore bien froids à 3,75°C même après trois heures (contrôle dans des conditions normalisées; les valeurs peuvent varier dans la pratique selon les conditions de travail et d'environnement).

B.PROTHERM K, NON CHAUFFÉ

Vous trouverez le tableau avec les exemples d'équipement à la page 23.

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).



Modèle	BPT 160 K Ill. avec accessoire	BPT 320 K
Désignation	B.PROTHERM 160 K	B.PROTHERM 320 K
Version	Non chauffé, chargement par le haut	
Dimensions L x l x H	634 x 430 x 230 mm	643 x 430 x 340 mm
Capacité	GN 1/1-100 ou ses subdivisions	GN 1/1-200 ou ses subdivisions
Poids	7,0 kg	8,0 kg
Fermeture/couvercle	Fermetures à genouillère en acier inoxydable situées dans le caisson en position frontale et se verrouillant dans le couvercle	
Intérieur du caisson	Renforcements dans la zone de bordure pour accueillir de manière sûre des nervures intermédiaires	
Particularité	Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le petit côté	
Courbe de refroidissement selon DIN EN 12571 (température de repas chauds après trois heures, explications voir page 10)	<p>Temp. des repas chauds en °C</p> <p>BPT 160 K: 66,2° DIN EN 12571: 65,0°</p>	<p>Temp. des repas chauds en °C</p> <p>BPT 320 K: 68,5° DIN EN 12571: 65,0°</p>
Courbe de réchauffement selon DIN EN 12571 (température de repas froids après trois heures, explications voir page 10)	<p>Temp. des repas froids en °C</p> <p>BPT 160 K: 6,2° DIN EN 12571: 7,0°</p>	<p>Temp. des repas froids en °C</p> <p>BPT 320 K: 5,3° DIN EN 12571: 7,0°</p>
Matières	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	
Référence* gris bleu rouge	566 240 574 526 574 527	566 241 574 530 574 531



BPT 420 K	BPT 620 KUS Illustr. avec récipient GN comme accessoire	BPT 620 KV Illustr. avec récipient GN comme accessoire
B.PROTHERM 420 K	B.PROTHERM 620 KUS	B.PROTHERM 620 KV
Non chauffé, chargement frontal avec porte battante	Non chauffé, chargement frontal avec porte enfichable	Non chauffé, chargement frontal avec porte enfichable, fermeture en haut
663 x 445 x 470 mm	630 x 430 x 660 mm	630 x 430 x 660 mm
2x GN 1/1-150 ou leurs divisions	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150 ou leurs divisions	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150 ou leurs divisions
12,0 kg	15,0 kg	14,0 kg
Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte		Fermeture en haut
Porte battante pivotant sur 270° et amovible	Porte enfichable amovible	
11 paires de glissières moulées à espacement de 31 mm pour l'insertion de récipients GN	12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN	
Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté		
Poignée encastrée en haut à gauche dans la porte pour une manipulation simple	--	Fermeture en haut, porte enfichable amovible – permet même dans des situations d'encombrement difficiles une ouverture et une fermeture aisée de caissons empilés ou placés l'un à côté de l'autre
<p>Temp. des repas chauds en °C</p> <p>Temp. des repas chauds en °C</p> <p>80 75 70 65 60</p> <p>30 60 90 120 150 180</p> <p>Temps en minutes</p>	<p>Temp. des repas chauds en °C</p> <p>Temp. des repas chauds en °C</p> <p>80 75 70 65 60</p> <p>30 60 90 120 150 180</p> <p>Temps en minutes</p>	<p>Temp. des repas chauds en °C</p> <p>Temp. des repas chauds en °C</p> <p>80 75 70 65 60</p> <p>30 60 90 120 150 180</p> <p>Temps en minutes</p>
<p>Temp. des repas froids en °C</p> <p>Temp. des repas froids en °C</p> <p>8 6 4 2 0</p> <p>30 60 90 120 150 180</p> <p>Temps en minutes</p>	<p>Temp. des repas froids en °C</p> <p>Temp. des repas froids en °C</p> <p>8 6 4 2 0</p> <p>30 60 90 120 150 180</p> <p>Temps en minutes</p>	<p>Temp. des repas froids en °C</p> <p>Temp. des repas froids en °C</p> <p>8 6 4 2 0</p> <p>30 60 90 120 150 180</p> <p>Temps en minutes</p>
Polypropylène, polyamide, acier inoxydable		
573 514 574 534 574 535	566 243 574 538 574 539	564 358

B.PROTHERM K, NON CHAUFFÉ



Modèle	BPT 620 KUF Illustr. avec récipient GN comme accessoire	BPT 620 KUF-F
Désignation	B.PROTHERM 620 KUF	B.PROTHERM 620 KUF-F
Version	Non chauffé, chargement frontal avec porte battante	Non chauffé, chargement frontal avec porte battante, roulant
Dimensions L x l x H	660 x 440 x 660 mm	710 x 440 x 831 mm
Capacité	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150 ou leurs divisions	
Poids	15,5 kg	25,0 kg
Fermeture/couvercle	- Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte - Porte battante pivotant sur 270° et amovible	
Intérieur du caisson	- 12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN	
Particularité	- Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté - Poignée encastrée sur le petit côté en haut dans la porte pour une manipulation simple	- Roulant (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, antirouille selon DIN 18867-8)
	--	
Courbe de refroidissement selon DIN EN 12571 (température de repas chauds après trois heures, explications voir page 10)	Temp. des repas chauds en °C 	Temp. des repas chauds en °C
Courbe de réchauffement selon DIN EN 12571 (température de repas froids après trois heures, explications voir page 10)	Temp. des repas froids en °C 	Temp. des repas froids en °C
Matières	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	
Référence* gris bleu rouge	564 365 574 542 574 543	569 262 574 546 574 547



BPT 620 KUF-F avec goulotte à condensat

B.PROTHERM 620 KUF-F avec
goulotte à condensat

Non chauffé,
chargement frontal avec porte battante, roulant

747 x 440 x 831 mm

2x GN 1/1-200 ou
3x GN 1/1-150 ou leurs divisions

25,7 kg

- Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte

- Porte battante pivotant sur 270° et amovible

- 12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN

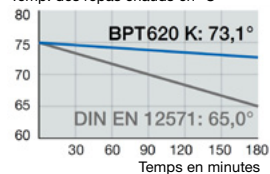
- Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté

- Roulant (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, antirouille selon DIN 18867-8)

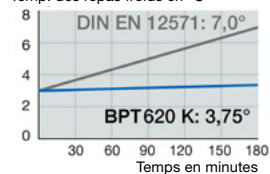
- Avec goulotte de collecte de condensat

- Poignée encastrée sur le petit côté en haut dans la porte pour une manipulation simple

Temp. des repas chauds en °C



Temp. des repas froids en °C



Polypropylène, polyamide,
acier inoxydable

573 317

574 550

574 551

B.PROTHERM K, **CHAUFFÉ / CHAUFFÉ ET RÉGLABLE** (CHARGEMENT PAR LE HAUT AVEC CHAUFFAGE INTÉGRÉ)

Vous trouverez le tableau avec les exemples d'équipement à la page 23.

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de B.PRO (voir adresse au verso).



Modèle	BPT 320 KB Illustr. avec récipient GN comme accessoire	BPT 320 KBR Illustr. avec récipient GN comme accessoire
Désignation	B.PROTHERM 320 KB	B.PROTHERM 320 KBR
Version	Chauffé, chargement par le haut	Chauffé, réglable, avec affichage de température, chargement par le haut
Dimensions L x l x H	643 x 430 x 375 mm	
Capacité	GN 1/1-200 ou ses subdivisions	
Poids	13,5 kg	
Raccordement électrique	220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 400 W	
Chauffage / plage de température	- Chauffage intégré économisant l'énergie - Raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur (monté sur le petit côté), qui peut être fermé étanche à l'eau grâce à une fermeture rotative spéciale	
	- Affichage de fonctionnement à l'aide d'une diode lumineuse	- Température à l'intérieur du caisson réglable au degré près de +40 °C à +95 °C
Fermeture/couvercle	- Fermetures à genouillère en acier inoxydable situées dans le caisson en position frontale et se verrouillant dans le couvercle	
Intérieur du caisson	- Renforcements dans la zone de bordure pour accueillir de manière sûre des nervures intermédiaires	
Particularité	- Résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +90 °C grâce à une douille raccordement électrique verrouillable - Récipient intérieur en acier inoxydable permettant un chargement direct - Chauffage humide et sec (pertes de température en cas de chauffage sec) - Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté	
	--	- Régulation de température au degré près de +40 °C à +95 °C à l'aide d'un régulateur numérique - Affichage de température par DEL
Matières	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	
Degré de protection	IP X6	
Référence* gris bleu rouge	566 242 574 563 574 564	572 228 574 567 574 568

B.PROTHERM K, **CHAUFFÉ / CHAUFFÉ ET RÉGLABLE** (CHARGEMENT FRONTAL AVEC CHAUFFAGE PAR AIR PULSÉ)



Modèle	BPT 420 KBUH	BPT 420 KBRUH
Désignation	B.PROTHERM 420 KBUH	B.PROTHERM 420 KBRUH
Version	Chauffé, chargement frontal avec porte battante	Chauffé, réglable, avec affichage de température, chargement frontal
Dimensions L x l x H	692 x 445 x 470 mm	
Capacité	2x GN 1/1-150	
Poids	16,0 kg	
Raccordement électrique **	220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W	
Chauffage / plage de température	- Module de chauffage par air pulsé - Raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur qui peut être fermé étanche à l'eau grâce à une fermeture rotative spéciale	
	- Affichage d'état de fonctionnement „Marche“ - Limitation électronique de la température à max. +90 °C	- Température à l'intérieur du caisson réglable au degré près de +40 °C à +85 °C
Fermeture/couvercle	- Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte - Porte battante pivotant sur 270° et amovible	
Intérieur du caisson	- 11 paires de glissières moulées à espacement de 31 mm pour l'insertion de récipients GN	
Particularité	- Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté - Poignée encastrée en haut à gauche dans la porte pour un transfert plus aisé et une manipulation améliorée du caisson - Sans porte, résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +90 °C - Poignée encastrée en haut à gauche dans la porte pour une manipulation simple	
	--	- Réglage de température au degré près de +40 °C à +85 °C à l'aide d'un régulateur numérique - Affichage de température par DEL
Matières	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	
Degré de protection	IP X4	
Référence* gris bleu rouge	573 515 574 571 574 572	573 516 574 575 574 576

** Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

B.PROTHERM K, **CHAUFFÉ** (CHARGEMENT FRONTAL AVEC CHAUFFAGE PAR AIR PULSÉ)



Modèle	BPT 620 KBUH Illustr. avec récipient GN comme accessoire	BPT 620 KBUH-F	BPT 620 KBUH-F avec goulotte à condensat
Désignation	B.PROTHERM 620 KBUH	B.PROTHERM 620 KBUH-F	B.PROTHERM 620 KBUH-F avec goulotte à condensat
Version	Chauffé, chargement frontal	Chauffé, chargement frontal, roulant	
Dimensions L x l x H	692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
Capacité	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150 ou leurs divisions		
Poids	19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
Raccordement électrique **	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
Chauffage / plage de température	<ul style="list-style-type: none"> - Module de chauffage par air pulsé - Raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur qui peut être fermée étanche à l'eau grâce à une fermeture rotative spéciale - Affichage d'état de fonctionnement „Marche“ - Limitation électronique de la température à max. +90 °C 		
Fermeture/couvercle	- Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte		
Intérieur du caisson	- 12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN		
Particularité	<ul style="list-style-type: none"> - Sans porte, résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +90 °C - Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté - Poignée encastrée en haut à gauche dans la porte pour une manipulation simple 		
	--	- Roulant (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, antirouille selon DIN 18867-8)	- Roulant (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, antirouille selon DIN 18867-8) - Avec goulotte de collecte de condensat
Matières	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable		
Degré de protection	IP X4		
Référence* gris bleu rouge	572 536 574 579 574 580	573 314 574 583 574 584	573 318 574 587 574 588






B.PROTHERM K, **CHAUFFÉ ET RÉGLABLE** (CHARGEMENT FRONTAL AVEC CHAUFFAGE PAR AIR PULSÉ)



BPT 620 KBRUH	BPT 620 KBRUH-F	BPT 620 KBRUH-F avec goulotte à condensat
B.PROTHERM 620 KBRUH	B.PROTHERM 620 KBRUH-F	B.PROTHERM 620 KBRUH-F avec goulotte à condensat
Chauffé, réglable, avec affichage de température, chargement frontal	Chauffé, réglable, avec affichage de température, chargement frontal, roulant	
692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150 ou leurs divisions		
19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
<ul style="list-style-type: none"> - Module de chauffage par air pulsé - Température à l'intérieur du caisson réglable au degré près de +40 °C à +85 °C - Raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur qui peut être fermé étanche à l'eau grâce à une fermeture rotative spéciale 		
- Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte		
- 12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN		
<ul style="list-style-type: none"> - Sans porte, résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +90 °C - Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté - Réglage de température au degré près de +40 °C à +85 °C à l'aide d'un régulateur numérique - Affichage de température par DEL - Poignée encastrée en haut à gauche dans la porte pour une manipulation simple 		
--	- Roulant (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, anti-rouille selon DIN 18867-8)	- Roulant (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, anti-rouille selon DIN 18867-8) - Avec goulotte de collecte de condensat
Polypropylène, polyamide, acier inoxydable		
IP X4		
572 537 574 591 574 592	573 315 574 595 574 596	573 319 574 599 574 600




ACCESSOIRES

Illustration	Modèle Désignation	pour les modèles	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Roues ø 125 mm	Réfé- rence
	ROLA 13 Charrette de distribution avec rangement pour couvercles, en acier inoxydable	1 x BPT 160 K ou 1 x BPT 320 K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,0 Capa- cité portante 50 kg	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	
					en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 188678,	572 341
					acier galvanisé	572 342
	ROLLI-100 Charrette de transport, polypropylène	4 x BPT 160 K ou 3 x BPT 320 K/KB/KBR ou 2 x BPT 420 K/KBUH/KBRUH ou 2 x BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 159	4,5 Capa- cité portante 130 kg	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 100 mm	
					acier galvanisé	568 236
	ROLLI-125 Charrette de transport, polypropylène	4 x BPT 160 K ou 3 x 320 K/KB/KBR ou 2 x BPT 420 K/KBUH/KBRUH ou 2 x BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 187	4,5 Capa- cité portante 180 kg	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm	
					en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 188678, en	568 237
	Tige de poussée pour faciliter la poussée	ROLLI-100 ou ROLLI-125	800 Ø 20	--	--	568 926





Illustration	Modèle Désignation	pour les modèles	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Roues ø 125 mm	Réfé- rence
	BTA Chariot de transport et de distribution, en acier inoxydable	2 x BPT 160 K ou 2 x BPT 320 K/KB/KBR ou 2 x BPT 420 K/KBUH/KBRUH ou 2 x BPT 620 K/KBUH/KBRUH	1110 x 770 x 840 Dimensions du panneau: 1040 x 700 Hauteur libre entre les tablettes: 300	29,0 Capacité portante 150 kg Charge max. par tablette 100 kg	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	
					en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 188678, en	574 987
					acier galvanisé	574 988
	Plaque eutectique (-3 °C), en matière plastique, compatible Gastronorm	BPT 420 K ou BPT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	--	575 306
	Plaque eutectique (-12 °C), en matière plastique, compatible Gastronorm	BPT 420 K ou BPT 620 K	530 x 325 x 30	4,2		
	Cadre coulissant en acier inoxydable pour récipients Gastronorm, convient jusqu'à 150 mm de profondeur	BPT 420 K/KBUH/KBRUH ou BPT 620 K/KBUH/KBRUH	530 x 325 x 156	0,50	--	564 352
	ST 3 Barre de séparation GN en acier inoxydable pour composition de récipients, nécessaire pour GN 1/4, 1/6 et 1/9	BPT 160 K ou BPT 320 K/KB/KBR ou cadre coulissant	Longueur : 325 mm	--	--	550 650
	ST 5 Barre de séparation GN en acier inoxydable, avec blocage élastique, pour composition de récipients, nécessaire pour GN 1/4, 1/6 et 1/9	BPT 160 K ou BPT 320 K/KB/KBR ou cadre coulissant	Longueur : 530 mm	--	--	550 651

Convient pour
le lave-vaisselle
jusqu'à max. +90 °C,
pas pour machine à
granulés

ACCESSOIRES

Illustration	Modèle Désignation	pour les modèles	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Roues ø 125 mm	Réfé- rence
	Marqueur spécial Marqueur spécial lavable pour écrire sur les cartes de menu	tous les BPT K	--	--	--	564 361
	Carte de menu B.PROTHERM sans marquage	tous les BPT K	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	--	564 353
	Boîte pour cartes de menu Boîte pour cartes de menu B.PROTHERM (Capacité : 25 pièces)	tous les BPT K	--	--	--	564 355

OPTIONS

Illustration	Modèle Désignation	pour les modèles	Couleur
	Ferrures colorées	Tous les BPT K (sauf BPT 620 KV)	gris
			bleu
			rouge
	Logo client par gravure laser sur les deux côtés de chaque plaque de support près des poignées, possible sur toutes les teintes de ferrures	Tous les BPT K	

EXEMPLES D'ÉQUIPEMENT

Exemples d'équipement B.PROTHERM 160 K, B.PROTHERM 320 K



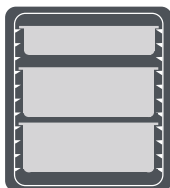
Pour un menu à 3 composants :
 2 x GN 1/4 prof. 100 mm
 1 x GN 1/2 prof. 100 mm
 1 barre de séparation ST 3
 (env. 14 menus)



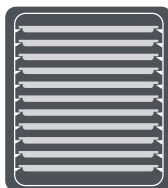
Pour un menu à 4 composants :
 2 x GN 1/6 100, prof. 100 mm
 2 x GN 1/3 prof. 100 mm
 2 barres de séparation ST 3
 (env. 10 menus)

Exemples d'équipement B.PROTHERM 420 K

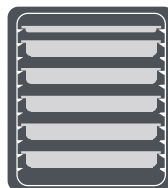
Pour un menu à 3 composants :



1 x GN 1/1-65,
 2 x GN 1/1-100
 (env. 40 menus)



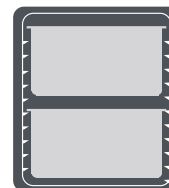
11 x GN 1/1-20



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

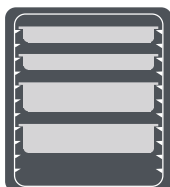


2 x GN 1/1-20,
 3 x GN 1/1-65

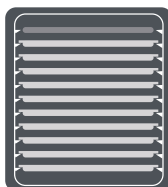


2 x GN 1/1-150

Pour un menu à 4 composants :



2 x GN 1/1-40,
 2 x GN 1/1-65
 (env. 30 menus)



1 élément réfrigérant,
 10 x GN 1/1-20



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



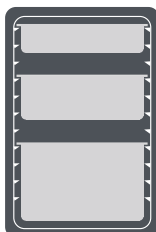
1 x GN 1/1-20,
 1 x GN 1/1-40,
 2 x GN 1/1-100



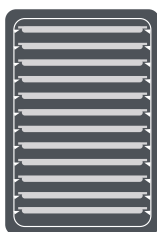
1 x GN 1/1-40,
 1 x GN 1/1-200

Exemples d'équipement B.PROTHERM 620 K

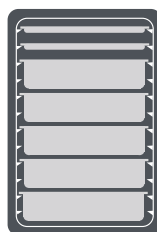
Pour un menu à 3 composants :



1 x GN 1/1-65,
 1 x GN 1/1-100,
 1 x GN 1/1-200
 (env. 60 menus)



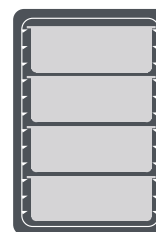
12 x GN 1/1-20



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

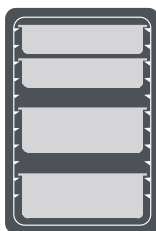


6 x GN 1/1-65

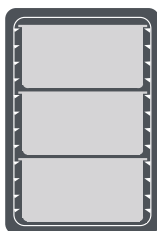


4 x GN 1/1-100

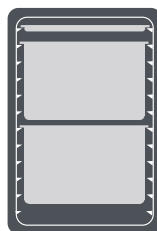
Pour un menu à 4 composants :



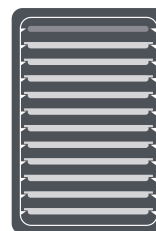
2 x GN 1/1-65,
 2 x GN 1/1-100
 (env. 40 menus)



3 x GN 1/1-150



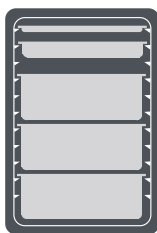
1 x GN 1/1-20,
 2 x GN 1/1-200



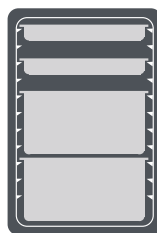
1 élément réfrigérant,
 11 x GN 1/1-20



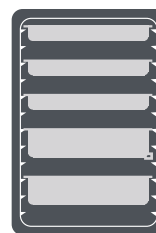
1 x GN 1/1-40,
 5 x GN 1/1-65



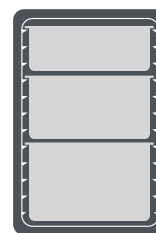
1 x GN 1/1-20,
 1 x GN 1/1-40,
 3 x GN 1/1-100



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

LE GROUPE B.PRO

Nos clients sont aussi variés et nombreux que nos gammes de produits le sont. Afin de pouvoir fournir à chacun la meilleure solution, nous regroupons nos compétences et capacités dans deux départements hautement spécialisés : B.PRO Catering Solutions – produits et systèmes pour les cuisines professionnelles. ENOXX Engineering – pour les composants destinés à l'industrie fabriqués en acier inoxydable, aluminium et matières plastiques.

Toutes les unités de B.PRO sont certifiées et contrôlées conformément à la norme DIN EN ISO 9001:2015 afin de vous garantir une fiabilité et un service clientèle irréprochables.

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