

Todas
las novedades
Página 9

B.PROTHERM K

Transporte seguro. Recipientes de transporte de alimentos de plástico.

ABRE EL APETITO

Alimentos en movimiento: calidad para la máxima exigencia.

A quien le gusta comer, elige un restaurante con una cocina excelente. A quien le gusta distribuir buena comida, elige **B.PROTHERM**. Disfrute de un programa completo con todos los detalles que se necesita para un **transporte de alimentos perfecto**.

La familia del sistema **B.PROTHERM K** está disponible en cinco tamaños diferentes, con múltiples extras y ayudas para el transporte, sin calentamiento, con calentamiento y **con calentamiento por circulación de aire**. Todos los modelos convencen por su **calidad de 5 estrellas** en tecnología, diseño, material, función y accesorios. B.PROTHERM le ofrece la máxima calidad a un precio asequible.

Como producto especial le queremos presentar

B.PROTHERM regulable. Gracias a la regulación de temperatura por grados y a la pantalla LED podrá ajustarlo de manera individual para cada plato.

B.PROTHERM sirve calidad que se saborea.



BPT 620 KBRUH (con accesorios)

Modelo con carga frontal con calentamiento por circulación de aire regulable con precisión (máx. 85 °C) y con protección contra el calentamiento excesivo para evitar una sobrecocción no deseada.

Todos los modelos B.PROTHERM K de un vistazo.

Vista general B.PROTHERM K (de plástico)	sin calentamiento	con calentamiento	con calentamiento y regulable, con indicación de temperatura
Modelo con carga frontal = carga por delante	BPT 420 K BPT 620 KUF BPT 620 KUF-F BPT 620 KUS BPT 620 KV	Calentamiento por circulación de aire: BPT 420 KBUH BPT 620 KBUH BPT 620 KBUH-F	Calentamiento por circulación de aire: BPT 420 KBRUH BPT 620 KBRUH BPT 620 KBRUH-F
Carga superior = carga por arriba	BPT 160 K BPT 320 K	Calefacción con componentes de silicona: BPT 320 KB	Calefacción con componentes de silicona: BPT 320 KBR

Denominaciones de modelo

BPT	= B.PROTHERM
K	= Plástico
KB	= Plástico, con calentamiento
KBR	= Plástico, con calentamiento, regulable
KBUH	= Plástico, con calentamiento, calentamiento por circulación de aire
KBRUH	= Plástico, con calentamiento, regulable, calentamiento por circulación de aire
KUF	= Plástico, sin calentamiento, puerta abatible
KUS	= Plástico, sin calentamiento, tapa
-F	= Plástico, cierre superior
	= Móvil

CONTENIDO

La familia del sistema B.PROTHERM K	4
Cada detalle, una exquisitez	5
Regulación de temperatura por grados	6
B.PROTHERM K, con caleamiento	8
B.PROTHERM K, sin caleamiento	10

VISTA GENERAL DE LOS PRODUCTOS

B.PROTHERM K, sin caleamiento	12
B.PROTHERM K, con calefacción con componentes de silicona	16
B.PROTHERM K con caleamiento por circulación de aire	17
Accesorios para B.PROTHERM K	20
Ejemplos de carga	23



MÁXIMO PLACER

Todo encaja: la familia del sistema B.PROTHERM K.

Desde actos exclusivos en pequeños círculos hasta grandes acontecimientos, desde los hoteles más exquisitos hasta la distribución en hospitales, comedores de empresas, escuelas y universidades: con B.PROTHERM K tendrá siempre el mejor equipo posible:

- Carga superior, carga frontal, sin calentamiento, con calentamiento, regulable, y todo eso en cinco tamaños.
- Todos los productos son compatibles y flexibles para adaptarse entre ellos.

Los detalles bien pensados hacen que sea más fácil transportar y guardar los alimentos:

- Los modelos B.PROTHERM K están fabricados con plástico embutido. Son especialmente ligeros, extremadamente robustos y tienen buena presencia.

- El carro de plástico de doble pared y el aislamiento inteligente de espuma de poliuretano sin CFC **mantiene la temperatura** durante varias horas (véase también la página 10).
- Los patines incorporados en la parte inferior de los recipientes proporcionan siempre una **sujeción segura**, incluso cuando se apilan para ahorrar espacio.

Con B.PROTHERM estará perfectamente equipado para todo tipo de eventos. Y tendrá la seguridad de poder reequiparse en cualquier momento.

¡Disfrute con el catering!



El complemento perfecto: B.PROTHERM E en acero inoxidable.

B.PROTHERM E le ofrece 23 recipientes de transporte de acero inoxidable en distintos modelos: neutro, con calentamiento por circulación de aire, con refrigeración por circulación de aire, como modelo Duo, Combi o como modelo bajo la encimera. Estaremos encantados de enviarle más información (consulte la dirección al dorso).

Cada detalle, una exquisitez.



Calidad óptima de los alimentos

B.PROTHERM con calentamiento, con temperatura interior regulable con precisión desde +40 °C a +85 °C o +95 °C. Una innovación de B.PRO Catering Solutions.



Son estables y fáciles de llevar

Los robustos estribos de acero inoxidable con asas de plástico antideslizantes son resistentes también a los desgastes más fuertes.



Se puede cargar directamente

Higiénico, práctico, útil: Gracias a los interiores de acero inoxidable, los B.PROTHERM 320 KB + KBR también se pueden cargar sin recipientes GN.



Clasificación perfecta

Los huecos para los nervios permiten la carga con recipientes GN más pequeños.



Apto para lavavajillas

Por amor a la higiene: Todos los elementos B.PROTHERM K son aptos para el lavavajillas. Modelos con calentamiento BPT 320: con conector a la red eléctrica con cierre. Modelos con calentamiento por circulación de aire BPT 420 y 620: sin puerta.



Ecológico

B.PROTHERM K de polipropileno sin CFC es respetuoso con el medio ambiente y reciclable, fisiológicamente inofensivo y apto para los alimentos.



Inconfundible: B.PROTHERM K con su logotipo o el nombre de su empresa

- Para todos los modelos de B.PROTHERM K
- Disponible a partir de 1 unidad
- Texto individual (p. ej. nombre de su empresa) o logotipo de acuerdo con sus especificaciones
- Rotulación perfectamente legible y de alta calidad realizada mediante grabado por láser
- De alta durabilidad y apto para lavavajillas



Aporta más color a la vida: B.PROTHERM K con herrajes en color.

Además del gris oscuro ya conocido, ahora todos los modelos de B.PROTHERM de plástico también están disponibles con herrajes en los colores azul y rojo. Todos los nuevos colores también se pueden rotular con su logotipo o con texto individual.

TEMPERATURA ÓPTIMA

El pescado tiene que estar a 65 °C, el brécol a 70 °C: B.PROTHERM K con temperatura interior individualmente regulable.



El pescado permanece tierno, el brécol crujiente y las salchichas no revientan.



• **Libre selección de temperatura**

Ajuste y regulación precisos de la temperatura entre +40 °C y +85 °C/+95 °C.

• **Control total**

La pantalla LED muestra la temperatura en el interior del recipiente.

• **Protección contra el calentamiento excesivo**

Todos los modelos B.PROTHERM con calentamiento disponen de una limitación de temperatura contra una sobrecocción no deseada.

• **Servir a la temperatura exacta**

Alimentos perfectamente templados gracias a la regulación exacta de la temperatura desde +40 °C hasta +85 °C/+95 °C.

• **A los grados exactos**

Cocción a baja temperatura

El calentamiento regulable proporciona un sabor suave de la carne en el margen de temperatura entre +60 °C y +80 °C: ahorro energético incluso durante la noche (B.PROTHERM 420 KBRUH y 620 KBRUH).

• **Cocción al vapor y al vacío a unos grados exactos**

Tan sencillo como dejar que los alimentos frescos envasados al vacío se cuecen entre +55 °C y +85 °C al baño María. Esto permite que se conserven especialmente las vitaminas y los nutrientes, y proporciona un sabor natural auténtico (B.PROTHERM 320 KBR).

Los modelos B.PROTHERM K con temperatura interior regulable:

Modelos con carga superior con calefacción con componentes de silicona,

se puede emplear también para el baño María

- B.PROTHERM 320 KBR

Modelos con carga frontal con calentamiento por circulación de aire

- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F (con y sin ranura de condensación)

Mucho más que transportar: modelos B.PROTHERM K con carga superior con calefacción de silicona



BPT 320 KB (con accesorios). Los modelos B.PROTHERM K con calefacción de silicona pueden cargarse directamente con los alimentos gracias a los insertos de acero inoxidable, sin recipientes Gastro-norm adicionales.



BPT 320 KBR (con accesorios)

Modelos con carga superior con calefacción con componentes de silicona regulable con precisión (máx. 95 °C) e inserto de acero inoxidable para la carga directa o para el baño María.

B.PROTHERM, con los dos modelos 320 KB, le presenta unos modelos con carga superior innovadores con calefacción con componentes de silicona.

A través del inserto de acero inoxidable integrado se pueden cargar los B.PROTHERM 320 KB **directamente** o se pueden utilizar para el **baño María**. Una idea genial de B.PRO Catering Solutions que también le gustará al gourmet. Incluso los alimentos muy delicados pueden mantenerse calientes de manera óptima.

• Temperatura perfecta

El interior de acero inoxidable de alta calidad proporciona una óptima transmisión del calor de la calefacción con componentes de silicona.

• Apto para el lavavajillas

Los modelos B.PROTHERM 320 KB son aptos para el lavavajillas incluso sin tener que desmontar la calefacción (con conector a la red eléctrica con cierre). No hay nada mejor.

Modelos B.PROTHERM K con calefacción con componentes de silicona (modelos con carga superior):

Calefacción con componentes de silicona

- B.PROTHERM 320 KB

Con calentamiento y regulable, con calefacción con componentes de silicona

- B.PROTHERM 320 KBR

CLASEMAESTRA

Un calor muy recomendable: modelos B.PROTHERM K de carga frontal con calentamiento por circulación de aire.

Los modelos ligeros de plástico **con calentamiento por circulación de aire** están disponibles en dos tamaños, **con y sin regulación de temperatura respectivamente**. Los ocho modelos son modelos de carga frontal, el módulo de calentamiento está integrado en la puerta frontal.

B.PROTHERM K con calentamiento por circulación de aire le ofrece ventajas que a menudo busca en otro sitio en vano:

• Calidad óptima de los alimentos

Un regulador electrónico impide que la temperatura en el interior exceda los +90 °C, incluso en los modelos sin regulación de temperatura. Impide que los alimentos se cuezan demasiado o se sequen. Esto protege los alimentos y conserva las vitaminas y los nutrientes.

• Distribución uniforme de la temperatura

El calentamiento por circulación de aire integrado proporciona una distribución uniforme de la temperatura en el interior.



Higiénico, práctico, útil

El aire en la zona superior se aspira indirectamente a través de un laberinto. De este modo, el ventilador está tapado y protegido de la suciedad, y se evita la entrada directa de salsas.

Modelos B.PROTHERM K con calentamiento por circulación de aire (modelos de carga frontal):

Calentamiento por circulación de aire

- B.PROTHERM 420 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH-F (con y sin ranura de condensación)

Con calentamiento y regulable, con calentamiento por circulación de aire

- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F (con y sin ranura de condensación)

BPT 420 KBUH (con accesorios). Todos los modelos B.PROTHERM K con calefacción por circulación de aire disponen de una protección electrónica contra el calentamiento excesivo para evitar una sobrecocción no deseada.



Aire caliente para alimentos calientes.

La apertura especial de salida de aire proporciona una distribución uniforme del aire en el interior del recipiente. Así se pueden mantener calientes grandes cantidades de alimentos de manera casi homogénea.



La seguridad en primer lugar

Seguridad para el aparato y el usuario: La puerta de seguridad solamente se puede retirar en una posición definida fija, evitando la retirada accidental de la misma.

Nuevo

también como juego
de reequipamiento
para los modelos
existentes

Limpieza sencilla: B.PROTHERM K de carga frontal con con calefacción por circulación de aire desmontable sin herramientas.

Todos los **modelos de carga frontal con calefacción por circulación de aire** también están disponibles con un módulo de calentamiento desmontable con cierre rápido LOXX:

- El módulo de calentamiento puede montarse y desmontarse sin necesidad de herramientas.
- Los modelos de carga frontal con puerta son aptos para lavavajillas cuando no tienen el módulo de calentamiento.

Simplifica y acelera el proceso de limpieza.



Fácil de manejar

Gracias al indicador de estado de funcionamiento, incluso en los modelos sin regulador de temperatura verá de un vistazo si el carro B.PROTHERM está conectado a la red eléctrica.



Juego de reequipamiento para todos los modelos B.PROTHERM 420 K y 620 K existentes:

solo hay que soltar seis tornillos del módulo de calentamiento antiguo y atornillar el nuevo bastidor de montaje. El juego incluye:

- Módulo de calentamiento con cierre rápido (LOXX).
- Bastidor de montaje para la puerta.

GOURMET

Ya sean fríos o calientes, el sabor se conserva durante horas: modelos B.PROTHERM K sin calentamiento para cualquier campo de aplicación.

En todos los modelos B.PROTHERM puede confiar en las propiedades de aislamiento de primera calidad. Incluso los modelos sin calentamiento brillan por sus valores óptimos.

De este modo, los alimentos permanecen como recién hechos incluso horas más tarde.

En el caso de los alimentos calientes, la temperatura baja como máximo 1,5 °C por hora (según DIN EN 12571, excepción: BPT 160 K).

En el caso de los alimentos fríos, la temperatura sube como máximo 0,5 °C por hora (según DIN EN 12571, excepción: BPT 160 K).

Si el tiempo de transporte o almacenaje

se alarga, la placa eutéctica (Accesorios, páginas 217/18) proporciona adicionalmente una refrigeración óptima.



B.PROTHERM 620 KUF (con accesorios)
sin calentamiento, con placa eutéctica en la parte superior para una refrigeración extra larga, puerta abatible 270° y desmontable.

B.PROTHERM 620 KV (con accesorios)
sin calentamiento, con puerta encajada



Aislamiento inteligente

El carro de dos paredes y el aislamiento de espuma de poliuretano sin CFC proporcionan un transporte de los alimentos manteniendo la temperatura correspondiente.



Fácil de retirar

El secreto está en el clic en los modelos B.PROTHERM 620 KV: A través del cierre superior, los platos se pueden extraer fácilmente incluso cuando los recipientes están apilados muy cerca unos de otros.

Mejores de lo que exige la norma: el aislamiento de B.PROTHERM K

(ejemplo BPT 620, todos los modelos probados, véanse las páginas 12 a 15)

Temp. de los alimentos calientes en °C



Temp. de los alimentos fríos en °C



Curva de refrigeración (para platos calientes):

Para cumplir la norma DIN EN 12571 (línea gris), en los platos calientes (75 °C) la temperatura debe bajar en tres hora a un máximo de 65 °C. Con los BPT 620 (línea azul) al cabo de tres horas los platos todavía están a 73,1° C (Comprobación bajo condiciones normalizadas; los valores pueden diferir en la práctica en función de las condiciones y ambientales y de trabajo).

Curva de calentamiento (para platos fríos):

Para cumplir la norma DIN EN 12571 (línea gris), en los platos fríos (3 °C) la temperatura debe subir en tres hora un máximo de 7 °C. Con los BPT 620 (línea azul) los platos al cabo de tres horas todavía están a 3,75° C (Comprobación bajo condiciones normalizadas; los valores pueden diferir en la práctica en función de las condiciones y ambientales y de trabajo).

B.PROTHERM K, SIN CALENTAMIENTO

Encontrará una tabla con ejemplos de carga en la página 23.

Estaremos encantados de proporcionarle gratuitamente mayor información sobre estos productos y los productos B.PRO en general (dirección al dorso).



Modelo	BPT 160 K Imagen con recipientes GN como accesorio	BPT 320 K
Denominación	B.PROTHERM 160 K	B.PROTHERM 320 K
Variante	Sin calentamiento, carga superior	
Dim. L x A x H	634 x 430 x 230 mm	643 x 430 x 340 mm
Capacidad	GN 1/1-100 o sus subdivisiones	GN 1/1-200 o sus subdivisiones
Peso	7,0 kg	8,0 kg
Cierre/tapa	Cierre por cierres acodados de acero inoxidable en el frontal del recipiente, que encajan en la tapa	
Interior recipiente	Huecos en los bordes para una incorporación segura de nervios intermedios	
Características especiales	Estríbos de transporte de acero inoxidable ergonómicos con asas del soporte de plástico, en la parte frontal	
Curva de refrigeración de acuerdo con DIN EN 12571 (Temperatura de platos calientes al cabo de tres horas, vea las explicaciones en la página 10)	Temp. de los alimentos calientes en °C BPT 160 K: 66,2° DIN EN 12571: 65,0° Tiempo en minutos	Temp. de los alimentos calientes en °C BPT320 K: 68,5° DIN EN 12571: 65,0° Tiempo en minutos
Curva de calentamiento de acuerdo con DIN EN 12571 (Temperatura de platos fríos al cabo de tres horas, vea las explicaciones en la página 10)	Temp. de los alimentos fríos en °C BPT160 K: 6,2° DIN EN 12571: 7,0° Tiempo en minutos	Temp. de los alimentos fríos en °C BPT 320 K: 5,3° DIN EN 12571: 7,0° Tiempo en minutos
Material	Polipropileno, poliamida, acero inoxidable	
N.º ref.	gris azul rojo	566 240 574 526 574 527 566 241 574 530 574 531

* Color de los herrajes



BPT 420 K	BPT 620 KUS Imagen con recipientes GN como accesorio	BPT 620 KV Imagen con recipientes GN como accesorio
B.PROTHERM 420 K	B.PROTHERM 620 KUS	B.PROTHERM 620 KV
Sin calentamiento, carga frontal con puerta abatible	Sin calentamiento, carga frontal con puerta encajada	sin calentamiento, carga frontal con puerta encajada, cierre superior
663 x 445 x 470 mm	630 x 430 x 660 mm	630 x 430 x 660 mm
2x GN 1/1-150 o sus subdivisiones	2x GN 1/1-200 o 3x GN 1/1-150 o sus subdivisiones	2x GN 1/1-200 o 3x GN 1/1-150 o sus subdivisiones
12,0 kg	15,0 kg	14,0 kg
Cierre por cierres acodados de acero en el lateral del recipiente, que encajan en la puerta		Cierre arriba
Puerta abatible y extraible que se puede abrir 270°	Puerta encajada extraible	
11 pares de molduras de apoyo moldeadas, distancia entre guías de 31 mm para introducir recipientes GN	12 pares de molduras de apoyo moldeadas, distancia entre guías de 39 mm para introducir recipientes GN	
Estribos de transporte de acero inoxidable ergonómicos con asas de soporte de plástico, en la parte lateral		
Concavidad del mango en la parte superior izquierda para un manejo sencillo	--	Cierre superior, puerta encajada extraible; así los recipientes apilados o uno al lado de otro se pueden abrir sin problemas en espacios reducidos
Temp. de los alimentos calientes en °C BPT420 K: 70,5° DIN EN 12571: 65,0° Tiempo en minutos	Temp. de los alimentos calientes en °C BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0° Tiempo en minutos	Temp. de los alimentos calientes en °C BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0° Tiempo en minutos
Temp. de los alimentos fríos en °C BPT420 K: 4,85° DIN EN 12571: 7,0° Tiempo en minutos	Temp. de los alimentos fríos en °C BPT620 K: 3,75° DIN EN 12571: 7,0° Tiempo en minutos	Temp. de los alimentos fríos en °C BPT620 K: 3,75° DIN EN 12571: 7,0° Tiempo en minutos
Polipropileno, poliamida, acero inoxidable		
573 514 574 534 574 535	566 243 574 538 574 539	564 358

B.PROTHERM K, SIN CALENTAMIENTO



Modelo	BPT 620 KUF Imagen con recipientes GN como accesorio	BPT 620 KUF-F																																																
Denominación	B.PROTHERM 620 KUF	B.PROTHERM 620 KUF-F																																																
Variante	Sin calentamiento, carga frontal con puerta abatible	Sin calentamiento, carga frontal con puerta abatible, móvil																																																
Dim. L x A x H	660 x 440 x 660 mm	710 x 440 x 831 mm																																																
Capacidad	2x GN 1/1-200 o 3x GN 1/1-150 o sus subdivisiones																																																	
Peso	15,5 kg	25,0 kg																																																
Cierre/tapa	- Cierre por cierres acodados de acero en el lateral del recipiente, que encajan en la puerta - Puerta abatible y extraíble que se puede abrir 270°																																																	
Interior recipiente	- 12 pares de molduras de apoyo moldeadas, distancia entre guías de 39 mm para introducir recipientes GN																																																	
Características especiales	- Esteros de transporte de acero inoxidable ergonómicos con asas de soporte de plástico, en la parte lateral - Concavidad del mango en la parte superior frontal para un manejo sencillo	-- - Móvil (4 ruedas directrices, 2 con freno, inoxidables según DIN 18867-8)																																																
Curva de refrigeración de acuerdo con DIN EN 12571 (Temperatura de platos calientes al cabo de tres horas, vea las explicaciones en la página 10)	Temp. de los alimentos calientes en °C  <table border="1"> <caption>Data for BPT 620 K refrigeration graph</caption> <thead> <tr> <th>Time (min)</th> <th>BPT 620 K (°C)</th> <th>DIN EN 12571 (°C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>75</td><td>75</td></tr> <tr><td>30</td><td>73,1</td><td>70</td></tr> <tr><td>60</td><td>71,5</td><td>68</td></tr> <tr><td>90</td><td>70,0</td><td>66</td></tr> <tr><td>120</td><td>68,5</td><td>64</td></tr> <tr><td>150</td><td>67,0</td><td>62</td></tr> <tr><td>180</td><td>65,5</td><td>60</td></tr> </tbody> </table>	Time (min)	BPT 620 K (°C)	DIN EN 12571 (°C)	0	75	75	30	73,1	70	60	71,5	68	90	70,0	66	120	68,5	64	150	67,0	62	180	65,5	60	Temp. de los alimentos calientes en °C  <table border="1"> <caption>Data for BPT 620 K refrigeration graph</caption> <thead> <tr> <th>Time (min)</th> <th>BPT 620 K (°C)</th> <th>DIN EN 12571 (°C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>75</td><td>75</td></tr> <tr><td>30</td><td>73,1</td><td>70</td></tr> <tr><td>60</td><td>71,5</td><td>68</td></tr> <tr><td>90</td><td>70,0</td><td>66</td></tr> <tr><td>120</td><td>68,5</td><td>64</td></tr> <tr><td>150</td><td>67,0</td><td>62</td></tr> <tr><td>180</td><td>65,5</td><td>60</td></tr> </tbody> </table>	Time (min)	BPT 620 K (°C)	DIN EN 12571 (°C)	0	75	75	30	73,1	70	60	71,5	68	90	70,0	66	120	68,5	64	150	67,0	62	180	65,5	60
Time (min)	BPT 620 K (°C)	DIN EN 12571 (°C)																																																
0	75	75																																																
30	73,1	70																																																
60	71,5	68																																																
90	70,0	66																																																
120	68,5	64																																																
150	67,0	62																																																
180	65,5	60																																																
Time (min)	BPT 620 K (°C)	DIN EN 12571 (°C)																																																
0	75	75																																																
30	73,1	70																																																
60	71,5	68																																																
90	70,0	66																																																
120	68,5	64																																																
150	67,0	62																																																
180	65,5	60																																																
Curva de calentamiento de acuerdo con DIN EN 12571 (Temperatura de platos fríos al cabo de tres horas, vea las explicaciones en la página 10)	Temp. de los alimentos fríos en °C  <table border="1"> <caption>Data for BPT 620 K heating graph</caption> <thead> <tr> <th>Time (min)</th> <th>DIN EN 12571 (°C)</th> <th>BPT 620 K (°C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>30</td><td>3,0</td><td>3,0</td></tr> <tr><td>60</td><td>4,0</td><td>3,75</td></tr> <tr><td>90</td><td>5,0</td><td>3,75</td></tr> <tr><td>120</td><td>6,0</td><td>3,75</td></tr> <tr><td>150</td><td>7,0</td><td>3,75</td></tr> <tr><td>180</td><td>7,0</td><td>3,75</td></tr> </tbody> </table>	Time (min)	DIN EN 12571 (°C)	BPT 620 K (°C)	0	2	2	30	3,0	3,0	60	4,0	3,75	90	5,0	3,75	120	6,0	3,75	150	7,0	3,75	180	7,0	3,75	Temp. de los alimentos fríos en °C  <table border="1"> <caption>Data for BPT 620 K heating graph</caption> <thead> <tr> <th>Time (min)</th> <th>DIN EN 12571 (°C)</th> <th>BPT 620 K (°C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>30</td><td>3,0</td><td>3,0</td></tr> <tr><td>60</td><td>4,0</td><td>3,75</td></tr> <tr><td>90</td><td>5,0</td><td>3,75</td></tr> <tr><td>120</td><td>6,0</td><td>3,75</td></tr> <tr><td>150</td><td>7,0</td><td>3,75</td></tr> <tr><td>180</td><td>7,0</td><td>3,75</td></tr> </tbody> </table>	Time (min)	DIN EN 12571 (°C)	BPT 620 K (°C)	0	2	2	30	3,0	3,0	60	4,0	3,75	90	5,0	3,75	120	6,0	3,75	150	7,0	3,75	180	7,0	3,75
Time (min)	DIN EN 12571 (°C)	BPT 620 K (°C)																																																
0	2	2																																																
30	3,0	3,0																																																
60	4,0	3,75																																																
90	5,0	3,75																																																
120	6,0	3,75																																																
150	7,0	3,75																																																
180	7,0	3,75																																																
Time (min)	DIN EN 12571 (°C)	BPT 620 K (°C)																																																
0	2	2																																																
30	3,0	3,0																																																
60	4,0	3,75																																																
90	5,0	3,75																																																
120	6,0	3,75																																																
150	7,0	3,75																																																
180	7,0	3,75																																																
Material	Polipropileno, poliamida, acero inoxidable																																																	
N.º ref.	gris azul rojo	564 365 574 542 574 543																																																
		569 262 574 546 574 547																																																

* Color de los herrajes



BPT 620 KUF-F con ranura de condensación

B.PROTHERM 620 KUF-F con ranura de condensación

Sin calentamiento,
carga frontal con puerta abatible,
móvil

747 x 440 x 831 mm

2x GN 1/1-200 o
3x GN 1/1-150 o sus subdivisiones

25,7 kg

- Cierre por cierres acodados de acero en el lateral del recipiente, que encajan en la puerta
- Puerta abatible y extraíble
que se puede abrir 270°
- 12 pares de molduras de apoyo moldeadas, distancia entre guías de 39 mm para introducir recipientes GN
- Esteros de transporte de acero inoxidable ergonómicos con asas de soporte de plástico, en la parte lateral

- Móvil (4 ruedas directrices, 2 con freno, inoxidables según DIN 18867-8)
- Con ranura de recogida de condensación
- Concavidad del mango en la parte superior frontal para un manejo sencillo

Temp. de los alimentos calientes en °C



Temp. de los alimentos fríos en °C



Polipropileno, poliamida,
acero inoxidable

573 317

574 550

574 551

B.PROTHERM K, CON CALENTAMIENTO/CON CALENTAMIENTO Y REGULABLE (mod. con carga frontal con calentamiento por circul. de aire)

Encontrará una tabla con ejemplos de carga en la página 23.

Estaremos encantados de proporcionarle gratuitamente mayor información sobre estos productos y los productos B.PRO en general (dirección al dorso).



Modelo	BPT 320 KB Imagen con recipientes GN como accesorio	BPT 320 KBR Imagen con recipientes GN como accesorio
Denominación	B.PROTHERM 320 KB	B.PROTHERM 320 KBR
Variante	Con calentamiento, carga superior	Con calentamiento, regulable, con indicador de temperatura, carga superior
Dim. L x A x H	643 x 430 x 375 mm	
Capacidad	GN 1/1-200 0 sus subdivisiones	
Peso	13,5 kg	
Conexión eléctrica	220-240 V (CA) / 50-60 Hz / 400 W	
Calentamiento/ margen de temperatura	<ul style="list-style-type: none"> - Calefacción con componentes de silicona para ahorro de energía - Conexión eléctrica con acoplamiento de la clavija de red (en el frontal) con cierre impermeable mediante cierre giratorio especial - Indicador de funcionamiento mediante diodo luminoso 	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura interior del recipiente regulable por grados de +40 °C a +95 °C
Cierre/tapa	- Cierre por cierres acodados de acero inoxidable en el frontal del recipiente, que encajan en la tapa	
Interior recipiente	- Huecos en los bordes para una incorporación segura de nervios intermedios	
Características especiales	<ul style="list-style-type: none"> - Apto para lavavajillas hasta máx. 90 °C mediante un conector a la red eléctrica con cierre - El recipiente interior de acero inoxidable permite una carga directa - Con calentamiento por aire húmedo o seco (pérdidas de temperatura con calentamiento en seco) - Estribos de transporte de acero inoxidable ergonómicos con asas de soporte de plástico, en la parte lateral 	<ul style="list-style-type: none"> -- - Regulación de temperatura por grados desde +40 °C hasta +95 °C mediante un regulador digital - Indicador de temperatura con pantalla LED
Material	Polipropileno, poliamida, acero inoxidable	
Tipo de protección	IP X6	
N.º ref.	gris azul rojo	566 242 574 563 574 564
		572 228 574 567 574 568

B.PROTHERM K, CON CALENTAMIENTO/CON CALENTAMIENTO Y REGULABLE (mod. con carga frontal con calentamiento por circul. de aire)



Modelo	BPT 420 KBUH	BPT 420 KBRUH	
Denominación	B.PROTHERM 420 KBUH	B.PROTHERM 420 KBRUH	
Variante	Con calentamiento, carga frontal	Con calentamiento, regulable, indicación de temperatura, carga frontal	
Dim. L x A x H	692 x 445 x 470 mm		
Capacidad	2x GN 1/1-150		
Peso	16,0 kg		
Conexión eléctrica **	220-240 V CA / 50-60 Hz / 200 W		
Calentamiento/ margen de emperatura	<ul style="list-style-type: none"> - Módulo de calentamiento por circulación de aire - Conexión eléctrica con acoplamiento de la clavija de red con cierre impermeable mediante cierre giratorio especial - Indicador de estado de funcionamiento "Power" - Limitación electrónica de temperatura de máx. +90 °C 	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura interior del recipiente regulable por grados de +40 °C a +85 °C 	
Cierre/tapa	<ul style="list-style-type: none"> - Cierre por cierres acodados de acero en el lateral del recipiente, que encajan en la puerta - Puerta abatible y extraíble que se puede abrir 270° 		
Interior recipiente	<ul style="list-style-type: none"> - 11 pares de molduras de apoyo moldeadas, distancia entre guías de 31 mm para introducir recipientes GN 		
Características especiales	<ul style="list-style-type: none"> - Esteros de transporte de acero inoxidable ergonómicos con asas de soporte de plástico, en la parte lateral - Concavidad del mango en la parte superior izquierda de la puerta para una transformación aún más sencilla y un manejo mejorado del recipiente. - Sin puerta, apto para lavavajillas hasta máx. +90 °C - Concavidad del mango en la parte superior izquierda para un manejo sencillo 	<ul style="list-style-type: none"> -- - Regulación de temperatura por grados desde +40 °C hasta +85 °C mediante un regulador digital - Indicador de temperatura con pantalla LED 	
Material	Polipropileno, poliamida, acero inoxidable		
Tipo de protección	IP X4		
N.º ref.	gris azul rojo	573 515 574 571 574 572	573 516 574 575 574 576
N.º ref.	gris azul rojo	con calefacción desmontable sin herramientas 575 597 575 598 575 599	con calefacción desmontable sin herramientas 575 600 575 601 575 602

Nuevo

Nuevo

B.PROTHERM K, CON CALENTAMIENTO (CARGA FRONTAL CON CALENTAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE)



Modelo	BPT 620 KBUH Imagen con recipientes GN como accesorio	BPT 620 KBUH-F	BPT 620 KBUH-F con ranura de condensación
Denominación	B.PROTHERM 620 KBUH	B.PROTHERM 620 KBUH-F	B.PROTHERM 620 KBUH-F con ranura de condensación
Variante	Con calentamiento, carga frontal	Con calentamiento, carga frontal, móvil	
Dim. L x A x H	692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
Capacidad	2x GN 1/1-200 o 3x GN 1/1-150 o sus subdivisiones		
Peso	19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
Conexión eléctrica **	220-240 V CA / 50-60 Hz / 200 W		
Calentamiento/ margen de temperatura	<ul style="list-style-type: none"> - Mod. de calent. por circul. de aire - Conexión eléctrica con acoplamiento de la clavija de red con cierre impermeable mediante cierre giratorio especial - Indicador de estado de funcionamiento "Power" - Limitación electrónica de temperatura de máx. +90 °C 		
Cierre/tapa	- Cierre por cierres acodados de acero en el lateral del recipiente, que encajan en la puerta		
Interior recipiente	- 12 pares de molduras de apoyo moldeadas, distancia entre guías de 39 mm para introducir recipientes GN		
Características especiales	<ul style="list-style-type: none"> - Sin puerta, apto para lavavajillas hasta máx. +90 °C - Esteros de transporte de acero inoxidable ergonómicos con asas de soporte de plástico, en la parte lateral - Concavidad del mango en la parte superior izquierda para un manejo sencillo 	<ul style="list-style-type: none"> - --- 	<ul style="list-style-type: none"> - Móvil (4 ruedas directrices, 2 con freno, inoxidables según DIN 18867-8) - Móvil (4 ruedas directrices, 2 con freno, inoxidables según DIN 18867-8) - Con ranura de recogida de condensación
Material	Polipropileno, poliamida, acero inoxidable		
Tipo de protección	IP X4		
N.º ref.	gris azul rojo	572 536 574 579 574 580	573 314 574 583 574 584
N.º ref.	gris azul rojo	con calefacción desmontable sin herramientas 575 603 575 604 575 605	con calefacción desmontable sin herramientas 575 609 575 610 575 611
		Nuevo	Nuevo
		Nuevo	

* Color de los herrajes

B.PROTHERM K, CON CALENTAMIENTO Y REGULABLE (CARGA FRONTAL CON CALENTAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE)



BPT 620 KBRUH	BPT 620 KBRUH-F	BPT 620 KBRUH-F con ranura de condensación
B.PROTHERM 620 KBRUH	B.PROTHERM 620 KBRUH-F	B.PROTHERM 620 KBRUH-F con ranura de condensación
Con calentamiento, regulable, indicación de temperatura, carga frontal	Con calentamiento, regulable, indicación de temperatura, carga frontal, móvil	
692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
2x GN 1/1-200 o 3x GN 1/1-150 o sus subdivisiones		
19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
220-240 V CA / 50-60 Hz / 200 W		
<ul style="list-style-type: none"> - Módulo de calentamiento por circulación de aire - Temperatura interior del recipiente regulable por grados de +40 °C a +85 °C - Conexión eléctrica con acoplamiento de la clavija de red con cierre impermeable mediante cierre giratorio especial 		
<ul style="list-style-type: none"> - Cierre por cierres acodados de acero en el lateral del recipiente, que encajan en la puerta - 12 pares de molduras de apoyo moldeadas, distancia entre guías de 39 mm para introducir recipientes GN - Sin puerta, apto para lavavajillas hasta máx. +90 °C - Estericos de transporte de acero inoxidable ergonómicos con asas de soporte de plástico, en la parte lateral - Regulación de temperatura por grados desde +40 °C hasta +85 °C mediante un regulador digital - Indicador de temperatura con pantalla LED - Concavidad del mango en la parte superior izquierda para un manejo sencillo 		
---	<ul style="list-style-type: none"> - Móvil (4 ruedas directrices, 2 con freno, inoxidables según DIN 18867-8) 	<ul style="list-style-type: none"> - Móvil (4 ruedas directrices, 2 con freno, inoxidables según DIN 18867-8) - Con ranura de recogida de condensación
Polipropileno, poliamida, acero inoxidable		
IP X4		
572 537 574 591 574 592	573 315 574 595 574 596	573 319 574 599 574 600
con calefacción desmontable sin herramientas 575 606 575 607 575 608	con calefacción desmontable sin herramientas 575 615 575 616 575 617	con calefacción desmontable sin herramientas 575 618 575 619 575 620
Nuevo	Nuevo	Nuevo

ACCESORIOS

Figura	Modelo Denominación	para modelos	Color	N.º ref.
	Juego de reequipamiento BPT 420/620 KBUH Módulo de calentamiento Juego compuesto de: - Módulo de calentamiento con cierre rápido (LOXX) - Bastidor de montaje para la puerta	BPT 420/620 KBUH (con calentamiento)	gris	134 285
			azul	134 286
			rojo	134 287
		BPT 420/620 KBRUH (con calentamiento y con regulación por grados)	gris	134 288
			azul	134 289
			rojo	134 290

Imagen	Modelo Denominación	para los modelos	Dimensiones L x A x H (mm)	Peso (kg)	Ruedas ø 125 mm	Nº ref.
	ROLA 13 Base con ruedas de distribución con depósito para tapas, de acero inoxidable	1 ud. BPT 160 K o 1 ud. BPT 320 K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,0 Capa- cid. de carga 50 kg	4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno,	
					de plástico, inoxidable según DIN 18867-8	572 341
					acero galvanizado	572 342
	ROLLI-100 Base de transporte con ruedas, polipropileno	4 uds. BPT 160 K o 3 uds. BPT 320 K/KB/KBR o 2 uds. BPT 420 K/KBUH/KBRUH o 2 uds. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 159	4,5 Capa- cid. de carga 130 kg	4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ø 100 mm	
					acero galvanizado	568 236
	ROLLI-125 Base de transporte con ruedas, polipropileno	4 uds. BPT 160 K o 3 uds. 320 K/KB/KBR o 2 uds. BPT 420 K/KBUH/KBRUH o 2 uds. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 187	4,5 Capa- cid. de carga 180 kg	4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno, ø 125 mm	
					de plástico, inoxidable según DIN 18867-8	568 237

Imagen	Modelo Denominación	para los modelos	Dimensiones L x A x H (mm)	Peso (kg)	Ruedas ø 125 mm	Nº ref.
	Biela para un mejor desplazamiento	ROLLI-100 o ROLLI-125	800 Ø 20	--	--	568 926
	BTA Carro de transporte y de distribución, de acero inoxidable	2 uds. BPT 160 K o 2 uds. BPT 320 K/KB/KBR o 2 uds. BPT 420 K/KBUH/KBRUH o 2 uds. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	1110 x 770 x 840 Medidas del estante: 1040 x 700 Dim. internas entre los estantes: 300	29,0 Capaci- cid. de carga 150 kg Carga máxima por anaquel 100 kg	4 ruedas directrices, 2 de ellas con freno	
					de plástico, inoxidable según DIN 18867-8	574 987
					acero galvanizado	574 988
	Placa eutéctica (-3 °C) de plástico, conforme a Gastronorm	BPT 420 K o BPT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	--	575 306
	Placa eutéctica (-12 °C) de plástico, conforme a Gastronorm	BPT 420 K o BPT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	Apto para uso en lavavajillas hasta máx. +90 °C, no para lavavajillas granulado	
	Bastidor de inserción de acero inoxidable para recipientes Gastro- norm, adecuado hasta 150 mm de profundidad	BPT 420 K/KBUH/KBRUH o BPT 620 K/KBUH/KBRUH	530 x 325 x 156	0,50	--	564 352

ACCESORIOS

Imagen	Modelo Denominación	para los modelos	Dimensiones L x A x H (mm)	Peso (kg)	Ruedas ø 125 mm	Nº ref.
	ST 3 Nervio GN de acero inoxidable para compilación de recipientes, necesario para GN 1/4, 1/6 y 1/9	BPT 160 K o BPT 320 K/KB/KBR o bastidor de inserción	Longitud: 325 mm	--	--	550 650
	ST 5 Nervio GN de acero inoxidable con bloqueo por muelle, para compilación de recipientes, necesario para GN 1/4, 1/6 y 1/9	BPT 160 K o BPT 320 K/KB/KBR o bastidor de inserción	Longitud: 530 mm	--	--	550 651
	Rotulador especial Rotulador especial lavable para rotular las cartas de menú	Todos los BPT K	--	--	--	564 361
	Carta de menú B. PROTHERM sin rotulación	Todos los BPT K	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	--	564 353
	Caja de cartas de menú Caja de cartas de menú para cartas de menú B.PROTHERM (Capacidad: 25 unidades)	Todos los BPT K	--	--	--	564 355

OPCIONES

Figura	Modelo Denominación	para modelos	Color
	Logotipo del cliente mediante grabado por láser respectivamente en los dos lados de la placa de soporte en los mangos, posibilidad en todos los colores de los herrajes	Todos los BPT K	

EJEMPLOS DE CARGA

Ejemplos de carga B.PROTHERM 160 K, B.PROTHERM 320 K



Para un menú de 3 comp.:
 2 x GN 1/4 100 mm prof.
 1 x GN 1/2 100 mm prof.
 1 nervio ST 3
 (aprox. 14 menús)



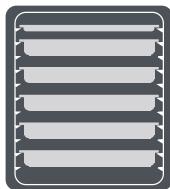
Para un menú de 4 comp.:
 2 x GN 1/6. 100 mm prof.
 2 x GN 1/3. 100 mm prof.
 2 nervios ST 3
 (aprox. 10 menús)

Ejemplos de carga B.PROTHERM 420 K

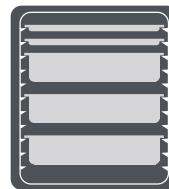
Para un menú de 3 componentes:
 1 x GN 1/1-65,
 2 x GN 1/1-100
 (aprox. 40 menús)



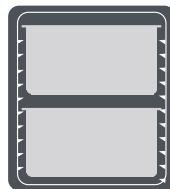
11 x GN 1/1-20



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

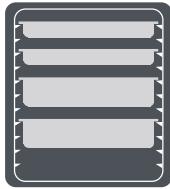


2 x GN 1/1-20,
 3 x GN 1/1-65

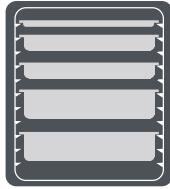


2 x GN 1/1-150

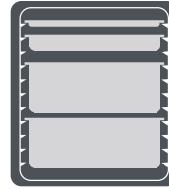
Para un menú de 4 componentes:
 2 x GN 1/1-40,
 2 x GN 1/1-65
 (aprox. 30 menús)



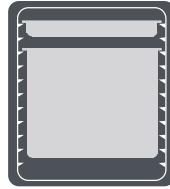
1 elemento de refrig.,
 10 x GN 1/1-20



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



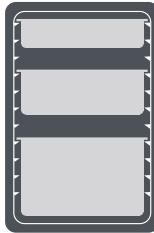
1 x GN 1/1-20,
 1 x GN 1/1-40,
 2 x GN 1/1-100



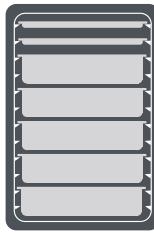
1 x GN 1/1-40,
 1 x GN 1/1-200

Ejemplos de carga B.PROTHERM 620 K

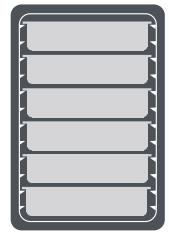
Para un menú de 3 componentes:
 1 x GN 1/1-65,
 1 x GN 1/1-100,
 1 x GN 1/1-200
 (aprox. 60 menús)



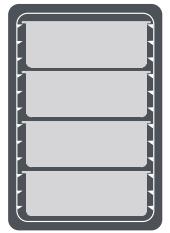
12 x GN 1/1-20



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

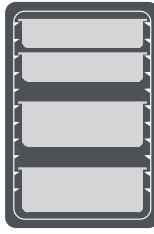


6 x GN 1/1-65

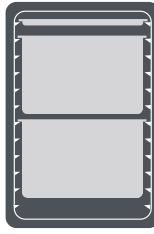


4 x GN 1/1-100

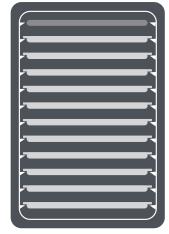
Para un menú de 4 componentes:
 2 x GN 1/1-65,
 2 x GN 1/1-100
 (aprox. 40 menús)



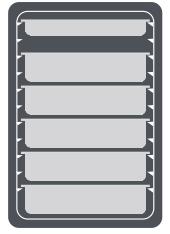
3 x GN 1/1-150



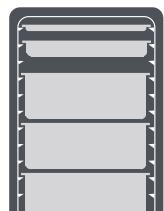
1 x GN 1/1-20,
 2 x GN 1/1-200



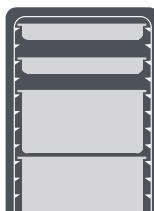
1 elemento de refrig.,
 11 x GN 1/1-20



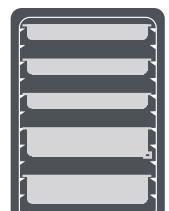
1 x GN 1/1-40,
 5 x GN 1/1-65



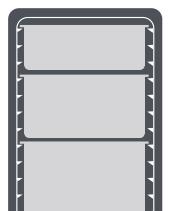
1 x GN 1/1-20,
 1 x GN 1/1-40,
 3 x GN 1/1-100



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

EL GRUPO B.PRO

Nuestros clientes son tan diferentes y variados como nuestra oferta. Para poder ofrecer los mejores servicios para cada uno de ellos, agrupamos nuestras competencias y capacidades en dos unidades de negocio altamente especializadas: B.PRO Catering Solutions – Productos y sistemas para grandes cocinas profesionales. ENOXX Engineering – Piezas de precisión producidas individualmente de acero inoxidable, aluminio y plásticos para el sector industrial.

B.PRO dispone del certificado DIN EN ISO 9001:2015 en todos los sectores comerciales, garantizando así el más alto grado de fiabilidad y compromiso con el cliente.

Contacto en España:

Antonio Mesa Doblas

móvil +34 605 279 203

antoniomesa.doblas@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