

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM 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 **pěťhvězdičkovou 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)

Přepravka 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 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 přepravy 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: Přepravy 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 přeprav 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 vyhřívají cirkulujícím vzduchem: bez dvířek.



Něco pro životní prostředí

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



Vnáší 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, červená, zelená a žlutá. Přirozeně lze také všechny nové barvy popsat vašim logem nebo individuálním textem.



Perfektní doplněk:

B.PROTHERM E z ušlechtilé oceli.

B.PROTHERM Nabízí vám 23 přeprav 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: Převraky 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:

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

- B.PROTHERM 320 KBR

Převraky 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)

Převraka 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 přepravky.

• Ochrana proti přehřátí

Všechny vyhřívané přepravky 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
Přepravky 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
Přepravky s plněním shora	BPT 160 K BPT 320 K BPT 320 ECO BPT 320 ECO-C	Silikonové topení: BPT 320 KB	Silikonové topení: BPT 320 KBR

Označení modelů

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

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 osm modelů 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 $+90\text{ }^{\circ}\text{C}$ – i u modelů bez regulace teploty. Tím se zabrání nežádoucímu převaření nebo dokonce vysušení jídel. Jejich uchovávání je šetrné, vitamíny a živiny zůstávají zachovány.

• Stejnomořné rozložení teploty

Integrované topení pro vyhřívání cirkulujícím vzduchem zajišťuje stejnomořnou 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 žlábků)

Vyhříváné cirkulujícím vzduchem a regulovatelné

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



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 nasáván 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 stejnomořné 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 gurmům. 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 zdírkou 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:
nevyhřívané přepravky B.PROTHERM K pro každou oblast použití.

U všech přepravek B.PROTHERM se můžete spolehnout na prvotřídní izolační vlastnosti. Také nevyhřívané 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, 320 ECO, 320 ECO-C).

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

(v souladu s DIN EN 12571, vyjma: BPT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

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



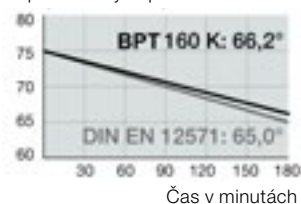
B.PROTHERM 620 KUF (s příslušenstvím)
 nevyhřívaná přepravka, nahoře s eutektickou deskou pro dlouhodobé chlazení, jednokřídlavá dvířka s úhlem otevření 270°, odnímatelná.



Lepší než žádá norma: izolace přepravek B.PROTHERM K

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

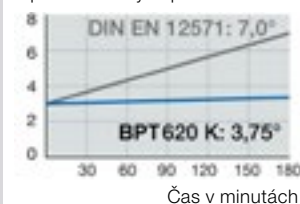
Teplota horkých pokrmů ve °C



**Křivka chlazení
 (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).

Teplota studených pokrmů ve °C



**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 320 ECO

Nevyhřívaný model pro první vybavení, zápusťné víko, snadné otevírání



Dobře zaizolováno

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



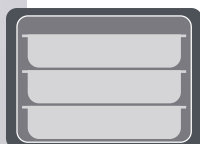
Snadné vyjímání

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

Přepravka B.PROTHERM ECO-C pro hladký průběh logistiky přepravy při cateringu: vysoká kapacita při maximální flexibilitě



Bezpečná manipulace. Vybrání v přepravce B.PROTHERM 320 ECO-C usnadňují stohování a vyjímání gastronádob a poskytují prstům místo pro bezpečné uchopení.



Možnost plnění stohovanými nádobami.

Kvůli dosažení maximální kapacity lze v přepravkách B.PROTHERM 320 ECO-C stohovat vedle sebe a nad sebou gastronádoby různých výšek a velikostí.

B.PROTHERM 320 ECO-C

Pro maximální flexibilitu při decentralizovaném zásobování různými složkami menu.

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 320 ECO	BPT 320 ECO-C	BPT 160 K vyobr. s příslušenstvím – gastronádobami	BPT 320 K
Název	B.PROTHERM 320 ECO	B.PROTHERM 320 ECO-C	B.PROTHERM 160 K	B.PROTHERM 320 K
Provedení	Nevyhříváná, horní plnění			
Rozměry d x š x v	635 x 425 x 345 mm		634 x 430 x 230 mm	643 x 430 x 340 mm
Kapacita	GN 1/1-200 nebo ekvivalent menších GN	4x GN 1/1-55* 3x GN 1/1-65* 2x GN 1/1-100* 1x GN 1/1-200* *nebo ekvivalent menších GN	GN 1/1-100 nebo ekvivalent menších GN	GN 1/1-200 nebo ekvivalent menších GN
Hmotnost	7,0 kg	7,0 kg	7,0 kg	8,0 kg
Uzávěr / víko	Uzavírání zápusným vikem, snadné otevírání i zavírání		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	S uchopovacími otvory v okrajové části pro snadné vyjímání gastronádob	Výřezy na okrajích pro bezpečné uchycení dělicích lišt	
Zvláštnosti	Polisované ližiny a madla		Ergonomicky tvarovaná madla z ušlechtilé oceli s plastovými úchyty, umístěná na čelních stěnách přepravky	
		Zvláště velký vnitřní prostor pro stohování gastronádob různých velikostí a hloubek vedle sebe a nad sebou		
Křivka chladnutí podle DIN EN 12571 (teplota horkých jídel po třech hodinách, vysvětlení viz strana 10)				
Křivka zahřívání podle DIN EN 12571 (teplota studených jídel po třech hodinách, vysvětlení viz strana 10)				
Materiál	Polypropylen, polyamid		Polypropylen, polyamid, ušlechtilá ocel	
Obj. č. * šedá modrá červená zelená žlutá	564 650	573 956	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533

* barva dílů kování



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
Nevyhřívaná, čelní plnění, s jednokřídlovými dvířky	Nevyhřívaná, čelní plnění, s nasazovacími dvířky	Nevyhřívaná, 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 přepravy, uzávěr zapadá do dvířek		Uzávěr nahoře
Jednokřídlová dvířka otočná o 270° a odnímatelná	Odnímatelná nasazovací dvířka	
11 párů vylisovaných úložných drážek se svislou roztečí 31 mm k zasouvání gastronádob	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 přepravy		
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 přepravy
Teplota horkých pokrmů ve °C BPT420 K: 70,5° DIN EN 12571: 65,0° Čas v minutách	Teplota horkých pokrmů ve °C BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0° Čas v minutách	Teplota horkých pokrmů ve °C BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0° Čas v minutách
Teplota studených pokrmů ve °C DIN EN 12571: 7,0° BPT420 K: 4,85° Čas v minutách	Teplota studených pokrmů ve °C DIN EN 12571: 7,0° BPT620 K: 3,75° Čas v minutách	Teplota studených pokrmů ve °C DIN EN 12571: 7,0° BPT620 K: 3,75° Čas v minutách
Polypropylen, polyamid, ušlechtilá ocel		
573 514 574 534 574 535 574 536 574 537	566 243 574 538 574 539 574 540 574 541	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	Nevyhříváná, čelní plnění, s jednokřídlovými dvířky	Nevyhříváná, 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 záklopného 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)	Teplota horkých pokrmů ve °C BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0° Čas v minutách	Teplota horkých pokrmů ve °C BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0° Čas v minutách
Křivka zahřívání podle DIN EN 12571 (teplota studených jídel po třech hodinách, vysvětlení viz strana 10)	Teplota studených pokrmů ve °C DIN EN 12571: 7,0° BPT620 K: 3,75° Čas v minutách	Teplota studených pokrmů ve °C DIN EN 12571: 7,0° BPT620 K: 3,75° Čas v minutách
Materiál	Polypropylen, polyamid, ušlechtilá ocel	
Obj. č. *	šedá modrá červená zelená žlutá	
	564 365 574 542 574 543 574 544 574 545	569 262 574 546 574 547 574 548 574 549



BPT 620 KUF-F se žlábkem na kondenzát

B.PROTHERM 620 KUF-F
se žlábkem na kondenzát

Nevyhříváná,
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

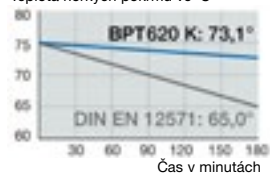
- Ergonomicky tvarovaná madla z ušlechtilé oceli s plastovými úchyty, umístěná na bočních stěnách přepravky

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

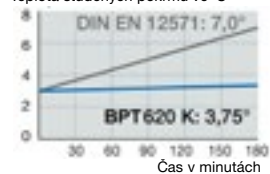
- Se žlábkem pro zachycení
kondenzované vody

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

Teplota horkých pokrmů ve °C



Teplota studených pokrmů ve °C



Polypropylen, polyamid,
ušlechtilá ocel

573 317

574 550

574 551

574 552

574 553

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 – gastronádobami	BPT 320 KBR vyobr. s příslušenstvím – gastronádobami
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	
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	- 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 přepravky	
	--	- 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 566 242 modrá 574 563 červená 574 564 zelená 574 565 žlutá 574 566	572 228 574 567 574 568 574 569 574 570

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



Model	BPT 420 KBUH	BPT 420 KBRUH
Název	B.PROTHERM 420 KBUH	B.PROTHERM 420 KBRUH
Provedení	Vyhřívání, čelní plnění	Vyhřívání, 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	- 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	- Teplota uvnitř přepravky je regulovatelná po stupních v rozmezí od +40 °C do +85 °C
Uzávěr / víko	- Uzavírání pomocí záklopného uzávěru z plastu zapuštěného do delší strany dvířek, uzávěr zapadá do boční stěny korpusu - Jednokřídlavá dvířka otočná o 270° a odnímatelná	
Vnitřní prostor	- 11 párů vylisovaných úložných drážek se svislou roztečí 31 mm k zasouvání gastronádob	
Zvláštnosti	- 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	
	--	- 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 zelená 574 573 žlutá 574 574	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578

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

B.PROTHERM K, **VYHŘÍVANÉ PŘEPRAVKY** (S ČELNÍM PLNĚNÍM VYHŘÍVANÉ CÍRKULUJÍCÍM 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	- 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 záklpného uzávěru z ušlechtilé oceli zapuštěného do boční stěny přepravy, uzávěr zapadá do dvířek		
Vnitřní prostor	- 12 párů vylisovaných úložných drážek se svislou roztečí 39 mm k zasouvání gastronádob		
Zvláštnosti	- Bez dvířek možno mýt v myčce při maximálně +90 °C - Ergonomicky tvarovaná madla z ušlechtilé oceli s plastovými úchyty, umístěná na bočních stěnách přepravy - 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 zelená žlutá	572 536 574 579 574 580 574 581 574 582	573 314 574 583 574 584 574 585 574 586	573 318 574 587 574 588 574 589 574 590

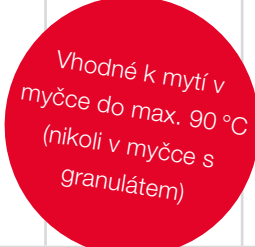
B.PROTHERM K, VYHŘÍVANÉ A REGULOVATELNÉ PŘEPRAVKY (S ČELNÍM PLNĚNÍM VYHŘÍVANÉ CÍRKULUJÍCÍM VZDUCHEM)



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
Vyhříváná, regulovatelná, s indikací teploty, čelní plnění	Vyhříváná, 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		
- Topný modul (vyhřívání cirkulujícím vzduchem) - Teplota uvnitř přepravy 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 záklpného uzávěru z ušlechtilé oceli zapuštěného do boční stěny přepravy, uzávěr zapadá do dvířek		
- 12 párů vylisovaných úložných drážek se svislou roztečí 39 mm k zasouvání gastronádob		
- Bez dvířek možno mýt v myčce při maximálně +90 °C - Ergonomicky tvarovaná madla z ušlechtilé oceli s plastovými úchyty, umístěná na bočních stěnách přepravy - 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		
572 537 574 591 574 592 574 593 574 594	573 315 574 595 574 596 574 597 574 598	573 319 574 599 574 600 574 601 574 602

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 ECO/K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,0 nosnost 50 kg	4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	
					z plastu, nerezavějící podle DIN 18867-8	572 341
					pozinkovaná ocel	572 342
	ROLLI-100 Vozíček pod přepravky, polypropylen	4 ks BPT 160 K nebo 3 ks BPT 320 ECO/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	
					pozinkovaná ocel	568 236
	ROLLI-125 Vozíček pod přepravky, polypropylen	4 ks BPT 160 K nebo 3 ks 320 ECO/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 120 mm	
					nerezavějící podle DIN 18867-8, z plastu	568 237
	Manipulační tyč pro lepší manipulaci	ROLLI-100 nebo ROLLI-125	800 Ø 20	--	--	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 ECO/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 Světla výška mezi policemi: 300	29,0 nosnost 150 kg max. zatí- žení jedné police 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 BPT 160 K nebo BPT 320 ECO/K	530 x 325 x 30 483 x 283 x 36	4,2 4,0		568 136
						569 315
	Eutektická deska (-12 °C) z plastu, podle gastronomy	BPT 420 K nebo BPT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	--	573 332
	Vkládací rám z ušlechtilé oceli pro gastrónóby, 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 sesta- vu nádob, nutná pro GN 1/4, 1/6 a 1/9	BPT 160 K nebo BPT 320 ECO/K/KB/KBR nebo vkládací rám	Délka: 325 mm	--	--	550 650
	ST 5 Dělicí lišta podle GN z ušlechtilé oceli, s pruži- novou aretací, pro sestavu nádob, nutná pro GN 1/4, 1/6 a 1/9	BPT 160 K nebo BPT 320 ECO/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 popi- sovač 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 320 ECO, BPT 320 ECO-C, BPT 620 KV)	šedá
			modrá
			červená
			zelená
			žlutá
	Logo zákazníka vryté laserem oboustranně na nosné desce u uch, možné na všechny barvy dílů kování	Všechny BPT K (kromě BPT 320 ECO, BPT 320 ECO-C)	

PŘÍKLADY PLNĚNÍ

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



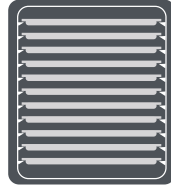
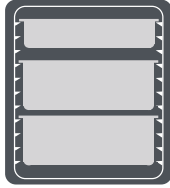
Pro
3složkové menu:
2 x GN 1/4 hloubky 100 mm
1 x GN 1/2 hloubky 100 mm
1 dělicí lišta ST 3
(cca 14 menu)



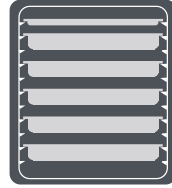
Pro
4složkové menu:
2 x GN 1/6 hloubky 100 mm
2 x GN 1/3 hloubky 100 mm
2 dělicí lišty ST 3
(cca 10 menu)

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)



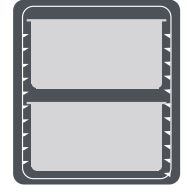
11 x GN 1/1-20



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

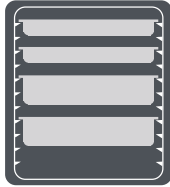


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65

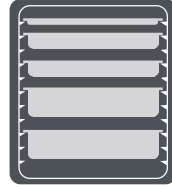


2 x GN 1/1-150

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



1 chladič 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



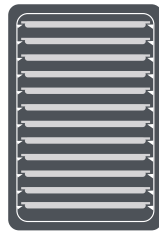
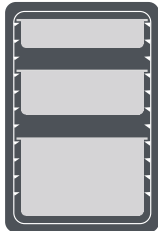
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



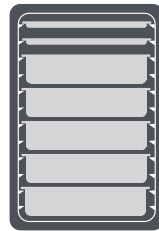
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

Příklady pro plnění přepravky B.PROTHERM 620 K

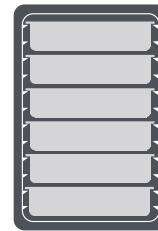
Pro
3složkové menu:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(cca 60 menu)



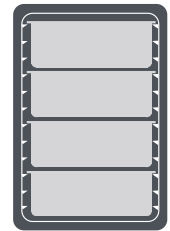
12 x GN 1/1-20



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

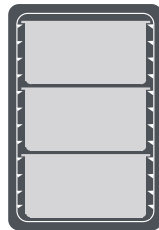
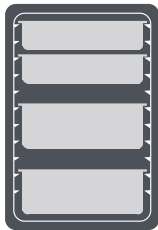


6 x GN 1/1-65

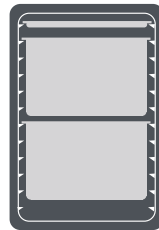


4 x GN 1/1-100

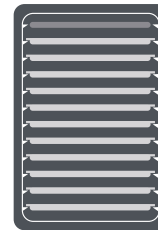
Pro
4složkové menu:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(cca 40 menu)



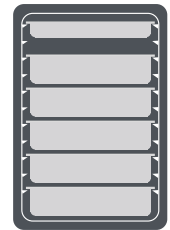
3 x GN 1/1-150



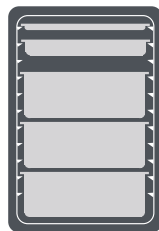
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



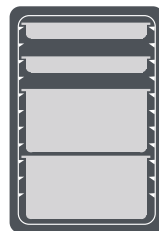
1 chladič deska,
11 x GN 1/1-20



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



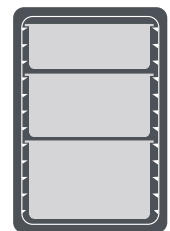
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



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