

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM K

Godt på vej. Madtransportkasser af kunststof.

APPETITVÆKKER

Madretter på rejse: Kvalitet der opfylder de højeste krav.

Hvis man gerne vil spise godt, vælger man en restaurant med et fremragende køkken. Hvis man gerne vil levere god mad, vælger man **B.PROTHERM**. Glæd dig til et vellykket fuldt program med alt det fine, der er nødvendigt til den **perfekte madtransport**.

B.PROTHERM K system fås i fem forskellige størrelser, med mange ekstra dele og transporthjælp, uden varme, med varme og **med varmluftcirkulation**. Alle modeller er fremstillet i **5-stjerne-kvalitet**: Teknik, design, materiale, funktion og tilbehør. Hos B.PROTHERM er alt i bedste kvalitet til fornuftige priser.

Som en særlig lækkerbissen præsenterer vi de **regulerbare B.PROTHERM**. Med **gradvis temperaturregulering** og LED-display kan de indstilles individuelt til den aktuelle ret.

B.PROTHERM smager af kvalitet.



BPT 620 KBRUH (med tilbehør)

Frontbetjent med gradvis regulerbar varmluftcirkulation (maks. 85 °C) og overophedningssikring mod uønsket udkogning.

INDHOLD

B.PROTHERM K system	4
Der er kræset om detaljerne	5
Nøjagtig temperaturregulering	6
B.PROTHERM K, med varme	8
B.PROTHERM K, uden varme	10

PRODUKTOVERSIGT

B.PROTHERM K, uden varme	12
B.PROTHERM K, med varmelement	16
B.PROTHERM K med varmluftcirkulation	17
Tilbehør til B.PROTHERM K	20
Bestykningseksempler	23



UDSØGT NYDELSE

Her passer alt sammen: B.PROTHERM K system.

Fra den eksklusive event i en lille kreds til større arrangementer, fra det eksklusive hotel til madudbringning i kantiner, på sygehuse og i børneinstitutioner – med B.PROTHERM K kan du ikke være bedre udrustet:

- Topbetjent, frontbetjent, uden varme, med varme, regulerbar, og det hele i fem størrelser.
- Alle produkter er afstemt efter hinanden, kompatible og fleksible i brug.

Gennemtænkte detaljer letter madtransporten og pakningen i køretøjet:

- B.PROTHERM K modellerne fremstilles af dybtrukket kunststof. De er meget lette at bære, ekstremt robuste og ser samtidig rigtig godt ud.

- Det dobbeltvæggede korpus af kunststof og den smarte isolering af freonfrit PUR-skum **holder temperaturen** i mange timer (se også side 10).
- Glideskinner anbragt på undersiden af kasserne sørger for, at de til enhver tid er **sikre at stable**.

Med B.PROTHERM kasser har du det perfekte udstyr til enhver situation. Og du har sikkerhed for altid at kunne supplere.

God fornøjelse med forplejningen!



Uforlignelig: B.PROTHERM K med logo eller firmanavn

- Til alle B.PROTHERM-K-modeller
- Allerede fra 1 stk.
- Individuel tekst (f.eks. firmanavn) eller logo iht. specifikation
- Tydelig og flot tekst takket være laserindgraving
- Slidstærk und tåler maskinopvask

Der er kræset om detaljerne.



Bedste madkvalitet

B.PROTHERM med varme med gradvis regulering af den indvendige temperatur fra +40 °C til +85 °C eller +95 °C. En nyhed fra B.PRO Catering Solutions.



Stabile og nemme at bære

Robuste bøjler i rustfrit stål med skridsikre kunststofgreb holder i årevis til selv store belastninger.



Kan bestykkes direkte

Hygiejnisk, praktisk, god: B.PROTHERM 320 KB + KBR kan også bestykkes uden GN-kantiner takket være indsatsen af rustfrit stål.



Perfekt inddeling

Fordybningerne til tværribber tillader også en bestykning med mindre GN-kantiner.



Tåler maskinopvask

En gevinst for hygiejnen: Alle B.PROTHERM K kan uden problemer rengøres i opvaskemaskine. Model BPT 320 med varme: med lukket nettilslutningsbøsning. Model BPT 420 og 620 med varmluftcirkulation: uden låge.



Miljøvenlige

B.PROTHERM K af miljørigtig polypropylen er freonfri og kan genbruges. Fysiologisk uskadeligt og levedsmiddelbestandigt.



Sætter mere kulør på tilværelsen:

B.PROTHERM K med farvede beslagdele.

Ud over den velkendte mørkegrå farve fås alle B.PROTHERM plastmodeller også med beslagdele i farverne blå, rød, grøn eller gul. Naturligvis kan logo og individuel tekst også påtrykkes i alle nye farver.



Det perfekte supplement:

B.PROTHERM E af rustfrit stål.

Med B.PROTHERM E får du 23 transportbeholdere i rustfrit stål – i forskellige udførelser: neutrale, med varmluftcirkulation, med kølecirkulation, som Duo-, Combi- eller underskabsmodel. Vi tilsender gerne yderligere oplysninger (se adressen på bagsiden).

VEL TEMPERERET

Min fisk skal have 65°, min broccoli skal have 70°: B.PROTHERM K med individuel regulering af den indvendige temperatur.



Med de regulerbare modeller fra B.PROTHERM K bestemmer du temperaturen:

Takket være den gradvise regulering af den indvendige temperatur kan selv meget sarte madvarer holdes varme på en skånsom måde – de bliver hverken for møre eller tørrer ud.

Fisken forbliver mør, broccoli holder sig sprød, og pølser sprækker ikke.

B.PROTHERM K modeller med regulering af den indvendige temperatur:

Topbetjent model med varmeelement,
også anvendelig som Bain-Marie

- B.PROTHERM 320 KBR

Frontbetjent model med varmluft-cirkulation

- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F
(med og uden rende til kondensvand)



B.PROTHERM 320 KBR (med tilbehør)

Topbetjent med gradvis regulerbar varmeelement (maks. 95 °C) og rustfrit stålindsats for direkte bestyknings eller som Bain-Marie.

En varm nyhed fra B.PRO CATERING SOLUTIONS – regulering af den indvendige temperatur for bedste madkvalitet:

- **Frit temperaturvalg**

Gradvis indstilling og regulering af temperaturen fra +40 °C til +85 °C/+95 °C.

- **Fuld kontrol**

LED-displayet viser temperaturen inde i beholderen.

- **Overophedningssikring**

Alle B.PROTHERM med varme har en elektronisk temperaturbegrensning mod uønsket udkogning.

- **Nøjagtig serveringstemperatur**

Perfekt tempererede retter takket være gradvis regulering af temperaturen fra +40 °C til +85 °C/+95 °C.

Den regulerbare varme sørger for fin kødnydelse i temperaturområdet fra +60 °C til +80 °C – energibesparende også natten over (B.PROTHERM 420 KBRUH og 620 KBRUH).

- **Sous-vide-tilberedning med nøjagtig temperaturindstilling**

Lad blot den vakuumpakkede frisk tilberedte mad simre i et vandbad mellem +55 °C og +85 °C. Det er særligt skånsomt for vitaminer og næringsstoffer og sørger for en ægte, naturlig smag (B.PROTHERM 320 KBR).

- **Nøjagtig tilberedning ved lav temperatur**



Overblik over alle B.PROTHERM K modeller.

oversigt B.PROTHERM K (af kunststof)	Uden varme	Med varme	Med varme og regulerbar med temperaturdisplay
Frontbetjent = Bestykning forfra	BPT 420 K BPT 620 KUF BPT 620 KUF-F BPT 620 KUS BPT 620 KV	Varmluftcirkulation: BPT 420 KBUH BPT 620 KBUH BPT 620 KBUH-F	Varmluftcirkulation: BPT 420 KBRUH BPT 620 KBRUH BPT 620 KBRUH-F
Topbetjent = Bestykning oppefra	BPT 160 K BPT 320 K BPT 320 ECO BPT 320 ECO-C	Varmeelement: BPT 320 KB	Varmeelement: BPT 320 KBR

Modelbetegnelser

BPT	= B.PROTHERM
K	= Kunststof
KB	= Kunststof, med varme
KBR	= Kunststof, med varme, regulerbar
KBUH	= Kunststof, med varme, varmluftcirkulation
KBRUH	= Kunststof, med varme, regulerbar, varmluftcirkulation
KUF	= Kunststof, uden varme, hængslet låge
KUS	= Kunststof, uden varme, løst låg
KV	= Kunststof, lås foroven
-F	= Mobil
-C	= Catering

SÆRKLASSE

Anbefales på det varmeste: B.PROTHERM K frontbetjent med varmluftcirkulation.

Letvægterne af kunststof **med varmluftcirkulation** fås i to størrelser, begge **med eller uden temperaturregulering**. Alle otte modeller er frontbetjente, varmemodulet er integreret i den hængslede låge.

B.PROTHERM K med varmluftcirkulation tilbyder fordele, som man ikke finder hos andre produkter:

- **Bedste madkvalitet**

En elektronisk regulator forhindrer, at den indvendige temperatur stiger til over +90 °C – også på modellerne uden temperaturregulering. Uønsket udkogning eller udtørring forhindres. Det skåner maden og bevarer vitaminer og næringsstoffer.

- **Jævn temperaturfordeling**

Den integrerede varmluftcirkulation sørger for en jævn temperaturfordeling inde i beholderen.

B.PROTHERM K modeller med varmluftcirkulation (frontbetjent):

Varme og varmluftcirkulation

- B.PROTHERM 420 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH-F (med og uden rende til kondensvand)

Varme og regulerbar varmluftcirkulation

- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F (med og uden rende til kondensvand)



BPT 420 KBUH (med tilbehør). Alle B.PROTHERM K med varmluftcirkulation har overophedningssikring mod uønsket udkogning.



Hygiejnisk, praktisk, god

Luften foroven trækkes ind indirekte via en labyrintføring. Ventilatoren er tildækket og derfor beskyttet mod indtrængende smuds; sovs kan ikke løbe direkte ind.



Varm luft til varme retter

De specielle luftkanaler giver en særlig jævn luftfordeling inde i beholderen. Således sikres en jævn varmefordeling.



Sikkerheden i første række

Sikkerhed for apparat og bruger: Sikkerhedslågen kan kun tages af i en bestemt stilling; lågen kan ikke tages af utilsigtet.

Mere end bare transport: B.PROTHERM K topbetjent med varmeelement.

B.PROTHERM præsenterer de to innovative topbetjente 320 KB-modeller med varmeelementer.

Takket være den integrerede stålindsats kan B.PROTHERM 320 KB **bestykkes direkte** eller benyttes som **Bain-Marie**.

En prima ide fra B.PRO Catering Solutions, der også vil falde i gourmetens smag. Selv meget sarte retter kan holdes varme på en skånsom måde.

- **Perfekt tempereret**

Stålindsatsen sørger for en optimal varmefordeling fra varmeelementet.

- **Tåler maskinopvask**

B.PROTHERM 320 KB-modellerne kan vaskes op i maskine, selv uden at varmen afmonteres (med lukket nettilslutningsbøsning). Det kan ikke være nemmere.

B.PROTHERM K modeller med varmeelement (topbetjente):

Kan opvarmes med varmeelement

- B.PROTHERM 320 KB

Kan opvarmes og reguleres med varmeelement

- B.PROTHERM 320 KBR



BPT 320 KB (med tilbehør). B.PROTHERM K med varmeelement kan takket være den rustfri stålindsats bestykkes direkte med mad – uden ekstra Gastronom-kantine.



Let at betjene

Selv på modellerne uden temperaturregulator ser du umiddelbart på kontrollampen, om B.PROTHERM-beholderen er tilsluttet elnettet.



Fås også med gradvis temperaturregulering!

FEINSCHMECKERE

Koldt eller varmt – lækkert i timevis:

B.PROTHERM K kasser uden varme til alle formål.

For alle B.PROTHERM kan du stole på de førsteklasses isoleringsegenskaber. Også de modeller uden varme udmærker sig ved de allerbedste værdier.

Maden holder sig appetitlig frisk, selv efter flere timer.

Ved varm mad falder temperaturen maks. 1,5 °C pr. time (iht. DIN EN 12571, undtagelse: BPT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

Ved kold mad stiger temperaturen maks. 0,5 °C pr. time (iht. DIN EN 12571, undtagelse: BPT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

Ved længere transport- eller opbevaringstider sørger den eutektiske plade (tilbehør, side 21) yderligere for optimal køling.

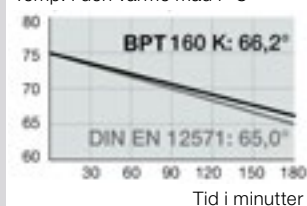


B.PROTHERM 620 KUF (med tilbehør) uden varme, foroven med eutektisk plade for ekstra lang køling, hængslet låge kan svinge 270° og kan tages af.

Bedre end normen kræver: Isoleringen i B.PROTHERM K

(med BPT 620 som eksempel, alle testede modeller, se side 12 til 15)

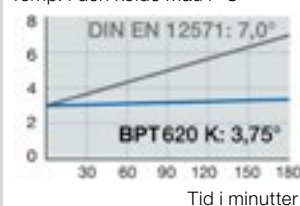
Temp. i den varme mad i °C



Afkølingskurve (for varm mad):

Iht. DIN EN 12571 (den grå linje) må temperaturen i varmt påfyldt mad (75 °C) højst falde til 65 °C i løbet af tre timer. I BPT 620 (den blå linje) er maden stadig dejlig varm med en temperatur på 73,1° C efter tre timer. (Test under standardbetingelser; værdierne kan afvige i praksis afhængigt af arbejds- og miljøforhold).

Temp. i den kolde mad i °C



Opvarmningskurve (for kold mad):

For at opfylde normen DIN EN 12571 (den grå linje) må temperaturen i koldt påfyldt mad (3 °C) højst stige til 7 °C i løbet af tre timer. I BPT 620 (den blå linje) er madens temperatur kun 3,75° C efter tre timer. (Test under standardbetingelser; værdierne kan afvige i praksis afhængigt af arbejds- og miljøforhold).



B.PROTHERM 320 ECO

Den enkle model: uden varme, klemmelåg, let at åbne



Optimal isolering

Det dobbeltvæggede korpus og isoleringen af freonfrit PUR-skum sikrer en temperatursikker madtransport.



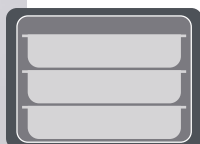
Let at tømme

Tricket med klikket på B.PROTHERM 620 KV: Takket være låsen foroven kan maden let tages ud – selv når kasserne er stablet tæt op ad hinanden.

B.PROTHERM ECO-C til problemfri transportlogistik ved cateringopgaver: Høj kapacitet ved maksimal fleksibilitet



Sikkert indgreb. Udsparringerne i B.PROTHERM 320 ECO-C gør det lettere at stable enhederne og at tage GN-beholdere ud og giver fingrene god plads til at få et sikkert greb.



Stabelvis opfyldning. Af hensyn til en maksimal kapacitet kan du i B.PROTHERM 320 ECO-C stable GN-beholdere i forskellige højder og størrelser ved siden af og oven på hinanden.

B.PROTHERM 320 ECO-C

Af hensyn til optimal fleksibilitet ved decentral forsyning med forskellige menukomponenter.

B.PROTHERM K, UDEN VARME

Tabellen med bestykningsseksempler finder du på side 23.

Yderligere oplysninger om disse produkter samt om hele B.PROs program kan rekvireres gratis (se adressen på bagsiden).



Model	BPT 320 ECO	BPT 320 ECO-C	BPT 160 K III. med tilbehør GN-kantiner	BPT 320 K	
Betegnelse	B.PROTHERM 320 ECO	B.PROTHERM 320 ECO-C	B.PROTHERM 160 K	B.PROTHERM 320 K	
Udførelse	Uden varme, topbetjent				
Mål (l x b x h)	635 x 425 x 345 mm		634 x 430 x 230 mm	643 x 430 x 340 mm	
Kapacitet	GN 1/1-200 eller underafdeling heraf	4x GN 1/1-55* 3x GN 1/1-65* 2x GN 1/1-100* 1x GN 1/1-200* *eller underafdeling heraf	GN 1/1-100 eller underafdeling heraf	GN 1/1-200 eller underafdeling heraf	
Vægt	7,0 kg	7,0 kg	7,0 kg	8,0 kg	
Lås / låg	Lukkes med klemmelåg, let at åbne og lukke		Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens endevæg, som går i hak i låget		
Indvendig beholder	Fordybninger i kanten til sikker fastholdelse af tværribber	Med adgangsåbninger i kantområdet for nem udtagning af GN-beholderne	Fordybninger i kanten til sikker fastholdelse af tværribber		
Detaljer	Skinner og greb formet i materialet		Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på endevæggen		
	Særligt stort interør til stabling af GN-beholdere i forskellige størrelser og dybder ved siden af hinanden og oven på hinanden				
Afkølingskurve iht. DIN EN 12571 (Temperatur i varm mad efter tre timer. Forklaring, se side 10)					
Opvarmningskurve iht. DIN EN 12571 (Temperatur i kold mad efter tre timer. Forklaring, se side 10)					
Materiale	Polypropylen, polyamid		Polypropylen, polyamid, rustfrit stål		
Bestillings-nr.	grå blå rød grøn gul	564 650	573 956	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533

* Beslagdelenes farve



BPT 420 K	BPT 620 KUS III. med tilbehør GN-kantiner	BPT 620 KV III. med tilbehør GN-kantiner
B.PROTHERM 420 K	B.PROTHERM 620 KUS	B.PROTHERM 620 KV
Uden varme, frontbetjent med hængslet låge	Uden varme, frontbetjent med løs låge	Uden varme, frontbetjent med løs låge, lås foroven
663 x 445 x 470 mm	630 x 430 x 660 mm	630 x 430 x 660 mm
2x GN 1/1-150 eller underdelinger heraf	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150 eller underdelinger heraf	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150 eller underdelinger heraf
12,0 g	15,0 kg	14,0 kg
Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen		Lås foroven
Hængslet låge der kan åbnes 270° og tages af	Aftagelig låge	
11 par formede skinner med en afstand på 31 mm til indskydning af GN-kantiner	12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner	
Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden		
Grebsfordybning øverst til venstre i døren til enkel håndtering	--	Lås foroven, løs aftagelig låge. Derfor kan kasser, der er stablet eller står tæt ved siden af hinanden, åbnes uden problemer
Temp. i den varme mad i °C BPT420 K: 70,5° DIN EN 12571: 65,0°	Temp. i den varme mad i °C BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°	Temp. i den varme mad i °C BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°
Temp. i den kolde mad i °C DIN EN 12571: 7,0° BPT420 K: 4,85°	Temp. i den kolde mad i °C DIN EN 12571: 7,0° BPT620 K: 3,75°	Temp. i den kolde mad i °C DIN EN 12571: 7,0° BPT620 K: 3,75°
Polypropylen, polyamid, rustfrit stål		
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, UDEN VARME



Model	BPT 620 KUF III. med tilbehør GN-kantiner	BPT 620 KUF-F
Betegnelse	B.PROTHERM 620 KUF	B.PROTHERM 620 KUF-F
Udførelse	Uden varme, frontbetjent med hængslet låge	Uden varme, frontbetjent med hængslet låge, mobil
Mål (l x b x h)	660 x 440 x 660 mm	710 x 440 x 831 mm
Kapacitet	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150 eller underdelinger heraf	
Vægt	15,5 kg	25,0 kg
Lås / låg	- Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen - Hængslet låge der kan åbnes 270° og tages af	
Indvendig beholder	- 12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner	
Detaljer	- Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden - Grebsfordybning på forsiden øverst i døren til enkel håndtering	
	--	- Mobil (4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, rustfri iht. DIN 18867-8)
Afkolingskurve iht. DIN EN 12571 (Temperatur i varm mad efter tre timer. Forklaring, se side 10)	Temp. i den varme mad i °C Tid i minutter	Temp. i den varme mad i °C Tid i minutter
Opvarmningskurve iht. DIN EN 12571 (Temperatur i kold mad efter tre timer. Forklaring, se side 10)	Temp. i den kolde mad i °C Tid i minutter	Temp. i den kolde mad i °C Tid i minutter
Materiale	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	
Bestillings-nr.	grå blå rød grøn gul	569 262 574 546 574 547 574 548 574 549

* Beslagdelenes farve



BPT 620 KUF-F med rende til kondensvand

B.PROTHERM 620 KUF-F med
rende til kondensvand

Uden varme,
frontbetjent med hængslet låge,
mobil

747 x 440 x 831 mm

2x GN 1/1-200 eller
3x GN 1/1-150 eller underdelinger heraf

25,7 kg

- Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen

- Hængslet låge der kan åbnes 270° og tages af

- 12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner

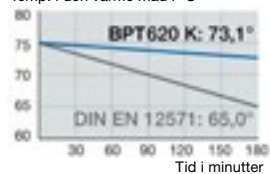
- Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden

- Mobil (4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, rustfri iht. DIN 18867-8)

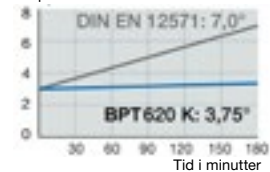
- Med kondensvands-opsamlingsrende

- Grebsfordybning på forsiden øverst i døren
til enkel håndtering

Temp. i den varme mad i °C



Temp. i den kolde mad i °C



Polypropylen, polyamid,
rustfrit stål

573 317

574 550

574 551

574 552

574 553

B.PROTHERM K, **MED VARME / MED VARME OG REGULERING** (TOPBETJENT MED VARMEELEMENT)

Tabellen med bestykningseksempler finder du på side 23.

Yderligere oplysninger om disse produkter samt om hele B.PROs program kan rekvireres gratis (se adressen på bagsiden).



Model	BPT 320 KB Ill. med tilbehør GN-kantiner	BPT 320 KBR Ill. med tilbehør GN-kantiner
Betegnelse	B.PROTHERM 320 KB	B.PROTHERM 320 KBR
Udførelse	Med varme, topbetjent	Med varme, regulerbar, med temperaturdisplay, topbetjent
Mål (l x b x h)	643 x 430 x 375 mm	
Kapacitet	GN 1/1-200 eller underafdeling heraf	
Vægt	13,5 kg	
El-tilslutning	220–240 V (AC) / 50–60 Hz / 400 W	
Opvarmning / temperaturområde	- Energibesparende silikonebelagt varmeelement - El-tilslutning via stik (placeret på endevæggen), der kan lukkes vandtæt vha. special-drejelås - Driftsvisning via lysdiode	
		- Temperaturen indvendigt i kassen kan gradvis reguleres fra +40 °C til +95 °C
Lås / låg	- Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens endevæg, som går i hak i låget	
Indvendig beholder	- Fordybninger i kanten til sikker fastholdelse af tværribber	
Detaljer	- Tåler maskinopvask ved maks. +90 °C takket være nettilslutningsbøsning, der kan lukkes - Indvendig beholder af rustfrit stål muliggør direkte bestykning - Kan opvarmes i våd og tør tilstand (varmetab ved tør opvarmning) - Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden	
	--	- Gradvis temperaturregulering fra +40 °C til +95 °C via digital regulator - Temperaturangivelse på LED-display
Materiale	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	
Kapslingsklasse	IP X6	
Bestillings-nr.	grå 566 242 blå 574 563 rød 574 564 grøn 574 565 gul 574 566	572 228 574 567 574 568 574 569 574 570

B.PROTHERM K, **MED VARME / MED VARME OG REGULERING** (FRONTBETJENT MED VARMLUFTCIRKULATION)



Model	BPT 420 KBUH	BPT 420 KBRUH
Betegnelse	B.PROTHERM 420 KBUH	B.PROTHERM 420 KBRUH
Udførelse	Med varme, frontbetjent	Med varme, regulerbar, med temperaturdisplay, frontbetjent
Mål (l x b x h)	692 x 445 x 470 mm	
Kapacitet	2x GN 1/1-150	
Vægt	16,0 kg	
El-tilslutning **	220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W	
Opvarmning / temperaturområde	- Varmluftmodul - El-tilslutning via stik, der kan lukkes vandtæt vha. special-drejelås	
	- Kontrollampe „Power“ - Elektronisk temperaturbegrænsning til maks. +90 °C	- Temperaturen indvendigt i kassen kan gradvis reguleres +40 °C til +85 °C
Lås / låg	- Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen - Hængslet låge der kan åbnes 270° og tages af	
Indvendig beholder	- 11 par formede skinner med en afstand på 31 mm til indskydning af GN-kantiner	
Detaljer	- Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden - Grebsfordybning øverst til venstre i døren gør det lettere at flytte og håndtere beholderen - Tåler maskinopvask ved maks. +90 °C uden låge - Grebsfordybning øverst til venstre i døren til enkel håndtering	
	--	- Temperaturregulering i enkelte gradtrin fra +40 °C til +85 °C via digital regulator - Temperaturangivelse på LED-display
Materiale	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål	
Kapslingsklasse	IP X4	
Bestillings-nr.	grå	573 515
	blå	574 571
	rød	574 572
	grøn	574 573
	gul	574 574
		573 516 574 575 574 576 574 577 574 578

** Mht. arbejdsbetingelserne ved enheden er støjniveauet på mindre end 70 dB(A).

B.PROTHERM K, **MED VARME** (FRONTBETJENT MED VARMLUFTCIRKULATION)



Model	BPT 620 KBUH III. med tilbehør GN-kantiner	BPT 620 KBUH-F	BPT 620 KBUH-F med rende til kondensvand
Betegnelse	B.PROTHERM 620 KBUH	B.PROTHERM 620 KBUH-F	B.PROTHERM 620 KBUH-F med kondensvands-rende
Udførelse	Med varme, frontbetjent	Med varme, frontbetjent, mobil	
Mål (l x b x h)	692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
Kapacitet	2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150 eller underdelinger heraf		
Vægt	19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
El-tilslutning **	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
Opvarmning / temperaturområde	- Varmluftmodul - El-tilslutning via stik, der kan lukkes vandtæt vha. special-drejelås - Kontrollampe „Power“ - Elektronisk temperaturbegrænsning til maks. +90 °C		
Lås / låg	- Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen		
Indvendig beholder	- 12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner		
Detaljer	- Tåler maskinopvask ved maks. 90 °C uden låge - Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden - Grebsfordybning øverst til venstre i døren til enkel håndtering		
	--	- Mobil (4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, rustfri iht. DIN 18867-8)	- Mobil (4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, rustfri iht. DIN 18867-8) - Med rende til opsamling af kondensvand
Materiale	Polypropylen, polyamid, rustfrit stål		
Kapslingsklasse	IP X4		
Bestillings-nr.	grå	573 314	573 318
	blå	574 579	574 587
	rød	574 580	574 588
	grøn	574 581	574 589
	gul	574 582	574 590

B.PROTHERM K, **MED VARME OG REGULERBAR** (FRONTBETJENT MED VARMLUFTCIRKULATION)



BPT 620 KBRUH	BPT 620 KBRUH-F	BPT 620 KBRUH-F med rende til kondensvand
B.PROTHERM 620 KBRUH	B.PROTHERM 620 KBRUH-F	B.PROTHERM 620 KBRUH-F med rende til kondensvand
Med varme, regulerbar, med temperaturdisplay, frontbetjent	Med varme, regulerbar, med temperaturdisplay, frontbetjent, mobil	
692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
2x GN 1/1-200 eller 3x GN 1/1-150 eller underdelinger heraf		
19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
- Varmluftmodul - Temperaturen indvendigt i kassen kan gradvis reguleres fra +40 °C til +85 °C - El-tilslutning via stik, der kan lukkes vandtæt vha. special-drejelås		
- Lås vha. spændebeslag af rustfrit stål på kassens langside, som går i hak i lågen		
- 12 par formede skinner med en afstand på 39 mm til indskydning af GN-kantiner		
- Tåler maskinopvask ved maks. +90 °C uden låge - Ergonomisk formede bøjler af rustfrit stål med greb af kunststof, placeret på langsiden - Gradvis temperaturregulering fra +40 °C til +85 °C via digital regulator - Temperaturangivelse på LED-display - Grebsfordybning øverst til venstre i døren til enkel håndtering		
--	- Mobil (4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, rustfri iht. DIN 18867-8)	- Mobil (4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, rustfri iht. DIN 18867-8) - Med rende til opsamling af kondensvand
Polypropylen, polyamid, rustfrit stål		
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

TILBEHØR

Illustration	Model Betegnelse	Til model	Mål l x b x h (mm)	Vægt (kg)	Hjul ø 125 mm	Best.-nr.
	ROLA 13 Serveringsvogn med lågholder, af rustfrit stål	1 stk. BPT 160 K eller 1 stk. BPT 320 ECO/K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,0 Bæ- re- evne 50 kg	4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse	
					af kunststof, rustfri iht. DIN 18867-8	572 341
					galvaniseret	572 342
	ROLLI-100 Transportvogn, polypropylen	4 stk. BPT 160 K eller 3 St. BPT 320 ECO/K/KB/KBR eller 2 stk. BPT 420 K/KBUH/KBRUH eller 2 stk. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 159	4,5 Bæ- re- evne 130 kg	4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, ø 100 mm	
					galvaniseret	568 236
	ROLLI-125 Transportvogn, polypropylen	4 stk. BPT 160 K eller 3 stk. 320 ECO/K/KB/KBR eller 2 stk. BPT 420 K/KBUH/KBRUH eller 2 stk. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 187	4,5 Bæ- re- evne 180 kg	4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse, ø 120 mm	
					af kunststof, rustfri iht. DIN 18867-8	568 237
	Skubbehåndtag	ROLLI-100 eller ROLLI-125	800 Ø 20	--	--	568 926

Illustration	Model Betegnelse	Til model	Mål l x b x h (mm)	Vægt (kg)	Hjul ø 125 mm	Best.-nr.
	BTA Transport- og serveringsvogn, af rustfrit stål	2 stk. BPT 160 K eller 2 stk. BPT 320 ECO/K/KB/KBR eller 2 stk. BPT 420 K/KBUH/KBRUH eller 2 stk. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	1110 x 770 x 840 Hyldemål: 1040 x 700 Fri højde mellem hylderne: 300	29,0 Bæreevne 150 kg maks. belastning for hvert bord 100 kg	4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse	
					af kunststof, rustfri iht. DIN 18867-8	574 987
					galvaniseret	574 988
	Eutektisk plade (-3 °C) af kunststof. Passer til GN-mål	BPT 420 K eller BPT 620 K	530 x 325 x 30	4,2		568 136
		BPT 160 K eller BPT 320 ECO/K	483 x 283 x 36	4,0		569 315
	Eutektisk plade (-12 °C) af kunststof. Passer til GN-mål	BPT 420 K eller BPT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	--	573 332
	Indskudsramme Af rustfrit stål til GN-kantiner op til 150 mm dybe	BPT 420 K/KBUH/KBRUH eller BPT 620 K/KBUH/KBRUH	530 x 325 x 156	0,50	--	564 352
	ST 3 GN-tverribbe af rustfrit stål til sammensætning af kantiner. Nødvendig ved GN 1/4, 1/6 og 1/9	BPT 160 K eller BPT 320 ECO/K/KB/KBR eller indskudsramme	Længde: 325 mm	--	--	550 650
	ST 5 GN-tverribbe af rustfrit stål med fjederstop til sammensætning af kantiner. Nødvendig ved GN 1/4, 1/6 og 1/9	BPT 160 K eller BPT 320 ECO/K/KB/KBR eller indskudsramme	Længde: 530 mm	--	--	550 651

TILBEHØR

Illustration	Model Betegnelse	Til model	Mål l x b x h (mm)	Vægt (kg)	Hjul ø 125 mm	Best.-nr.
	Specialpen Afvaskelig specialpen til tekst på menukort	Alle BPT K	--	--	--	564 361
	B.PROTHERM- menukort uden tekst	Alle BPT K	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	--	564 353
	Menukortboks Kortboks til B.PROTHERM- menukort (kapacitet 25 stk.)	Alle BPT K	--	--	--	564 355

OPTIONEN

Illustration	Model Designation	For models	Colour
	Coloured fastening components	All BPT Ks (except BPT 320 ECO, BPT 320 ECO-C, BPT 620 KV)	grey
			blue
			red
			green
			yellow
	Customer logo Laser-engraved Engraved on the handle carrier flaps on both sides; can be imprinted on all fastening component colours	All BPT Ks (except BPT 320 ECO, BPT 320 ECO-C)	

EKSEMPLER PÅ BESTYKNING

Eksempler på bestykning B.PROTHERM 160 K, B.PROTHERM 320 K



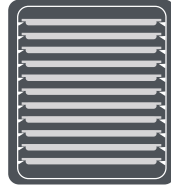
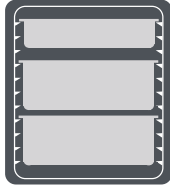
Til en
3-komponent-menu:
2 x GN 1/4 100 mm dyb
1 x GN 1/2 100 mm dyb
1 tværribbe ST 3
(ca. 14 menuer)



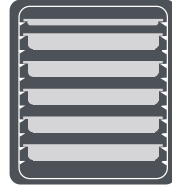
Til en
4-komponent-menu:
2 x GN 1/6 100 mm dyb
2 x GN 1/3 100 mm dyb
2 tværribber ST 3
(ca. 10 menuer)

Eksempler på bestykning B.PROTHERM 420 K

Til en
3-komponent-menu:
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 menuer)



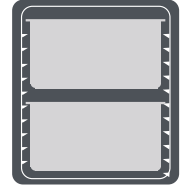
11 x GN 1/1-20



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

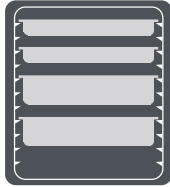


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65,

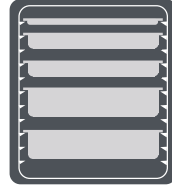


2 x GN 1/1-150

Til en
4-komponent-menu:
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(ca. 30 menuer)



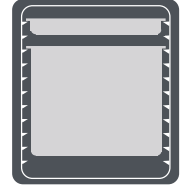
1 køleelement,
10 x GN 1/1-20



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



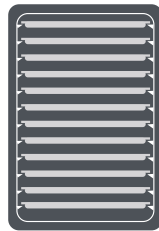
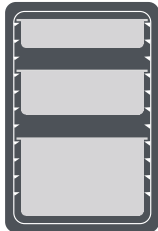
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



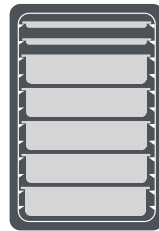
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

Eksempler på bestykning B.PROTHERM 620 K

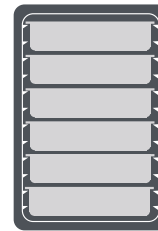
Til en
3-komponent-menu:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(ca. 60 menuer)



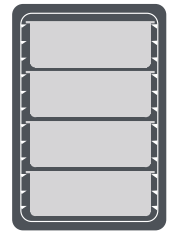
12 x GN 1/1-20



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

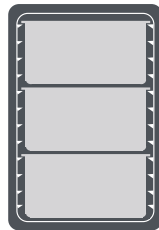
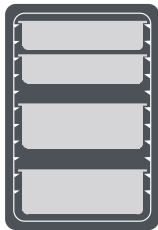


6 x GN 1/1-65

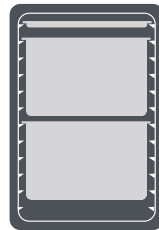


4 x GN 1/1-100

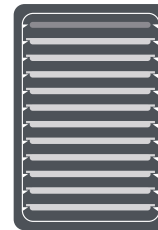
Til en
4-komponent-menu:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 menuer)



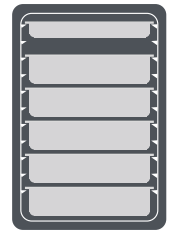
3 x GN 1/1-150



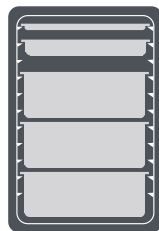
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



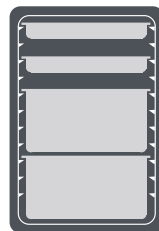
1 køleelement,
11 x GN 1/1-20



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



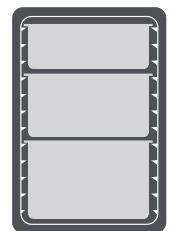
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100,



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

B.PRO-GRUPPEN

Vores kunder er lige så forskellige og alsidige som vores sortiment. For at vi kan yde den bedst mulige service til alle, samler vi vores kompetencer og kapacitet i to højt specialiserede forretningsenheder: B.PRO Catering Solutions – produkter og systemer til professionelle storkøkkener. ENOXX Engineering – individuelt producerede præcisionsdele i rustfrit stål, aluminium eller kunststoffer til industrien.

B.PRO er inden for alle forretningsområder certificeret ifølge DIN EN ISO 9001:2015 og garanterer dig størst mulig pålidelighed og kundeorientering.

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