

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM K

La bontà nel trasporto. Contenitori in materiale sintetico per il trasporto pasti.

BUON APPETITO

Pasti in viaggio: Qualità per esigenze elevate.

Chi ama il buon cibo, sceglie un ristorante con cucina eccellente. Chi distribuisce del buon cibo, sceglie **B.PROTHERM**. Un programma pienamente riuscito, con tutte le raffinatezze che contraddistinguono il **perfetto trasporto dei pasti**.

I **B.PROTHERM K** sono disponibili in cinque differenti misure: neutri, riscaldabili e termoventilati, completati da accessori e carrelli **di trasporto**. Tutta la gamma è caratterizzata dalla **qualità a 5 stelle**, tecnologia, design, materiale, funzionalità ed accessori. Con B.PROTHERM tutto è perfetto ad un prezzo ragionevole.

Una particolare leccornia sono i **B.PROTHERM**

regolabili. Grazie all'esatta regolazione della temperatura ed al display a LED, questi apparecchi possono essere regolati individualmente su ogni cibo.

B.PROTHERM serve la qualità che si gusta.



BPT 620 KBRUH (con accessori)

Caricamento frontale con riscaldamento attivo ventilato esattamente regolabile (max. 85 °C) e protezione dal surriscaldamento ed il proseguimento della cottura.

INDICE

La gamma completa dei B.PROTHERM K	4
Ogni dettaglio è studiato	5
Esatta regolazione della temperatura	6
B.PROTHERM K, riscaldabile	8
B.PROTHERM K, non riscaldato	10

PROSPETTO DEI PRODOTTI

B.PROTHERM K, non riscaldato	12
B.PROTHERM K con riscaldamento al silicone	16
B.PROTHERM K con riscaldamento attivo ventilato	17
Accessori per B.PROTHERM K	20
Esempi di equipaggiamento	23



MASSIMO GUSTO

Numerosi accessori compatibili: L'intera gamma dei B.PROTHERM K.

Dall'evento esclusivo e più intimo alla ristorazione collettiva, dallo squisito servizio alberghiero alla ristorazione nelle mense, negli ospedali e negli asili – B.PROTHERM K è sempre la soluzione migliore:

- Caricamento dall'alto, caricamento frontale, non riscaldati, riscaldabili, regolabili; tutto in cinque diverse misure.
- Tutti i prodotti sono compatibili e combinabili tra loro per assicurare maggiore flessibilità.

I dettagli studiati con cura facilitano il trasporto e la distribuzione dei pasti:

- I modelli B.PROTHERM K sono prodotti in materiale sintetico stampato. Sono particolarmente leggeri nel trasporto, estremamente robusti e la loro ottica è molto gradevole.

- Il corpo di materiale sintetico a parete doppia e l'isolamento intelligente in espanso PUR privo di CFC **mantengono costante la temperatura interna** per molte ore (vedere anche pagina 10).
- Gli appoggi sul lato inferiore dei contenitori assicurano sempre la **massima stabilità**, anche accatastandoli per ridurre l'ingombro.

Con B.PROTHERM sarete sempre ben attrezzati per ogni evenienza. Ed avrete la sicurezza di poter aggiungere altri componenti in qualsiasi momento.

Buona distribuzione!



Inconfondibile: B.PROTHERM K con il vostro logo o il nome della vostra azienda

- Per tutti i modelli B.PROTHERM K
- Già a partire da 1 pezzo
- Testo personalizzato (ad esempio nome dell'azienda) o logo specificato
- Scritta ben leggibile e di qualità incisa a laser
- Durevole e lavabile in lavastoviglie

Ogni dettaglio è studiato.



Massima qualità dei pasti

B.PROTHERM riscaldabili con temperatura interna esattamente regolabile da +40°C a +85°C o +95°C. Un'innovazione B.PRO Catering Solutions.



Stabili e ben trasportabili

Le robuste maniglie in acciaio inox con impugnature in materiale sintetico antisdrucciolo resistono anche alle massime sollecitazioni.



Caricamento diretto

Igienici, pratici, buoni: Grazie al rivestimento interno in acciaio inox, i B.PROTHERM 320 KB + KBR possono essere utilizzati anche senza contenitori GN.



Divisione perfetta

Gli incavi per le traversine consentono il caricamento anche con contenitori GN più piccoli.



Lavabili in lavastoviglie

Per amore dell'igiene: tutti i B.PROTHERM K sono lavabili in lavastoviglie. Modelli riscaldabili BPT 320: con presa di allacciamento in rete chiusa. Modelli con riscaldamento attivo ventilato BPT 420 e 620: senza anta.



Ecologici

I B.PROTHERM K in polipropilene ecologico non contengono CFC, sono riciclabili, atossici e non alterano le proprietà degli alimenti.



Dà più colore alla vita:

B.PROTHERM K con guarniture colorate.

Oltre che nel noto grigio scuro, tutti i modelli B.PROTHERM in materiale sintetico sono ora disponibili con guarniture di colore blu, rosso, verde e giallo. Naturalmente anche su tutti i nuovi colori si può incidere il vostro logo o un testo a vostra scelta.



Il completamento perfetto:

B.PROTHERM E in acciaio inox.

B.PROTHERM E vi offre 23 contenitori di trasporto in acciaio inox – in diversi modelli: neutri, con riscaldamento attivo ventilato, con raffreddamento ventilato e di modello Duo, Combi o sotto banco. Richiedeteci altre informazioni (gli indirizzi sono indicati sul retro).

BEN TEMPERATI

Il pesce a 65°C, i broccoli a 70°C: B.PROTHERM K con temperatura interna regolabile individualmente.



Con i modelli regolabili di B.PROTHERM K la temperatura può essere regolata sul valore ottimale:

Grazie alla temperatura interna esattamente regolabile si possono mantenere in caldo anche pasti molto sensibili, impedendo un proseguimento eccessivo della cottura o l'essiccazione dei pasti.

Il pesce resta tenero, i broccoli restano al dente e le salsicce non scoppiano.

Modelli B.PROTHERM K con temperatura interna regolabile:

Caricamento dall'alto con riscaldamento al silicone, utilizzabile anche per bagnomaria

- B.PROTHERM 320 KBR

Caricamento frontale con riscaldamento attivo ventilato

- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F (con e senza canale della condensa)

B.PROTHERM 320 KBR (con accessori)

Caricamento dall'alto con riscaldamento al silicone esattamente regolabile (max. 95 °C) e rivestimento interno in acciaio inox per il caricamento diretto o per bagnomaria.



Una vera innovazione della B.PRO Catering Solutions – la temperatura interna regolabile per la massima qualità dei pasti:

- **Libera scelta della temperatura**

Esatta impostazione e regolazione della temperatura da +40 °C a +85 °C/+95 °C.

- **Controllo completo**

Il display a LED indica la temperatura all'interno del contenitore.

- **Protezione dal surriscaldamento**

Tutti i B.PROTHERM riscaldabili possiedono una limitazione elettronica della temperatura contro il proseguimento della cottura.

- **Servire all'esatta temperatura**

Pasti alla temperatura perfetta grazie all'esatta regolazione della temperatura da +40 °C a +85 °C/+95 °C.

- **Cottura all'esatta**

bassa temperatura

Il riscaldamento regolabile assicura carne tenera a temperature da +60 °C a +80 °C – risparmiando energia anche durante la notte (B.PROTHERM 420 KBRUH e 620 KBRUH).

- **Cottura Sous Vide alla**

temperatura esatta

Basta far cuocere in acqua i cibi freschi confezionati sotto vuoto ad una temperatura compresa tra +55 °C e +85 °C. Questo metodo di cottura protegge le vitamine e le sostanze nutritive ed assicura un gusto genuino e naturale (B.PROTHERM 320 KBR).



Tutti i modelli B.PROTHERM K a colpo d'occhio.

Panoramica B.PROTHERM K (in materiale sintetico)	non riscaldato	riscaldabile	riscaldabile e regolabile con display della temperatura
Caricamento frontale = caricamento dal lato anteriore	BPT 420 K BPT 620 KUF BPT 620 KUF-F BPT 620 KUS BPT 620 KV	Riscaldamento attivo ventilato: BPT 420 KBUH BPT 620 KBUH BPT 620 KBUH-F	Riscaldamento attivo ventilato: BPT 420 KBRUH BPT 620 KBRUH BPT 620 KBRUH-F
Caricamento dall'alto = caricamento dal lato superiore	BPT 160 K BPT 320 K BPT 320 ECO BPT 320 ECO-C	Riscaldamento al silicone: BPT 320 KB	Riscaldamento al silicone: BPT 320 KBR

Descrizione modelli

BPT	=	B.PROTHERM
K	=	Materiale sintetico
KB	=	Materiale sintetico, riscaldabile
KBR	=	Materiale sintetico, riscaldabile, regolabile
KBUH	=	Materiale sintetico, riscaldabile, riscaldamento attivo ventilato
KBRUH	=	Materiale sintetico, riscaldabile, regolabile, riscaldamento attivo ventilato
KUF	=	Materiale sintetico, non riscaldato, anta a battente
KUS	=	Materiale sintetico, non riscaldato, coperchio innestabile
KV	=	Materiale sintetico, chiusura in alto
-F	=	Carrellato
-C	=	Catering

CLASSE MASTER

Caldamente raccomandati: B.PROTHERM K con caricamento frontale con riscaldamento attivo ventilato.

I pesi piuma in materiale sintetico **con riscaldamento attivo ventilato** sono disponibili in due diverse misure, ognuna **con o senza regolazione della temperatura**. Tutti gli otto modelli sono a caricamento frontale ed il modulo di riscaldamento è integrato nell'anta a battente.

I B.PROTHERM K con riscaldamento attivo ventilato offrono vantaggi che spesso vengono cercati invano in altri apparecchi:

- **Massima qualità dei pasti**

Un regolatore elettronico impedisce che la temperatura interna superi $+90^{\circ}\text{C}$ – anche nei modelli senza regolazione della temperatura. Si impedisce il proseguimento della cottura ed anche l'essiccazione, proteggendo i pasti e conservando le vitamine e le sostanze nutritive.

- **Distribuzione uniforme della temperatura**

Il riscaldamento attivo ventilato integrato assicura una distribuzione uniforme della temperatura all'interno.

Modelli B.PROTHERM K con riscaldamento attivo ventilato (caricamento frontale):

Riscaldabili con riscaldamento attivo ventilato

- B.PROTHERM 420 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH-F
(con e senza canale della condensa)

Riscaldabili e regolabili con riscaldamento attivo ventilato

- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F
(con e senza canale della condensa)



BPT 420 KBUH (con accessori). Tutti i B.PROTHERM K con riscaldamento attivo ventilato possiedono una protezione elettronica dal surriscaldamento ed il proseguimento della cottura.



Igienici, pratici, buoni

L'aria nella zona superiore viene aspirata indirettamente attraverso una guida a labirinto. Il ventilatore è coperto e quindi protetto dallo sporco e si impedisce l'ingresso diretto di salse.



Aria calda per piatti caldi

La speciale apertura di scarico dell'aria assicura una distribuzione dell'aria particolarmente uniforme all'interno del contenitore. Anche grandi quantità di pasti restano così praticamente a temperatura uniforme.



La sicurezza al primo posto

Sicurezza per l'apparecchio e l'utente: l'anta di sicurezza può essere tolta solo in una posizione definita, impedendo lo smontaggio involontario dell'anta.

Molto più che il solo trasporto: B.PROTHERM K con caricamento dall'alto e riscaldamento al silicone.

Con i due 320 KB, B.PROTHERM presenta innovativi contenitori con caricamento dall'alto e riscaldamento al silicone.

Grazie al rivestimento interno in acciaio inox, i B.PROTHERM 320 KB possono essere **caricati direttamente** o utilizzati per il **bagnomaria**.

Un'eccellente idea della B.PRO Catering Solutions, appetitosa anche per i buongustai. Anche i pasti molto sensibili possono essere mantenuti correttamente in caldo.

- **Termoregolazione perfetta**

Il rivestimento interno in acciaio inox di qualità assicura una trasmissione del calore ottimale dell'affidabile riscaldamento al silicone.

- **Lavabili in lavastoviglie**

I modelli B.PROTHERM 320 KB sono lavabili in lavastoviglie anche senza smontare il riscaldamento (con presa di allacciamento in rete chiusa). Una cosa migliore non esiste.

Modelli B.PROTHERM K con riscaldamento al silicone (caricamento dall'alto):

Riscaldabili con riscaldamento al silicone

- B.PROTHERM 320 KB

Riscaldabili e regolabili
con riscaldamento al silicone

- B.PROTHERM 320 KBR



BPT 320 KB (con accessori). Grazie al rivestimento interno integrato in acciaio inox, i B.PROTHERM K possono essere caricati direttamente con pasti – senza contenitori gastronorm extra.



Semplice utilizzo

Perfino nei modelli senza regolatore della temperatura, grazie all'indicatore dello stato operativo si vede a colpo d'occhio se il B.PROTHERM è collegato alla rete elettrica.



Disponibili anche con temperatura esattamente regolabile!

BUON GUSTAI

Pasti freddi o caldi – appetitosi per ore:

B.PROTHERM K non riscaldati per ogni impiego.

Le eccellenti caratteristiche di isolamento di tutti i B.PROTHERM sono estremamente affidabili. Anche i modelli non riscaldati sono caratterizzati dai migliori dei valori.

I pasti restano così freschi e appetitosi anche dopo ore.

La temperatura di pasti caldi diminuisce di massimo 1,5 °C all'ora (secondo DIN EN 12571, eccezione: BPT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

La temperatura di pasti freddi aumenta di massimo 0,5 °C all'ora (secondo DIN EN 12571, eccezione: BPT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

La piastra eutettica (accessorio, pagina 21) assicura un ulteriore raffreddamento ottimale in caso di lunghi tempi di trasporto o di immagazzinamento.



B.PROTHERM 620 KUF (con accessori)
non riscaldato, in alto con piastra eutettica per un raffreddamento extra lungo, anta a battente girevole di 270° e smontabile.

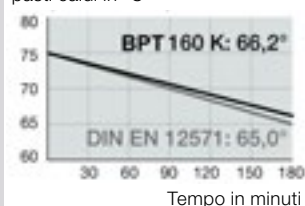


B.PROTHERM 620 KV (con accessori)
non riscaldato, con anta innestabile.

Al di sopra dello standard: l'isolamento dei B.PROTHERM K

(esempio BPT 620, per tutti i modelli collaudati vedere le pagine 12 – 15)

Temperatura dei
pasti caldi in °C



Curva di raffreddamento (pasti caldi):

Secondo la norma DIN EN 12571 (curva grigia) la temperatura dei pasti caldi (75 °C) non deve scendere sotto 65 °C nell'arco di tre ore. Dopo tre ore, il modello BPT 620 (curva azzurra) mantiene ancora i pasti ad una temperatura appetibile di 73,1 °C (controllo in condizioni normali; i valori possono cambiare in pratica a seconda delle condizioni di lavoro ed ambientali).

Temperatura dei
pasti freddi in °C



Curva di riscaldamento (pasti freddi):

Per soddisfare la norma DIN EN 12571 (curva grigia), la temperatura di pasti freddi (3 °C) non deve superare 7 °C nell'arco di tre ore. Dopo tre ore, il modello BPT 620 (curva azzurra) mantiene i pasti ancora ad una temperatura di 3,75 °C (controllo in condizioni normali; i valori possono cambiare in pratica a seconda delle condizioni di lavoro ed ambientali).



B.PROTHERM 320 ECO

Il modello iniziale: non riscaldato, coperchio ad incastro, di facile apertura



Isolamento intelligente

Il corpo a parete doppia e l'isolamento di espanso PUR senza CFC assicurano un trasporto dei pasti a temperatura costante.



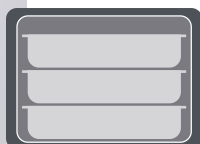
Facili da togliere

Il trucco con il clic del B.PROTHERM 620 KV: grazie alla chiusura in alto, i pasti possono essere prelevati agevolmente, anche nel caso in cui i contenitori siano adiacenti o accatastati.

Il B.PROTHERM ECO-C per una perfetta logistica di trasporto nel catering: alta capacità con la massima flessibilità



Afferrare in sicurezza. Le aperture del B.PROTHERM 320 ECO-C facilitano l'accatastamento ed il prelievo di contenitori GN ed offrono spazio per le dita per afferrarli in modo sicuro.



Caricamento di cataste. Per la massima capacità, i contenitori GN possono essere accatastati nel B.PROTHERM 320 ECO-C con altezze e grandezze diverse con possibilità accatastamento affiancato.

B.PROTHERM 320 ECO-C

Per la massima flessibilità nell'approvvigionamento decentralizzato con diversi componenti del menu.

B.PROTHERM K, **NON RISCALDATI**

La tabella con esempi di caricamento si trova a pagina 23.

Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzi: vedere a tergo).



Modello	BPT 320 ECO	BPT 320 ECO-C	BPT 160 K Figura con contenitore GN (accessorio)	BPT 320 K
Descrizione	B.PROTHERM 320 ECO	B.PROTHERM 320 ECO-C	B.PROTHERM 160 K	B.PROTHERM 320 K
Versione	Non riscaldato, caricamento dall'alto			
Dimensioni L x P x H	635 x 425 x 345 mm		634 x 430 x 230 mm	643 x 430 x 340 mm
Capacità	GN 1/1-200 o sottomultipli	4x GN 1/1-55* 3x GN 1/1-65* 2x GN 1/1-100* 1x GN 1/1-200* *o sottomultipli	GN 1/1-100 o sottomultipli	GN 1/1-200 o sottomultipli
Peso	7,0 kg	7,0 kg	7,0 kg	8,0 kg
Chiusura/coperchio	Chiusura con coperchio ad incastro, apertura e chiusura facili		Chiusura con moschettoni in acciaio inox sul lato corto del contenitore, ad incastro nel coperchio	
Interno del contenitore	Rientranze nella zona del bordo per traversine intermedie	Con aperture per afferrare nella zona del bordo per il facile prelievo dei contenitori GN	Rientranze nella zona del bordo per traversine intermedie	
Particolarità	Appoggi e maniglie profilati		Maniglie di trasporto ergonomiche in acciaio inox con impugnatura in materiale sintetico, sul lato corto	
Curva di raffreddamento a norma DIN EN 12571 (temperatura di pasti caldi dopo tre ore, per la spiegazione vedere pagina 10)				
Curva di riscaldamento a norma DIN EN 12571 (temperatura di pasti freddi dopo tre ore, per la spiegazione vedere pagina 10)				
Materiale	Polipropilene, poliammide		Polipropilene, poliammide, acciaio inox	
Cod. art. * grigio * blu * rosso * verde * giallo	564 650	573 956	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533

* Colore delle guarniture



BPT 420 K	BPT 620 KUS Figura con contenitore GN (accessorio)	BPT 620 KV Figura con contenitore GN (accessorio)
B.PROTHERM 420 K	B.PROTHERM 620 KUS	B.PROTHERM 620 KV
Non riscaldato, caricamento frontale con anta a battente	Non riscaldato, caricamento frontale con anta innestabile	Non riscaldato, caricamento frontale con anta innestabile, chiusura in alto
663 x 445 x 470 mm	630 x 430 x 660 mm	630 x 430 x 660 mm
2x GN 1/1-150 o suddivisione	2x GN 1/1-200 o 3x GN 1/1-150 o suddivisione	2x GN 1/1-200 o 3x GN 1/1-150 o suddivisione
12,0 kg	15,0 kg	14,0 kg
Chiusura con moschettone in acciaio inox sul lato lungo del contenitore, ad incastro nell'ant		Chiusura in alto
L'anta a battente è girevole di 270° e smontabile	Anta innestabile smontabile	
11 coppie di guide profilate a distanza di 31 mm per l'inserimento di contenitori GN	12 coppie di guide profilate a distanza di 39 mm per l'inserimento di contenitori GN	
Maniglie di trasporto ergonomiche in acciaio inox con impugnatura in materiale sintetico, sul lato lungo		
Incavo per maniglia in alto a sinistra nell'anta per una maggior maneggevolezza	--	Chiusura in alto, anta innestabile smontabile: i contenitori accatastati o adiacenti possono essere aperti facilmente anche in poco spazio
Temperatura dei pasti caldi in °C BPT420 K: 70,5° DIN EN 12571: 65,0° Tempo in minuti	Temperatura dei pasti caldi in °C BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0° Tempo in minuti	Temperatura dei pasti caldi in °C BPT620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0° Tempo in minuti
Temperatura dei pasti freddi in °C BPT420 K: 4,85° DIN EN 12571: 7,0° Tempo in minuti	Temperatura dei pasti freddi in °C BPT620 K: 3,75° DIN EN 12571: 7,0° Tempo in minuti	Temperatura dei pasti freddi in °C BPT620 K: 3,75° DIN EN 12571: 7,0° Tempo in minuti
Polipropilene, poliammide, acciaio inox		
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, **NON RISCALDATI**



Modello	BPT 620 KUF Figura con contenitore GN (accessorio)	BPT 620 KUF-F
Descrizione	B.PROTHERM 620 KUF	B.PROTHERM 620 KUF-F
Versione	Non riscaldato, caricamento frontale con anta a battente	Non riscaldato, caricamento frontale con anta a battente, carrellato
Dimensioni L x P x H	660 x 440 x 660 mm	710 x 440 x 831 mm
Capacità	2x GN 1/1-200 o 3x GN 1/1-150 o suddivisione	
Peso	15,5 kg	25,0 kg
Chiusura/coperchio	- Chiusura con moschettone in acciaio inox sul lato lungo del contenitore, ad incastro nell'anta - L'anta a battente è girevole di 270° e smontabile	
Interno del contenitore	- 12 coppie di guide profilate a distanza di 39 mm per l'inserimento di contenitori GN	
Particolarità	- Maniglie di trasporto ergonomiche in acciaio inox con impugnatura in materiale sintetico, sul lato lungo - Incavo per maniglia in alto nell'anta sul lato corto per una maggior maneggevolezza	
	--	- Carrellato (4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, inox a norma DIN 18867-8)
Curva di raffreddamento a norma DIN EN 12571 (temperatura di pasti caldi dopo tre ore, per la spiegazione vedere pagina 10)	Temperatura dei pasti caldi in °C 	Temperatura dei pasti caldi in °C
Curva di riscaldamento a norma DIN EN 12571 (temperatura di pasti freddi dopo tre ore, per la spiegazione vedere pagina 10)	Temperatura dei pasti freddi in °C 	Temperatura dei pasti freddi in °C
Materiale	Polipropilene, poliammide, acciaio inox	
Cod. art. * grigio * blu * rosso * verde * giallo	564 365 574 542 574 543 574 544 574 545	569 262 574 546 574 547 574 548 574 549



BPT 620 KUF-F con canale della condensa

B.PROTHERM 620 KUF-F con
canale della condensa

Non riscaldato,
caricamento frontale con anta a battente,
carrellato

747 x 440 x 831 mm

2x GN 1/1-200 o
3x GN 1/1-150 o suddivisione

25,7 kg

- Chiusura con moschettone in acciaio inox sul lato lungo del contenitore, ad incastro nell'anta

- L'anta a battente è girevole di 270° e smontabile

- 12 coppie di guide profilate a distanza di 39 mm per l'inserimento di contenitori GN

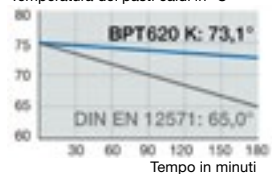
- Maniglie di trasporto ergonomiche in acciaio inox con impugnatura in materiale sintetico, sul lato lungo

- Carrellato (4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, inox a norma DIN 18867-8)

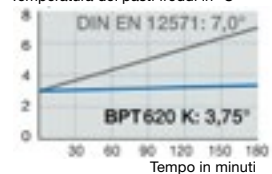
- Con canale di raccolta della condensa

- Incavo per maniglia in alto nell'anta sul lato corto per una maggior maneggevolezza

Temperatura dei pasti caldi in °C



Temperatura dei pasti freddi in °C



Polipropilene, poliammide,
acciaio inox

573 317

574 550

574 551

574 552

574 553

B.PROTHERM K, RISCALDABILE / RISCALDABILE E REGOLABILE (CARICAMENTO DALL'ALTO CON RISCALDAMENTO AL SILICONE)

La tabella con esempi di caricamento si trova a pagina 23.

Ulteriori informazioni su questi prodotti e sul programma complessivo B.PRO possono essere richieste gratuitamente (indirizzi: vedere a tergo).



Modello	BPT 320 KB Figura con contenitore GN (accessorio)	BPT 320 KBR Figura con contenitore GN (accessorio)
Descrizione	B.PROTHERM 320 KB	B.PROTHERM 320 KBR
Versione	Riscaldabile, caricamento dall'alto	Riscaldabile, regolabile, con display della temperatura, caricamento dall'alto
Dimensioni L x P x H	643 x 430 x 375 mm	
Capacità	GN 1/1-200 o sottomultipli	
Peso	13,5 kg	
Alimentazione elettrica	220-240 V (AC)/ 50-60 Hz/ 400 W	
Riscaldamento/ campo di temperatura	- Riscaldamento al silicone a basso consumo di energia - Allacciamento elettrico con connettore di rete (sul lato corto) ermetizzabile all'acqua con una speciale chiusura girevole	
	- Indicatore di funzionamento con LED	- La temperatura interna al contenitore è regolabile gradualmente da +40 °C a +95 °C
Chiusura/coperchio	- Chiusura con moschettoni in acciaio inox sul lato corto del contenitore, ad incastro nel coperchio	
Interno del contenitore	- Rientranze nella zona del bordo per traversine intermedie	
Particolarità	- Lavaggio in lavastoviglie fino a massimo +90 °C con pesa di allacciamento in rete tappabile - Il contenitore interno in acciaio inox consente il caricamento diretto - Riscaldabile a secco e con acqua (perdite termiche con riscaldamento a secco) - Maniglie di trasporto ergonomiche in acciaio inox con impugnatura in materiale sintetico, sul lato lungo	
	--	- Regolazione graduale della temperatura da +40 °C a +95 °C mediante regolatore digitale - Indicatore della temperatura con display a LED
Materiale	Polipropilene, poliammide, acciaio inox	
Classe di protezione	IP X6	
Cod. art. * grigio blu rosso verde giallo	566 242 574 563 574 564 574 565 574 566	572 228 574 567 574 568 574 569 574 570

B.PROTHERM K, **RISCALDABILE / RISCALDABILE E REGOLABILE** (CARICAMENTO FRONTALE CON RISCALDAMENTO ATTIVO VENTILATO)



Modello	BPT 420 KBUH	BPT 420 KBRUH
Descrizione	B.PROTHERM 420 KBUH	B.PROTHERM 420 KBRUH
Versione	Riscaldabile, caricamento frontale	Riscaldabile, regolabile, con display della temperatura, caricamento frontale
Dimensioni L x P x H	692 x 445 x 470 mm	
Capacità	2x GN 1/1-150	
Peso	16,0 kg	
Alimentazione elettrica **	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W	
Riscaldamento/ campo di temperatura	- Modulo di riscaldamento attivo ventilato - Allacciamento elettrico con connettore di rete ermetizzabile all'acqua con una speciale chiusura girevole	
	- Indicatore dello stato operativo "Power" - Limitazione elettronica della temperatura a max. +90 °C	- La temperatura interna al contenitore è regolabile gradualmente da +40 °C a +85 °C
Chiusura/coperchio	- Chiusura con moschettone in acciaio inox sul lato lungo del contenitore, ad incastro nell'anta - L'anta a battente è girevole di 270° e smontabile	
Interno del contenitore	- 11 coppie di guide profilate a distanza di 31 mm per l'inserimento di contenitori GN	
Particolarità	- Maniglie di trasporto ergonomiche in acciaio inox con impugnatura in materiale sintetico, sul lato lungo - Incavo per maniglia in alto a sinistra nell'anta per un trasporto più facile ed una migliore maneggevolezza del recipiente - Senza anta, lavabile in lavastoviglie fino a max. +90 °C - Incavo per maniglia in alto a sinistra nell'anta per una maggior maneggevolezza	
	--	- Regolazione graduale della temperatura da +40 °C a +85 °C mediante regolatore digitale - Indicatore della temperatura con display a LED
Materiale	Polipropilene, poliammide, acciaio inox	
Classe di protezione	IP X4	
Cod. art. * grigio * blu * rosso * verde * giallo	573 515 574 571 574 572 574 573 574 574	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578

** Il livello di pressione acustica dell'apparecchio riferito al posto di lavoro è minore di 70 dB(A).

B.PROTHERM K, **Riscaldabile** (caricamento frontale con riscaldamento riscaldamento attivo ventilato)



Modello	BPT 620 KBUH Figura con contenitore GN (accessorio)	BPT 620 KBUH-F	BPT 620 KBUH-F Con canale della condensa
Descrizione	B.PROTHERM 620 KBUH	B.PROTHERM 620 KBUH-F	B.PROTHERM 620 KBUH-F con canale della condensa
Versione	Riscaldabile, caricamento frontale	Riscaldabile, caricamento frontale, carrellato	
Dimensioni L x P x H	692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
Capacità	2x GN 1/1-200 o 3x GN 1/1-150 o suddivisione		
Peso	19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
Alimentazione elettrica **	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
Riscaldamento/ campo di temperatura	- Modulo di riscaldamento attivo ventilato - Allacciamento elettrico con connettore di rete ermetizzabile all'acqua con una speciale chiusura girevole - Indicatore dello stato operativo "Power" - Limitazione elettronica della temperatura a max. +90 °C		
Chiusura/coperchio	- Chiusura con moschettone in acciaio inox sul lato lungo del contenitore, ad incastro nell'anta		
Interno del contenitore	- 12 coppie di guide profilate a distanza di 39 mm per l'inserimento di contenitori GN		
Particolarità	- Senza anta, lavabile in lavastoviglie fino a max. +90 °C. - Maniglie di trasporto ergonomiche in acciaio inox con impugnatura in materiale sintetico, sul lato lungo - Incavo per maniglia in alto a sinistra nell'anta per una maggior maneggevolezza		
	--	- Carrellato (4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, inox a norma DIN 18867-8)	- Carrellato (4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, inox a norma DIN 18867-8) - Con canale di raccolta della condensa
Materiale	Polipropilene, poliammide, acciaio inox		
Classe di protezione	IP X4		
Cod. art. * grigio * blu * rosso * verde * giallo	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, **RISCALDABILE E REGOLABILE** (caricamento frontale con riscaldamento riscaldamento attivo ventilato)



BPT 620 KBRUH	BPT 620 KBRUH-F	BPT 620 KBRUH-F Con canale della condensa
B.PROTHERM 620 KBRUH	B.PROTHERM 620 KBRUH-F	B.PROTHERM 620 KBRUH-F con canale della condensa
Riscaldabile, regolabile, con display della temperatura, caricamento frontale	Riscaldabile, regolabile, con display della temperatura, caricamento frontale, carrellato	
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 suddivisione		
19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
- Modulo di riscaldamento attivo ventilato - La temperatura interna al contenitore è regolabile gradualmente da +40 °C a +85 °C - Allacciamento elettrico con connettore di rete ermetizzabile all'acqua con una speciale chiusura girevole		
- Chiusura con moschettone in acciaio inox sul lato lungo del contenitore, ad incastro nell'anta		
- 12 coppie di guide profilate a distanza di 39 mm per l'inserimento di contenitori GN		
- Senza anta, lavabile in lavastoviglie fino a max. +90 °C. - Maniglie di trasporto ergonomiche in acciaio inox con impugnatura in materiale sintetico, sul lato lungo - Regolazione graduale della temperatura da +40 °C a +85 °C mediante regolatore digitale - Indicatore della temperatura con display a LED - Incavo per maniglia in alto a sinistra nell'anta per una maggior maneggevolezza		
--	- Carrellato (4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, inox a norma DIN 18867-8)	- Carrellato (4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, inox a norma DIN 18867-8) - Con canale di raccolta della condensa
Polipropilene, poliammide, acciaio inox		
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

ACCESSORI

Figura	Modello Descrizione	Per i modelli	Dimensioni L x P x H (mm)	Peso (kg)	Ruote ø 125 mm	Cod. art.
	ROLA 13 Base carrellata con pianale per coperchi, in acciaio inox	1 BPT 160 K oppure 1 BPT 320 ECO/K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,0 Portata 50 kg	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno	
					In materiale sintetico, inossidabili a norma DIN 18867-8	572 341
					Acciaio zincato	572 342
	ROLLI-100 Base carrellata, polipropilene	4 BPT 160 K oppure 3 BPT 320 ECO/K/KB/KBR oppure 2 BPT 420 K/KBUH/KBRUH oppure 2 BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 159	4,5 Portata 130 kg	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø 100 mm	
					Acciaio zincato	568 236
	ROLLI-125 Base carrellata, polipropilene	4 BPT 160 K oppure 3 320 ECO/K/KB/KBR oppure 2 BPT 420 K/KBUH/KBRUH oppure 2 BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 187	4,5 Portata 180 kg	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø 120 mm	
					In materiale sintetico, inossidabili a norma DIN 18867-8	568 237
	Barra di spinta per spingere meglio	ROLLI-100 oppure ROLLI-125	800 Ø 20	--	--	568 926

Figura	Modello Descrizione	Per i modelli	Dimensioni L x P x H (mm)	Peso (kg)	Ruote ø 125 mm	Cod. art.
	BTA Carrello di trasporto e distribuzione, in acciaio inox	2 BPT 160 K oppure 2 BPT 320 ECO/K/KB/KBR oppure 2 BPT 420 K/KBUH/KBRUH oppure 2 BPT 620 K/KBUH/KBRUH	1110 x 770 x 840 Dimensioni del ripiano: 1040 x 700 Distanza libera tra i ripiani: 300	29,0 Portata 150 kg Carico max. per ripiano 100 kg	4 ruote girevoli, di cui 2 con freno	
					In materiale sintetico, inossidabili a norma DIN 18867-8	574 987
					Acciaio zincato	574 988
	Piastra eutettica (-3 °C) in materiale sintetico, conforme alle norme	BPT 420 K o BPT 620 K BPT 160 K o BPT 320 ECO/K	530 x 325 x 30 483 x 283 x 36	4,2 4,0	<i>Lavabile in lavastoviglie fino a max. +90 °C, non in lavastoviglie con granulato</i>	568 136 569 315
					--	573 332
	Telaio inseribile In acciaio inox per contenitori gastronomici, adatto fino a 150 mm di profondità	BPT 420 K/KBUH/KBRUH oppure BPT 620 K/KBUH/KBRUH	530 x 325 x 156	0,50	--	564 352
	ST 3 Traversina GN in acciaio inox per composizione di contenitori, necessaria per GN 1/4, 1/6 e 1/9	BPT 160 K oppure BPT 320 ECO/K/KB/KBR oppure telaio inseribile	Lunghezza: 325 mm	--	--	550 650
	ST 5 Traversina GN in acciaio inox, con bloccaggio a molla, per composizione di contenitori, necessaria per GN 1/4, 1/6 e 1/9	BPT 160 K oppure BPT 320 ECO/K/KB/KBR oppure telaio inseribile	Lunghezza: 530 mm	--	--	550 651

ACCESSORI

Figura	Modello Descrizione	Per i modelli	Dimensioni L x P x H (mm)	Peso (kg)	Ruote ø 125 mm	Cod. art.
	Pennarello speciale Lavabile per le liste delle vivande	Tutti i BPT K	--	--	--	564 361
	Lista delle vivande B.PROTHERM senza scritte	Tutti i BPT K	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	--	564 353
	Box liste vivande Box per liste per liste delle vivande B.PROTHERM (capacità: 25 unità)	Tutti i BPT K	--	--	--	564 355

ACCESSORI OPZIONALI

Figura	Modello Descrizione	Per modelli	Colore
	Guarniture colorate	Tutti i BPT K (tranne BPT 320 ECO, BPT 320 ECO-C, BPT 620 KV)	grigio
			blu
			rosso
			verde
			giallo
	Logo cliente Incisione laser su entrambi i lati della piastra di sostegno in prossimità delle maniglie, possibile in tutti i colori delle guarniture	Tutti i BPT K (tranne BPT 320 ECO, BPT 320 ECO-C)	

ESEMPI DI EQUIPAGGIAMENTO

Esempi di equipaggiamento B.PROTHERM 160 K, B.PROTHERM 320 K



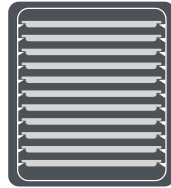
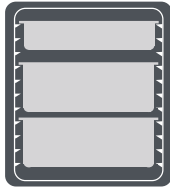
Per un
menu di 3 portate:
2 x GN 1/4 profondità 100 mm
1 x GN 1/2 profondità 100 mm
1 traversina ST 3
(circa 14 menu)



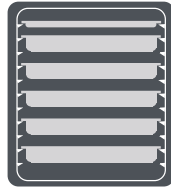
Per un
menu di 4 portate:
2 x GN 1/6 profondità 100 mm
2 x GN 1/3 profondità 100 mm
2 traversine ST 3
(circa 10 menu)

Esempi di equipaggiamento B.PROTHERM 420 K

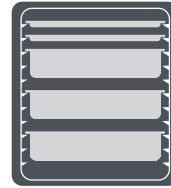
Per un
menu di 3 portate:
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(circa 40 menu)



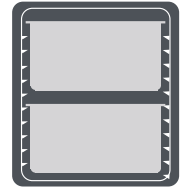
11 x GN 1/1-20



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

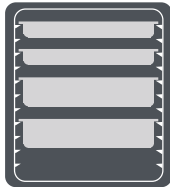


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65

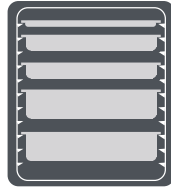


2 x GN 1/1-150

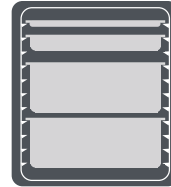
Per un
menu di 4 portate:
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(circa 30 menu)



1 elemento di
raffreddamento,
10 x GN 1/1-20



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



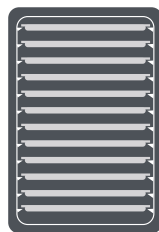
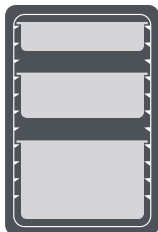
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



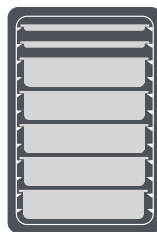
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

Esempi di equipaggiamento B.PROTHERM 620 K

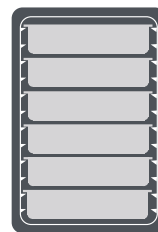
Per un
menu di 3 portate:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(circa 60 menu)



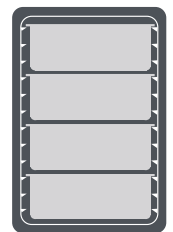
12 x GN 1/1-20



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

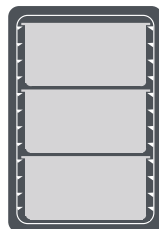
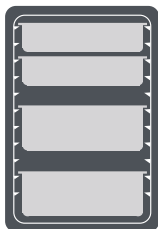


6 x GN 1/1-65

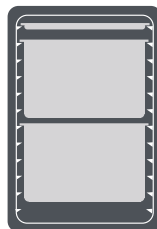


4 x GN 1/1-100

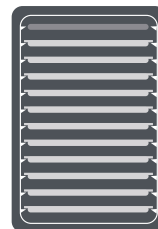
Per un
menu di 4 portate:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(circa 40 menu)



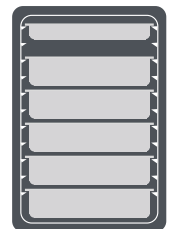
3 x GN 1/1-150



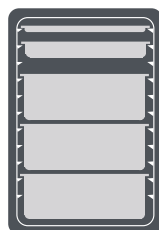
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



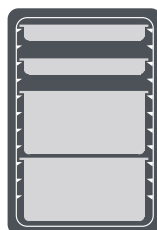
1 elemento di raffredd.,
11 x GN 1/1-20



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



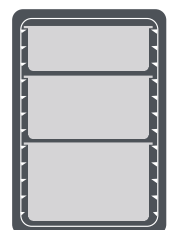
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



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

IL GRUPPO B.PRO

I nostri clienti sono tanto diversi e svariati quanto la nostra gamma di servizi. Per offrire a ognuno di essi i servizi migliori, concentriamo le nostre competenze e capacità in due divisioni commerciali altamente specializzate: B.PRO Catering Solutions – prodotti e sistemi per grandi cucine professionali. ENOXX Engineering – parti di precisione prodotte in modo individuale in acciaio inox, alluminio o materiali sintetici per l'industria.

Tutti i settori di attività di B.PRO sono stati certificati a norma DIN EN ISO 9001:2015, garantendo così la massima affidabilità ed orientamento ai clienti.

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