

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO THERM K

Хорошее перемещение. Транспортировочные контейнеры из пластмассы.

ВОЗБУДИТЕЛЬ АППЕТИТА

Блюда-путешественники: Качество для самых высоких требований.

Кто хочет хорошо покушать, тот выбирает ресторан с великолепной кухней. Кто хочет распределять хорошую пищу, тот выбирает **V.PROTHERM**. Мы хотим порадовать Вас хорошо удавшейся полной программой со всеми нюансами, которые нужны для **идеальной транспортировки блюд**.

Системное семейство V.PROTHERM K имеет с пятью различными размерами, с многочисленными опциями и вспомогательными средствами, без подогрева, с подогревом и с **циркуляционным подогревом**.

Все модели убеждают **5-звездочным качеством** оборудования, дизайна, материала, функций и принадлежностей. У V.PROTHERM все самое изысканное, причем по приемлемой цене.

Особое лакомство – это **регулируемые V.PROTHERM. С помощью точного до градуса регулятора температуры** и светодиодного

дисплея Вы можете индивидуально настроиться на каждое блюдо.

V.PROTHERM сервирует качество, отличное на вкус.



VPT 620 KBRUH (с принадлежностями)

Фронтальная загрузка, регулируемый с точностью до градуса циркуляционный подогрев (макс. 85 °С) и защита от перегрева для недопущения нежелательной термообработки.

СОДЕРЖАНИЕ

Системное семейство V.PROTHERM K	4
Каждая деталь – это деликатес	5
Регулирование температуры с точностью до градуса	6
V.PROTHERM K, с подогревом	8
V.PROTHERM K, без подогрева	10

ОБЗОР ПРОДУКЦИИ

V.PROTHERM K, без подогрева	12
V.PROTHERM K с силиконовым подогревом	16
V.PROTHERM K с циркуляционным подогревом	17
Принадлежности для V.PROTHERM K	20
Примеры комплектации	23



ПОЛНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ

Все гармонирует друг с другом: Системное семейство V.PROTHERM K.

От эксклюзивной встречи в тесном кругу до крупного мероприятия, от изысканной гостиницы до раздачи в столовых, больницах и детских садах – с V.PROTHERM K Вы готовы ко всему:

- С верхней загрузкой, с фронтальной загрузкой, без подогрева, с подогревом, с регулированием – и все это с пятью размерами.
- Все продукты согласованы друг с другом, совместимы и универсальны в применении.

Продуманные детали облегчают транспортировку и размещение блюд:

- Модели V.PROTHERM K изготавливаются из пластмассы глубокой вытяжки. Они очень легко переносятся, отличаются экстремальной

стабильностью и при этом хорошо смотрятся.

- Двухстенный пластмассовый корпус и продуманная изоляция из полиуретановой пены без содержания фторхлоруглеводорода **надежно поддерживают температуру** в течение нескольких часов (см. также стр. 10).
- Полозья на нижней стороне контейнеров в любой момент обеспечивают **стабильность**, также и при экономящем месте штабелировании.

С V.PROTHERM K Вы отлично подготовлены к любым случайностям. А еще Вы можете быть уверенными в том, что контейнеры можно в любой момент дооснастить.

Приятного Вам обслуживания!



Неповторимый штрих: V.PROTHERM K с вашим логотипом или названием фирмы

- Для всех моделей V.PROTHERM K
- Даже при заказе всего 1 экземпляра
- Индивидуальный текст (например, название фирмы) или логотип по вашим данным
- Хорошо читаемая и качественная надпись лазерной гравировкой
- Стойкость нанесения и пригодность к мытью в посудомоечной машине

Каждая деталь – это деликатес.



Наилучшее качество блюд

Подогреваемые V.PROTHERM с регулированием внутренней температуры с точностью до градуса от +40 °С до +85 °С или +95 °С. Инновация от V.PRO Catering Solutions.



Стабильность и легкость

Стабильные скобы из высококачественной стали с несколькими пластмассовыми ручками выдерживают большие и длительные нагрузки.



Непосредственная комплектация

Гигиенично, практично, хорошо: V.PROTHERM 320 KB + KBR, благодаря вставке из высококачественной стали, можно комплектовать также и без гастроемкостей.



Идеальное разделение

Углубления для перемишек позволяют комплектовать небольшими гастроемкостями.



В посудомоечную машину

Любовь к гигиеничности: Все V.PROTHERM K полностью пригодны для мытья в посудомоечных машинах. Модели с подогревом BPT 320: с закрытым сетевым гнездом. Модели с циркуляционным подогревом BPT 420 и 620: без двери.



Экологичность

V.PROTHERM K из экологически чистого полипропилена не содержит фторхлоруглерод, утилизируемы, физиологически не вредны и стойки к пищевым продуктам.



V.PROTHERM K с цветными элементами фурнитуры привносит в жизнь больше красок.

В дополнение к знакомым моделям темно-серого цвета теперь все емкости V.PROTHERM пластик также предлагаются с элементами фурнитуры синего, красного, зеленого и желтого цветов.

Разумеется, на емкости всех новых цветов тоже можно нанести ваш логотип или индивидуальный текст.



Идеальное дополнение: V.PROTHERM E из высококачественной стали.

V.PROTHERM E предлагает 23 транспортировочных контейнера из нержавеющей стали – в различных исполнениях: нейтральные, с конвекционным подогревом, с конвекционным охлаждением, модели Duo, Combi или Undercounter. Мы охотно пришлем Вам другую информацию (адрес см. на задней обложке).

ПРАВИЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Моя рыба любит 65°, моя брокколи любит 70°: В.PROTHERM K с индивидуально регулируемой внутренней температурой.



С регулируемыми моделями В.PROTHERM K Вы задаете температуру:

Благодаря регулируемой с точностью до градуса внутренней температуре можно поддерживать в горячем состоянии даже очень чувствительные блюда – при этом не допускается их слишком интенсивная термообработка или высушивание.

Рыба остается нежной, брокколи остается твердой, а сосиски не лопаются.

Модели В.PROTHERM K с регулируемой внутренней температурой:

Верхняя загрузка с силиконовым подогревом, может также применяться как Bain-Marie

- В.PROTHERM 320 KBR

Фронтальная загрузка с циркуляционным подогревом

- В.PROTHERM 420 KBRUH
- В.PROTHERM 620 KBRUH
- В.PROTHERM 620 KBRUH-F (с желобом для сбора конденсата или без)



В.PROTHERM 320 KBR (с принадлежностями)

Верхняя загрузка, регулируемый с точностью до градуса силиконовый подогрев (макс. 95 °С) и вставка из высококачественной стали для непосредственной комплектации или в качестве Bain-Marie.

Горячая инновация от V.PRO Catering Solutions – регулируемая внутренняя температура для обеспечения наилучшего качества блюд:

- **Произвольный выбор температуры.** Настройка и регулирование температуры с точностью до градуса от +40 °С до +85 °С/+95 °С.
- **Полный контроль** Светодиодный дисплей показывает температуру внутри контейнера.
- **Защита от перегрева** Все подогреваемые V.PROTHERM имеют электронный ограничитель температуры для недопущения нежелательной термообработки.
- **Сервировка с точностью до градуса.** Идеальная температура блюд благодаря точному регулированию температуры от +40 °С до +85 °С/+95 °С.
- **Термообработка при низких температурах с точностью до градуса.** Благодаря регулируемому подогреву в диапазоне температур от +60 °С до +80 °С мясо остается нежным – с экономией электроэнергии даже ночью (V.PROTHERM 420 KBRUH и 620 KBRUH).
- **Термообработка по методу Sous Vide с точностью до градуса** Простая термообработка свежеприготовленной пищи в термоупаковке при температуре от +55 °С до +85 °С в водяной ванне. Благодаря этому сохраняются витамины и питательные вещества и обеспечивается неподдельный, естественный вкус (V.PROTHERM 320 KBR).



Обзор всех моделей V.PROTHERM K.

обзор V.PROTHERM K (из пластмассы)	Без подогрева	С подогревом	С подогревом, регулированием и индикатором температуры
Фронтальная загрузка = комплектация спереди	VPT 420 K VPT 620 KUF VPT 620 KUF-F VPT 620 KUS VPT 620 KV	Циркуляционный подогрев: VPT 420 KBUH VPT 620 KBUH VPT 620 KBUH-F	Циркуляционный подогрев: VPT 420 KBRUH VPT 620 KBRUH VPT 620 KBRUH-F
Верхняя загрузка = комплектация сверху	VPT 160 K VPT 320 K VPT 320 ECO VPT 320 ECO-C	Силиконовый подогрев: VPT 320 KB	Силиконовый подогрев: VPT 320 KBR

Наименования моделей

VPT	= V.PROTHERM
K	= пластмасса
KB	= пластм., с подогрев.
KBR	= пластм., с подогрев., с регулир.
KBUH	= пластм., с подогрев., циркуляционный подогрев
KBRUH	= пластм., с подогрев., с регулир., циркуляционный подогрев
KUF	= пластм., без подогрев., створчатая дверь
KUS	= пластм., без подогрев., вставная крышка
KV	= пластм., замок сверху
-F	= передвижной
-C	= Catering (кейтеринг)

МАСТЕРСКОЙ КЛАСС

Горячие рекомендации: V.PROTHERM K с фронтальной загрузкой и циркуляционным подогревом.

Легковесы с циркуляционным подогревом из пластмассы имеются с двумя размерами, каждый с регулятором температуры или без. Все восемь моделей имеют фронтальную загрузку, греющий модуль интегрирован в створчатую дверь.

V.PROTHERM K с циркуляционным подогревом имеют преимущества, которых часто не найти в другом месте:

- **Наилучшее качество блюд**
Электронный регулятор предотвращает увеличение внутренней температуры выше +90 °C – также и в моделях без регулятора температуры. Не допускаются нежелательная термообработка и высыхание. Это щадит блюда и сохраняет витамины и питательные вещества.
- **Равномерное распределение температуры**
Интегрированный циркуляционный подогрев обеспечивает равномерное распределение температуры внутри контейнера.

Модели V.PROTHERM K с циркуляционным подогревом (фронтальная загрузка):

С циркуляционным подогревом

- V.PROTHERM 420 KBUN
- V.PROTHERM 620 KBUN
- V.PROTHERM 620 KBUN-F
(с желобом для сбора конденсата или без)

С регулированием и

циркуляционным подогревом

- V.PROTHERM 420 KBRUN
- V.PROTHERM 620 KBRUN
- V.PROTHERM 620 KBRUN-F
(с желобом для сбора конденсата или без)



ВРТ 420 KBUN (с принадлежностями). Все V.PROTHERM K с циркуляционным подогревом имеют электронную защиту от перегрева для недопущения нежелательной термообработки.



Гигиенично, практично, хорошо

В верхней части воздух всасывается непосредственно через лабиринтный канал. Вентилятор закрыт и поэтому защищен от попадания грязи, не допускается прямое затекание соусов.



Горячий воздух для горячих блюд

Специальное отверстие для выхода воздуха обеспечивает особо равномерное распределение воздуха внутри контейнера. Даже большие количества блюд остаются равномерно горячими.



Безопасность на первом плане

Безопасность для оборудования и пользователя: Безопасная дверь снимается только в определенном положении, не допускается произвольное снятие двери.

Больше, чем только транспортировка: В.PROTHERM К с верхней загрузкой и силиконовым подогревом.

В.PROTHERM представляет Вам две модели 320 KB с инновативной верхней загрузкой и силиконовым подогревом. Благодаря интегрированной вставке из высококачественной стали В.PROTHERM 320 KB можно **комплектовать непосредственно**

или использовать в качестве **Bain-Marie**. Прекрасная идея от В.PRO Catering Solutions, которая понравится также и гурману. Даже чувствительные блюда можно щадяще подерживать в горячем состоянии.

• Идеальная температура

Вставка из высококачественной стали обеспечивает оптимальную передачу тепла надежной системы силиконового подогрева.

• В посудомоечную машину

Модели В.PROTHERM 320 KB можно мыть в посудомоечных машинах, даже не снимая систему подогрева (с закрытым сетевым гнездом). Лучше не бывает.



Модели В.PROTHERM К с силиконовым подогревом (верхняя загрузка):

С силиконовым подогревом

- В.PROTHERM 320 KB

С регулированием и силиконовым подогревом

- В.PROTHERM 320 KBR

ВРТ 320 KB (с принадлежностями). В.PROTHERM К с силиконовым подогревом благодаря интегрированной вставке из высококачественной стали можно комплектовать блюдами непосредственно – без дополнительных гастроемкостей.



Простое обслуживание

Даже у моделей без регулятора температуры благодаря индикатору рабочего состояния сразу же видно, подключен ли В.PROTHERM к электросети.



Имеется также с регулированием температуры с точностью до градуса!

ГУРМАН

Холодное ли, теплое ли – вкусно на протяжении часов:

Неподогреваемые V.PROTHERM K для всех областей применения.

У всех V.PROTHERM Вы можете положиться на первоклассные изоляционные качества. Неподогреваемые модели также отличаются наилучшими показателями.

Даже по истечении нескольких часов блюда остаются аппетитно свежими.

У горячих блюд температура понижается максимум на 1,5 °C в час (согласно DIN EN 12571, исключение: BPT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

У холодных блюд температура повышается максимум на 0,5 °C в час (согласно DIN EN 12571,

исключение: BPT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

При более длительных транспортировке и хранении эвтектическая плитка (принадлежности, стр. 21) дополнительно обеспечивает оптимальное охлаждение.



V.PROTHERM 620 KUF (с принадлежностями)
без подогрева, сверху с эвтектической плиткой для более длительного охлаждения, съемная створчатая дверь с поворотом на 270°.

Лучше, чем того требует норма: Изоляция V.PROTHERM K

(пример BPT 620, все протестированные модели см. на стр. 12–15)



Кривая охлаждения

(для горячих блюд):
Согласно DIN EN 12571 (серая линия) температура вставленных горячих блюд (75 °C) в течение трех часов не должна опуститься ниже 65 °C. В BPT 620 (синяя линия) температура блюд по истечении трех часов еще составляет 73,1 °C (Проверка при нормальных условиях; на практике, в зависимости от условий работы и окружающей среды, значения могут отклоняться).



Кривая нагрева

(для холодных блюд):
Для того чтобы выполнить требования нормы DIN EN 12571 (серая линия), температура вставленных холодных блюд (3 °C) в течение трех часов не должна подняться выше 7 °C. В BPT 620 (синяя линия) температура блюд по истечении трех часов еще составляет 3,75 °C (Проверка при нормальных условиях; на практике, в зависимости от условий работы и окружающей среды, значения могут отклоняться).



V.PROTHERM 320 ECO

Начальная модель: без подогрева, прижимающаяся крышка, легко открывается.



Продуманная изоляция

Двухстенный корпус и изоляция из полиуретановой пены без содержания фторхлоруглеводорода обеспечивают транспортировку блюд с надежным поддержанием температуры.



Легкое извлечение

Защелка у V.PROTHERM 620 KV: Благодаря расположенному сверху замку можно легко извлекать блюда – даже если контейнеры стоят штабелями плотно друг к другу.

V.PROTHERM ECO-C для бесперебойной транспортной логистики при организации кейтеринга: Большая вместимость при максимальной гибкости



Безопасный доступ. Выемки в V.PROTHERM 320 ECO-C облегчают штабелирование и извлечение гастроемкостей и предоставляют достаточно места для безопасного захвата.



Комплектация штабелями. Для достижения максимальной вместимости в V.PROTHERM 320 ECO-C гастроемкости можно укладывать в штабели различной высотой и различного размера рядом друг с другом и друг над другом.

V.PROTHERM 320 ECO-C

Для обеспечения максимальной гибкости при децентрализованном обслуживании с использованием различных компонентов меню.

V.PROTHERM K, БЕЗ ПОДОГРЕВА

Таблицу с примерами комплектации Вы найдете на стр. 23.

Другую информацию по этим продуктам, а также по общей программе V.PRO можно получить бесплатно (адрес см. на задней обложке).



Модель	BPT 320 ECO	BPT 320 ECO-C	BPT 160 K Рис. с гастроремкостью	BPT 320 K
Наименование	V.PROTHERM 320 ECO	V.PROTHERM 320 ECO-C	V.PROTHERM 160 K	V.PROTHERM 320 K
Исполнение	Без подогрева, верхняя загрузка			
Размеры (Д x Ш x В)	635 x 425 x 345 мм		634 x 430 x 230 мм	643 x 430 x 340 мм
Вместимость	GN 1/1-200 или их деление	4x GN 1/1-55* 3x GN 1/1-65* 2x GN 1/1-100* 1x GN 1/1-200* *или их деление	GN 1/1-100 или их деление	GN 1/1-200 или их деление
Вес	7,0 кг	7,0 кг	7,0 кг	8,0 кг
Закрывание/крышка	Закрывание прижимающейся крышкой, легко открывается и закрывается		Закрывание зажимными замками из высококачественной стали с торцевой стороны в контейнере, фиксирующимися в крышке	
Внутреннее пространство контейнера	Углубления с краев для надежного размещения промежуточных перемычек	С вырезами с краев для простого извлечения гастроремкости	Углубления с краев для надежного размещения промежуточных перемычек	
Особенности	Полозья специальной формы и ручки		Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с торцевой стороны	
	Особенно большое внутреннее пространство для штабелирования гастроремкости различного размера и различной глубины рядом друг с другом и друг над другом			
Кривая охлаждения согласно DIN EN 12571 (температура горячих блюд через три часа, пояснения см. на стр. 10)	<p>Темп. горячих блюд в °C</p> <p>Время в минутах</p>	<p>Темп. горячих блюд в °C</p> <p>Время в минутах</p>	<p>Темп. горячих блюд в °C</p> <p>Время в минутах</p>	<p>Темп. горячих блюд в °C</p> <p>Время в минутах</p>
Кривая нагрева согласно DIN EN 12571 (температура холодных блюд через три часа, пояснения см. на стр. 10)	<p>Темп. холодных блюд в °C</p> <p>Время в минутах</p>	<p>Темп. холодных блюд в °C</p> <p>Время в минутах</p>	<p>Темп. холодных блюд в °C</p> <p>Время в минутах</p>	<p>Темп. холодных блюд в °C</p> <p>Время в минутах</p>
Материал	Полипропилен, полиамид	Полипропилен, полиамид	Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь	
№ для заказа * серый синий красный зеленый желтый	564 650	573 956	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533

* Цвет элементов фурнитуры



ВРТ 420 К	ВРТ 620 КUS Рис. с гастроемкостью	ВРТ 620 КV Рис. с гастроемкостью
В.ПРОТHERM 420 К	В.ПРОТHERM 620 КUS	В.ПРОТHERM 620 КV
Без подогрева, фронтальная загрузка, со створчатой дверью	Без подогрева, фронтальная загрузка, со створчатой дверью	Без подогрева, фронтальная загрузка, со створчатой дверью, замок сверху
663 x 445 x 470 мм	630 x 430 x 660 мм	630 x 430 x 660 мм
2x GN 1/1-150 или с делением	2x GN 1/1-200 или 3x GN 1/1-150 или с делением	2x GN 1/1-200 или 3x GN 1/1-150 или с делением
12,0 кг	15,0 кг	14,0 кг
Закрывание зажимным замком из высококачественной стали с продольной стороны в контейнере, фиксирующимся в двери		Замок сверху
Съемная створчатая дверь с поворотом на 270°	Съемная вставная дверь	
11 пар направляющих специальной формы с расстоянием между ними 31 мм для установки гастроемкостей	12 пар направляющих специальной формы с расстоянием между ними 39 мм для установки гастроемкостей	
Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с продольной стороны		
Выемка в левой верхней части двери для удобного обращения	--	Замок сверху, съемная вставная дверь – благодаря этому можно легко открывать контейнеры, стоящие штабелями или рядом друг с другом
<p>Темп. горячих блюд в °С</p> <p>Время в минутах</p>	<p>Темп. горячих блюд в °С</p> <p>Время в минутах</p>	<p>Темп. горячих блюд в °С</p> <p>Время в минутах</p>
<p>Темп. холодных блюд в °С</p> <p>Время в минутах</p>	<p>Темп. холодных блюд в °С</p> <p>Время в минутах</p>	<p>Темп. холодных блюд в °С</p> <p>Время в минутах</p>
Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь		
573 514 574 534 574 535 574 536 574 537	566 243 574 538 574 539 574 540 574 541	564 358

В.PROTHERM K, БЕЗ ПОДОГРЕВА



Модель	BPT 620 KUF Рис. с гастроремкостью	BPT 620 KUF-F
Наименование	В.PROTHERM 620 KUF	В.PROTHERM 620 KUF-F
Исполнение	Без подогрева, фронтальная загрузка, со створчатой дверью	Без подогрева, фронтальная загрузка, со створчатой дверью, передвижной
Размеры (Д x Ш x В)	660 x 440 x 660 мм	710 x 440 x 831 мм
Вместимость	2x GN 1/1-200 или 3x GN 1/1-150 или с делением	
Вес	15,5 кг	25,0 кг
Закрывание/крышка	<ul style="list-style-type: none"> - Закрывание зажимным замком из высококачественной стали с продольной стороны в контейнере, фиксирующимся в двери - Съемная створчатая дверь с поворотом на 270° 	
Внутреннее пространство контейнера	- 12 пар направляющих специальной формы с расстоянием между ними 39 мм для установки гастроремкостей	
Особенности	<ul style="list-style-type: none"> - Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с продольной стороны - Выемка с торцевой стороны в верхней части двери для удобного обращения 	<ul style="list-style-type: none"> - Передвижной (4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8)
Кривая охлаждения согласно DIN EN 12571 (температура горячих блюд через три часа, пояснения см. на стр. 10)	Темп. горячих блюд в °C 	Темп. горячих блюд в °C
Кривая нагрева согласно DIN EN 12571 (температура холодных блюд через три часа, пояснения см. на стр. 10)	Темп. холодных блюд в °C 	Темп. холодных блюд в °C
Материал	Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь	
№ для заказа * серый синий красный зеленый желтый	564 365 574 542 574 543 574 544 574 545	569 262 574 546 574 547 574 548 574 549



ВРТ 620 KUF-F с желобом для сбора конденсата

В.PROTHERM 620 KUF-F с
желобом для сбора конденсата

Без подогрева,
фронтальная загрузка, со створчатой
дверью, передвижной

747 x 440 x 831 мм

2x GN 1/1-200 или
3x GN 1/1-150 или с делением

25,7 кг

- Закрывание зажимным замком из высококачественной стали с продольной стороны в контейнере, фиксирующимся в двери

- Съёмная створчатая дверь с
поворотом на 270°

- 12 пар направляющих специальной формы с расстоянием между ними 39 мм для установки гастроемкостей

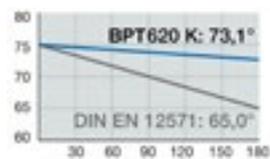
- Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с продольной стороны

- Передвижной (4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8)

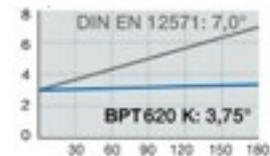
- С желобом для сбора конденсата

- Выемка с торцевой стороны в верхней
части двери для удобного обращения

Темп. горячих блюд в °C



Темп. холодных блюд в °C



Полипропилен, полиамид,
высококачественная сталь

573 317
574 550
574 551
574 552
574 553

В.PROTHERM К, С ПОДОГРЕВОМ/С ПОДОГРЕВОМ И РЕГУЛИРОВАНИЕМ (ВЕРХНЯЯ ЗАГРУЗКА, С СИЛИКОНОВЫМ ПОДОГРЕВОМ)

Таблицу с примерами комплектации Вы найдете на стр. 23.

Другую информацию по этим продуктам, а также по общей программе В.PRO можно получить бесплатно (адрес см. на задней обложке).



Модель	ВРТ 320 KB Рис. с гастроемкостью	ВРТ 320 KBR Рис. с гастроемкостью
Наименование	В.PROTHERM 320 KB	В.PROTHERM 320 KBR
Исполнение	С подогревом, верхняя загрузка	С подогревом, с регулированием, с индикатором температуры, верхняя загрузка
Размеры (Д x Ш x В)	643 x 430 x 375 мм	
Вместимость	GN 1/1-200 или их деление	
Вес	13,5 кг	
Электр. подключение	220–240 В (АС) / 50–60 Гц / 400 Вт	
Подогрев/ диапазон температур	- Энергосберегающий силиконовый подогрев	
	- Электрический разъем с соединением с сетью (с торцевой стороны), водонепроницаемо закрываемый специальным поворотным замком	
	- Индикация работы с помощью светодиода	- Температура внутри контейнера регулируется с точностью до градуса от +40 °С до +95 °С
Закрывание/крышка	- Закрывание зажимными замками из высококачественной стали с торцевой стороны в контейнере, фиксирующимися в крышке	
Внутреннее пространство контейнера	- Углубления с краев для надежного размещения промежуточных перемычек	
Особенности	- Мытье в посудомоечных машинах до +90 °С с закрытым сетевым гнездом	
	- Внутренний контейнер из высокок. стали позволяет комплектовать непосредственно	
	- Мокрый и сухой подогрев (потери температуры при сухом подогреве)	
	- Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с продольной стороны	
	--	- Регулирование температуры (точное) от +40 °С до +95 °С цифровым регулятором
		- Индикатор темп. со светод. дисплеем
Материал	Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь	
Степень защиты	IP X6	
№ для заказа * серый	566 242	572 228
синий	574 563	574 567
красный	574 564	574 568
зеленый	574 565	574 569
желтый	574 566	574 570

В.PROTHERM K, С ПОДОГРЕВОМ/С ПОДОГРЕВОМ И РЕГУЛИРОВАНИЕМ (ФРОНТ. ЗАГРУЗКА, С ЦИРКУЛ. ПОДОГРЕВОМ)



Модель	ВРТ 420 КВУН	ВРТ 420 КВРУН
Наименование	В.PROTHERM 420 КВУН	В.PROTHERM 420 КВРУН
Исполнение	С подогревом, фронтальная загрузка	С подогревом, с регулированием, с индикатором температуры, фронтальная загрузка
Размеры (Д x Ш x В)	692 x 445 x 470 мм	
Вместимость	2x GN 1/1-150	
Вес	16,0 кг	
Электр. подключение **	220–240 В AC / 50–60 Гц / 200 Вт	
Подогрев/ диапазон температур	<ul style="list-style-type: none"> - Модуль циркуляционного подогрева - Электрический разъем с соединением с сетью, водонепроницаемо закрываемый специальным поворотным замком 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Индикатор рабочего состояния "Power" - Электронное ограничение температуры до макс. +90 °С 	<ul style="list-style-type: none"> - Температура внутри контейнера регулируется с точностью до градуса от +40 °С до +85 °С
Закрывание/крышка	<ul style="list-style-type: none"> - Закрывание, с помощью фиксируемого к двери замка из высококачественной стали с продольной стороны контейнера - Съёмная створчатая дверь с поворотом на 270° 	
Внутреннее пространство контейнера	- 11 пар направляющих специальной формы с расстоянием между ними 31 мм для установки gastronorm-емкостей	
Особенности	<ul style="list-style-type: none"> - Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с продольной стороны - Выемка в левой верхней части двери для более легкого перемещения контейнера и улучшенного обращения с ним - Возможность использования в посудомоечной машине до +90 С, БЕЗ ДВЕРИ контейнера - Выемка в левой верхней части двери для удобного обращения 	
	--	<ul style="list-style-type: none"> - Регулирование температуры (точное) от +40 °С до +85 °С цифровым регулятором - Индикатор темп. со светод. дисплеем
Материал	Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь	
Степень защиты	IP X4	
№ для заказа * серый синий красный зеленый желтый	573 515 574 571 574 572 574 573 574 574	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578

** Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).

В. PROTHERM К, С ПОДОГРЕВОМ (ФРОНТАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА, С ЦИРКУЛЯЦИОННЫМ ПОДОГРЕВОМ)



Модель	ВРТ 620 КВУН Рис. с гастроемкостью	ВРТ 620 КВУН-Ф	ВРТ 620 КВУН-Ф с желобом для сбора конденсата
Наименование	В. PROTHERM 620 КВУН	В. PROTHERM 620 КВУН-Ф	В. PROTHERM 620 КВУН-Ф с желобом для сбора конденсата
Исполнение	С подогревом, фронтальная загрузка	С подогревом, фронтальная загрузка, передвижной	
Размеры (Д x Ш x В)	692 x 440 x 660 мм	742 x 440 x 831 мм	747 x 440 x 831 мм
Вместимость	2x GN 1/1-200 или 3x GN 1/1-150 или с делением		
Вес	19,5 кг	27,0 кг	28,0 кг
Электр. подключение **	220–240 В AC / 50–60 Гц / 200 Вт		
Подогрев/ диапазон температур	<ul style="list-style-type: none"> - Модуль циркуляционного подогрева - Электрический разъем с соединением с сетью, водонепроницаемо закрываемый специальным поворотным замком - Индикатор рабочего состояния "Power" - Электронное ограничение температуры до макс. +90 °С 		
Закрывание/крышка	- Закрывание зажимным замком из высококачественной стали с продольной стороны в контейнере, фиксирующимся в двери		
Внутреннее пространство контейнера	- 12 пар направляющих специальной формы с расстоянием между ними 39 мм для установки гастроемкостей		
Особенности	<ul style="list-style-type: none"> - Без двери мытье в посудомоечных машинах до +90 °С - Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с продольной стороны - Выемка в левой верхней части двери для удобного обращения 		
	--	- Передвижной (4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8)	- Передвижной (4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8) - С желобом для сбора конденсата
Материал	Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь		
Степень защиты	IP X4		
№ для заказа * серый синий красный зеленый желтый	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

В.ROTHERM К, С ПОДОГРЕВОМ И РЕГУЛИРОВАНИЕМ (ФРОНТАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА, С ЦИРКУЛЯЦИОННЫМ ПОДОГРЕВОМ)



ВРТ 620 КВРУН	ВРТ 620 КВРУН-Ф	ВРТ 620 КВРУН-Ф с желобом для сбора конденсата
В.ROTHERM 620 КВРУН	В.ROTHERM 620 КВРУН-Ф	В.ROTHERM 620 КВРУН-Ф с желобом для сбора конденсата
С подогревом, с регулированием, с индикатором температуры, фронтальная загрузка	С подогревом, с регулированием, с индикатором температуры, фронтальная загрузка, передвижной	
692 x 440 x 660 мм	742 x 440 x 831 мм	747 x 440 x 831 мм
2x GN 1/1-200 или 3x GN 1/1-150 или с делением		
19,5 кг	27,0 кг	28,0 кг
220–240 В AC / 50–60 Гц / 200 Вт		
<ul style="list-style-type: none"> - Модуль циркуляционного подогрева - Температура внутри контейнера регулируется с точностью до градуса от +40 °С до +85 °С - Электрический разъем с соединением с сетью, водонепроницаемо закрываемый специальным поворотным замком 		
- Закрывание зажимным замком из высококачественной стали с продольной стороны в контейнере, фиксирующимся в двери		
- 12 пар направляющих специальной формы с расстоянием между ними 39 мм для установки гастроемкостей		
<ul style="list-style-type: none"> - Без двери мытье в посудомоечных машинах до +90 °С - Эргономичные скобы из высококачественной стали с пластмассовыми ручками, с продольной стороны - Регулирование температуры (точное) от +40 °С до +85 °С цифровым регулятором - Индикатор темп. со светод. дисплеем - Выемка в левой верхней части двери для удобного обращения 		
--	- Передвижной (4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8)	- Передвижной (4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, нержав. по DIN 18867-8) - С желобом для сбора конденсата
Полипропилен, полиамид, высококачественная сталь		
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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Иллюстрация	Модель Наименование	Для моделей	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Колеса Ø 125 мм	№ для заказа
	ROLA 13 Тележка для выдачи с местом для укладки, из высококачественной стали	1 шт. BPT 160 K или 1 шт. BPT 320 ECO/K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,0 Грузо- подъемность 50 кг	4 управл. колеса, из них 2 с фик- сатором,	
					Пластмасса, не подвержены коррозии по DIN 18867-8	572 341
					Оцинк. сталь	572 342
	ROLLI-100 Транспортная тележка, Полипропилен	4 шт. BPT 160 K или 3 шт. BPT 320 ECO/K/KB/KBR или 2 шт. BPT 420 K/KBUH/KBRUH или 2 шт. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 159	4,5 Грузо- подъемность 130 кг	4 управл. колеса, из них 2 с фик- сатором, Ø 100 мм	
					Оцинк. сталь	568 236
	ROLLI-125 Транспортная тележка, Полипропилен	4 шт. BPT 160 K или 3 шт. 320 ECO/K/KB/KBR или 2 шт. BPT 420 K/KBUH/KBRUH или 2 шт. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 187	4,5 Грузо- подъемность 180 кг	4 управл. колеса, из них 2 с фик- сатором, Ø 120 мм	
					Пластмасса, не подвержены коррозии по DIN 18867-8	568 237
	Штанга для лучшего перемещения	ROLLI-100 или ROLLI-125	800 Ø 20	--	--	568 926

Иллюстрация	Модель Наименование	Для моделей	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Колеса Ø 125 мм	№ для заказа
	ВТА Тележка для перевозки и для раздачи, из высококачественной стали	2 шт. ВРТ 160 К или 2 шт. ВРТ 320 ECO/К/КВ/КБР или 2 шт. ВРТ 420 К/КВУН/КВРУН или 2 шт. ВРТ 620 К/КВУН/КВРУН	1110 x 770 x 840 Размер полки: 1040 x 700 Расстояние между полками: 300	29,0 Грузо- подъемность 150 кг Макс. нагрузка на полку 100 кг	4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором	
					Пластмасса, не подвержены коррозии по DIN 18867-8	574 987
					Оцинк. сталь	574 988
	Эвтектическая плитка (-3 °C) из пластмассы, соответствие гастро-нормам	ВРТ 420 К или ВРТ 620 К ВРТ 160 К или ВРТ 320 ECO/К	530 x 325 x 30 483 x 283 x 36	4,2 4,0	Пригодность к чистке в посудомоечных машинах макс. до +90 °C, не для гранулятной посудомоечной машины	568 136
	Эвтектическая плитка (-12 °C) из пластмассы, соответствие гастро-нормам	ВРТ 420 К или ВРТ 620 К	530 x 325 x 30	4,2	--	573 332
	Вставная рама из высококачественной стали, для гастроек, подходит для глубины до 150 мм	ВРТ 420 К/КВУН/КВРУН или ВРТ 620 К/КВУН/КВРУН	530 x 325 x 156	0,50	--	564 352
	ST 3 Гастроперемычка из высококачественной стали, для установки гастроек, требуется для GN 1/4, 1/6 и 1/9	ВРТ 160 К или ВРТ 320 ECO/К/КВ/КБР или вставная рама	Длина: 325 мм	--	--	550 650
	ST 5 Гастроперемычка из высококачественной стали, с пружинным стопорением, для установки гастроек, требуется для GN 1/4, 1/6 и 1/9	ВРТ 160 К или ВРТ 320 ECO/К/КВ/КБР или вставная рама	Длина: 530 мм	--	--	550 651

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Иллюстрация	Модель Наименование	Для моделей	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Колеса Ø 125 мм	№ для заказа
	Специальный карандаш Специальный смываемый карандаш для надписывания карточек с меню	Все BPT K	--	--	--	564 361
	Карточка с меню B.PROTHERM без надписей	Все BPT K	DIN A6 (148 x 105 мм)	--	--	564 353
	Бокс для карточек с меню Бокс для карточек с меню B.PROTHERM (вместимость: 25 шт.)	Все BPT K	--	--	--	564 355

ОПЦИИ

Изображение	Модель Наименование	Для моделей	Цвет
	Цветные элементы фурнитуры	Все BPT K (кроме BPT 320 ECO, BPT 320 ECO-C, BPT 620 KV)	серый
			синий
			красный
			зеленый
			желтый
	Логотип заказчика на одно лазерное гравирование возможно нанесение на несущую пластину возле ручек с обеих сторон, на элементы фурнитуры всех цветов	Все BPT K (кроме BPT 320 ECO, BPT 320 ECO-C)	

ПРИМЕРЫ КОМПЛЕКТАЦИИ

Примеры комплектации В.PROTHERM 160 К, В.PROTHERM 320 К



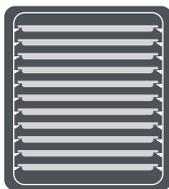
Для
3-компонентного меню:
2 x GN 1/4 глуб. 100 мм
1 x GN 1/2 глуб. 100 мм
1 перемишка ST 3
(ок. 14 меню)



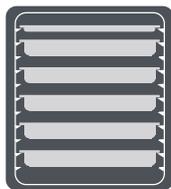
Для
4-компонентного меню:
2 x GN 1/6 глуб. 100 мм
2 x GN 1/3 глуб. 100 мм
2 перемишки ST 3
(ок. 10 меню)

Примеры комплектации В.PROTHERM 420 К

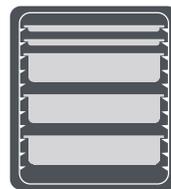
Для
3-компонентного меню:
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ок. 40 меню)



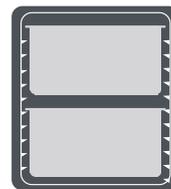
11 x GN 1/1-20



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

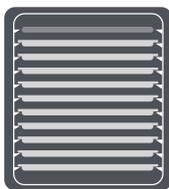
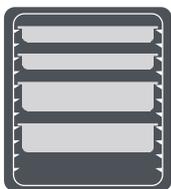


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65

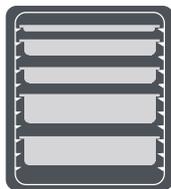


2 x GN 1/1-150

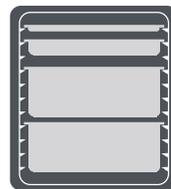
Для
4-компонентного меню:
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(ок. 30 меню)



1 охладж. элемент,
10 x GN 1/1-20



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



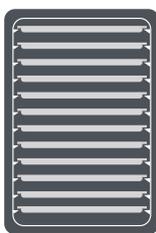
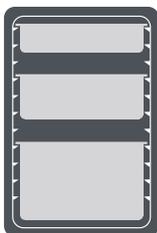
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



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

Примеры комплектации В.PROTHERM 620 К

Для
3-компонентного меню:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(ок. 60 меню)



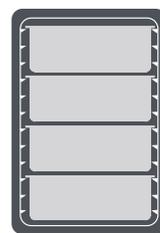
12 x GN 1/1-20



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

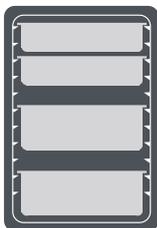


6 x GN 1/1-65

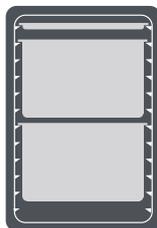


4 x GN 1/1-100

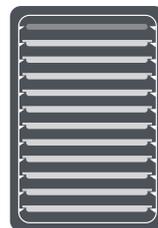
Для
4-компонентного меню:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ок. 40 меню)



3 x GN 1/1-150



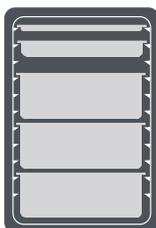
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



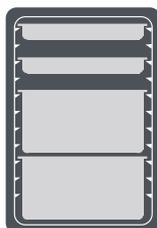
1 охладж. элемент,
11 x GN 1/1-20



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



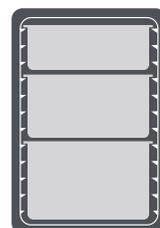
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



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

ГРУППА B.PRO

Разнообразный ассортимент товаров основан на потребностях наших клиентов. Чтобы каждому предложить максимум пользы, мы свели всё наше умение и возможности в два высокоспециализированные бизнес-направления: B.PRO Catering Solutions – изделия и системы для профессиональных кухонь на предприятиях общественного питания. ENOXX Engineering – индивидуальное изготовление для промышленности прецизионных деталей из нержавеющей стали, алюминия и полимерных материалов.

Во всех сферах своей деятельности B.PRO сертифицирована по DIN EN ISO 9001:2015 и гарантирует высочайшую надежность и соответствие требованиям заказчика.

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