Alle Neuheiten: Seite 9

B.PROTHERM K

Gut unterwegs. Speisentransportbehälter aus Kunststoff.

APPETITMACHER

Speisen auf Reisen: Qualität für höchste Ansprüche.

Wer gerne gut isst, wählt ein Restaurant mit exzellenter Küche. Wer gerne gutes Essen verteilt, wählt **B.PROTHERM.** Freuen Sie sich auf ein gelungenes Vollprogramm mit allen Feinheiten, die es zu einem **perfekten Speisentransport** braucht.

Die **B.PROTHERM K Systemfamilie** gibt es in fünf verschiedenen Größen, mit vielen Extras und Transporthilfen, unbeheizt, beheizbar und **mit Umluft-Heizung.** Alle Modelle überzeugen mit **5-Sterne-Qualität** in Technik, Design, Material, Funktion und Zubehör. Bei B.PROTHERM ist alles vom Feinsten und zum fairen Preis.

Als besonderen Leckerbissen dürfen wir Ihnen die **regelbaren B.PROTHERM vorstellen. Mit der gradgenauen Temperaturregulierung** und dem LED-Display können sie sich individuell auf jede Speise einstellen.

B.PROTHERM serviert Qualität, die man schmeckt.

BPT 620 KBRUH (mit Zubehör)
Frontlader mit gradgenau regelbarer Umluft-Heizung (max. 85 °C) und Überhitzungsschutz gegen unerwünschtes Nachgaren.

Alle B.PROTHERM K Modelle auf einen Blick.

Übersicht B.PROTHERM K (aus Kunststoff)	unbeheizt	beheizbar	beheiz- und regelbar mit Temperaturanzeige
Frontlader = Bestückung von vorne	BPT 420 K BPT 620 KUF BPT 620 KUF-F BPT 620 KUS BPT 620 KV	Umluft-Heizung: BPT 420 KBUH BPT 620 KBUH BPT 620 KBUH-F	Umluft-Heizung: BPT 420 KBRUH BPT 620 KBRUH BPT 620 KBRUH-F
Toplader = Bestückung von oben	BPT 160 K BPT 320 K	Silikon-Heizung: BPT 320 KB	Silikon-Heizung: BPT 320 KBR

Modellbezeichnungen

BPT	=	B.PROTHERM
K	=	Kunststoff
KB	=	Kunststoff, beheizbar
KBR	=	Kunststoff, beheizbar, regelbar
KBUH	=	Kunststoff, beheizbar, Umluft-Heizung
KBRUH	=	Kunststoff, beheizbar, regelbar, Umluft-Heizung
KUF	=	Kunststoff, unbeheizt, Flügeltür
KUS	=	Kunststoff, unbeheizt, Steckdeckel
KV	=	Kunststoff, Verschluss oben
-F	=	Fahrbar

INHALT

Die B.PROTHERM K Systemfamilie	4
Jedes Detail eine Delikatesse	5
Gradgenaue Temperatur-Regulierung	6
B.PROTHERM K, beheizbar	8
B.PROTHERM K, unbeheizt	10

PRODUKTÜBERSICHT

B.PROTHERM K, unbeheizt	12
B.PROTHERM K mit Silikonheizung	16
B.PROTHERM K mit Umluftheizung	17
Zubehör für B.PROTHERM K	20
Bestückungsbeispiele	23

HOCHGENUSS

Da passt alles zusammen: Die B.PROTHERM K Systemfamilie.

Vom exklusiven Event im kleinen Kreis bis zur Großveranstaltung, von der exquisiten Hotellerie bis zur Ausgabe in Kantinen und Krankenhäusern, Kindergärten und Mensen – mit B.PROTHERM K sind Sie immer bestens ausgestattet:

- Toplader, Frontlader, unbeheizt, beheizbar, regelbar, und das in fünf Größen.
- Alle Produkte sind aufeinander abgestimmt, kompatibel und flexibel einsetzbar.

Durchdachte Details erleichtern den Speisentransport und das Verstauen:

- Die B.PROTHERM K Modelle werden aus tiefgezogenem Kunststoff hergestellt. Sie sind besonders leicht zu tragen, extrem robust und sehen dabei auch richtig gut aus.
- Der doppelwandige Kunststoff-Korpus und die clevere Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum **bewahren die Temperatur zuverlässig** über viele Stunden (siehe auch Seite 10).
- Auf der Unterseite der Behälter angebrachte Kufen sorgen jederzeit für **sicheren Halt**, auch beim platzsparenden Übereinanderstapeln.

Mit B.PROTHERM sind Sie für alle Eventualitäten top ausgerüstet. Und Sie haben die Sicherheit, dass Sie jederzeit nachrüsten können.

Viel Vergnügen bei der Verpflegung!

Die perfekte Ergänzung:
B.PROTHERM E aus Edelstahl.
B.PROTHERM E bietet Ihnen 23 Transportbehälter aus Edelstahl – in verschiedenen Ausführungen: neutral, mit Umluftheizung, mit Umluftkühlung, als Duo-, Kombi- oder als Undercounter-Modell. Weitere Infos senden wir Ihnen gerne (Adresse siehe Rückseite).

Jedes Detail eine Delikatesse.

Beste Speisenqualität
Beheizbare B.PROTHERM mit gradgenau regelbarer Innenraum-Temperatur von +40 °C bis +85 °C bzw. +95 °C. Eine Innovation von B.PRO Catering Solutions.

Stabil und gut zu tragen
Robuste Edelstahlbügel mit rutschfesten Kunststoffgriffen halten auch höchsten Beanspruchungen dauerhaft stand.

Direkt bestückbar
Hygienisch, praktisch, gut: B.PROTHERM 320 KB + KBR lassen sich dank Edelstahl-Inlet auch ohne GN-Behälter bestücken.

Perfekte Einteilung
Die Vertiefungen für Stege ermöglichen die Bestückung mit kleineren GN-Behältern.

Ab in die Spülmaschine
Der Hygiene zuliebe: Alle B.PROTHERM K sind komplett spülmaschinentauglich. Beheizbare Modelle BPT 320: mit verschlossener Netzanschlussbuchse. Umluftbeheizbare Modelle BPT 420 und 620: ohne Tür.

Umweltfreundlich
B.PROTHERM K aus umweltgerechtem Polypropylen sind FCKW-frei und recycelbar, physiologisch unbedenklich und lebensmittelbeständig.

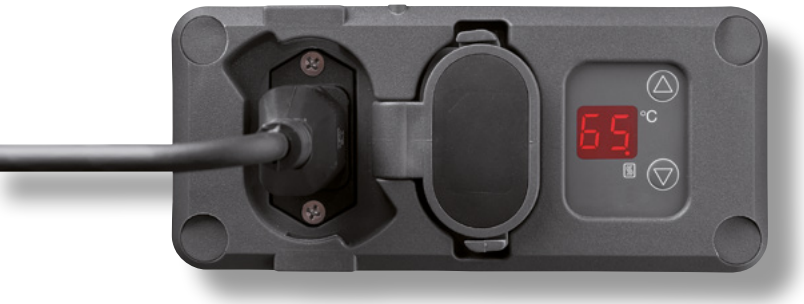
Unverwechselbar: B.PROTHERM K mit Ihrem Logo oder Firmennamen

- Für alle B.PROTHERM-K Modelle
- Bereits ab 1 Stück
- Individueller Text (z.B. Firmenname) oder Logo nach Ihren Vorgaben
- Gut lesbare und hochwertige Beschriftung durch Lasergravur
- Dauerhaft und spülmaschinenfest

Bringt mehr Farbe ins Leben: B.PROTHERM K mit farbigen Beschlagteilen.
Zusätzlich zum bekannten dunklen Grau gibt es alle B.PROTHERM Kunststoff Modelle jetzt auch mit Beschlagteilen in den Farben Blau und Rot. Natürlich lassen sich auch alle neuen Farben mit Ihrem Logo oder individuellem Text beschriften.

WOHLTEMPERIERT

Mein Fisch mag 65°, mein Brokkoli mag 70°: B.PROTHERM K mit individuell regelbarer Innenraum-Temperatur.



Der Fisch bleibt zart, Brokkoli bleibt knackig und Würstchen zerplatzen nicht.

- **Freie Temperaturwahl**
  Gradgenaues Einstellen und Regulieren der Temperatur von +40 °C bis +85 °C/+95 °C.
- **Volle Kontrolle**
  Das LED-Display zeigt Ihnen die Temperatur im Inneren des Behälters an.
- **Überhitzungsschutz**
  Alle beheizbaren B.PROTHERM verfügen über eine elektronische Temperaturbegrenzung gegen unerwünschtes Nachgaren.
- **Gradgenau Servieren**
  Perfekt temperierte Speisen durch exaktes Regulieren der Temperatur von +40 °C bis +85 °C/+95 °C.
- **Gradgenau Niedertemperatur-Garen**
  Die regelbare Heizung sorgt im Temperaturbereich von +60 °C bis +80 °C für zarten Fleischgenuss – Energie sparend auch über Nacht (B.PROTHERM 420 KBRUH und 20 KBRUH).
- **Gradgenau Sous-Vide-Garen**
  Einfach die vakuumverpackte Frischkost zwischen +55 °C bis +85 °C im Wasserbad garen lassen. Das ist besonders schonend für Vitamine und Nährstoffe und sorgt für unverfälschten, natürlichen Geschmack (B.PROTHERM 320 KBR).

B.PROTHERM K Modelle mit regelbarer Innenraum-Temperatur:

Toplader mit Silikon-Heizung, auch als Bain-Marie einsetzbar
- B.PROTHERM 320 KBR

Frontlader mit Umluft-Heizung
- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F (mit und ohne Kondensat-Rinne)

Viel mehr als nur Transportieren: B.PROTHERM K Toplader mit Silikon-Heizung.

BPT 320 KB (mit Zubehör). B.PROTHERM K mit Silikon-Heizung können dank integriertem Edelstahl-Inlet direkt mit den Speisen bestückt werden – ohne extra Gastronom-Behälter.

BPT 320 KBR (mit Zubehör)
Toplader mit gradgenau regelbarer Silikon-Heizung (max. 95 °C) und Edelstahl-Inlay für Direktbestückung oder als Bain-Marie.

B.PROTHERM präsentiert Ihnen mit den beiden 320 KB Modellen innovative Toplader mit Silikon-Heizung.

Durch das integrierte Edelstahl-Inlet können die B.PROTHERM 320 KB **direkt bestückt** oder als **Bain-Marie** genutzt werden. Eine prima Idee von B.PRO Catering Solutions, die auch dem Gourmet schmecken wird. Selbst sehr empfindliche Speisen können schonend warm gehalten werden.

- **Perfekt temperiert**
  Das hochwertige Edelstahl-Inlet sorgt für eine optimale Wärmeübertragung der zuverlässigen Silikon-Heizung.

- **Ab in die Spülmaschine**
  Die B.PROTHERM 320 KB Modelle sind auch ohne Ausbau der Heizung spülmaschinentauglich (mit verschlossener Netzanschlussbuchse).
  Besser geht's nicht.

B.PROTHERM K Modelle mit Silikon-Heizung (Toplader):

Beheizbar mit Silikon-Heizung
- B.PROTHERM 320 KB

Beheiz- und regelbar
mit Silikon-Heizung
- B.PROTHERM 320 KBR

MEISTERKLASSE

Wärmstens zu empfehlen: B.PROTHERM K Frontlader mit Umluft-Heizung.

Die **umluftbeheizbaren** Leichtgewichte aus Kunststoff gibt es in zwei Größen, jeweils **mit oder ohne Temperatur-Regelung.** Alle acht Modelle sind Frontlader, das Heizmodul ist in der Flügeltür integriert.

B.PROTHERM K mit Umluft-Heizung bieten Ihnen Vorteile, die Sie woanders oft vergeblich suchen:

- **Beste Speisenqualität**
  Ein elektronischer Regler verhindert, dass die Temperatur im Innenraum über +90 °C steigt – auch bei den Modellen ohne Temperatur-Regelung. Unerwünschtes Nachgaren oder gar Austrocknen wird verhindert. Das schont die Speisen und bewahrt Vitamine und Nährstoffe.

- **Gleichmäßige Temperaturverteilung**
  Die integrierte Umluft-Heizung sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Innenraum.

B.PROTHERM K Modelle mit Umluft-Heizung (Frontlader):

Beheizbar mit Umluft-Heizung
- B.PROTHERM 420 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH
- B.PROTHERM 620 KBUH-F
  (mit und ohne Kondensat-Rinne)

Beheiz- und regelbar mit Umluft-Heizung
- B.PROTHERM 420 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH
- B.PROTHERM 620 KBRUH-F
  (mit und ohne Kondensat-Rinne)

BPT 620 KBRUH (mit Zubehör). Alle B.PROTHERM K mit Umluft-Heizung verfügen über elektronischen Überhitzungsschutz gegen unerwünschtes Nachgaren.

Hygienisch, praktisch, gut
Die Luft im oberen Bereich wird indirekt über eine Labyrinthführung angezogen. Der Lüfter ist abgedeckt und somit geschützt vor Schmutzeintritt, direktes Einlaufen von Soßen wird verhindert.

Heiße Luft für heiße Speisen
Die spezielle Luftaustrittsöffnung sorgt für besonders gleichmäßige Luftverteilung im Inneren des Behälters. So bleiben auch größere Speisen-Mengen nahezu gleichmäßig heiß.

Sicherheit an erster Stelle
Sicherheit für Gerät und Nutzer: Die Sicherheitstür lässt sich nur in einer fest definierten Stellung abnehmen, unbeabsichtigtes Abnehmen der Tür wird verhindert.

Einfache Reinigung: B.PROTHERM K Frontlader mit werkzeuglos entnehmbarer Umluft-Heizung.

Neu
auch als Umrüstset für bestehende Modelle

Alle **Frontlader mit Umluft-Heizung** gibt es auch mit einem entnehmbaren Heizmodul mit LOXX Schnellverschluss:

- Das Heizmodul kann ganz ohne Werkzeug aus- und eingebaut werden.
- Ohne Heizmodul sind die Fontlader mit Tür spülmaschinentauglich.

Vereinfacht und beschleunigt den Reinigungsprozess.

Einfach zu bedienen
Sogar bei den Modellen ohne Temperaturregler sehen Sie dank der Betriebszustandsanzeige auf einen Blick, ob der B.PROTHERM an das Stromnetz angeschlossen ist.

Umrüstset für alle bestehenden B.PROTHERM 420 K und 620 K Modelle:
Einfach sechs Schrauben am alten Heizmodul lösen und neuen Einbaurahmen anschrauben.
Das Set beinhaltet:

- Heizmodul mit Schnellverschluss (LOXX).
- Einbaurahmen für die Tür.

FEINSCHMECKER

Ob kalt, ob warm – schmeckt stundenlang:

Unbeheizte B.PROTHERM K für jeden Einsatzbereich.

Bei allen B.PROTHERM können Sie sich auf die erstklassigen Isolationseigenschaften verlassen. Auch die unbeheizten Modelle glänzen mit allerbesten Werten.

So bleiben die Speisen auch nach Stunden appetitlich frisch.

Bei Warmspeisen senkt sich die Temperatur um maximal 1,5 °C pro Stunde (Ausnahme: BPT 160 K).

Bei Kaltspeisen hebt sich die Temperatur um maximal 0,5 °C pro Stunde (Ausnahme: BPT 160 K).

Bei längeren Transport- oder Lagerzeiten sorgt die Eutektische Platte (Zubehör, Seite 21) zusätzlich für optimale Kühlung.

B.PROTHERM 620 KUF (mit Zubehör)
unbeheizt, oben mit Eutektischer Platte für extra lange Kühlung, Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar.

B.PROTHERM 620 KV (mit Zubehör)
unbeheizt, mit Stecktür

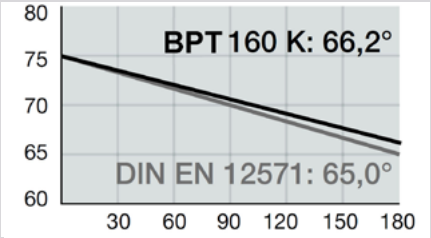
Clever isoliert
Der doppelwandige Korpus und die Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum sorgen für einen temperatursicheren Speisentransport.

Leicht zu entnehmen
Der Trick mit dem Klick beim B.PROTHERM 620 KV: Durch den oben liegenden Verschluss können die Speisen leicht entnommen werden – auch wenn die Behälter dicht nebeneinander gestapelt sind.

Besser als von der Norm gefordert: Die Isolierung der B.PROTHERM K

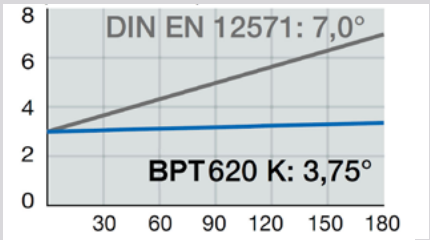
(Beispiel BPT 620, alle getesteten Modelle siehe Seiten 12 bis 15)

Temp. der heißen Speisen in °C



Zeit in Minuten

Temp. der kalten Speisen in °C



Zeit in Minuten

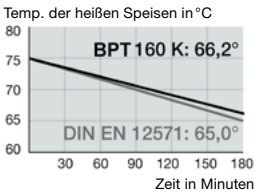
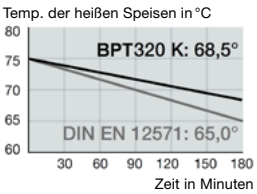
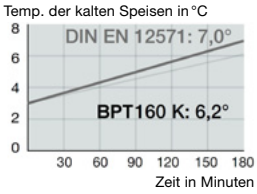
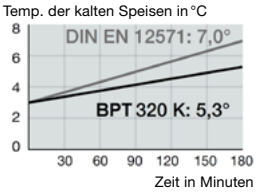
Abkühlkurve bei heißen Speisen:
Gemäß DIN EN 12571 (graue Linie) darf die Temperatur heiß eingefüllter Speisen (75 °C) innerhalb von drei Stunden höchstens auf 65 °C absinken. Beim BPT 620 (blaue Linie) sind die Speisen nach drei Stunden noch leckere 73,1° C heiß (Prüfung unter Normbedingungen. Die Werte können in der Praxis je nach Arbeits- und Umgebungsbedingungen abweichen).

Aufwärmkurve bei kalten Speisen:
Um die Norm DIN EN 12571 (graue Linie) zu erfüllen, darf die Temperatur kalt eingefüllter Speisen (3 °C) innerhalb von drei Stunden auf maximal 7 °C ansteigen. Beim BPT 620 (blaue Linie) sind die Speisen nach drei Stunden sogar noch 3,75° C kalt (Prüfung unter Normbedingungen. Die Werte können in der Praxis je nach Arbeits- und Umgebungsbedingungen abweichen).

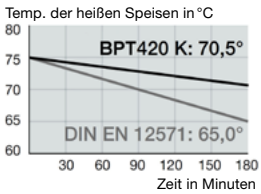
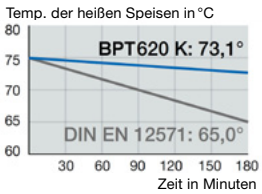
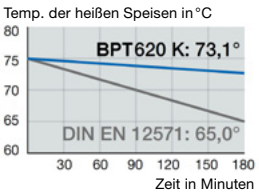
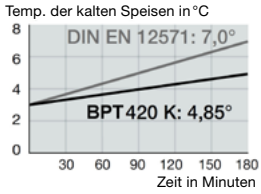
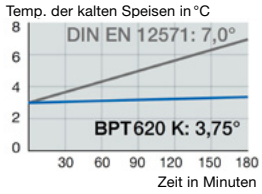
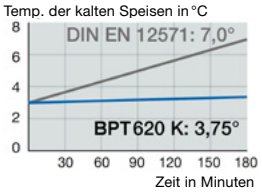
B.PROTHERM K, UNBEHEIZT

Die Tabelle mit Bestückungsbeispielen finden Sie auf Seite 23.

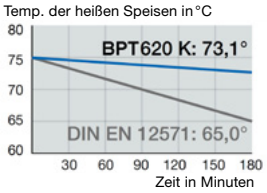
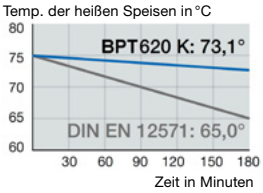
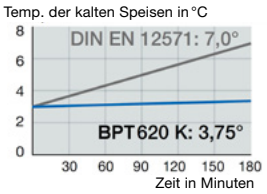
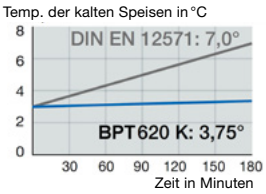
Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

Modell	BPT 160 K Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BPT 320 K
Bezeichnung	B.PROTHERM 160 K	B.PROTHERM 320 K
Ausführung	Unbeheizt, Toplader	
Maße L x B x H	634 x 430 x 230 mm	643 x 430 x 340 mm
Kapazität	GN 1/1-100 oder deren Unterteilung	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
Gewicht	7,0 kg	8,0 kg
Verschluss / Deckel	Verschluss durch stirnseitig im Behälter liegende Edelstahl-Spannverschlüsse, die im Deckel einrasten	
Behälter-Innenraum	Vertiefungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	
Besonderheit	Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, stirnseitig angebracht	
Abkühlkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur heißer Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)		
Aufwärmkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur kalter Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)		
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Best-Nr. * grau blau rot	**566 240** **574 526** **574 527**	**566 241** **574 530** **574 531**

* Farbe der Beschlagteile

BPT 420 K	**BPT 620 KUS** Abb. mit Zubehör GN-Behälter	**BPT 620 KV** Abb. mit Zubehör GN-Behälter
B.PROTHERM 420 K	B.PROTHERM 620 KUS	B.PROTHERM 620 KV
Unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür	Unbeheizt, Frontlader mit Stecktür	Unbeheizt, Frontlader mit Stecktür, Verschluss oben
663 x 445 x 470 mm	630 x 430 x 660 mm	630 x 430 x 660 mm
2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung
12,00 kg	15,0 kg	14,0 kg
Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet		Verschluss oben
Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar	Abnehmbare Stecktür	
11 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 31 mm zum Einschieben von GN-Behältern	12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern	
Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht		
Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling	--	Verschluss oben, abnehmbare Stecktür – dadurch können die gestapelten bzw. nebeneinander-stehenen Behälter bei engen Raumverhältnissen problemlos geöffnet werden
		
		
Polypropylen, Polyamid, Edelstahl		
573 514 **574 534** **574 535**	**566 243** **574 538** **574 539**	**564 358**

B.PROTHERM K, UNBEHEIZT

Modell	BPT 620 KUF Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BPT 620 KUF-F
Bezeichnung	B.PROTHERM 620 KUF	B.PROTHERM 620 KUF-F
Ausführung	Unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür	Unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür, fahrbar
Maße L x B x H	660 x 440 x 660 mm	710 x 440 x 831 mm
Kapazität	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung	
Gewicht	15,5 kg	25,0 kg
Verschluss / Deckel	- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet - Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar	
Behälter-Innenraum	- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern	
Besonderheit	- Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht - Griffmulde stirnseitig oben in der Tür für einfaches Handling	
	--	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)
Abkühlkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur heißer Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)		
Aufwärmkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur kalter Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)		
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Best-Nr. * grau blau rot	**564 365** **574 542** **574 543**	**569 262** **574 546** **574 547**

* Farbe der Beschlagteile

BPT 620 KUF-F
mit Kondensat-Rinne

B.PROTHERM 620 KUF-F
mit Kondensat-Rinne

Unbeheizt,
Frontlader mit Flügeltür,
fahrbar

747 x 440 x 831 mm

2x GN 1/1-200 oder
3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung

25,7 kg

- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet

- Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar

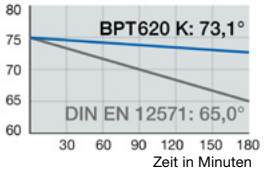
- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern

- Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht

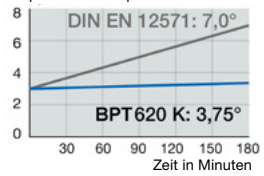
- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)

- Mit Kondensat-Auffangrinne
- Griffmulde stirnseitig oben in der Tür
  für einfaches Handling

Temp. der heißen Speisen in °C



Temp. der kalten Speisen in °C



Polypropylen, Polyamid, Edelstahl

573 317
574 550
574 551

B.PROTHERM K, BEHEIZBAR / BEHEIZ- UND REGELBAR (TOPLADER MIT SILIKONHEIZUNG)

Die Tabelle mit Bestückungsbeispielen finden Sie auf Seite 23.

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das B.PRO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

Modell	BPT 320 KB Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BPT 320 KBR Abb. mit Zubehör GN-Behälter
Bezeichnung	B.PROTHERM 320 KB	B.PROTHERM 320 KBR
Ausführung	Beheizbar, Toplader	Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Toplader
Maße L x B x H	643 x 430 x 375 mm	
Kapazität	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	
Gewicht	13,5 kg	
Elektrischer Anschluss	220–240 V (AC) / 50–60 Hz / 400 W	
Heizung / Temperaturbereich	- Energiesparende Silikonheizung - Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung (stirnseitig angebracht), der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann	
	- Betriebsanzeige über Leuchtdiode	- Temperatur im Innern des Behälters ist gradweise regelbar von +40 °C bis +95 °C
Verschluss / Deckel	- Verschluss durch stirnseitig im Behälter liegende Edelstahl-Spannverschlüsse, die im Deckel einrasten	
Behälter-Innenraum	- Vertiefungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	
Besonderheit	- Spülmaschinentauglich bis maximal +90 °C durch verschließbare Netzanschlussbuchse - Innenbehälter aus Edelstahl ermöglicht Direktbestückung - Nass und trocken beheizbar (Temperaturverluste bei trockener Beheizung) - Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht	
	--	- Gradweise Temperaturregelung von +40 °C bis +95 °C über digitalen Regler - Temperaturanzeige mit LED-Display
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Schutzart	IP X6	
Best-Nr. * grau blau rot	**566 242** **574 563** **574 564**	**572 228** **574 567** **574 568**

* Farbe der Beschlagteile

B.PROTHERM K, BEHEIZBAR / BEHEIZ- UND REGELBAR (FRONTLADER MIT UMLUFTHEIZUNG)

Modell	BPT 420 KBUH	BPT 420 KBRUH
Bezeichnung	B.PROTHERM 420 KBUH	B.PROTHERM 420 KBRUH
Ausführung	Beheizbar, Frontlader	Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Frontlader
Maße L x B x H	692 x 445 x 470 mm	
Kapazität	2x GN 1/1-150	
Gewicht	16,0 kg	
Elektrischer Anschluss **	220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W	
Heizung / Temperaturbereich	- Umluft-Heiz-Modul - Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann	
	- Betriebszustandsanzeige „Power“ - Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90 °C	- Temperatur im Inneren des Behälters ist gradweise regelbar von +40 °C bis +85 °C
Verschluss / Deckel	- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet - Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar	
Behälter-Innenraum	- 11 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 31 mm zum Einschieben von GN-Behältern	
Besonderheit	- Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht - Griffmulde links oben in der Tür für leichteres Umsetzen und verbessertes Handling des Behälters - Ohne Tür spülmaschinentauglich bis maximal +90 °C - Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling	
	--	- Gradweise Temperatur-Regulierung von +40 °C bis +85 °C über digitalen Regler - Temperaturanzeige mit LED-Display
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Schutzart	IP X4	
Best-Nr. * grau blau rot	**573 515** **574 571** **574 572**	**573 516** **574 575** **574 576**
Best-Nr. * grau blau rot	**mit werkzeuglos entnehmbarer Heizung** **575 597** **575 598** **575 599**	**mit werkzeuglos entnehmbarer Heizung** **575 600** **575 601** **575 602**

Neu

Neu

** Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

B.PROTHERM K, BEHEIZBAR (FRONTLADER MIT UMLUFTHEIZUNG)

Modell	BPT 620 KBUH Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BPT 620 KBUH-F	BPT 620 KBUH-F mit Kondensat-Rinne
Bezeichnung	B.PROTHERM 620 KBUH	B.PROTHERM 620 KBUH-F	B.PROTHERM 620 KBUH-F mit Kondensat-Rinne
Ausführung	Beheizbar, Frontlader	Beheizbar, Frontlader, fahrbar	
Maße L x B x H	692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
Kapazität	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung		
Gewicht	19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
Elektrischer Anschluss **	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
Heizung / Temperaturbereich	- Umluft-Heiz-Modul - Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann - Betriebszustandsanzeige „Power“ - Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90 °C		
Verschluss / Deckel	- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet		
Behälter-Innenraum	- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern		
Besonderheit	- Ohne Tür spülmaschinentauglich bis maximal +90 °C - Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht - Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling		
	--	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8) - Mit Kondensat-Auffangrinne
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl		
Schutzart	IP X4		
Best-Nr. * grau blau rot	**572 536** **574 579** **574 580**	**573 314** **574 583** **574 584**	**573 318** **574 587** **574 588**
Best-Nr. * grau blau rot	**mit werkzeuglos entnehmbarer Heizung** **575 603** **575 604** **575 605**	**mit werkzeuglos entnehmbarer Heizung** **575 609** **575 610** **575 611**	**mit werkzeuglos entnehmbarer Heizung** **575 612** **575 613** **575 614**

Neu Neu Neu

* Farbe der Beschlagteile

B.PROTHERM K, BEHEIZ- UND REGELBAR (FRONTLADER MIT UMLUFTHEIZUNG)

BPT 620 KBRUH	BPT 620 KBRUH-F	BPT 620 KBRUH-F mit Kondensat-Rinne
B.PROTHERM 620 KBRUH	B.PROTHERM 620 KBRUH-F	B.PROTHERM 620 KBRUH-F mit Kondensat-Rinne
Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Frontlader	Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Frontlader, fahrbar	
692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung		
19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
- Umluft-Heiz-Modul - Temperatur im Inneren des Behälters ist gradweise regelbar von +40 °C bis +85 °C - Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann		
- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet		
- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern		
- Ohne Tür spülmaschinentauglich bis maximal +90 °C - Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht - Gradweise Temperaturregulierung von +40 °C bis +85 °C über digitalen Regler - Temperaturanzeige mit LED-Display - Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling		
--	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8) - Mit Kondensat-Auffangrinne
Polypropylen, Polyamid, Edelstahl		
IP X4		
572 537 **574 591** **574 592**	**573 315** **574 595** **574 596**	**573 319** **574 599** **574 600**
mit werkzeuglos entnehmbarer Heizung **575 606** **575 607** **575 608**	**mit werkzeuglos entnehmbarer Heizung** **575 615** **575 616** **575 617**	**mit werkzeuglos entnehmbarer Heizung** **575 618** **575 619** **575 620**

Neu

Neu

Neu

** Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

ZUBEHÖR

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Farbe	Best.-Nr.
	Umrüstsett BPT 420/620 KBUH Heizmodul Set bestehend aus: - Heizmodul mit Schnellverschluss (LOXX) - Einbaurahmen für die Tür Neu	BPT 420/620 KBUH (beheizbar)	grau	**134 285**
			blau	**134 286**
			rot	**134 287**
		BPT 420/620 KBRUH (beheiz- und gradgenau regelbar)	grau	**134 288**
			blau	**134 289**
			rot	**134 290**

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
	ROLA 13 Ausgabe-Rolli mit Deckelablage, Edelstahl	1 St. BPT 160 K oder 1 St. BPT 320 K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,0 Trag- fähigkeit 50 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
					Kunststoff, rostfrei gemäß DIN 18867-8	**572 341**
					Stahl, verzinkt	**572 342**
	ROLLI-100 Transport-Rolli, Polypropylen	4 St. BPT 160 K oder 3 St. BPT 320 K/KB/KBR oder 2 St. BPT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 159	4,5 Trag- fähigkeit 130 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 100 mm	
					Stahl, verzinkt	**568 236**
	ROLLI-125 Transport-Rolli, Polypropylen	4 St. BPT 160 K oder 3 St. 320 K/KB/KBR oder 2 St. BPT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 187	4,5 Trag- fähigkeit 180 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	
					aus Kunststoff, rostfrei gemäß DIN 18867-8	**568 237**

ZUBEHÖR

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
	Schubstange zum besseren Schieben	ROLLI-100 oder ROLLI-125	800 Ø 20	--	--	**568 926**
	BTA Transport- und Ausgabewagen, Edelstahl	2 St. BPT 160 K oder 2 St. BPT 320 K/KB/KBR oder 2 St. BPT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BPT 620 K/KBUH/KBRUH	1110 x 770 x 840 Bordmaß: 1040 x 700 Lichtes Maß zw. den Borden: 300	29,0 Tragfähigkeit 150 kg max. Belastung je Bord 100 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
					Kunststoff, rostfrei gemäß DIN 18867-8	**574 987**
					Stahl, verzinkt	**574 988**
	Eutektische Platte (–3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	BPT 420 K oder BPT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	--	**575 306**
	Eutektische Platte (–12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	BPT 420 K oder BPT 620 K	530 x 325 x 30	4,2		**575 307**
	Einschubrahmen aus Edelstahl für Gastronorm-Behälter, geeignet bis 150 mm Tiefe	BPT 420 K/KBUH/KBRUH oder BPT 620 K/KBUH/KBRUH	530 x 325 x 156	0,50	--	**564 352**

Spülmaschinen-geeignet bis max. +90 °C (nicht für Granulat-spülmaschine)

ZUBEHÖR

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
	ST 3 GN-Steg aus Edelstahl für Behälter-Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	BPT 160 K oder BPT 320 K/KB/KBR oder Einschubrahmen	Länge: 325 mm	--	--	**550 650**
	ST 5 GN-Steg aus Edelstahl, mit Federarretierung, für Behälter-Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	BPT 160 K oder BPT 320 K/KB/KBR oder Einschubrahmen	Länge: 530 mm	--	--	**550 651**
	Spezialstift abwaschbarer Spezialstift zur Beschriftung der Menükarten	alle BPT K	--	--	--	**564 361**
	B.PROTHERM-Menükarte ohne Beschriftung Set Menükarte 20 St.	alle BPT K	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	--	**564 353** **564 359**
	Menükarten-Box Kartenbox für B.PROTHERM-Menükarten (Kapazität: 25 Stück)	alle BPT K	--	--	--	**564 355**

OPTIONEN

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Farbe
	Kundenlogo per Lasergravur jeweils beidseitig auf der Trägerplatte bei den Griffen, auf allen Farben der Beschlagteile möglich	Alle BPT K	

BESTÜCKUNGSBEISPIELE

Beispiele für Bestückung B.PROTHERM 160 K, B.PROTHERM 320 K

Für ein
3-Komponenten-Menü:

2 x GN 1/4 100 mm tief
1 x GN 1/2 100 mm tief
1 Steg ST 3
(ca. 14 Menüs)

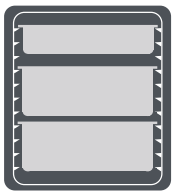
Für ein
4-Komponenten-Menü:

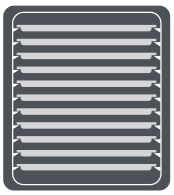
2 x GN 1/6 100 mm tief
2 x GN 1/3 100 mm tief
2 Stege ST 3
(ca. 10 Menüs)

Beispiele für Bestückung B.PROTHERM 420 K

Für ein
3-Komponenten-Menü:

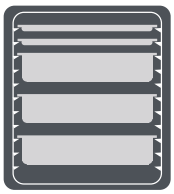
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 Menüs)



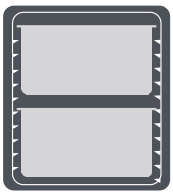


11 x GN 1/1-20

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



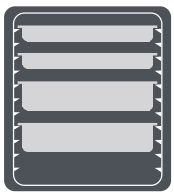
2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65



2 x GN 1/1-150

Für ein
4-Komponenten-Menü:

2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(ca. 30 Menüs)



1 Kühlelement,
10 x GN 1/1-20

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

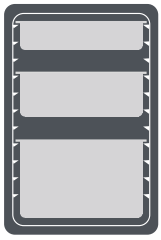
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100

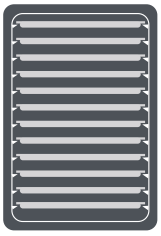
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

Beispiele für Bestückung B.PROTHERM 620 K

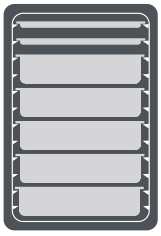
Für ein
3-Komponenten-Menü:

1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(ca. 60 Menüs)

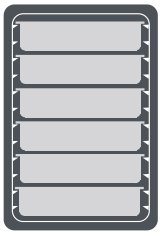




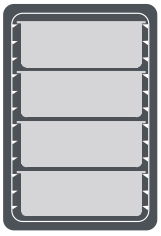
12 x GN 1/1-20



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



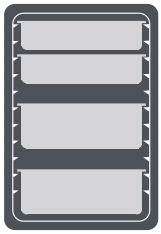
6 x GN 1/1-65

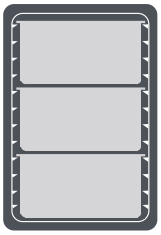


4 x GN 1/1-100

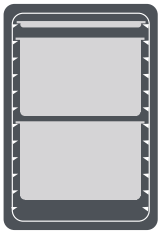
Für ein
4-Komponenten-Menü:

2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 Menüs)

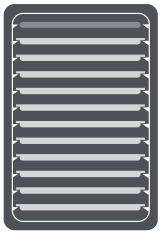




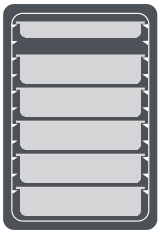
3 x GN 1/1-150



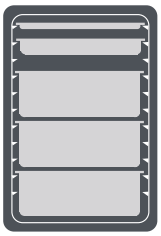
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



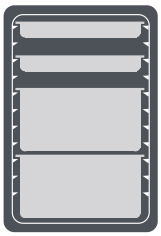
1 Kühlelement,
11 x GN 1/1-20



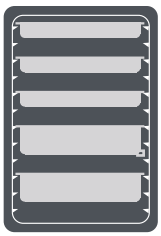
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



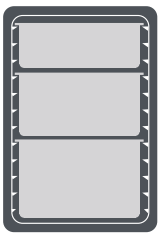
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



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

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

ca0104/12-25 PDF Änderungen vorbehalten. Farbabweichungen möglich.

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81276
Telefax +49 7045 44-81212
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS