# B.PROTHERM 620 KV

**Abmessungen**

Länge: 630 mm

Breite: 430 mm

Höhe: 660 mm

**Ausführung**

Der Speisentransportbehälter wird im Thermoform-Verfahren hergestellt und besteht aus hochwertigem, physiologisch unbedenklichem und lebensmittelbeständigem Polypropylen.

Der doppelwandige Kunststoffbehälter und die Stecktür sind mit PUR-Schaum temperaturisolierend ausgeschäumt. Innen- und Außenbehälter sind dicht verschweißt. Die Kunststoffoberfläche ist glatt und porenfrei.

Längsseitig am Korpus befindet sich in Mulden vertieft jeweils 1 Edelstahltragebügel mit ergonomisch geformten Kunststoff-Tragegriffen. Die Edelstahltragebügel ermöglichen auch bei einer starken Beanspruchung einen verschleißarmen Gebrauch.

Der Behälter ist mit einer abnehmbaren Stecktür ausgestattet, auf welcher eine Aufnahmevorrichtung für Beschriftungskarten zur Kennzeichnung der sich im Behälter befindlichen Speisen integriert ist. Die Stecktür wird im unteren Bereich des Behälters auf einem Edelstahlbügel aufgesetzt und oben mit dem Verschluss geschlossen. Der am Behälter frontseitig oben angebrachte Verschluss ermöglicht auch bei engen Raumverhältnissen das leichte Öffnen gestapelter und nebeneinander stehender B.PROTHERM-Behälter.

An der Unterseite des Behälters befinden sich zwei angeschraubte Stapelkufen, die Behälteroberseite ist mit vier angeschraubten Stapelecken versehen. Alle B.PROTHERM-Behälter sind untereinander stapelbar.

Der Behälter ist komplett spülmaschinentauglich bis max. +96°C.

Alle Verschleißteile (Kufen, Stapelecken, Griffe, Türverschluss) sind im Servicefall einfach austauschbar. Alle versenkten Schrauben sind aus Hygienegründen mit Kunststoffstopfen abgedeckt.

Die Bestückung des BPT 620 KV erfolgt von vorne. Der Innenkorpus des Behälters ist mit 12 Paar angeformten Auflagesicken im Abstand von 39 mm zur Aufnahme von Gastronorm-Behältern versehen.

Der durchschnittliche Temperaturverlust beträgt bei geschlossenem Behälter bei warmen Speisen ca. 1,5°C je Stunde, kalte Speisen erwärmen sich um ca. 0,5°C je Stunde (nach DIN EN 12571).

**Zubehör/ Optionen**

* verschiedene Transportwagen und -Rollis siehe Gesamt-Preisliste
* Eutektische Platte (-3°C) aus Kunststoff (Best.-Nr. 568136)
* Eutektische Platte (-12°C) aus Kunststoff (Best.-Nr. 573332)
* Einschubrahmen zur Unterteilung von GN-Behältern mit max. Tiefe 150 mm (Best.-Nr. 564 352)
* GN-Stege zum variablen Einsetzen von GN-Behältern der Größe GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9 in den Einschubrahmen (ST 3 Best.-Nr. 550 650,

ST 5 Best.-Nr. 550 651)

* Menükarten incl. Zubehör siehe Gesamt-Preisliste

**Technische Daten**

Werkstoff: Polypropylen (PP),

 Polyamid (PA),

 Edelstahl

Temperatur-

Beständigkeit: -25°C bis +100°C

Isoliermaterial: PUR-Schaum - FCKW-frei

Sicken: 12 Paar Auflagesicken, Abstand 39 mm

Kapazität: 3 x GN 1/1-150

Gewicht 13,64 kg

### Besonderheit

* spülmaschinentauglich bis maximal +96°C
* recyclebar
* Verschluss oben für leichtes Öffnen und Verschließen auch bei engsten Raumverhältnissen

**Fabrikat**

Hersteller: B.PRO

Modell: BPT 620 KV

 B.PROTHERM

Best.Nr. 564 358