# B.PROTHERM 620 KV

**Dimensions**

Longueur : 630 mm

Largeur : 430 mm

Hauteur : 660 mm

**Version**

Le caisson de transport de repas est fabriqué selon un procédé de thermoformage en polypropylène de haute qualité alimentaire, sans danger sur le plan physiologique.

Le caisson en matière plastique à double paroi et la porte amovible sont remplis de mousse PUR d'isolation thermique. Le caisson intérieur et le caisson extérieur sont soudés de façon étanche. La surface en matière plastique est lisse et sans pores.

Chacun des longs côtés du corps comporte 1 étrier de support en acier inoxydable noyé dans des renfoncements avec des poignées de manutention en matière plastique de forme ergonomique. Les étriers de support en acier inoxydable permettent une utilisation sans usure même en cas de sollicitation importante.

Le caisson est équipé d'une porte amovible dotée d'un dispositif d'accrochage pour étiquettes de marquage afin de décrire les repas contenus dans le caisson. La porte amovible est disposée sur un étrier en acier inoxydable dans la partie inférieure du caisson et fermée sur le haut par la fermeture. La fermeture disposée sur le haut de la face avant du caisson permet d'ouvrir facilement des caissons B.PROTHERM empilés ou juxtaposés même lorsque l'espace est limité.

Sur la face inférieure du caisson se trouvent deux patins d'empilage vissés, la face supérieure du caisson est pourvue de quatre coins d'empilage vissés. Tous les caissons B.PROTHERM sont empilables entre eux.

Le caisson est complètement compatible avec le lave-vaisselle, jusqu'à max. +96 °C.

Toutes les pièces d'usure (patins, coins d'empilage, poignées et fermeture de porte) sont aisément remplaçables. Toutes les vis noyées sont recouvertes de bouchons en matière plastique pour raisons d'hygiène.

Le garnissage du BPT 620 KV se fait par l'avant. Le corps intérieur du caisson comporte 12 paires de glissières espacées de 39 mm pour accueillir des récipients Gastronorm.

La perte de température moyenne du caisson fermé est pour les repas chauds d'env. 1,5 °C par heure, les repas froids s'échauffent d'env. 0,5 °C par heure (selon DIN EN 12571).

**Accessoires/options**

* Différents modèles de chariots et charrettes de transport (voir liste complète de prix)
* Plaque eutectique (-3°C) en matière plastique (référence 568 136)
* Plaque eutectique (-12 °C) en matière plastique (référence 573332)
* Cadre coulissant de division des récipients GN d'une profondeur max. de 150 mm (référence 564 352)
* Barres de séparation GN pour la mise en place variable de récipients GN de taille GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9 dans le cadre coulissant (ST 3 référence 550 650, ST 5 référence 550 651)
* Cartes de menu avec accessoires (voir liste complète de prix)

**Caractéristiques techniques**

Matériau : Polypropylène (PP),

 polyamide (PA),

 acier inoxydable

Tenue en température : -25 °C à +100 °C

Matériau d'isolation : Mousse PUR sans CFC

Glissières : 12 paires de glissières à espacement de 39 mm

Capacité : 3 x GN 1/1-150

Poids 13,64 kg

### Particularité

* Résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +96 °C
* recyclable
* Fermeture sur le haut pour une ouverture et une fermeture aisées, même dans lorsque l'espace est limité

**Marque**

Fabricant : B.PRO

Modèle : BPT 620 KV

 B.PROTHERM

Référence 564 358