# B.PROTHERM 620 KUF

**Dimensions**

Longueur : 660 mm

Largeur : 440 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 battante 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.

Les côtés longitudinaux du corps comportent des étriers de support en acier inoxydable noyés 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 comporte une porte battante pivotant de 270°, amovible en cas de besoin. La charnière de porte brevetée garantit que la porte ne peut être démontée que dans une position bien définie. De la sorte, on évite un dégondage accidentel de la porte et le danger de blessure correspondant.

La porte est fermée à l'aide d'une fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte.

Un dispositif de réception pour cartes de marquage est intégré sur la porte pour l'identification des repas se trouvant dans le caisson.

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 complet résiste au lave-vaisselle jusqu'à une température de maximum +96 °C.

Toutes les pièces d'usure (patins, coins d'empilage, poignées, charnières de porte 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 KUF 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 (référence 568136)
* Plaque eutectique -12 °C (référence 573332)
* Cadre coulissant de division des récipients GN d'une profondeur max. de 150 mm

(référence 564352)

* 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 550650, ST 5 référence 550651)
* 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 : 2 x GN 1/1-200

Poids 15,63 kg

### Particularité

* Résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +96 °C
* recyclable
* Charnière de porte brevetée (dégondable uniquement dans une position bien définie)
* Poignée encastrée en haut à gauche dans la porte pour un transfert aisé et une manipulation optimale du caisson

**Marque**

Fabricant : B.PRO

Modèle : BPT 620 KUF

 B.PROTHERM

Référence 564 365