# B.PROTHERM 620 KBUH-F

**Abmessungen**

Länge: 742 mm

Breite: 440 mm

Höhe: 831 mm

**Ausführung**

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

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

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

Der Behälter ist mit einer um 270° schwenkbaren, bei Bedarf abnehmbaren Flügeltür ausgestattet. Das patentierte Türscharnier gewährleistet, dass die Tür nur in einer fest definierten Position abgenommen werden kann. Dadurch werden ein unbeabsichtigtes Aushängen der Tür und damit Verletzungsgefahr vermieden.

Die Tür wird über einen längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet, verschlossen.

Auf der Tür ist eine Aufnahmevorrichtung für Beschriftungskarten integriert zur Kennzeichnung der sich im Behälter befindlichen Speisen.

Die Behälteroberseite ist mit vier angeschraubten Stapelecken versehen. Alle B.PROTHERM-Behälter sind untereinander stapelbar.

Der Behälter ist mit einem Fahrgestell, bestehend aus einer Bodenplatte aus Polyethylen ausgestattet. An der stabilen Bodenplatte sind 4 Lenkrollen aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8, davon 2 mit Feststeller, Rollendurchmesser 125 mm befestigt.

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

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

Das Umluftheizmodul ist fest in der Innenseite der Flügeltür integriert. Im oberen Bereich der Tür befindet sich der Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, welcher durch einen Spezial-Drehverschluss spritzwasserfest verschlossen werden kann. Daneben befindet sich die Betriebszustandsanzeige. Diese leuchtet, sobald Netzspannung am Gerät anliegt.

Die Temperatur im Innern des Behälters wird auf +90°C begrenzt. Die Heizung ist mit einem integrierten Überhitzungsschutz ausgestattet, um ein Weitergaren der Speisen zu verhindern.

Das Netzanschlusskabel ist dem Behälter lose beigefügt.

### Zubehör/ Optionen

* verschiedene Transportwagen und -Rollis siehe Gesamt-Preisliste
* Eutektische Platte -3°C (Art. Nr. 568136)
* Eutektische Platte -12°C (Art. Nr. 573332)
* Einschubrahmen zur Unterteilung von GN-Behältern mit max. Tiefe 150 mm

(Art. 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 Art. Nr. 550 650,

ST 5 Art. Nr. 550 651)

* Menükarten incl. Zubehör siehe Gesamt-Preisliste

**Technische Daten**

Werkstoff: Polypropylen (PP),

 Polyethylen (PE)

 Polyamid (PA),

 Edelstahl

Temperatur-

Beständigkeit: -25°C bis +100°C

Isoliermaterial: PUR-Schaum - FCKW-frei

Sicken: 12 Paar Auflagesicken, Abstand 39 mm

Kapazität: 2 x GN 1/1-200

Aufheizzeit: im leeren Behälter wird in

 45 Min. eine Temperatur von ca. 75°C erreicht

Gewicht 27,57 kg

Elektr. Anschluss: 220-240 V AC/ 50 Hz/

200 Watt

Emissionen: Der arbeitsplatzbezogene

Schallpegel des Geräts ist

kleiner als 70 dB(A).

**Besonderheit**

* Schutz gegen Spritzwasser IPX 4
* VDE-GS geprüft
* Fahrbarer Speisentransportbehälter
* recyclebar
* Betriebszustandsanzeige
* Heizung mit integriertem Überhitzungsschutz
* Patentiertes Türscharnier (nur in fest definierter Position aushängbar)
* Griffmulde links oben in der Tür für leichtes Umsetzen und optimales Handling des Behälters

**Fabrikat**

Hersteller: B.PRO

Modell: BPT 620 KBUH-F

 B.PROTHERM

Best.Nr. 573314