# B.PROTHERM 620 KBRUH-F mit Kondensat-Rinne

**Abmessungen**

Länge: 747 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 inklusive Kondensat-Auffangrinne ausgestattet. Die Kondesat-Auffangrinne dient der Vermeidung von Rutsch- und Verletzungsgefahr.

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 KBRUH 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 der digitale Regler mit LED-Display.

Die Temperatur im Innern des Behälters ist gradweise regelbar von +40°C bis +85°C, für ein besonders schonendes und appetitliches Warmhalten der Speisen.

Im Full-Power-Modus wird eine Temperatur von ca. +90°C erreicht. Die Ist-Temperatur im Inneren des Behälters wird auf dem LED-Display angezeigt.

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 Plartte -12°C (Art. Nr. 573332)
* Einschubrahmen zur Unterteilung von GN-Behältern mit max. Tiefe 150 mm

(Art. Nr. 564352)

* 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. 550650,

ST 5 Art. Nr. 550651)

* 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 Full-Power-Modus im leeren Behälter wird in 45 Min. eine Temperatur von ca. 75°C erreicht

Gewicht 28,01 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 IP X4
* VDE-GS geprüft
* recyclebar
* Fahrbarer Speisentransportbehälter
* Gradweise Temperaturregelung von +40°C

bis +85°C

* Temperaturanzeige
* 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
* Mit Kondensat-Auffangrinne zur Vermeidung von Rutsch- und Verletzungsgefahr

**Fabrikat**

Hersteller: B.PRO

Modell: BPT 620 KBRUH-F mit

 Kondensat-Rinne

 B.PROTHERM

Best.Nr. 573 319