# B.PROTHERM 620 KBRUH-F avec goulotte à condensat

**Dimensions**

Longueur : 747 mm

Largeur : 440 mm

Hauteur : 831 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 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.

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 doté d'un châssis composé d'une plaque de plancher en polyéthylène avec bac de collecte de condensat. Le bac de collecte de condensat sert à prévenir les risques de glissade et de blessure.

Sur la plaque de plancher stable sont montées 4 roues pivotantes en plastique, inoxydables selon   
DIN 18867-8, dont 2 avec frein, diamètre des roues   
125 mm.

Toutes les pièces d'usure (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 KBRUH se fait par l'avant. Le corps intérieur du caisson comporte 12 paires de glissières espacées de 39 mm pour accueillir des récipients Gastronorm.

Le module de chauffage à air pulsé est intégré du côté intérieur de la porte battante. Dans la zone supérieure de la porte se trouve le raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur, lequel peut être fermé de manière étanche aux projections d'eau à l'aide d'une fermeture rotative spéciale.

A côté se trouve le régulateur numérique avec afficheur DEL.

La température à l'intérieur du caisson est réglable au degré près de +40 °C à +85 °C, pour un maintien au chaud des repas particulièrement doux et appétissant.

En mode pleine puissance, on atteint une température d'env. +90 °C. La température réelle est affichée à l'intérieur du caisson sur l'afficheur DEL.

Le chauffage est équipé d'une protection intégrée contre la surchauffe, afin d'empêcher une poursuite de la cuisson des repas.

Le câble de raccordement au secteur est joint séparément au caisson.

### 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),

polyéthylène (PE),

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

Temps de montée  
en température : en mode pleine puissance,   
 on atteint une température   
 d'env. 75 °C en 45 min dans   
 le caisson vide

Poids : 28,01 kg

Raccord. électrique : 220-240 V AC/ 50 Hz/

200 watts

Emissions : le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à   
70 dB(A)

**Particularité**

* Protection contre les projections d'eau IP X4
* Contrôlé VDE-GS
* recyclable
* Caisson de transport de repas mobile
* Régulation de température au degré près de +40 °C à +85 °C
* Affichage de température
* Chauffage avec protection intégrée contre la surchauffe
* 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
* Avec bac de collecte de condensat pour prévenir les risques de glissade et de blessure.

**Marque**

Fabricant : B.PRO

Modèle : BPT 620 KBRUH-F

avec goulotte à   
 condensat   
 B.PROTHERM

Référence 573 319