# B.PROTHERM BPT E 12 H

**Dimensions**

Longueur : 521 mm

Largeur : 821 mm

Hauteur : 782 mm

**Version**

**Construction**

Le B.PROTHERM est fabriqué en acier inoxydable, AISI 304. La surface est microlisée.

Le corps et la porte battante sont à double paroi et remplis de mousse PUR d’isolation thermique sans CFC. Le module de chauffage avec chauffage par air pulsé réglable est installé dans la paroi arrière. Le B.PROTHERM roule à l’aide de roues en acier galvanisé (4 roues jumelles pivotantes, dont 2 avec frein, diamètre des roues 75 mm). La construction de base stable en plastique avec protection périphérique contre les chocs intégrée protège l’appareil et le mobilier contre les dommages.

**Corps**

Le recouvrement fermé du BPT E 12 H est doté de gaufrages pour empilement qui permettent l’empilement avec des conteneurs B.PROTHERM en matière plastique. Le fond, la paroi arrière et les parois latérales possèdent un rayon de bord R2 périphérique et sont dotés de soudages par points sur les points de contact (exécution hygiène HS). L’espace intérieur est entièrement équipé avec 12 paires de glissières embouties en acier inoxydable, pour un nettoyage facile et une hygiène optimale. Les glissières ont un écartement constant de 38,3 mm, pour accueillir des bacs Gastronorm de taille 1/1 ou leurs subdivisions. Ceci rend possible toutes les dimensions courantes d’espacement (env. 75 mm, 115 mm) dans un seul appareil, pour assurer une utilisation efficace de l’espace intérieur.

Le module de chauffage par air pulsé est installé de manière fixe dans la paroi arrière. Plage de réglage : +30 °C à +95 °C. La température est réglable au degré près.

Un déflecteur d’air est placé dans le corps intérieur, sur la paroi arrière devant le module de chauffage. Il assure une circulation d’air optimale, rapide et homogène dans tout l’espace intérieur tout en servant de butée pour les bacs GN insérés. Le déflecteur d’air peut être retiré pour le nettoyage.

Le corps intérieur et le corps extérieur sont reliés verticalement par des profilés en matière plastique et découplés thermiquement.

Le B.PROTHERM est équipé de série d’une poignée de poussée horizontale disposée au-dessus de la porte battante. La poignée de poussée est entourée par la protection contre les chocs. Le câble spiralé et le support de fiche sont également disposés dans la protection périphérique contre les chocs, sur la face arrière de l’appareil.

La commande B.PRO Control est intégrée de manière ergonomique sur le toit du corps. Elle comprend la touche Marche/Arrêt, une touche de menu, une touche de fonction ainsi qu’une touche Haut et une touche Bas destinées notamment au réglage au degré près de la température de l’espace intérieur.

**Porte**

Sur sa face avant, l’appareil est doté d’une porte pivotante à 270° avec blocage sur la plaque de sol. À l’état ouvert comme fermé, la porte est entourée par la protection contre les chocs, ce qui prévient son endommagement. Les charnières de porte robustes sont fabriquées en acier inoxydable coulé avec précision. La conception des charnières prévient tout risque de blessure lors d’un contact accidentel avec une charnière. Une trappe d’aération est intégrée dans la porte pour la régulation de l’humidité dans l’espace intérieur des bacs.

De plus, la porte est dotée d’un joint d’étanchéité périphérique sans danger pour l’hygiène des produits alimentaires (TPE) qui assure l’étanchéité par rapport au corps et peut être retiré.

La porte est équipée d’un verrouillage 2 points. L’ouverture se fait aisément depuis l’extérieur en poussant la poignée de porte vers le haut.

Dans l’espace intérieur, le B.PROTHERM est doté d’un bouton-poussoir qui s’allume dans l’obscurité. L’ouverture anti-panique brevetée permet de détecter un enfermement involontaire dans l’espace intérieur et de déverrouiller la porte depuis l’intérieur en appuyant sur le bouton de la fermeture de porte. L’effet de luminescence résiduelle répond aux exigences applicables aux composants impactant la sécurité conformément à la norme ISO 16069.

**Options**

* Personnalisation possible par laquage du corps et des portes en 12 couleurs
* Numérisation / Connectivité, pour la numérique gestion de l’hygiène, de la température et des processus à l’aide de capteurs intégrés en option.
* Prise de courant supplémentaire sur la paroi arrière (au lieu du support de fiche), pour le branchement d’appareils supplémentaires
* Toit avec galerie en acier inoxydable sur les 3 côtés
* Toit (lisse) avec galerie en acier inoxydable sur les 4 côtés
* Timon et accouplement en acier inoxydable (veuillez vous assurer que le timon et l'accouplement du chariot et du tracteur sont compatibles)
  + Hauteur de transfert 110-200 mm (pour les roulettes ø160 mm)
  + Hauteur de transfert 150-240 mm (pour les rouleaux ø200 mm)
  + Diamètre de l'axe d'accouplement : 25 mm
  + Diamètre du logement du timon : 27 mm
* Exécution hygiène H1
* Porte, verrouillable
* Ouverture confort par commande au pied
* Roues en acier inoxydable, diamètre 125 mm,

2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein

* Roues antistatiques, diamètre 125 mm,

2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein,

inoxydables suiv. DIN 18867-8, matière plastique

* Roues en matière plastique, diamètre 125 mm,

2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein,

inoxydables selon DIN 18867, partie 8

**Accessoires**

* Plaque eutectique (–3 °C) en matière plastique (référence 568 136)
* Plaque eutectique (–12 °C) en matière plastique (référence 573 332)
* Cadre coulissant pour la division des bacs   
  GN avec profondeur max. 150 mm   
  (référence 564 352)
* Barres de séparation GN pour la mise en place variable de bacs 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)
* Support pour cartes de menu pour la face avant de la porte, en acier inoxydable, pour coller des cartes de menu A5 et A6   
  (référence 575 230)
* Carte de menu BPT E, A 6   
  (référence 564 353)
* Marqueur spécial pour écrire sur les cartes menu BPT-E (référence 564 361)
* Boîte pour cartes de menu, plastique (référence 564 355)

**Caractéristiques techniques**

Matériau : Acier inoxydable,

Matière plastique

Matériau d’isolation : Plaques de mousse PUR sans CFC

Poids : 55 kg

Capacité : 6 x GN 1/1-65

12 paires de glissières embouties

Espacement des glissières 38,3 mm

Degré de protection : IPX5

Valeur de   
raccordement : 220-240 V AC / 50-60 Hz /

0,8kW

Plage de température : +30 °C à +95 °C\*

Émissions : Le niveau sonore de l’appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A)

\* mesuré au centre géométrique du conteneur

**Particularités**

* Utilisation très efficace et flexible de l’espace intérieur grâce à l’espacement des glissières de 38,3 mm
* Parois à glissières embouties en acier inoxydable pour un nettoyage aisé et une hygiène optimale
* Construction de base stable et fermée en plastique massif avec protection périphérique contre les chocs intégrée.
* Porte battante avec ouverture à 270° et blocage
* Fonction de connectivité en option

**Marque**

Fabricant : B.PRO

Modèle : BPT E 12 H

B.PROTHERM

Référence 575 199