# B.PROTHERM BPT E 36 (30) C banquet

**Dimensions**

Longueur : 819 mm

Largeur : 941 mm

Hauteur : 1795 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 B.PROTHERM roule à l’aide de roues en acier galvanisé (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, diamètre des roues 160 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 30 E 36 (30) C banquet 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 36 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. 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 positionnement intelligent du compartiment réfrigérant sur la paroi arrière dans le bas de la zone intérieure permet d’utiliser également les glissières devant le compartiment réfrigérant. Au total, l’appareil est doté de 30 paires de glissières pour accueillir des bacs de taille GN 2/1 ou leurs subdivisions et de 6 paires de glissières pour accueillir des bacs de taille GN 1/1 ou leurs subdivisions.

Sur la paroi arrière du corps intérieur, un déflecteur d’air 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 corps intérieur et le corps extérieur sont reliés verticalement par des profilés en matière plastique et découplés thermiquement.

De série, le B.PROTHERM est équipé de 4 poignées de poussée disposées verticalement pour une manipulation optimale par tous les côtés.

 La longueur ergonomique des poignées assure une grande facilité de manœuvre du chariot pour toutes les tailles corporelles. Les poignées de poussée se trouvent à l’intérieur de la protection contre les chocs afin d’éviter de se coincer les mains lors du passage de portes et de couloirs étroits. 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 poignées de poussée restent accessibles lorsque la porte est ouverte. 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.

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. Le joint d’étanchéité dispose d’un profil à chambre qui lui confère des propriétés isolantes et réduit au minimum les pertes d’énergie.

L’interrupteur de contact de porte installé assure l’arrêt de la réfrigération lors de l’ouverture de la porte, ce qui prévient le givrage de l’évaporateur et les dépenses d’énergie superflues.

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.

**Réfrigération active par air pulsé**

L’unité de réfrigération est placée dans l’espace intérieur du corps et protégée par le boîtier extérieur. L’aspiration d’air de la machine frigorifique s’effectue sur la face arrière de l’appareil et est protégée contre la pénétration de saleté et les projections d’eau par une grille d’aération et un filtre à air. L’ouverture d’expulsion d’air se trouve sur le dessous de l’appareil. L’espace intérieur du B.PROTHERM contient l’évaporateur à lamelles et le ventilateur, qui assure une répartition homogène de l’air froid dans l’espace intérieur de l’appareil à travers l’évaporateur à lamelles et le déflecteur d’air intégré dans la paroi arrière.

La réfrigération active par air pulsé convient pour le maintien au froid de repas devant être conservés pour des raisons d’hygiène à une température maximale de +2 °C à +10 °C.

**Options**

* Personnalisation possible par laquage du corps et des portes en 12 couleurs
* Numérisation / Connectivité, pour la gestion de l’hygiène, de la température et des processus, des capteurs dans l’appareil permettent notamment de commander des solutions logicielles
* Avec prise de courant supplémentaire sur la paroi arrière : au lieu du support de fiche, avec prise de courant supplémentaire pour le raccordement d’appareils supplémentaires.
* Protection contre les chocs supplémentaires sur le toit en plastique massif
* 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
* Support pour cartes de menu sur la face avant de la porte pour accueillir des cartes de menu A5 et A6
* Ouverture confortable de la porte via une commande au pied
* Roues en acier galvanisé, diamètre 160 mm,

2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein

* 1 jeu de roues en acier inoxydable avec bandages creux, diamètre 160 mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein
* Roues en acier inoxydable avec bandages creux,

diamètre 160 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein

* Roues en acier galvanisé, diamètre 200 mm,
2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein
* Roues en acier galvanisé, diamètre 200 mm,
4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
* 1 jeu de roues en acier inoxydable avec bandages creux, diamètre 200 mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein
* Roues en acier inoxydable avec bandages creux, diamètre 200 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein

**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 d’une profondeur max. de 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)
* Grilles Gastronorm GR 2/1 (référence 550266)
* Carte de menu BPT E, A 6 (référence 572 513)
* Marqueur spécial pour écrire sur les cartes de 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 : 155 kg

Capacités :

* Bacs GN : 10 pcs GN 2/1-100

 15 pcs GN 2/1-65

 20+2 pcs GN 1/1-100

 30+3 pcs GN 1/1-65

 Espacement des glissières 38,3 mm

Plage de température : Réglable au degré près de +2 °C à +10 °C avec une température ambiante de +15 °C à +38 °C

Réfrigérant : Propane R290

Puissance frigorifique : 0,55 kW à t0= -10 °C et
tu= +32 °C

Classe climatique: 4

Degré de protection : IPX5

Valeur de

raccordement : 220-240 V AC / 50-60 Hz / 0,35 kW

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

**Particularités**

* Utilisation très efficace et flexible de l’espace intérieur grâce à l’espacement des glissières de 38,3 mm
* Réfrigération active par air pulsé avec concept de guidage d’air intelligent pour une répartition rapide et homogène du froid
* 12 couleurs de corps différentes, parfaites pour l’affectation logistique et la personnalisation
* Réfrigérant écologique : le propane R290 est naturel, économe en ressources et prêt pour l’avenir
* Connectivité pour la gestion de l’hygiène, de la température et des processus. Des capteurs intégrés (en option) vous permettent de numériser l’ensemble des processus – pour gagner en temps et en sécurité.

**Marque**

Fabricant : B.PRO

Modèle : BPT E 36 (30) C banquet

 B.PROTHERM

Référence 575 216