# B.PROTHERM BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet

**Dimensions**

Longueur : 1436 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 les portes battantes sont à double paroi et remplis de mousse PUR d’isolation thermique sans CFC.

 En modèle Duo, le chariot dispose de deux compartiments d’armoire juxtaposés séparés et isolés thermiquement.

Le compartiment d’armoire gauche est chauffé par air pulsé, le compartiment d’armoire droit est réfrigéré par air pulsé. Les compartiments d’armoire sont réglables séparément. Le B.PROTHERM est mobile grâce à des roues en acier galvanisé (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, diamètre des roues 160 mm). La construction de base solide en plastique avec protection périphérique contre les chocs intégrée protège l’appareil et le mobilier contre les dommages.

**Corps**

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 de parois à glissières embouties en acier inoxydable par compartiment d’armoire, pour un nettoyage facile et une hygiène optimale. Les glissières ont un écartement constant de 38,3 mm et sont destinées à accueillir de manière sûre des grilles Gastronorm 2/1 et des bacs Gastronorm de taille 2/1 ou 1/1 (insertion transversale). 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.

Dans le compartiment droit de l’armoire, 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 1/2 ou leurs subdivisions.

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.

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

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 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.

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.

Les poignées de poussée sont entourées par 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, au-dessus de chaque compartiment d’armoire. 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 de chaque compartiment.

**Portes**

Sur sa face avant, le chariot est doté de deux portes pivotantes à 270° avec blocage sur la plaque de sol. À l’état ouvert comme fermé, les portes sont entourées par la protection contre les chocs, ce qui prévient leur 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, les portes sont dotées 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.

L’interrupteur de contact de porte intégré assure l’arrêt de la réfrigération ou du chauffage à l’ouverture des portes, ce qui évite toute perte d’énergie inutile.

Les portes sont équipées 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
* Toit avec galerie en acier inoxydable sur les 3 côtés
* Toit avec galerie en acier inoxydable sur les 4 côtés
* Exécution hygiène H1
* Porte, verrouillable
* Système d’humidification
* Vitre d’observation
* 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 150-240 mm (pour les rouleaux ø200 mm)
	+ Diamètre de l'axe d'accouplement : 25 mm
	+ Diamètre du logement du timon : 27 mm
* Ouverture confort par commande au pied
* Roues en acier galvanisé, diamètre 160 mm,

2 roues fixes et 2 roues pivotantes 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

* Roues en acier inoxydable avec bandages creux, diamètre 160 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
* 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 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

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 : 260 kg

Capacité :

* Compartiment d’armoire gauche :

18 x GN 2/1-65

* Compartiment d’armoire droit :

15 x GN 2/1-65 + 3 x GN 1/1-65

Glissières :

* Compartiment d’armoire gauche :

36 paires de glissières embouties

* Compartiment d’armoire droit :

36 paires de glissières embouties, dont 30 x 2/1 et 6 x 1/1 GN

 Espacement des glissières
 38,3 mm

Degré de protection : IPX5

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

 1,84 kW

Plage de température :

* Compartiment d’armoire gauche :

+30 °C à +95 °C\*

* Compartiment d’armoire droit : réglable au degré près de +2 °C à +10 °C avec une température ambiante de +15 °C à +38 °C

Fluide réfrigérant : Propane R290

Puissance frigorifique : 0,55 kW à t0= -10 °C et tu= +38 °C

Classe climatique : 4

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**

* Deux compartiments d’armoire séparés thermiquement pour des plages de température différentes
* 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 solide 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 2 x 36 (30) duo H/C banquet

 B.PROTHERM

Référence 575 218