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

**Dimensioni**

Lunghezza: 1436 mm

Larghezza: 941 mm

Altezza: 1795 mm

**Modello**

**Struttura**

Il B.PROTHERM è realizzato in acciaio inox 18/10, materiale n. 1.4301. La superficie è microfinita.

Il corpo e le ante a battente sono a parete doppia e dotate di pannelli in PUR espanso senza CFC termoisolanti.

 Il carrello come modello Duo dispone di due vani separati affiancati e termicamente isolati.

Il vano sinistro possiede un riscaldamento attivo ventilato e il vano destro un raffreddamento attivo ventilato. I vani sono regolabili indipendentemente. Il B.PROTHERM è carrellato e possiede ruote in acciaio zincato (4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, diametro delle ruote 160 mm). La stabile struttura di fondo in materiale sintetico con paraurti perimetrale integrato protegge l'apparecchio ed i mobili.

**Corpo**

Gli angoli formati dalla parete di fondo, posteriore e laterale possiedono un raggio di raccordo perimetrale R2 e nei punti di contatto sono saldati a punti (modello igienico HS). L'interno di ogni vano è completamente dotato di pareti in acciaio inox con
36 coppie di guide sagomate per facilitare la pulizia e per la massima igiene. Le guide hanno una distanza uniforme di 38,3 mm e servono per sostenere griglie gastronorm 2/1 e contenitori gastronorm della grandezza 2/1 o 1/1 (inserimento lato corto). In questo modo è possibile realizzare tutte le comuni spaziature (circa 75 mm, 115 mm) in un unico apparecchio per un efficiente utilizzo dello spazio interno.

Nel vano destro si possono utilizzare anche le guide davanti al vano freddo grazie al posizionamento intelligente del vano freddo stesso sulla parete posteriore nella zona interna inferiore. In questo modo sono predisposte 30 coppie di guide di sostegno per la grandezza GN 2/1 o suddivisione e 6 coppie di guide di sostegno per la grandezza GN 1/2 o suddivisione.

L'unità del freddo si trova all'interno del corpo ed è protetta dall'alloggiamento esterno. L'aspirazione dell'aria del gruppo frigorifero avviene sul retro dell'apparecchio ed è protetta dallo sporco e dagli spruzzi d'acqua da una griglia di ventilazione e da un filtro dell'aria. L'apertura di scarico dell'aria si trova sul lato inferiore dell'apparecchio. All'interno del B.PROTHERM si trovano l'evaporatore ad alette e il ventilatore che distribuisce uniformemente all'interno dell'apparecchio l'aria fredda dell'evaporatore tramite la lamiera deflettrice integrata nella parete posteriore.

Il raffreddamento attivo ventilato è adatto per mantenere refrigerati i pasti a una temperatura massima da +2 °C a +10 °C richiesta dalle norme igieniche.

Nella parete posteriore del vano sinistro è installato il modulo di riscaldamento attivo ventilato fisso. Campo di regolazione: +30 °C ... +95 °C. La temperatura è regolabile esattamente per ogni singolo vano.

Sulla parete posteriore del corpo interno è presente una lamiera deflettrice dell'aria che assicura una circolazione dell'aria ottimale, veloce e uniforme in tutto l'interno e che funge contemporaneamente da elemento di arresto dei contenitori GN inseriti.

La lamiera deflettrice dell'aria può essere prelevata per pulirla.

Il corpo interno e il corpo esterno sono collegati verticalmente da profilati in materiale sintetico e sono disaccoppiati termicamente.

Il B.PROTHERM è dotato di serie di 4 maniglie di spinta disposte verticalmente per un'ottimale maneggevolezza da ogni lato.

 La lunghezza ergonomica delle maniglie garantisce la facile manovrabilità del carrello.

Le maniglie di spinta si trovano all'interno del paraurti per evitare contusioni alle mani nel passaggio attraverso porte e stretti corridoi. Sul retro dell'apparecchio sono alloggiati, anch'essi all'interno del paraurti perimetrale, il cavo spiralato e il supporto per la spina.

Sul tettuccio del corpo, sopra ogni vano è integrata la pratica centralina di comando e controllo B.PRO. Essa possiede il tasto ON/OFF dell'apparecchio, un tasto del menu, un tasto funzione e rispettivamente un tasto Su/Giù, tra l'altro per la regolazione esatta della temperatura all'interno del rispettivo vano.

**Ante**

Sul lato corto il carrello possiede due ante girevoli di 270° con bloccaggio sulla piastra di fondo. Le ante sia aperte sia chiuse si trovano all'interno del paraurti, per cui sono protette da eventuali danni. Le maniglie di spinta rimangono accessibili anche se l'anta è aperta. Le robuste cerniere delle ante sono realizzate in acciaio inox pressofuso di precisione. La struttura delle cerniere previene il pericolo di lesioni in caso di introduzione accidentale delle dita o delle mani nella cerniera.

Le ante possiedono inoltre una guarnizione perimetrale igienica e innocua (TPE) che ermetizza l'anta con il corpo e che può essere rimossa.

All'apertura delle ante, l'interruttore di contatto dell'anta installato assicura lo spegnimento del raffreddamento o del riscaldamento per evitare perdite superflue di energia.

Le ante sono munite di un bloccaggio a 2 punti. La facile apertura dall'esterno si effettua sollevando la maniglia dell'anta.

L'interno del B.PROTHERM possiede un pulsante che si illumina al buio. La brevettata apertura antipanico si riconosce in caso di chiusura accidentale all'interno dell'apparecchio e la serratura dell'anta può essere sbloccata dall'interno premendo il pulsante.

 Il cosiddetto effetto bagliore soddisfa le disposizioni e i requisiti per i componenti di sicurezza della ISO 16069.

**Accessori opzionali**

* Personalizzazione possibile tramite rivestimento a polveri del corpo e delle ante in 12 colori diversi
* Digitalizzazione/connettività per la gestione digitale dell'igiene, della temperatura e del processo mediante sistema di sensori incorporati opzionali
* Tettuccio con balaustrino in acciaio inox su 3 lati
* Tettuccio con balaustrino in acciaio inox su 4 lati
* Modello igienico H1
* Anta, chiudibile a chiave
* Sistema di umidificazione
* Vetro trasparente
* Timone e giunto in acciaio inox
* Comoda apertura a pedale delle ante
* Ruote in acciaio zincato, diametro 160 mm,

2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno

* Ruote in acciaio zincato, diametro 200 mm,

2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno

* Ruote in acciaio zincato, diametro 200 mm,

4 ruote girevoli, di cui 2 con freno

* Ruote in acciaio inox con gomme elastiche, diametro 160 mm, 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno
* Ruote in acciaio inox con gomme elastiche, diametro 160 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno
* Ruote in acciaio inox con gomme elastiche, diametro 200 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno
* Ruote in acciaio inox con gomme elastiche, diametro 200 mm, 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno

**Accessori**

* Piastra eutettica -3 °C in materiale sintetico

(cod. art. 568 136)

* Piastra eutettica -12 °C in materiale sintetico

(cod. art. 573 332)

* Telaio inseribile per la suddivisione di contenitori GN con profondità massima di 150 mm (cod. art. 564 352)
* Appoggi GN per il supporto variabile di contenitori GN di grandezza GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9 nei telai inseribili (ST 3 cod. art.
550 650, ST 5 cod. art. 550 651)
* Supporto per liste delle vivande per l'anta frontale, in acciaio inox, per incollare liste delle vivande DIN A5 e DIN A6 (cod. art. 575 230)
* Lista delle vivande BPT E, DIN A 6
(cod. art. 564 353)
* Penna speciale per scrivere sulle liste delle vivande BPT E (cod. art. 564 361)
* Box per liste delle vivande, materiale sintetico (cod. art. 564 355)

**Dati tecnici**

Materiale: Acciaio al nichel-cromo 18/10, materiale sintetico

Materiale isolante: Pannelli in PUR espanso, senza CFC

Peso: 260 kg

Capacità:

* Vano sinistro:

18 x GN 2/1-65

* Vano destro:

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

Guide:

* Vano sinistro:

36 coppie di guide sagomate

* Vano destro:

36 coppie di guide sagomate, di cui 30 x 2/1 e 6 x 1/1 GN

 Distanza tra le guide

 38,3 mm

Classe di protezione: IPX5

Allacciamento elettrico: 220-240 V AC / 50-60 Hz /

 1,36 kW

Campo di temperatura:

* Vano sinistro:

+30 °C ... +95 °C\*

* Vano destro:
+2 °C ... +10 °C regolabile esattamente con temperatura ambiente +15 °C ... +38 °C

Refrigerante: Propano R290

Potenza frigorifera: 0,55 kW con t0= -10 °C e
tu= +38 °C

Classe climatica: 4

Emissioni: Il livello di pressione acustica
dell'apparecchio riferito al posto
di lavoro è minore di 70 dB(A)

\* Misura eseguita in corrispondenza del centro geometrico del recipiente

**Particolarità**

* Due vani disaccoppiati termicamente per diversi campi di temperatura
* Utilizzo dell'interno estremamente efficiente e flessibile grazie all'uniforme distanza tra le guide di 38,3 mm
* Pareti in acciaio inox a guide sagomate per una facile pulizia e la massima igiene
* Stabile struttura di fondo chiusa in robusto materiale sintetico con paraurti perimetrale integrato
* Anta a battente apribile di 270°, con bloccaggio
* Funzione connettività opzionale

**Marca**

Produttore: B.PRO

Modello: BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet

 B.PROTHERM

Cod. art. 575 218