

B.PROTHERM 420 KBUHE mitentnehmbaren Heizelement

Abmessungen

Länge:	692 mm
Breite:	445 mm
Höhe:	470 mm

Ausführung

Der Speisentransportbehälter wird im Thermoform-Verfahren hergestellt und besteht aus hochwertigem, physiologisch unbedenklichem und lebensmittelbeständigem Polypropylen. Der doppelwandige Kunststoffbehälter und die Tür sind mit PUR-Schaum temperaturisolierend ausgeschäumt. Innen- und Außenbehälter sind dicht verschweißt. Die Kunststoffoberfläche ist glatt und porenfrei.

Längsseitig am Korpus befinden sich in Mulden vertieft Edelstahltragebügel mit ergonomisch geformten Kunststoff-Tragegriffen. Die Edelstahltragebügel ermöglichen auch bei einer starken Beanspruchung einen verschleißarmen Gebrauch.

Der Behälter ist mit einer um 270° schwenkbaren, bei Bedarf abnehmbaren Flügeltür ausgestattet. Das patentierte Türscharnier gewährleistet, dass die Tür nur in einer fest definierten Position abgenommen werden kann. Dadurch werden ein unbeabsichtigtes Aushängen der Tür und damit Verletzungsgefahr vermieden.

Die Tür wird über einen längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet, verschlossen.

Auf der Tür ist eine Aufnahmevorrichtung für Beschriftungskarten integriert zur Kennzeichnung der sich im Behälter befindlichen Speisen.

An der Unterseite des Behälters befinden sich zwei angeschraubte Stapelkufen, die Behälteroberseite ist mit vier angeschraubten Stapelecken versehen. Alle B.PROTHERM-Behälter sind untereinander stapelbar.

Der Behälter ist ohne Tür bzw. mit ausgebautem Heizelement spülmaschinentauglich bis zu einer maximalen Temperatur von +90°C.

Alle Verschleißteile (Kufen, Stapelecken, Griffe, Türscharnier und Türverschluss) sind im Servicefall einfach austauschbar. Alle versenkten Schrauben sind aus Hygienegründen mit Kunststoffstopfen abgedeckt.

Die Bestückung des BPT 420 KBUH erfolgt von vorne. Der Innenkorpus des Behälters ist mit 11 Paar angeformten Auflagesicken im Abstand von 31 mm zur Aufnahme von Gastronom-Behältern versehen.

Das Umluftheizmodul ist mit zwei Schnellverschlüssen (LOXX) an der Innenseite der Flügeltür befestigt und somit werkzeuglos entnehmbar.

Im oberen Bereich der Tür befindet sich der Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, welcher durch einen Spezial-Drehverschluss spritzwasserfest verschlossen werden kann. Daneben befindet sich die Betriebszustandsanzeige. Diese leuchtet, sobald Netzspannung am Gerät anliegt.

Die Temperatur im Innern des Behälters wird auf +90°C begrenzt. Die Heizung ist mit einem integrierten Überhitzungsschutz ausgestattet, um ein Weitergaren der Speisen zu verhindern.

Das Netzanschlusskabel ist dem Behälter lose beigelegt.

Zubehör/ Optionen gegen Aufpreis:

- Verschiedene Transportwagen und -Rollis (siehe Gesamt-Preisliste)
- Eutektische Platte -3°C (Art.-Nr. 568136)
- Eutektische Platte -12°C (Art.-Nr. 573332)
- Einschubrahmen zur Unterteilung von GN-Behältern mit max. Tiefe 150 mm (Art.-Nr. 564352)
 - GN-Stege zum variablen Einsetzen von GN-Behältern der Größe GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9 in den Einschubrahmen (ST 3 Art.-Nr. 550650, ST 5 Art.-Nr. 550651)
- Menükarten inkl. Zubehör (siehe Gesamt-Preisliste)

Technische Daten

Werkstoff:	Polypropylen (PP), Polyamid (PA), Edelstahl
Temperaturbeständigkeit:	-25°C bis +100 °C
Isoliermaterial:	PUR-Schaum, FCKW-frei
Sicken:	11 Paar Auflagesicken, Abstand 31 mm
Kapazität:	2 x GN 1/1-150
Aufheizzeit:	im leeren Behälter wird in 45 Min. eine Temperatur von ca. 75°C erreicht
Gewicht:	14,61 kg
Elektr. Anschluss:	220-240 V AC/ 50-60 Hz/ 200 W
Emissionen:	Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel ist kleiner als 70 dB(A)

Besonderheit

- Schutz gegen Spritzwasser IPX 4
- Werkzeuglos entnehmbares Heizelement
- Ohne Tür bzw. mit ausgebautem Heizelement spülmaschinentauglich bis max. +90°C
- recyclebar
- Betriebszustandsanzeige
- Heizung mit integriertem Überhitzungsschutz
- Patentiertes Türscharnier (nur in fest definierter Position aushängbar)
- Griffmulde links oben in der Tür für leichtes Umsetzen und optimales Handling des Behälters

Fabrikat

Hersteller:	B.PRO
Modell:	B.PROTHERM BPT 420 KBUHE
Best.-Nr.:	575 597