

B.PROTHERM E

Transport potraw w nowej odsłonie – pierwszorzędne wykonanie ze stali nierdzewnej, przyszłościowa łączność cyfrowa i koncepcja wnętrza, która daje dużą swobodę.

Niezależnie od tego, czy transportują Państwo duże ilości sycącego posiłku, czy też wiele niewielkich smakołyków: pojemniki do transportu potraw z serii produktów B.PROTHERM oferują perfekcyjne rozwiązanie dla każdego.

Większa różnorodność dla Państwa
Spośród 23 modeli można wybrać dokładnie taki, który najlepiej odpowiada Państwa wymaganiom: model neutralny, z ogrzewaniem obiegowym, z chłodzeniem obiegowym, model Duo lub model Combi z dwiema komorami z niezależną regulacją temperatury (ciepła/ciepła, ciepła/neutralna, ciepła/zimna) lub model podblatowy.

Więcej zrównoważonego rozwoju dla nas wszystkich
We wszystkich modelach B.PROTHERM z funkcją chłodzenia obiegowego stosowany jest wyłącznie przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy propan R290. Naturalny, oszczędzający zasoby i przyszłościowy!

Przemyślane i udoskonalone
Dzięki przemyślnemu umiejscowieniu modułu chłodzącego można, w przypadku modeli chłodzonych obiegowo, korzystać z dolnych prowadnic rowkowych znajdujących się przed modułem chłodzącym. Sprytne!

R290
ECO FRIENDLY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

GASTRO ECONOMY

B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, GN 1/1 i GN 2/1 banquet

B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, neutralne temperaturowo 44

B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, podgrzewane obiegowo 45

B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, chłodzone obiegowo 46

Modele B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, Combi i Duo 47

Opcje/akcesoria do B.PROTHERM E 50



Niezwykle wydajne wykorzystanie przestrzeni wewnętrznej
Wszystkie produkty B.PROTHERM zapewniają elastyczne wykorzystanie przestrzeni wewnętrznej dla każdej głębokości GN: równomierny odstęp między prowadnicami wynoszący 38,3 mm umożliwia stosowanie wszystkich standardowych odstępów (75 mm, 115 mm) w jednym urządzeniu. Tym samym można załadować urządzenia B.PROTHERM w sposób oszczędzający miejsce i możliwie wydajny. Urządzenia B.PROTHERM są dostępne w rozmiarach Gastronorm GN 1/1 lub GN 2/1.

Jakość: 1A, higiena: najwyższa
Wykonanie na najwyższym poziomie: głęboko tłoczone ścianki z prowadnicami są łatwe do czyszczenia i zapewniają optymalną higienę – bez ostrych krawędzi i ukrytego w zakamarkach brudu. Wszystkie modele B.PROTHERM są dostępne na życzenie w wersji higienicznej H1 ze szczelnie i bezspoinowo zespawanymi denkami i ściankami.

Oznaczenia modeli B.PROTHERM

Liczba komór	Liczba prowadnic	Liczba prowadnic modele chłodzone obiegowo	Rozmieszczenie komór	Wersja komór	Model
2 x = 2 komory	**12** **16** **18** **24** **30** **36**	**BPT E (modele 1/1)** 30 (24) = 24 x 1/1 i 6 x 1/2 36 (30) = 30 x 1/1 i 6 x 1/2 **BPT E banquet (modele 2/1)** 16 (10) = 10 x 2/1 i 6 x 1/1 36 (30) = 30 x 2/1 i 6 x 1/1	**combi** = jedna nad drugą **duo** = jedna obok drugiej	**N** = neutralne temperaturowo **H** (heated) = podgrzewanie obiegowe **C** (cooled) = chłodzenie obiegowe **H/H** = podgrzewane/podgrzewane obiegowo **H/N** = podgrzewane obiegowo/ neutralne temperaturowo **H/C** = podgrzewane/chłodzone obiegowo	**banquet** = wózek bankietowy do GN 2/1

RÓŻNORODNOŚĆ DLA WSZYSTKICH UŻYTKOWNIKÓW I ZASTOSOWAŃ

Ciepłe, zimne, neutralne, kombinowane – od małych po duże: pojemniki do transportu potraw B.PROTHERM ze stali nierdzewnej gwarantują wyższy poziom logistyki żywności.



Jedna komora, jedna temperatura – do transportu, przechowywania, wydawania, a także jako wersja podblatowa

- 12 różnych modeli z podgrzewaniem obiegowym, chłodzeniem obiegowym lub w wersji neutralnej
- Jako modele GN 1/1 lub modele Banquet GN 2/1
- Modele podblatowe (z podgrzewaniem obiegowym lub neutralne) do umieszczenia pod stołami i ladami



Dwie komory, dwie strefy temperaturowe – celem zapewnienia jeszcze większej elastyczności w transporcie i tymczasowym przechowywaniu

- Dwie oddzielnie regulowane komory z podgrzewaniem obiegowym lub jako połączenie podgrzewania/chłodzenia obiegowego lub podgrzewania obiegowe/temperatury neutralnej
- Oszczędzające miejsce modele Combi z dwiema komorami umieszczonymi jedna nad drugą
- Modele Duo dla dużych ilości z dwiema komorami jedna obok drugiej
- Jako modele GN 1/1 lub modele Banquet GN 2/1



Możliwość dostosowywania: lakierowane proszkowo korpus i drzwi w 12 różnych kolorach.



Koncepcja drzwi: otwarcie drzwi 270° z blokadą w płycie podstawy przeciw uszkodzeniom. 2-punktowy system blokowania gwarantuje bezpieczne zamknięcie.



Uchwyty do pchania: 4 ergonomiczne i wytrzymałe uchwyty do pchania ze stali nierdzewnej w układzie pionowym ułatwiają obsługę ze wszystkich stron.



Wziernik: opcjonalny panel z wziernikiem do modeli Banquet GN 2/1. Zapobiega zbyt częstemu otwieraniu i zamykaniu dzięki zapewnieniu optymalnej widoczności i kontroli poziomu napełnienia.



Komfortowe otwieranie drzwi: sprytne! Komfortowe otwieranie drzwi z obsługą nożną umożliwia wygodne ich otwarcie, nawet przy zajętych rękach.



3- lub 4-stronny reling: dodatkowe miejsce użytkowe na górnej powierzchni umożliwia bezpieczne przewożenie na przykład pojemników BPT K lub Euro.



Dodatkowy odbojnik na górnej powierzchni: to solidne rozwiązanie przeznaczone do transportu na zewnątrz chroniące przed uszkodzeniami.



Koncepcja nawilżania dla modeli Banquet dzięki napełnianemu zbiornikowi na wodę znajdującemu się na tylnej ściance. Stopień nawilżenia wewnątrz można regulować w zależności od potrzeb w trzech zakresach.



Podłączanie urządzeń: na tylnej ściance dla optymalnej obsługi i krótkich dystansów. Inne przemyślane rozwiązanie: opcjonalne dodatkowe gniazdo umożliwia podłączenie kolejnych urządzeń.



Łączność w przebiegu pracy

- Opcjonalnie wbudowane czujniki IoT stale i kompleksowo rejestrują dane, w tym także wartości temperatury. Czujniki te mogą być wyposażone w technologię WLAN lub niezależną od lokalizacji technologię LTE.
- Dokumentacja cyfrowa HAACP: inteligentne rozwiązanie zapewniające jakość i higienę Twojej logistyki żywności. Służy ono do centralnej, cyfrowej realizacji zleceń, monitorowania, optymalizacji, analizy oraz archiwizacji procesów operacyjnych i krytycznych punktów kontroli.
- Istnieje również możliwość wygodnego nadzoru za pomocą aplikacji w smartfonie lub tablecie.

Cena na życzenie

B.PROTHERM ze stali nierdzewnej, neutralne temperaturowo



- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wnętrze z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z prowadnicami
- 4 uchwyty do pchania ułatwiające obsługę ze wszystkich stron (nie dotyczy BPT E 12 ani 18)
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Wersja higieniczna HS

BPT E, GN 1/1, neutralne temperaturowo

Ilustracja	Nazwa	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT E 12 N 	**BPT E 12 N** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, stal ocynkowana, neutralny temperaturowo	12 par prowadnic rowkowych, 12 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	521 x 821 x 782 mm 55 kg	**575 195** *(386 601)*	
BPT E 18 N 	**BPT E 18 N** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, neutralny temperaturowo	18 par prowadnic rowkowych, 18 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	521 x 821 x 1072 mm 58 kg	**575 196** *(386 602)*	
BPT E 24 N 	**BPT E 24 N** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, neutralny temperaturowo	24 par prowadnic rowkowych, 24 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1302 mm 65 kg	**575 197** *(386 603)*	
BPT E 30 N 	**BPT E 30 N** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, neutralny temperaturowo	30 par prowadnic rowkowych, 30 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm 85 kg	**575 198** *(386 604)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

B.PROTHERM ze stali nierdzewnej, podgrzewane obiegowo



- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wnętrze z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z prowadnicami
- 4 uchwyty do pchania ułatwiające obsługę ze wszystkich stron (nie dotyczy BPT E 12 ani 18)
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Wersja higieniczna HS
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ściance

BPT E, GN 1/1, podgrzewane obiegowo

Ilustracja	Nazwa	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Moc/ przył. elektr.	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT E 12 H 	**BPT E 12 H** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej mobilny, kółka ø 75 mm, 4 podwójne kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, stal ocynkowana, podgrzewany obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	12 par prowadnic rowkowych, 12 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	521 x 821 x 782 mm 55 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,8 kW	**575 199** *(386 605)*	
BPT E 18 H 	**BPT E 18 H** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, podgrzewany obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	18 par prowadnic rowkowych, 18 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	521 x 821 x 1072 mm 58 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,8 kW	**575 200** *(386 606)*	
BPT E 24 H 	**BPT E 24 H** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, podgrzewany obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	24 par prowadnic rowkowych, 24 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1302 mm 65 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,99 kW	**575 201** *(386 607)*	
BPT E 30 H 	**BPT E 30 H** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, podgrzewany obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	30 par prowadnic rowkowych, 30 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm 85 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,99 kW	**575 202** *(386 608)*	

BPT E, GN 2/1 banquet, podgrzewane obiegowo

BPT E 36 H banquet 	**BPT E 36 H banquet** Wózek bankietowy B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, podgrzewany obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	36 x par prowadnic rowkowych, 36 x 2/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm 150 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,49 kW	**575 212** *(386 617)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

B.PROTHERM ze stali nierdzewnej, chłodzone obiegowo



- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wnętrze z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z prowadnicami
- 4 uchwyty do pchania ułatwiające obsługę ze wszystkich stron
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Wersja higieniczna HS
- Moduł chłodzący obiegowo zainstalowany na tylnej ściance, czynnik chłodniczy: propan R290
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ściance

BPT E, GN 1/1, chłodzone obiegowo

Ilustracja	Nazwa	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Moc/ przył. elektr.	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT E 30 (24) C 	**BPT E 30 (24) C** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, z kółkami z tworzywa, nierdzewnymi wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem chłodzony obiegowo, zakres temperatur: +2°C do +10°C	30 par prowadnic rowkowych, 24 x 1/1 i 6 x 1/2 GN, lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm 100 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,27 kW	**575 203** *(386 609)*	
BPT E 36 (30) C 	**BPT E 36 (30) C** Pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, z kółkami z tworzywa, nierdzewnymi wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcem chłodzony obiegowo, zakres temperatur: +2°C do +10°C	36 par prowadnic rowkowych, 30 x 1/1 i 6 x 1/2 GN, lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1762 mm 120 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,27 kW	**575 204** *(386 610)*	

BPT E, GN 2/1 banquet, chłodzone obiegowo

BPT E 36 (30) C banquet 	**BPT E 36 (30) C banquet** Wózek bankietowy B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, chłodzony obiegowo, zakres temperatur: +2°C do +10°C	36 par prowadnic rowkowych, 30 x 2/1 i 6 x 1/1 GN, lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm 155 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,35 kW	**575 216** *(386 621)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Modele B.PROTHERM ze stali nierdzewnej, Combi i Duo



- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wnętrze z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z prowadnicami
- 4 uchwyty do pchania ułatwiające obsługę ze wszystkich stron (nie dotyczy BPT E 2 x 18)
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Wersja higieniczna HS
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ściance

BPT E, GN 1/1, podgrzewane obiegowo/podgrzewane obiegowo

Ilustracja	Nazwa	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Moc/ przył. elektr.	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT E 2 x 18 duo H/H 	**BPT E 2 x 18 duo H/H** 2-komorowy pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **lewa komora:** podgrzewana obiegowo, **prawa komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	2 x 18 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 18 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	1026 x 821 x 1072 mm 110 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,59 kW	**575 206** *(386 611)*	
BPT E 2 x 30 duo H/H 	**BPT E 2 x 30 duo H/H** 2-komorowy pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, **lewa komora:** podgrzewana obiegowo, **prawa komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	2 x 30 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 30 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	1026 x 821 x 1565 mm 146 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,97 kW	**575 207** *(386 612)*	
BPT E 2 x 12 combi H/H 	**BPT E 2 x 12 combi H/H** 2-komorowy pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **górna komora:** podgrzewana obiegowo, **dolna komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	2 x 12 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 12 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm 92 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,59 kW	**575 208** *(386 613)*	

BPT E, GN 2/1 banquet, podgrzewane obiegowo/podgrzewane obiegowo

BPT E 2 x 36 duo H/H banquet 	**BPT E 2 x 36 duo H/H banquet** 2-komorowy wózek bankietowy B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, **lewa komora:** podgrzewana obiegowo, **prawa komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	2 x 36 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 36 x 2/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	1436 x 941 x 1795 mm 255 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,97 kW	**575 214** *(386 619)*	
BPT E 2 x 16 combi H/H banquet 	**BPT E 2 x 16 combi H/H banquet** 2-komorowy wózek bankietowy B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, **górna komora:** podgrzewana obiegowo, **dolna komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C	2 x 16 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 16 x 2/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm 155 kg	220–240 V 50/60 Hz 1,59 kW	**575 213** *(386 618)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Modele B.PROTHERM ze stali nierdzewnej, Combi i Duo



- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wnętrze z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z prowadnicami
- 4 uchwyty do pchania ułatwiające obsługę ze wszystkich stron (nie dotyczy BPT E 2 x 18)
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Wersja higieniczna HS
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ściance

BPT E, GN 1/1, podgrzewane obiegowo/neutralne temperaturowo

Ilustracja	Nazwa	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Moc/ przył. elektr.	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT E 2 x 18 duo H/N 	**BPT E 2 x 18 duo H/N** 2-komorowy pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny,kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **lewa komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C, **prawa komora:** neutralna temperaturowo	2 x 18 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 18 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	1026 x 821 x 1072 mm 110 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,8 kW	**575 209** *(386 614)*	
BPT E 2 x 12 combi H/N 	**BPT E 2 x 12 combi H/N** 2-komorowy pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, kółka z tworzywa sztucznego, nierdzewne wg DIN 18867-8, kółka ø 125 mm, 2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, **górna komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C, **dolna komora:** neutralna temperaturowo	2 x 12 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 12 x 1/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	590 x 821 x 1532 mm 92 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,8 kW	**575 210** *(386 615)*	

BPT E, GN 2/1 banquet, podgrzewane obiegowo/neutralne temperaturowo

BPT E 2 x 16 combi H/N banquet 	**BPT E 2 x 16 combi H/N banquet** 2-komorowy wózek bankietowy B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, **górna komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C, **dolna komora:** neutralna temperaturowo	2 x 16 par prowadnic rowkowych, w każdej komorze 16 x 2/1 GN lub ich podział Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm 155 kg	220–240 V 50/60 Hz 0,99 kW	**575 215** *(386 620)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Modele B.PROTHERM ze stali nierdzewnej, Combi i Duo



- Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolacyjnych ścianach, wnętrze z higienicznymi, tłoczonymi wgłębnie ściankami z prowadnicami
- 4 uchwyty do pchania ułatwiające obsługę ze wszystkich stron
- Z drzwiami uchylnymi, o kącie otwarcia 270°
- Solidna płyta z tworzywa sztucznego jako konstrukcja jezdna i listwa ochronna
- Wersja higieniczna HS
- Moduł chłodzący obiegowo zainstalowany na tylnej ściance, czynnik chłodniczy: propan R290
- Spiralny kabel z wtyczką sieciową i uchwytem na kabel na tylnej ściance

BPT E, GN 1/1, podgrzewane obiegowo / chłodzone obiegowo

Ilustracja	Nazwa	Pojemność	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) Masa (kg)	Moc/ przył. elektr.	Nr art. (model podstawowy)	Cena w euro bez VAT
BPT E 2 x 30 (24) duo H/C 	**BPT E 2 x 30 (24) duo H/C** 2-komorowy pojemnik do transportu potraw B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, **lewa komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C, **prawa komora:** chłodzona obiegowo, zakres temperatur: +2°C do +10°C, Czynnik chłodniczy: propan R290	2 x 30 (24) par prowadnic rowkowych **lewa komora:** 30 x 1/1 GN lub ich podział, **prawa komora:** 24 x 1/1 GN i 6 x 1/2 GN lub ich podział, Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	1026 x 821 x 1565 mm	220–240 V 50/60 Hz 1,26 kW	**575 211** *(386 616)*	

BPT E, GN 2/1 banquet, podgrzewane obiegowo / chłodzone obiegowo

BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet 	**BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet** 2-komorowy wózek bankietowy B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, **lewa komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C, **prawa komora:** chłodzona obiegowo, zakres temperatur: +2°C do +10°C, Czynnik chłodniczy: propan R290	2 x 36 (30) par prowadnic rowkowych **lewa komora:** 36 x 2/1 GN lub ich podział, **prawa komora:** 30 x 2/1 GN i 6 x 1/1 GN lub ich podział, Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	1436 x 941 x 1795 mm	220–240 V 50/60 Hz 1,36 kW	**575 218** *(386 623)*	
BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet 	**BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet** 2-komorowy wózek bankietowy B.PROTHERM E ze stali nierdzewnej, mobilny, 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, kółka ø 160 mm, stal ocynkowana, **górna komora:** podgrzewana obiegowo, zakres temperatur: +30°C do +95°C, **dolna komora:** chłodzone obiegowo, zakres temperatur: +2°C do +10°C, Czynnik chłodniczy: propan R290	2 x 16 (10) par prowadnic rowkowych **górna komora:** 16 x 2/1 GN lub ich podział, **dolna komora:** 10 x 2/1 GN i 6 x 1/1 GN lub ich podział, Odstęp między prowadnicami: 38,3 mm	820 x 941 x 1795 mm	220–240 V 50/60 Hz 1,36 kW	**575 217** *(386 622)*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

Opcje/akcesoria do B.PROTHERM E

Ilustracja	Nazwa	Do modelu	Cena w euro bez VAT
	**Możliwość dostosowywania**, korpus i drzwi w 12 kolorach, lakierowane proszkowo, kolory – zob. strona 104	BPT E 12/18	
		BPT E 24/30/36/combi	
		BPT E duo	
		BPT E banquet/banquet combi	
		BPT E banquet duo	
Reling, 4-stronny 	**Reling, 3-stronny,** ze stali nierdzewnej	BPT E 1/1, BPT E 1/1 combi	
		BPT E 1/1 duo	
		BPT E 2/1 banquet, BPT E 2/1 banquet combi	
		BPT E 2/1 banquet duo	
	Reling, 4-stronny, ze stali nierdzewnej, o gładkiej górnej powierzchni	BPT E 1/1, BPT E 1/1 combi	
		BPT E 1/1 duo	
		BPT E 2/1 banquet, BPT E 2/1 banquet combi	
		BPT E 2/1 banquet duo	
	**Dodatkowa listwa ochronna** na górnej powierzchni	BPT E (1/1) 24/30/36/combi	
	**Komfortowe otwieranie drzwi** za pomocą nogi	1-drzwiowe, BPT E 1/1 (+combi), BPT E 2/1 banquet (+combi)	
		2-drzwiowe, BPT E 1/1 duo, BPT E 2/1 banquet duo	
	**Dodatkowe gniazdo wtykowe na tylnej ściance** (zamiast uchwytu na wtyczkę sieciową), do podłączania kolejnych urządzeń, należy zwracać uwagę na maks. pobór mocy	BPT E 1/1 (nie dotyczy neutralnych oraz 2 x 30 duo H/H) BPT E 2/1 banquet (nie dotyczy 2 x 36 duo H/H banquet)	
brak ilustracji	**wersja higieniczna H1**	BPT E 1/1	
		BPT E 1/1 duo, BPT E 1/1 combi	
		BPT E 2/1 banquet	
		BPT E 2/1 banquet duo, BPT E 2/1 banquet combi	
	**System nawilżania** (Uwaga: zmienia się pobór mocy całego urządzenia)	BPT E 2/1 banquet, (nie dotyczy wersji chłodzonej obiegowo)	
	**Wziernik**	BPT E 36 H banquet, BPT E 2 x 36 duo banquet	
brak ilustracji	**Drzwi zamykane na klucz**	1-drzwiowe, BPT E 1/1, BPT E 2/1 banquet	
		2-drzwiowe, BPT E 1/1 duo/combi, BPT E 2/1 banquet duo/combi	
brak ilustracji	**Drążek do ciągnięcia i sprzęgło** ze stali nierdzewnej	BPT E 2/1 banquet	
brak ilustracji	**Usunięcie folii** – folia ochronna usuwana fabrycznie	BPT E 1/1, BPT E 2/1 banquet	

Opcjonalne kółka do B.PROTHERM E

Model	Nazwa	Do modelu	Cena w euro bez VAT
Kółka z tworzywa sztucznego	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, nierdzewne zgodnie z DIN18867-8, ø 125 mm	BPT E 12 N, BPT E 12 H	
Kółka antystatyczne	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, nierdzewne zgodnie z DIN18867-8, ø 125 mm	BPT E 12 N, BPT E 12 H	
		BPT E 1/1*	
Kółka ze stali nierdzewnej	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, ø 125 mm	BPT E 12 N, BPT E 12 H	
		BPT E 1/1*	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).

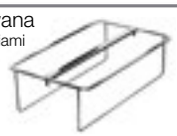
Opcje/akcesoria do B.PROTHERM E

Opcjonalne kółka do B.PROTHERM E

Model	Nazwa	Do modelu	Cena w euro bez VAT
Kółka ze stali nierdzewnej	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, ø 160 mm	BPT E 1/1*	
	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, z ogumieniem elastycznym, ø 160 mm	BPT E 1/1*	
		BPT E 2/1 banquet	
	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, z ogumieniem elastycznym, ø 160 mm	BPT E 2/1 banquet	
	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, z ogumieniem elastycznym, ø 200 mm	BPT E 2/1 banquet	
	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, z ogumieniem elastycznym, ø 200 mm	BPT E 2/1 banquet	
Kółka z obudową z ocynkowanej stali	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, ø 160 mm	BPT E 1/1*	
		BPT E 2/1 banquet	
	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, z ogumieniem elastycznym, ø 160 mm	BPT E 1/1*	
	2 kółka podporowe i 2 kółka skrętne z hamulcami, ø 200 mm	BPT E 2/1 banquet	
	4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, ø 200 mm	BPT E 2/1 banquet	

* nie dotyczy BPT E 12 N / BPT E 12 H

Akcesoria do wszystkich modeli BPT E

Ilustracja	Nazwa	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Nr art.	Cena w euro bez VAT
brak ilustracji	**Separator termiczny** do modeli BPT E neutralnych temperaturowo. Do podziału wnętrza na różne strefy temperaturowe.				
Płyta eutekt. 	**Płyta eutektyczna** (–3 C) z tworzywa sztucznego, wymiary kompatybilne z GN1/1 Nadaje się do mycia w zmywarkach w temperaturze maks. +90°C (nie nadaje się do zmywarek na granulat)	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	**568 136**	
	Płyta eutektyczna (–12 C) z tworzywa sztucznego, wymiary kompatybilne z GN1/1			**573 332**	
Rama wsuwana (ilustr. z akcesoriami poprzeczka GN) 	**Rama wsuwana** z CNS 18/10, do pojemników Gastronorm o głębokości do 150 mm	530 x 325 x 156 mm		**564 352**	
ST 3 	**ST 3, poprzeczka GN** z CNS 18/10 do łączenia pojemników, niezbędna do GN 1/4, 1/6 i 1/9	Długość: 325 mm		**550 650**	
	ST 5, poprzeczka GN z CNS 18/10, ze sprężystą blokadą, do łączenia pojemników, niezbędna do GN 1/4, 1/6 i 1/9	Długość: 530 mm		**550 651**	
Specjalny pisak 	**Specjalny pisak, zmywalny** do opisywania kart menu			**564 361**	
brak ilustracji	**Uchwyt na kartę menu** do umieszczenia na froncie drzwi, ze stali nierdzewnej na karty DIN A5/A6			**575 230**	
Karta menu BPT E 	**Karta menu BPT E** czysta	DIN A6 (148 x 105 mm)		**564 353**	
Pojemnik na karty menu (ilustr. z akcesoriami do kart menu) 	**Pojemnik na karty menu** do kart menu B.PROTHERM (pojemność: 25 kart)			**564 355**	

Modele wyróżnione podkreśleniem są do nabycia w ilościach dostępnych w sprzedaży, w standardowych opakowaniach, i gotowe do wysyłki w ciągu 72 godzin (z zastrzeżeniem możliwości wcześniejszej sprzedaży innemu nabywcy).