



B.PRO THERM E

Le transport de repas passe au niveau supérieur – ouvertement le choix, fermement la qualité, connection numérique, bénéficiant d'un espace de stockage flexible et sans pareil.

STOCKER ET TRANSPORTER LES REPAS AVEC LA GAMME B.PROTHERM E! UNE QUALITÉ PREMIUM, AVEC UN ESPACE DE STOCKAGE ADAPTÉ À TOUTES LES SITUATIONS. UNE CONNECTIVITÉ NUMÉRIQUE POUR DISTRIBUER EN TOUTE SÉCURITÉ.

B.PROTHERM E

PLUS DE DURABILITÉ POUR NOUS TOUS

PLUS D'ATTRAITES POUR VOUS.

B.PROTHERM E



SOMMAIRE

- P.4 Les nouveaux B.PROTHERM E
- P.6 Utilisation très efficace de l'espace intérieur
- P.8 Neutre
- P.10 Chauffé (air pulsé)
- P.12 Réfrigéré (air pulsé)
- P.14 **NOUVEAU** combi / duo
- P.18 Banquet
- P.24 Points forts
- P.26 Options
- P.30 Exemples d'équipement
- P.32 B.PROTHERM K
- P.34 Bacs Gastronorm

PLUS DE POSSIBILITÉS POUR TOUT/TOUS Qu'il s'agisse de transporter de nombreux petits plats délicieux ou de grands plats de résistance, la nouvelle gamme de produits B.PROTHERM E vous offre, avec 23 modèles différents, une solution adaptée à chaque exigence : neutre, avec chauffage par air pulsé, avec réfrigération par air pulsé, comme modèle sous comptoir ou avec deux compartiments à température réglable séparément, pour GN 1/1 ou GN 2/1.

PLUS D'AVANTAGES POUR VOUS Jusqu'à 50 % de capacité* supplémentaire par chariot pour un gain de place précieux.

Le nouveau système de circulation d'air assure une répartition rapide et uniforme de la chaleur et du froid dans l'espace intérieur.

Les parois à glissières embouties sur toute la longueur permettent un nettoyage facile et une hygiène optimale. Des options de connectivité évolutives pour des processus numérisés offrent une sécurité supplémentaire et un gain de temps.

*en fonction du modèle, par rapport au modèle précédent

LES NOUVEAUX B.PROTHERM E

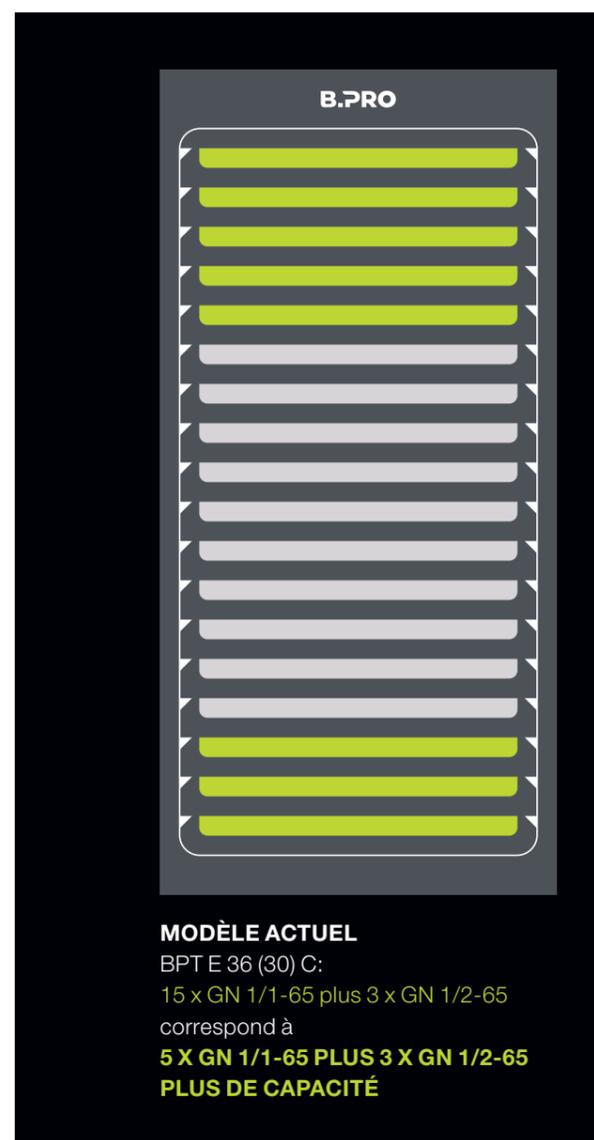
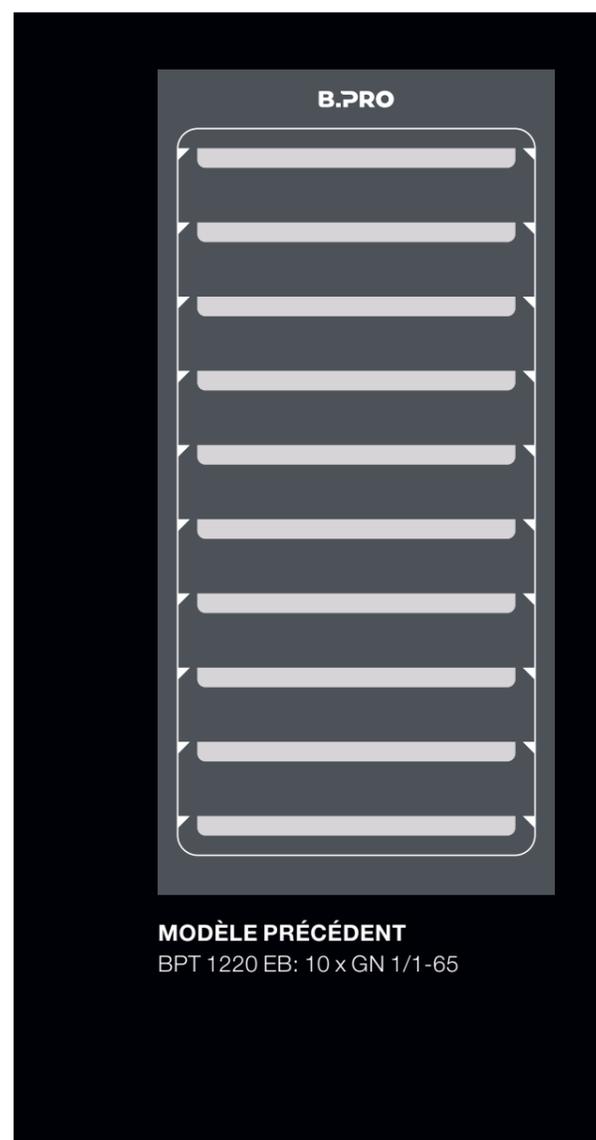


UTILISATION TRÈS EFFICACE DE L'ESPACE INTÉRIEUR

JUSQU'À 50 % DE CAPACITÉ EN PLUS* L'espacement continu des glissières de seulement 38,3 mm vous permet d'utiliser l'espace intérieur de manière optimale pour tous les bacs GN aux profondeurs courantes. Les nouveaux B.PROTHERM E offrent ainsi jusqu'à 50 % de capacité supplémentaire* dans un chariot – pour une même quantité de repas, un nombre inférieur de chariots et un encombrement moindre sont nécessaires, qu'il s'agisse de GN 1/1 ou de GN 2/1. Cela vous permet non seulement de gagner de la place, mais aussi de faire des économies.

Pour tous les modèles réfrigérés par air pulsé, vous pouvez également utiliser les glissières inférieures situées devant le compartiment réfrigéré. Malin !

*en fonction du modèle, par rapport au modèle précédent



B.PROTHERM E NEUTRE

Parfait pour tous les repas qui ne doivent pas être maintenus activement au froid ou au chaud – mais convient aussi parfaitement pour la réfrigération passive avec plaque eutectique. La porte et le corps protègent les repas des variations de température pendant le transport et la préparation grâce à leur isolation à double paroi. Une toute nouveauté : le modèle sous comptoir BPT E 12 N, parfait pour être glissé sous les tables et les comptoirs.



INFOS	BPT E 12 N Référence 575 195	BPT E 18 N Référence 575 196	BPT E 24 N Référence 575 197	BPT E 30 N Référence 575 198
CAPACITÉ	12 paires de glissières, dont 12 x 1/1 GN ou leurs subdivisions	18 paires de glissières, dont 18 x 1/1 GN ou leurs subdivisions	24 paires de glissières, dont 24 x 1/1 GN ou leurs subdivisions	30 paires de glissières, dont 30 x 1/1 GN ou leurs subdivisions
DIMENSIONS	L x l x H (mm): 521 x 821 x 782 mm	L x l x H (mm): 521 x 821 x 1072 mm	L x l x H (mm): 590 x 821 x 1302 mm	L x l x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm



B.PROTHERM E CHAUFFÉ (AIR PULSÉ)

Les repas fraîchement cuits arrivent à destination de manière optimale grâce aux B.PROTHERM E chauffés par air pulsé. Nouveau dans la gamme : le modèle sous comptoir BPT E 12 H à glisser sous les tables et comptoirs. Le concept innovant de circulation d'air génère une répartition rapide et uniforme de la chaleur dans l'espace intérieur. L'isolation à double paroi du corps de l'appareil et de la porte garantit par ailleurs le maintien de la température.

Un détail astucieux : avec une plaque eutectique et une ventilation activée (sans mode chauffage), tous les modèles peuvent également être utilisés pour le transport de repas réfrigérés.



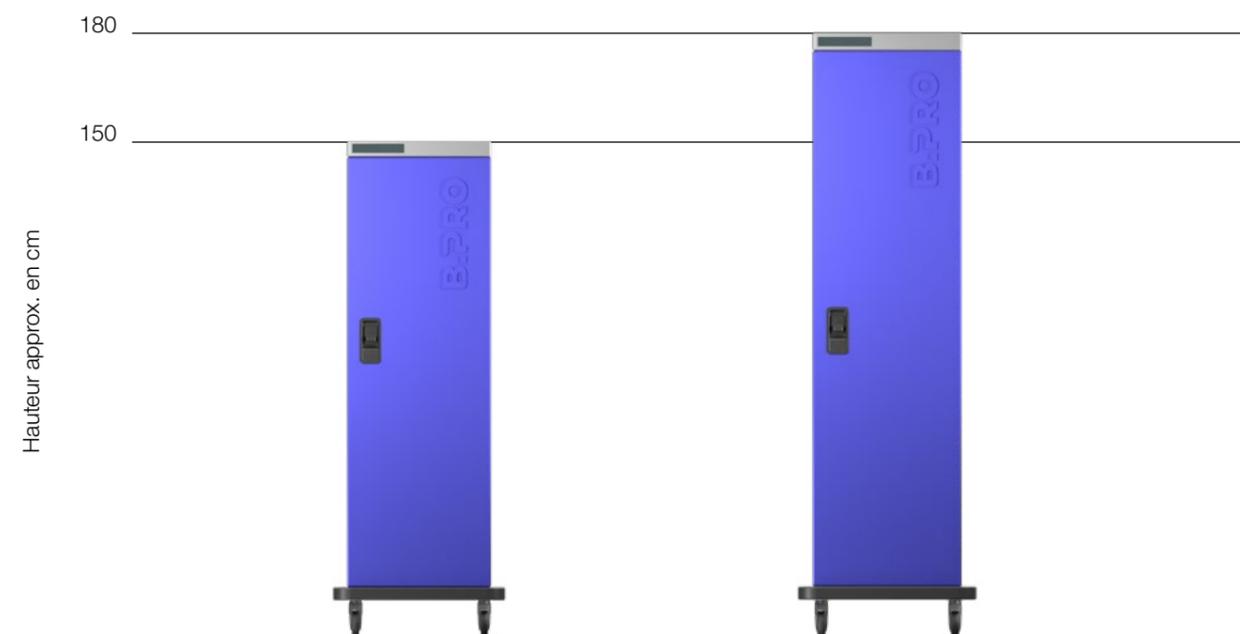
INFOS	BPT E 12 H Référence 575 199 Plage de température : +30 °C à +95 °C Chauffé par air pulsé	BPT E 18 H Référence 575 200 Plage de température : +30 °C à +95 °C Chauffé par air pulsé	BPT E 24 H Référence 575 201 Plage de température : +30 °C à +95 °C Chauffé par air pulsé	BPT E 30 H Référence 575 202 Plage de température : +30 °C à +95 °C Chauffé par air pulsé
CAPACITÉ	12 paires de glissières, dont 12 x 1/1 GN ou leurs subdivisions	18 paires de glissières, dont 18 x 1/1 GN ou leurs subdivisions	24 paires de glissières, dont 24 x 1/1 GN ou leurs subdivisions	30 paires de glissières, dont 30 x 1/1 GN ou leurs subdivisions
DIMENSIONS	L x l x H (mm): 521 x 821 x 782 mm	L x l x H (mm): 521 x 821 x 1072 mm	L x l x H (mm): 590 x 821 x 1302 mm	L x l x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm
COURANT	220-240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 0,99 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 0,99 kW



B.PROTHERM E RÉFRIGÉRÉ (AIR PULSÉ)

Qu'il s'agisse de repas réfrigérés, de salades ou de desserts dans des bacs GN, les B.PROTHERM E avec réfrigération par air pulsé maintiennent tout au froid de manière fiable. La plage de température à réglage numérique de +2 °C à +10 °C peut être ajustée au degré près.

Le nouveau système de circulation d'air assure une répartition rapide et uniforme du froid dans tout le chariot. L'isolation à double paroi empêche toute perte de froid inutile. Tous les B.PROTHERM E avec réfrigération par air pulsé utilisent le réfrigérant écologique propane R290 – pour le bien de l'environnement et pour notre bien à tous. Plus de capacité : grâce au positionnement intelligent du compartiment réfrigéré, vous pouvez également utiliser les glissières inférieures devant le compartiment réfrigéré.



INFOS	BPT E 30 (24) C Référence 575 203 Plage de température : +2 °C à +10 °C Réfrigéré par air pulsé	BPT E 36 (30) C Référence 575 204 Plage de température : +2 °C à +10 °C Réfrigéré par air pulsé
CAPACITÉ	30 paires de glissières, dont 24 x 1/1 GN + 6 x GN 1/2 ou leurs subdivisions	30 paires de glissières, dont 24 x 1/1 GN + 6 x GN 1/2 ou leurs subdivisions
DIMENSIONS	L x l x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm	L x l x H (mm): 590 x 821 x 1762 mm
COURANT	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW

B. PROTHERM E COMBI | DUO

Deux en un – deux températures différentes dans un seul chariot. Avec les nouveaux B.BROTHERM E combi et duo, vous disposez de deux compartiments séparés thermiquement pour plus de flexibilité lors du transport et de l'entreposage.

Choisissez parmi six combinaisons de chauffage par air pulsé, de réfrigération par air pulsé et de compartiments neutres le modèle qui répond le mieux à vos besoins.

Les B. PROTHERM combi sont spécialement conçus pour être peu encombrants, avec deux compartiments superposés.

Les B. PROTHERM duo, avec leurs deux compartiments juxtaposés, sont parfaits pour les plus gros volumes.

NOUVEAU



B. PROTHERM E COMBI | DUO

Avec deux compartiments séparés thermiquement pour GN 1/1



INFOS	BPT E 2 x 12 combi H/H Référence 575 208 <i>Plage de température :</i> +30 °C à +95 °C Chauffé par air pulsé	BPT E 2 x 12 combi H/N Référence 575 210 <i>Plage de température :</i> +30 °C à +95 °C Neutre / chauffé par air pulsé	BPT E 2 x 18 duo H/H Référence 575 206 <i>Plage de température :</i> +30 °C à +95 °C Chauffé par air pulsé	BPT E 2 x 18 duo H/N Référence 575 209 <i>Plage de température :</i> +30 °C à +95 °C Neutre / chauffé par air pulsé	BPT E 2 x 30 duo H/H Référence 575 207 <i>Plage de température :</i> +30 °C à +95 °C Chauffé par air pulsé	BPT E 2 x 30 (24) duo H/C Référence 575 211 <i>Plage de température :</i> +30 °C à +95 °C / +2 °C à +10 °C Chauffé par air pulsé / réfrigéré par air pulsé
CAPACITÉ	2 x 12 paires de glissières, dont 12 x 1/1 GN ou leurs subdivisions	2 x 12 paires de glissières, dont 12 x 1/1 GN ou leurs subdivisions	2 x 18 paires de glissières, dont 18 x 1/1 GN ou leurs subdivisions	2 x 18 paires de glissières, dont 18 x 1/1 GN ou leurs subdivisions	2 x 30 paires de glissières, dont 30 x 1/1 GN ou leurs subdivisions	2 x 30 (24) paires de glissières, dont 30 x GN 1/1 + 24 x GN 1/1 et 6 x GN 1/2 ou leurs subdivisions
DIMENSIONS	L x l x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm	L x l x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm	L x l x H (mm): 1026 x 821 x 1072 mm	L x l x H (mm): 1026 x 821 x 1072 mm	L x l x H (mm): 1026 x 821 x 1565 mm	L x l x H (mm): 1026 x 821 x 1565 mm
COURANT	220-240 V, 50/60 Hz / 1,59 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 1,59 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 1,97 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 1,26 kW

B.PROTHERM E BANQUET

Parfaitement équipé pour tous les banquets : grâce aux nouveaux B.PROTHERM E banquet pour GN 2/1, vous pouvez servir vos repas préportionnés sur la table en toute sécurité et confiance. Les chariots sont également disponibles avec deux compartiments séparés pour deux températures différentes dans un seul appareil : neutre, avec chauffage par air pulsé et réfrigération par air pulsé.

La qualité des repas sous contrôle : tous les modèles avec chauffage par air pulsé sont disponibles en option avec un réglage à 3 niveaux pour l'humidité de l'air. Vous pouvez ainsi à tout moment assurer le climat de l'espace intérieur adapté à vos repas. Avec la porte avec vitre transparente en option, vous avez toujours un œil sur le niveau de remplissage des chariots. Elle permet d'éviter une ouverture inutile et donc un chauffage supplémentaire fréquent – un avantage en termes de bilan énergétique.



B. PROTHERM E BANQUET

Chariots banquet et modèles deux en un pour GN 2/1



INFOS	BPT E 36 (30) C banquet	BPT E 36 H banquet	BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet
	Référence 575 216 Plage de température : +2 °C à +10 °C Réfrigéré par air pulsé	Référence 575 212 Plage de température : +30 °C à +95 °C Chauffé par air pulsé	Référence 575 215 Plage de température : +30 °C à +95 °C Chauffé par air pulsé / neutre	Référence 575 213 Plage de température : +30 °C à +95 °C Chauffé par air pulsé	Référence 575 217 Plage de température : +30 °C à +95 °C / +2 °C à +10 °C Chauffé par air pulsé / réfrigéré par air pulsé	Référence 575 214 Plage de température : +30 °C à +95 °C Chauffé par air pulsé	Référence 575 218 Plage de température : +30 °C à +95 °C / +2 °C à +10 °C Chauffé par air pulsé / réfrigéré par air pulsé
CAPACITÉ	36 paires de glissières, dont 30 x GN 2/1 + 6 x GN 1/1 ou leurs subdivisions	36 paires de glissières, dont 36 x GN 2/1 ou leurs subdivisions	2 x 16 paires de glissières, dont 16 x GN 2/1 ou leurs subdivisions	2 x 16 paires de glissières, dont 16 x GN 2/1 ou leurs subdivisions	2 x 16 paires de glissières, dont 16 x GN 2/1 + 10 x GN 2/1 et 6 x GN 1/1 ou leurs subdivi- sions	2 x 36 paires de glissières, dont 36 x GN 2/1 ou leurs subdivisions	2 x 36 paires de glissières, dont 36 x GN 2/1 + 30 x GN 2/1 et 6 x GN 1/1 ou leurs subdivisions
DIMENSIONS	L x l x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x l x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x l x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x l x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x l x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm	L x l x H (mm): 1436 x 941 x 1795 mm	L x l x H (mm): 1436 x 941 x 1795 mm
COURANT	220-240 V, 50/60 Hz / 0,35 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 1,68 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 1,18 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 2,32 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 1,53 kW	240 V, 50/60 Hz / 3,35 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 2,03 kW

B. PROTHERM E



POINTS FORTS

Optimisé en permanence grâce à une foule de détails bien pensés



COMMANDE SIMPLE

Une conception claire et une utilisation intuitive. Afin de toujours garder un œil sur la température et les fonctions



FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE EUTECTIQUE

Introduire une plaque eutectique, activer la ventilation, désactiver le chauffage – tous les modèles chauffants peuvent ainsi également être utilisés pour le transport de repas réfrigérés



BORD ANTIDÉBORDEMENT

Moins de risque de glisser, plus de sécurité – le bord antidébordement optimisé empêche l'écoulement de l'eau de condensation



CIRCULATION D'AIR

Le nouveau système de circulation d'air et les pièces d'écartement sur la paroi arrière assurent une répartition rapide et uniforme de la température



OUVERTURE ANTI-PANIQUE

Le bouton-poussoir lumineux situé dans l'espace intérieur peut être actionné de l'intérieur en cas d'urgence



OUVERTURE DE PORTE

Ouverture facile de la porte par simple poussée du bouton vers le haut



RÉFRIGÉRATION PASSIVE

Pour le transport de courte durée de repas réfrigérés dans tous les modèles neutres B.PROTHERM E

OPTIONS

Optimisé en permanence – avec une multitude de possibilités pour votre propre flux de travail



PERSONNALISATION

Laquage esthétique en 12 couleurs design – pour harmoniser avec votre intérieur ou pour faciliter la répartition logistique



PROTECTION SUPPLÉMENTAIRE CONTRE LES CHOC SUR LE TOIT

Protection robuste contre les dommages lors du transport en extérieur, offre en outre une surface utile supplémentaire sur le toit



PRISE SUPPLÉMENTAIRE SUR LA PAROI ARRIÈRE

Permet de coupler d'autres appareils dans une même chaîne



GALERIE SUR 3 OU 4 CÔTÉS

Pour une surface utile supplémentaire et le transport sécurisé p.ex. de bacs Eurobox ou B.PROTHERM K 160/320 sur le toit



OUVERTURE CONFORT

Ouverture facile grâce à l'actionnement au pied – facilite la manipulation et accélère le flux de travail lorsque vous n'avez pas les mains libres

OPTIONS

Toujours un peu plus sophistiqué – de haute qualité, pratique au quotidien et évolutif



SYSTÈME D'HUMIDIFICATION

Pour les B.PROTHERM banquet chauffés par air pulsé : optez pour le climat optimal pour vos repas chauds – l'humidité de l'air peut être réglée sur trois niveaux selon les besoins

28



PORTE AVEC VITRE TRANSPARENTE

Visualiser le niveau de remplissage en un coup d'œil – évite l'ouverture fréquente de la porte et permet ainsi d'économiser de l'énergie (uniquement pour B.PROTHERM banquet)



CONNECTIVITÉ

Les capteurs IoT disponibles en option collectent en permanence et de manière exhaustive les données pertinentes, telles que la température ou les temps d'attente. Les capteurs peuvent être alimentés soit via un réseau Wi-Fi, soit de façon autonome via la technologie LTE.

- Documentation HACCP numérique : une solution intelligente qui garantit la qualité et l'hygiène pour la logistique de vos repas
- Pour l'exécution, la surveillance, l'optimisation, l'analyse et l'archivage centralisés et numériques des processus opérationnels et des points de contrôle critiques
- Commande facile via smartphone ou tablette grâce à l'application correspondante

AUTRES OPTIONS:

- **Support pour cartes de menu**
pour porte frontale, en acier inoxydable, à coller, pour cartes de menu DIN A5/A6
- **Élément de séparation thermique**
pour modèles neutres BPT E Pour la division de l'espace intérieur pour l'utilisation de différentes zones de température.
- **Porte, verrouillable**
- **Timon et accouplement**
- **Divers modèles de roues**
- **Cadre coulissant GN**
- **Plaques eutectiques**
- **Exécution hygiène H1**

29

EXEMPLES D'ÉQUIPEMENT

Les nouveaux B.PROTHERM E vous offrent jusqu'à 50 % de capacité supplémentaire* par chariot. L'espacement régulier et continu des glissières de 38,3 mm seulement vous laisse une grande liberté pour un garnissage optimal – pour une utilisation efficace et peu encombrante de l'espace intérieur avec toutes les profondeurs de bacs GN.

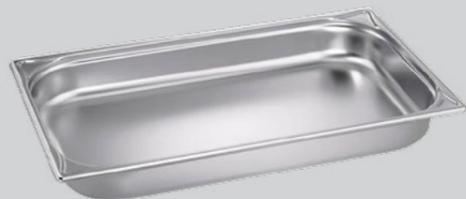
*en fonction du modèle, par rapport au modèle précédent

90 LITRES

1 x BPT E 30 H
225 PORTIONS
pour 400 g de lasagnes par personne



15 x GN 1/1-65



4 x GN 1/1-65
4 x GN 1/1-100
2 x GN 1/1-150

3 x GN 1/1-65
4 x GN 1/1-100
2 x GN 1/1-200

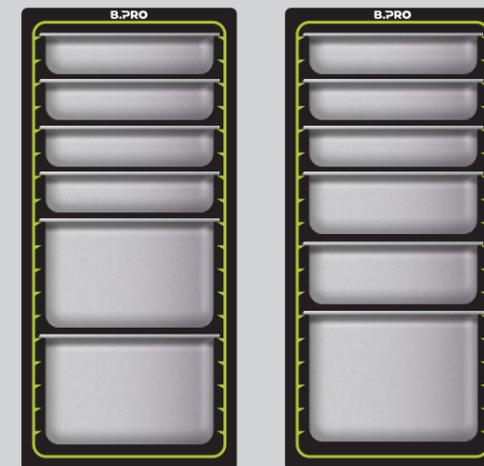
Autres options d'équipement

54 LITRES

1 x BPT E 18 H
135 PORTIONS
pour 400 g de lasagnes par personne



9 x GN 1/1-65



4 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-150

3 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-200

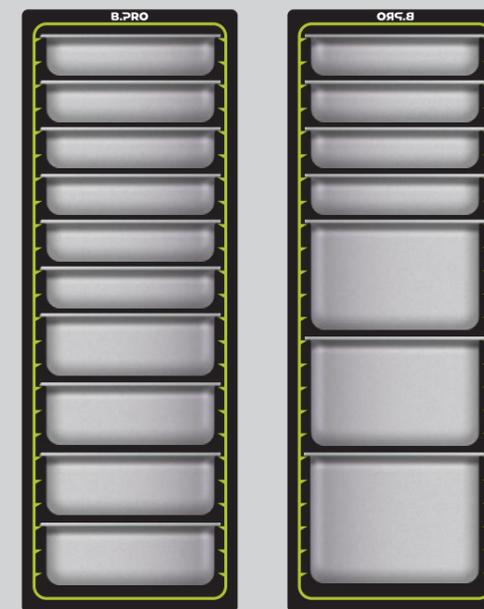
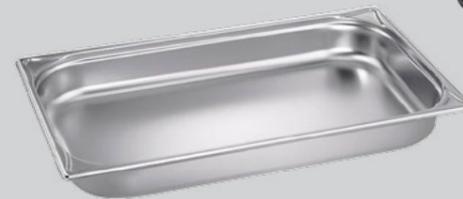
Autres options d'équipement

72 LITRES

1 x BPT E 24 H
180 PORTIONS
pour 400 g de lasagnes par personne



12 x GN 1/1-65



6 x GN 1/1-65
4 x GN 1/1-100

4 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-150
1 x GN 1/1-200

Autres options d'équipement

UNE GAMME DE QUALITÉ ÉPROUVÉE

B.PROTHERM K en matière plastique en combinaison avec les modèles en acier inoxydable



Facile à transporter, robuste et polyvalent : les conteneurs de transport de repas B.PROTHERM K en matière plastique emboutie vous offrent le complément parfait du B.PROTHERM E en acier inoxydable.

Les conteneurs en plastique compacts offrent une flexibilité supplémentaire grâce à leur poids réduit. Vous pouvez les combiner librement selon vos besoins – il vous suffit de composer le meilleur jeu pour votre domaine d'utilisation.



Le **B.PROTHERM K** en matière plastique existe en cinq tailles différentes, avec de nombreux compléments et dispositifs d'aide au transport, non chauffé, chauffé, avec chauffage par air pulsé et même avec une régulation de la température au degré près. Les patins fixés sur la face inférieure des conteneurs en matière plastique assurent une bonne stabilité, même lorsque les conteneurs sont empilés les uns sur les autres pour gagner de la place.

COMPATIBILITÉ SUR TOUTE LA LIGNE

Toujours une solution adaptée : la gamme de systèmes B.PROTHERM pour le transport des repas respectueux de la qualité dans la restauration d'entreprise, la restauration collective, les cantines, les restaurants universitaires ou le catering pour les grands événements.



UN CHARGEMENT PARFAIT

Les bacs Gastronorm de B.PRO – votre valeur ajoutée dans la cuisine professionnelle et le transport des repas

IMMÉDIATEMENT
DISPONIBLE EN
STOCK À PARTIR
DE 1 PIÈCE



PLUS D'UTILITÉ Sélection, qualité, prix et performances – avec les bacs Gastronorm de B.PRO, tout est assorti. Et avec eux, de l'entrée des marchandises à la distribution des repas, tout se déroule comme sur des roulettes.

PLUS DE CHOIX Le système Gastronorm de B.PRO comprend plus de 200 récipients, couvercles, tôles et éléments de cuisson. En acier inoxydable ou polycarbonate. Dans toutes les tailles et profondeurs courantes. Et pour tous les cas d'application dans la restauration de collectivité.

PLUS D'EXPÉRIENCE En tant que premier fabricant allemand – fort d'une expérience d'environ 60 ans – B.PRO fabrique des bacs Gastronorm haut de gamme. Toujours sur des installations ultra modernes. Toujours avec la qualité « Made in Germany ».

PLUS DE QUALITÉ La qualité de B.PRO perdure tout au long de la vie de la cuisine. Et est ainsi durablement rentable.



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

MERCURA INDUSTRIES SUISSE SA
Chemin de Cuard 5
CH - 2022 BEVAIX

Tel : +41 26 677 18 09

Mail : info@mercure-industries.ch

www.mercure-industries.ch