**B.PRO COOK
Plaque de gril / Teppanyaki**

**avec surface de gril lisse**

**BC GF 8400**

**Dimensions:**

Longueur: 620 mm

Largeur: 800 mm

Hauteur: 240 mm

**Version de boîtier:**

La plaque de gril est fabriquée entièrement en acier inoxydable microlisé (AISI 304) et est équipée de pieds rotatifs réglables en hauteur. Dans le recouvrement se trouve une surface de gril lisse droite (506 mm x 704 mm) en renfoncement en acier au chrome traité résistant à la corrosion (1.2316), soudée sans solution de continuité sur toute la périphérie. De grands rayons de coins assurent un nettoyage et une hygiène optimaux. La plaque de gril a une épaisseur de 15 mm et assure une accumulation de chaleur optimale et une répartition de chaleur homogène. Dans la zone de commande avant de la surface de grillade se trouve une zone de repos non chauffée (70 mm x 704 mm) avec une ouverture ronde de vidange. Dans le corps, un bac de collecte de graisse de grand volume et entièrement escamotable et qui s'enlève par la face avant de l'appareil se trouve en dessous de l'ouverture de vidange. A la face avant, une zone de commande estampée vers l'arrière afin d'améliorer la visibilité et l'ergonomie de commande est insérée sans solution de continuité et accueille les régulateurs de température. L'appareil est conçu de façon à pouvoir être installé directement contre une paroi arrière.

**Caractéristiques électriques:**

L'appareil doit a deux zones de chauffage réglables séparément (à droite et à gauche), qui sont équipées chacune d'un régulateur de température continu. Le chauffage homogène de toute la surface de gril se fait à l'aide d'éléments chauffants tubulaires montés à la face inférieure de la surface de gril. Grâce à la sonde de température disposée près de la surface, les écarts de température par rapport à la valeur de consigne réglée sont rapidement détectés et compensés. La régulation de température de 80 °C à 250 °C se fait avec deux boutons rotatifs incorporés dans la zone de commande. 2 voyants de contrôle par zone de chauffage renseignent sur l'état de fonctionnement ainsi que la phase d'échauffement. L'appareil est complètement câblé électriquement et équipé d'un câble de raccordement de 1,5 m de long avec fiche CEE 400 V, 16 A sortant en oblique vers l'arrière à la face inférieure.

**Accessoires/options:**

* Protection contre les éclaboussures

Référence: 574 257

* Grattoir de nettoyage pour gril

Référence: 573 252

* Barre à clipser pour ponter l'interstice avec d'autres appareils B.PRO COOK

Référence: 574 298

* B.PRO COOK Traitement anti-adhésion 500 ml
entretient et protège la surface de gril et assure un comportement anti-adhésion amélioré

Référence 574 302

**Caractéristiques techniques:**

Matériau: Acier inoxydable
(AISI 304)

Poids: env. 69 kg

Bac de collecte de graisse: Capacité
env. 1,6 litres

Profondeur du bac: 30 mm

Degré de protection: IP X4

Dissipation de chaleur sensible: 2,78 kW

Dissipation de chaleur latente: 3,36 kW

Valeur de raccordement: 400 V / 3 N PE AC

50–60 Hz / 8,4 kW

**Particularités:**

* Surface de gril en acier spécial
* Extrêmement puissant jusqu'à 250 °C
* Zones de chauffage réglables séparément
* Bac de collecte de graisse de grand volume
* Surface acier inoxydable microlisée
* Zone de commande estampée
* Contenu de la livraison, bouchon de vidange de graisse en Teflon inclus

**Marque:**

Fabricant: B.PRO

Type: BC GF 8400

Référence: 574 205