**B.PRO COOK Rôtissoire**

**avec surface de gril soudée en renfoncement**

**BC DG 4200**

**Dimensions:**

Longueur: 620 mm

Largeur: 400 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 304 mm) en renfoncement de 65 mm 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. Capacité: 7 litres. 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 avant de la surface de gril se trouve une ouverture de vidange ronde qui débouche sur une ouverture d'évacuation. L'ouverture de vidange est fermée par un bouchon d'évacuation en Teflon. Sur l'ouverture d'évacuation est emboîtée une sortie de sécurité et celle-ci est sécurisée en supplément avec une vis de serrage.

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 le régulateur de température. L'appareil est conçu de façon à pouvoir être installé directement contre une paroi arrière.

**Caractéristiques électriques:**

L'appareil est équipé 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 un bouton rotatif incorporé dans la zone de commande. 2 voyants de contrôle 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:**

* 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. 33 kg

Profondeur du bac: 65 mm

Degré de protection: IP X4

Dissipation de chaleur sensible: 1,38 kW

Dissipation de chaleur latente: 1,68 kW

Valeur de raccordement: 400 V / 3 N PE AC 50–60 Hz / 4,2 kW

**Particularités:**

* Surface de gril en acier spécial
* Extrêmement puissant jusqu'à 250 °C
* 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 DG 4200

Référence: 574 208