**COOK Pastakocher**

**BC PC 4800**

**Abmessungen:**

Länge: 620 mm

Breite: 400 mm

Höhe: 240 mm

**Ausführung Gehäuse:**

Der Pastakocher ist komplett aus mikroliertem Edelstahl CNS ausgeführt (Chromnickelstahl 18/10; WN 1.4301 / AISI 304), ausgestattet mit höhenverstellbaren Drehfüßen Das nahtlos tiefgezogene Becken mit großen Eckradien im 1/1 GN-Format besteht aus korrosionsbeständigem V4A Stahl (1.4404). Fassungs­vermögen: ca. 20 Liter. Im vorderen Bereich des Beckens befindet sich eine runde Ablauföffnung, die in eine Ausgussöffnung mündet. Über der Ausgussöffnung ist ein verschließbarer Sicherheitsablaufhahn platziert.

An der Vorderseite ist ein zur besseren Einsicht und Bedienergonomie nach hinten geprägter Bedienbereich zur Aufnahme des Temperaturreglers fugenlos eingezogen.

Das Gerät ist so konzipiert, dass es an eine direkt angrenzende Rückwand aufgestellt werden kann.

**Elektrische Ausrüstung:**

Der Beckenboden wird durch eine auf der Unterseite aufgebrachte Spezialheizung beheizt, die sehr kurze Aufheizzeiten garantiert. Durch den oberflächennahen Temperaturfühler werden Temperaturabweichungen gegenüber dem eingestellten Sollwert schnell registriert und ausgeglichen. Die stufenlose Temperaturregulierung erfolgt durch einen in den Bedienbereich eingebauten Drehknebel. 2 Kontrollleuchten geben Auskunft über den Betriebszustand sowie zur Aufheizphase. Das Gerät ist komplett elektrisch verdrahtet und mit einem an der Unterseite schräg nach hinten austretenden 1,5 m langen Anschlusskabel mit 400 V, 16 A-CEE-Stecker ausgestattet.

**Zubehör / Optionen:**

* Pastakorbsatz, bestehend aus 6 Körben (ca. GN 1/6-100), jeweils mit isoliertem Griff und einem Einlegerahmen

Best.-Nr.: 574 254

* Pastakorbsatz, bestehend aus 2 Körben (ca. GN 1/3-100) und 2 Körben (ca. GN 1/6-100), jeweils mit isoliertem Griff und einem Einlegerahmen

Best.-Nr.: 574 255

* Gastronorm Kocheinsatz G-KEN G 1/1-95

Best.-Nr.: 550 971

* Deckel mit Griffmulde GD 1/1

Best.-Nr.: 550 658

* Klemmsteg zur Überbrückung des Spaltes zu anderen COOK-Geräten

Best.-Nr.: 574 298

**Technische Daten:**

Werkstoff: CNS 18/10 (1.4301 /

AISI 304)

Gewicht: ca. 14 kg

Schutzart: IP X4

Wärmeabgabe sensibel: 0,60 kW

Wärmeabgabe latent: 0,96 kW

Anschlusswert: 400 V / 3N PE AC

 50-60 Hz / 4,8 kW

**Besonderheiten:**

* Becken aus V4A Stahl (1.4404)
* Tiefes Becken für GN 1/1-150
* Mikrolierte CNS-Oberfläche
* Geprägter Bedienbereich

**Fabrikat:**

Hersteller: B.PRO

Typ: BC PC 4800

Best.Nr.: 574 210