**B.PRO COOK Cuiseur à pâtes**

**BC PC 4800**

**Dimensions:**

Longueur: 620 mm

Largeur: 400 mm

Hauteur: 240 mm

**Version de boîtier:**

Le cuiseur à pâtes est fabriqué entièrement en acier inoxydable microlisé (AISI 304) et est équipé de pieds rotatifs réglables en hauteur. La cuve emboutie sans soudure à grands rayons de coins au format 1/1 GN est en acier inoxydable (AISI 316L) résistant à la corrosion. Capacité: env. 20 litres. Dans la zone avant de la cuve se trouve une ouverture de vidange ronde qui débouche sur une ouverture d'évacuation. Un robinet de vidange de sécurité fermant hermétiquement est placé au-dessus de l'ouverture d'évacuation.

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:**

Le fond de la cuve est chauffé par un chauffage spécial monté à la face inférieure, qui garantit des temps de montée en température très courts. 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 continue de température 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:**

* Jeu de paniers à pâtes, comprenant 6 paniers (env. GN 1/6-100), chacun avec poignée isolée et un cadre d'insertion

Référence: 574 254

* Jeu de paniers à pâtes, comprenant 2 paniers (env. GN 1/3-100) et 2 paniers (env. GN 1/6-100), chacun avec poignée isolée et un cadre d'insertion

Référence: 574 255

* Elément de cuisson Gastronorm G-KEN G 1/1-95

Référence: 550 971

* Couvercle avec poignée encastrée, GD 1/1

Référence: 550 658

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

Référence: 574 298

**Caractéristiques techniques:**

Matériau: Acier inoxydable
(AISI 304)

Poids: env. 14 kg

Degré de protection: IP X4

Dissipation de chaleur sensible: 0,60 kW

Dissipation de chaleur latente: 0,96 kW

Valeur de raccordement: 400 V / 3N PE AC 50–60 Hz / 4,8 kW

**Particularités:**

* Cuve en acier inoxydable (AISI 316L)
* Cuve profonde pour GN 1/1-150
* Surface acier inoxydable microlisée
* Zone de commande estampée

**Marque:**

Fabricant: B.PRO

Type: BC PC 4800

Référence: 574 210