**B.PRO COOK Bain-Marie**

**BC BM 700**

**Dimensions:**

Longueur: 620 mm

Largeur: 400 mm

Hauteur: 240 mm

**Version de boîtier:**

Le bain-marie est fabriqué entièrement en acier inoxydable microlisé (AISI 304) et est équipé de pieds rotatifs réglables en hauteur. La cuve de maintien au chaud emboutie sans soudure à grands rayons de coins au format 1/1 GN est en acier inoxydable (AISI 316L) résistant à la corrosion.

Capacité: 1/1 GN 150 ou subdivisions. Un marquage correspondant à la quantité de remplissage de 4 litres est gravé dans la cuve. 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 élément chauffant tubulaire monté à la face inférieure. 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 avec contact de terre latéral 230 V sortant en oblique vers l'arrière à la face inférieure.

**Accessoires/options:**

* 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. 15,5 kg

Degré de protection: IP X4

Dissipation de chaleur sensible: 0,09 kW

Dissipation de chaleur latente: 0,14 kW

Valeur de raccordement: 230 V / 1N PE AC 50–60 Hz / 0,70 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 BM 700

Référence: 574 212