
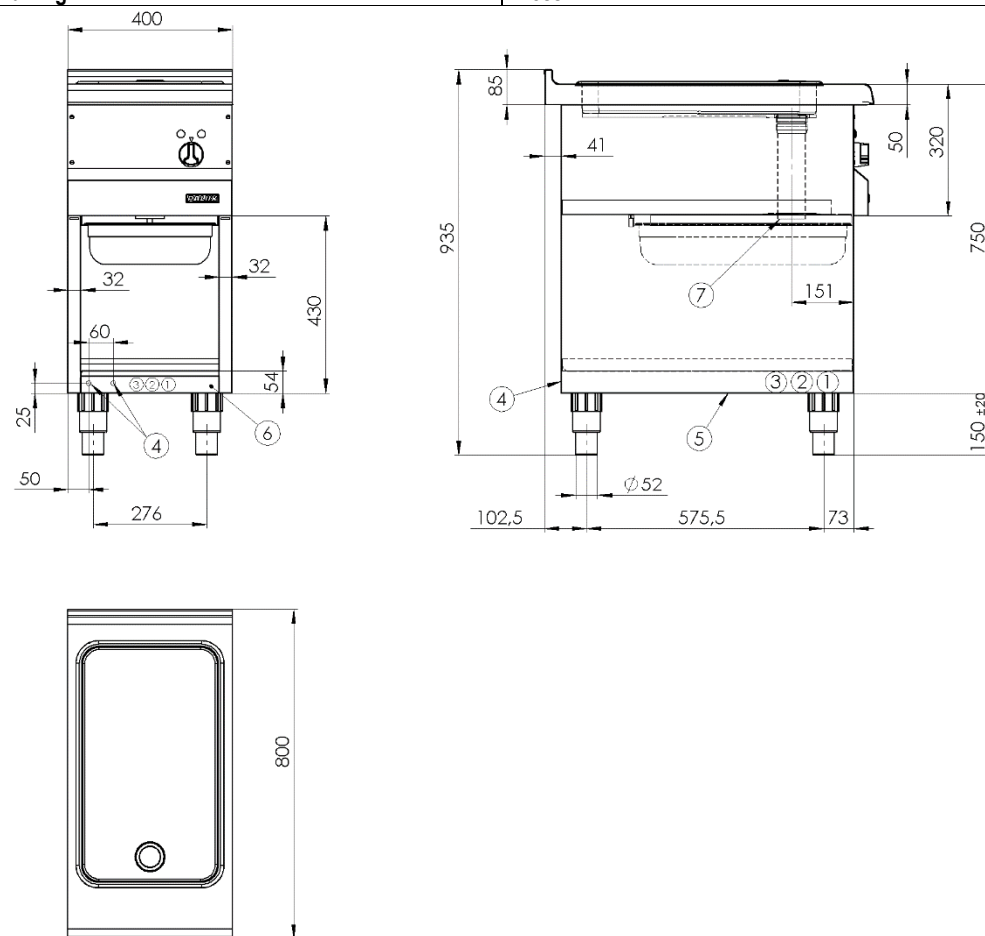


| | | | |
|--|---|--|---|
| Bräter 400 Leistungsmerkmale: Zum Braten, Dünsten, Kochen und Schmoren. Hochglanzpolierte CNS-Bratfläche mit perfekten Bratergebnissen, extrem geringer Wärmeabstrahlung und bequemster Reinigung auch während des laufenden Betriebes. Spezialbratplattenaufbau für kürzeste Aufheizzeiten und gleichmäßig schnelle Wärmeverteilung. Fugenlos tiefgezogene CNS-Wanne mit umlaufendem Wulstrand in reinigungsfreundlicher Radiusbauweise. In die Platte integrierte Thermostatfühler für optimale Temperaturregelung und Sicherheit. | Pan 400 Features: For frying, steaming, boiling and stewing. Highly polished CNS cooking surface for perfect results, with extremely low heat radiation and easy cleaning, even when in use. Special built-on frying plate for rapid heating-up times and rapid, even, heat distribution. Seamless, deep-drawn CNS pan with surrounding anti drip moulding in easy-to-clean radius design. Thermostat sensors built into the plate for optimum temperature control and safety. Large drain stopper for easy transfer of food down into GN containers. | Sauteuse 400 Caractéristiques: Pour frire, étuver, cuire et braiser. Surface de cuisson finement polie en acier chrome-nickel pour d'excellents résultats de cuisson, un rayonnement de chaleur très faible et un nettoyage très facile même si l'unité est en fonctionnement. Le corps de chauffe soudé sur le fond et sur toute la surface de la cuve pour une répartition optimale de la chaleur et des temps de chauffe très courts. Bac embouti d'une pièce sans soudure en acier chrome-nickel avec bord anti-ruissellement. |  |
| Bestell-Nummer | Article No. | N° de commande | 829129 |
| Technische Daten: | Technical data: | Données techniques: | |
| Länge x Tiefe x Höhe (mm) | Length x Depth x Height (mm) | Longueur x Profondeur x Hauteur (mm) | 400 x 800 x 750/900 |
| Anschlusswert (kW) / Spannung / Absicherung | Connected load (kW) / voltage / fuse | Puissance (kW) / voltage / fusible | 4,8 / 400 V 3N 50-60 Hz / 3x 16A |
| Schutzgrad gegen Wasser | Degree of protection against water | Indice de protection contre les eaux | IPX4 |
| Beckengröße (mm) | Pan dimension (mm) | Dimensions du bac (mm) | 330 x 569 x 75 |
| Beckeninhalt (Ltr.) | Pan capacity (ltr.) | Capacité du bac (Ltr.) | 13 |
| Heizzone (kW) | Heating zone (kW) | Zone de cuisson (kW) | 1 x 4,8 |
| Bratfläche (mm) | Frying/grilling surface (mm) | Surface de cuisson (mm) | 330 x 470 |
| Regelbereich (°C) | Range of temperature (°C) | Plage de température (°C) | 95 - 250 |
| Wärmeabgabe sensibel (kW) | Direct heat emission (kW) | Dégagement de chaleur sensible (kW) | 1,27 |
| Wärmeabgabe latent (kW) | Latent heat emission (kW) | Dégagement de chaleur latente (kW) | 1,54 |
| Dampfabgabe (kg / h) | Steam emission (kg / h) | Dégagement de vapeur (kg / h) | 2,26 |
| | | | |
| Im Lieferumfang enthalten: | Included: | Contenu de livraison: | Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande |
| Geräteverbindung (1 Stk.) | Appliance connection (1 pc.) | Kit de connexion (1 pièce) | 696439 |
| GN 1/1 – Behälter 100 mm tief mit Bügelgriff (1 Stk.) | GN 1/1 – container with curved handles, 100 mm deep (1 pc.) | Bac GN 1/1 profondeur 100 mm avec poignées étrier (1 pièce) | 609773 |
| Deckel gelocht (1 Stk.) | Cover perforated (1 pc.) | Couvercle perforé pour bac (1 pièce) | 615196 |
| Ablaufstopfen (1 Stk.) | Drainage plug (1 pc.) | Bouchon d'écoulement (1 pièce) | 502073 |
| Reinigungsbürste (1 Stk.) | Cleaning brush (1 pc.) | Brosse de Nettoyage (1 pièce) | 614319 |
| | | | |
| Zubehör: | Accessories: | Accessoires: | Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande |
| GN-Behälter GN 1/1 – 100 mm tief, mit Bügelgriffen | GN 1/1 container – 100 mm deep / folding handles | Bac GN 1/1 - profondeur 100 mm - poignées étrier | 609773 |
| Deckel für GN-Behälter GN 1/1 mit Ausschnitt für GN 1/3 - Behälter | Cover for GN 1/1 – container with cut-out for GN 1/3 container | Couvercle pour bacs GN 1/1 avec découpe pour GN 1/3 | 615196 |
| GN – Behälter GN 1/3 – 100 mm tief, gelocht | GN 1/3 container – 100 mm deep, perforated (GN collecting container) | Bac GN 1/3 - profondeur 100 mm avec perforation (bac collecteur GN) | 367826 |
| Bräter – Deckel 400 | Cover for 400 | Couvercle pour sauteuse 400 | 502685 |
| Spritzschutz 400 | Splash guard 400 | Protection anti-éclaboussure pour sauteuse 400 | 628085 |
| Reinigungsbürste | Cleaning brush | Brosse de nettoyage | 614319 |
| Bratenwender | Spatula | Spatule | 647187 |

| | | | |
|-----------------------|-----------------|------------------|-----------|
| Kennzeichnung: | Marking: | Marquage: | CE |
| Maßzeichnung | Drawing | Dessin | |



| Legende | Legend | Légende | |
|---|---|---|---|
| Netzanschlussklemme | Mains terminal | Borne de secteur | 1 |
| Anschluss Energieoptimierung | Connection energy optimization | Optimisation énergétique de connexion | 2 |
| Anschluss Potentialausgleich | Connection equipotential bonding | Liaison équipotentielle de connexion | 3 |
| Elektrischer Anschluss rückseitig, Zugang bei Montage | Electrical connection at rear side, access for installation | Connexion électrique à l'arrière, accès pour le montage | 4 |
| Elektrischer Anschluss von unten | Electrical connection from below | Connexion électrique d'en bas | 5 |
| Abdeckung Installationsfach | Cover installation compartment | Couvercle du compartiment d'installation | 6 |
| Ablauf | Drain | Expiration | 7 |