
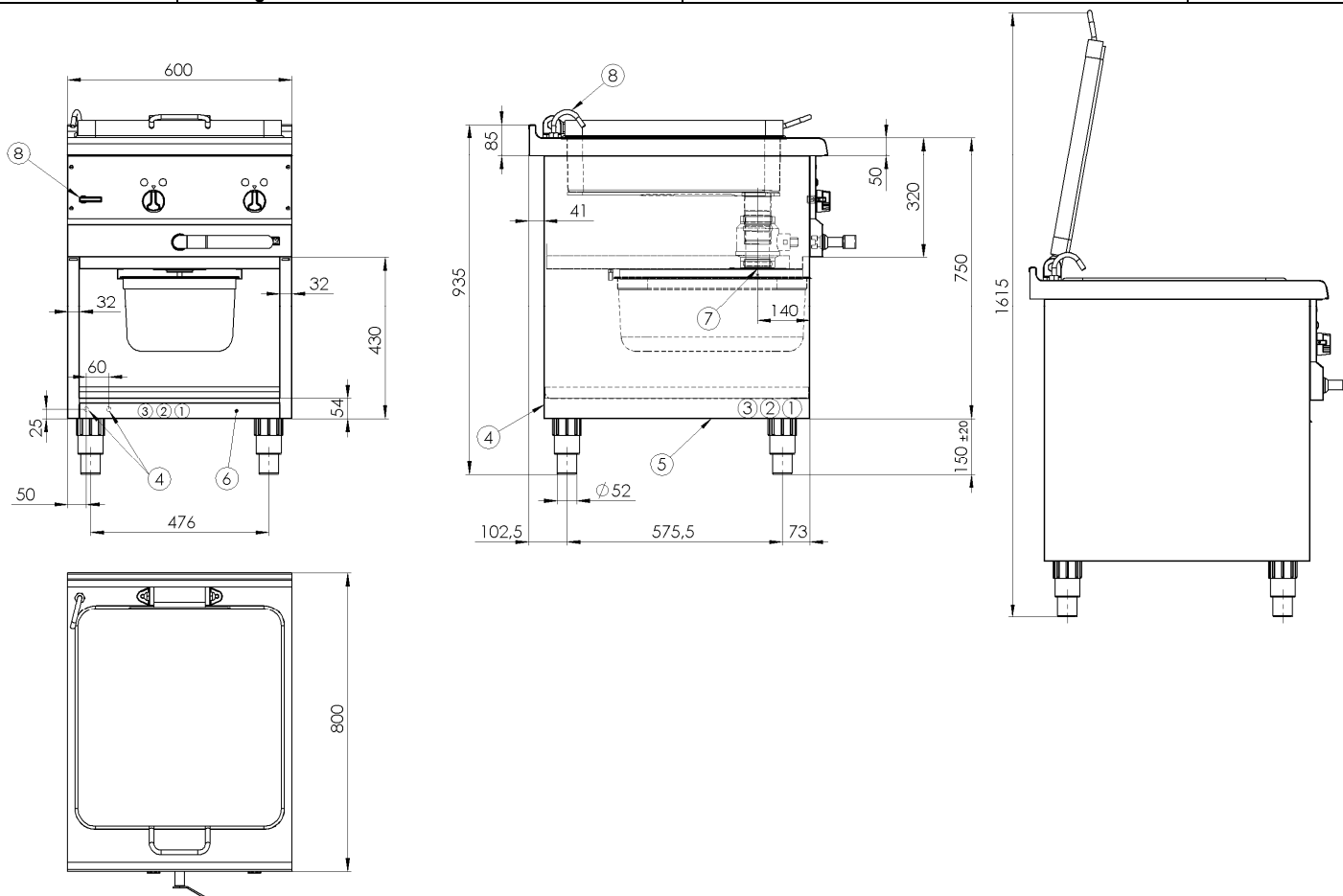


Bräter M Leistungsmerkmale: Multifunktionelle Anwendungen für Mengen bis 40 Liter – mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten sowohl in der Vorproduktion als auch im a la carte-Bereich. Reinigungsfreundliche, fugenlos eingeschweißte Wanne in Radiusbauweise. Beste Brat- und Bräunungsergebnisse durch hochglanzpolierte CNS-Brat- und Kochfläche ideal für die Zubereitung unterschiedlichster, auch sehr empfindlicher Speisen wie z. B. Fisch oder Mehlspeisen. Optimale, gleichmäßige Wärmeübertragung durch Vakuum verlötete Kupferplatte.	Pan M Features: Multifunctional applications for quantities of up to 40 liters – with versatile application in preproduction or a la carte business. Easy to clean seamlessly welded in pan in radii construction. Best frying and browning results because of highly polished stainless steel frying and cooking surface – perfect for the preparation of different, also sensible products such as fish or pastries. Perfect and even heat distribution because of vacuum soldered copper plate. Easy and safe draining of food because of integrated ball valve and drain plug.	Sauteuse M Caractéristiques: Appareil multifonctionnel de capacité de 40 litres à utiliser aussi bien pour la préparation que pour la cuisson, nettoyage très facile. Bac embouti d'une seule pièce en acier inoxydable, excellents résultats de cuisson grâce aux surfaces finement polies en acier nickel-chrome – idéal pour la préparation de différents types de plats, même des plus délicats, transmission de chaleur optimale, uniforme grâce au corps de chauffe soudé sur le fond de la cuve, vidange facile des préparations grâce au robinet d'écoulement à boisseau sphérique.	
Bestell-Nummer	Article No.	N° de commande	882739
Technische Daten:	Technical data:	Données techniques:	
Länge x Tiefe x Höhe (mm)	Length x Depth x Height (mm)	Longueur x Profondeur x Hauteur (mm)	600 x 800 x 750/900
Anschlusswert (kW) / Spannung / Absicherung	Connected load (kW) / voltage / fuse	Puissance (kW) / voltage / fusible	10,0 / 400 V 3N 50-60Hz / 3x 16A
Schutzgrad gegen Wasser	IP rating (water ingress)	Indice de protection contre les eaux	IPX4
Beckengröße (mm)	Pan dimension (mm)	Dimensions du bac (mm)	530 x 569 x 150
Beckeninhalt (Ltr.)	Pan capacity (ltr.)	Capacité du bac (Ltr.)	40
Heizzone (kW)	Heating zone (kW)	Zone de cuisson (kW)	2x 5,0
Bratfläche (mm)	Frying/grilling surface (mm)	Surface de cuisson (mm)	530 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)	2,64
Wärmeabgabe latent (kW)	Latent heat emission (kW)	Dégagement de chaleur latente (kW)	3,20
Dampfabgabe (kg / h)	Steam emission (kg / h)	Dégagement de vapeur (kg / h)	4,70
Wasseranschluss Rohrgewinde	Water connection Pipe thread	Raccord d'eau filetage tubulaire	DN 20 (R 3/4" außen/ male thread / a l'exterieur)
Wasserdruck dynamisch / statisch	Water pressure dynamic / static	Pression de l'eau pression dynamique / pression statique	Min. 200 kPa (2 bar) / max. 600 kPa (6 bar)
Zulauftemperatur (°C)	Supply temperature (°C)	Temperature d'alimentation (°C)	Max. 50
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 200 mm tief mit Bügelgriff (1 Stk.)	GN 1/1 – container with curved handles 200 mm deep (1 pc.)	Bac GN 1/1 profondeur 200 mm avec poignées étrier (1 pièce)	607207
Deckel gelocht (1 Stk.)	Cover perforated (1 pc.)	Couvercle perforé pour bac (1 pièce)	615196
Ablaufstopfen 170 mm hoch (1 Stk.)	Drainage plug (1 pc.)	Bouchon d'écoulement (1 pièce)	337684
Reinigungsbürste (1 Stk.)	Cleaning brush (1 pc.)	Brosse de nettoyage (1 pièce)	614319
Einhängesieb (1 Stk.)	Sieve (1 pc.)	Filtre pour accrochage (1 pièce)	346802
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	Bac GN 1/3 - profondeur 100 mm avec perforation	367826
Bräter – Deckel 600	Cover for 600	Couvercle pour sauteuse 600	502693
Spritzschutz 600	Splash guard 600	Protection anti-éclaboussure pour sauteuse 600 et grill	628093
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

Wasserzulauf	Water inflow	Arrivée d'eau	8
--------------	--------------	---------------	---