



Steakgrill 600 Leistungsmerkmale: Zum Grillen und Braten direkt auf CNS Flachrohrheizkörpern für typisches Grillmuster für unterschiedlichstes Grillgut. Kurze Aufheizzeiten. Grilltemperatur über Energieregler stufenlos einstellbar. Heizkörper zur Reinigung der Wanne nach oben schwenkbar. Nahtlos, tiefgezogene Fettauffangwanne 140 mm tief mit Wasser gefüllt. Gargut trocknet nicht aus und zum Auffangen von Fett- und Bratrückständen. Fettauffangwanne mit CNS-Ablaufstopfen zur einfachen und sicheren Reinigung. Auslauf Ø 40 mm nach unten in GN-Behälter. Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.	Steak grill 600 Features: For grilling and frying directly on stainless steel flat tube heating elements, typical BBQ pattern for all kind of products. Short preheating times. Temperature continuously adjustable via control knob. Swivelling heating element for cleaning. Seamlessly deep drawn fat collection pan 140 mm deep filled with water. Products do not dry out and fat- and frying residues are collected. Fat collection pan with stainless steel drain for safe and easy cleaning. 40 mm diameter downwards drain in GN container. Base unit as open cabinet, closed on three sides.	Grill pour steak 600 Caractéristiques: Plaque de grillade nervurée en acier spécial avec une inclinaison pour évacuation des graisses. Corps de chauffe soudé sous la plaque pour une répartition optimale de la chaleur. Thermostat de température intégré dans la plaque pour une régulation optimale de la température. Thermostat de température intégré au corps de chauffe pour une meilleure régulation de la température. Temps de chauffe courts pour de très hauts rendements. Écoulement vers le bas dans un récipient GN amovible.	
Bestell-Nummer	Article No.	N° de commande	884492
Technische Daten: Länge x Tiefe x Höhe (mm) Anschlusswert (kW) / Spannung / Absicherung Schutzgrad gegen Wasser Grillfläche (mm) Heizzone (kW) Wärmeabgabe sensibel (kW) Wärmeabgabe latent (kW) Dampfabgabe (kg / h)	Technical data: Length x Depth x Height (mm) Connected load (kW) / voltage / fuse IP rating (water ingress) Grill surface (mm) Heating zone (kW) Direct heat emission (kW) Latent heat emission (kW) Steam emission (kg / h)	Données techniques: Longueur x Profondeur x Hauteur (mm) Puissance (kW) / voltage / fusible Indice de protection contre les eaux Surface de cuisson (mm) Zone de cuisson (kW) Dégagement de chaleur sensible (kW) Dégagement de chaleur latente (kW) Dégagement de vapeur (kg / h)	600 x 800 x 750/900 5,0 / 400V 3N 50-60Hz / 2x 16A IPX4 600 x 800 x 750/900 2x 2,5 1,68 2,04 3,00
Im Lieferumfang enthalten: Geräteverbindung (1 Stk.) Ablaufstopfen (1 Stk.) Reinigungsbürste (1 Stk.) GN 1/1 – Behälter 100 mm tief mit Bügelgriffen (1 Stk.) Deckel gelocht (1 Stk.)	Included: Appliance connection (1 pc.) Drainage plug (1 pc.) Cleaning brush (1 pc.) GN 1/1 – container with curved handles, 100 mm deep Perforated lid	Contenu de livraison: Kit de connexion (1 pièce) Bouchon d'écoulement (1 pièce) Brosse de nettoyage (1 pièce) Bac GN 1/1 – profondeur 200 mm avec poignées étrier (1 pièce) Couvercle perforé (1 pièce)	Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande 696439 869961 864021 609773 615196
Zubehör: Reinigungsschaber	Accessories: Cleaning scraper	Accessoires: Grattoir	Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande 051144
Kennzeichnung:	Marking:	Marquage:	

Maßzeichnung	Drawing	Dessin	
<p>The drawing consists of three views: a front view (top left), a side view (top right), and a top view (bottom center). The front view shows a unit with a total width of 600 mm and a height of 430 mm. It features two electrical connection points (4) and a drain (7) at the bottom. The side view shows a total height of 935 mm and a depth of 102.5 mm. The top view shows a width of 800 mm. Various callouts (1-7) and dimensions (e.g., 32, 60, 54, 476, 25, 50, 41, 85, 50, 320, 750, 158, 150 ±20, 575.5, 73, Ø52) are provided for precise identification and measurement.</p>			
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