
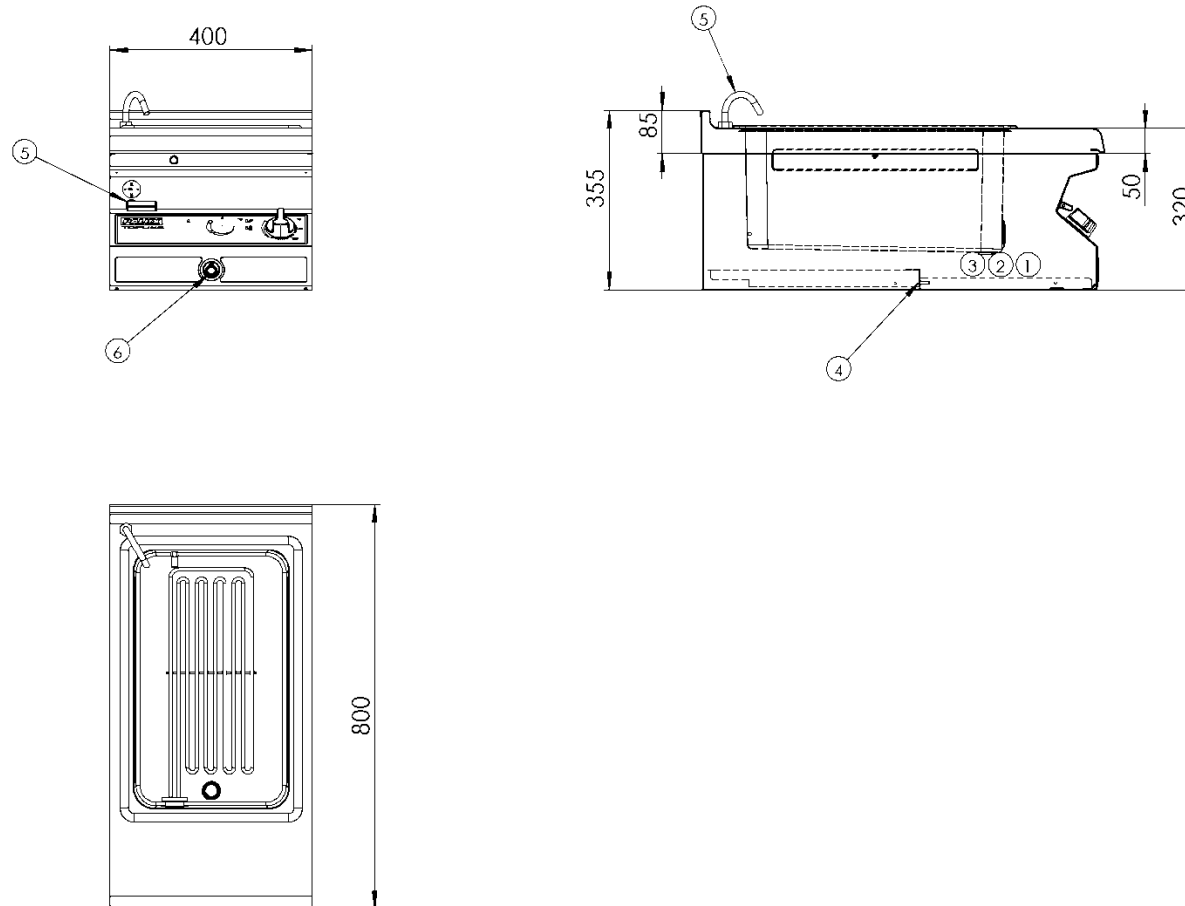


<p>Vario Kocher GN 1/1 Leistungsmerkmale: Ideal für Teigwaren, Klöße, Fleisch, Krustentiere, Braten, Suppe, Soße, Gemüse, Beilagen, Bratkartoffeln, Grundbrühen, frittiertes Gargut usw. Nass und trocken beheizbar für unterschiedliche Zubereitungsarten. Sicher und langlebig durch integrierten Arbeits- und Sicherheitsthermostat im Flachrohrheizkörper. Optimale Energieübertragung und Temperaturregelung sowie einfache Bedienung und Reinigung durch die im Becken schwenkbaren CNS-Flachrohrheizkörper. Einfaches Entleeren und schnelles Umfüllen heißer Flüssigkeiten durch verriegelbaren Sicherheits-Kugelablauf mit Ablauf nach vorne. 503010 - standard 730610 – mit Wasserzulauf 730629 – mit Wasserzulauf und Ablauf nach hinten</p>	<p>Vario Cooker GN 1/1 Features: Ideal for pasta, dishes, dumplings, meat, fish, soups, sauces, vegetables, side-dishes, fried potatoes, basic broths, fried products, etc. Can be heated wet or dry for different ways of preparing food. Safe and durable due to integrated operation and safety thermostat in the flat tube heating element. Optimum energy transmission and temperature control as well as easy to use and clean due to a swivelling flat tube heating element in pan. Easy to drain hot liquids due to the lockable safety drain tap to the front. 503010 – standard 730610 – with water supply 730629 – with water supply and drain backwards</p>	<p>Vario Cuiseur GN 1/1 Caractéristiques: Idéal pour les pâtes alimentaires, boulettes, crustacés, le rôti, soupe, sauce, légumes, garnitures, pommes de terre sautées, bouillons de base et aliments frits etc. Utilisation comme bain marie ou à sec pour différentes préparations. Sécurité de travail grâce aux thermostats de fonctionnement intégrés dans le corps de chauffe. Transfert de chaleur et régulation de température optimales, utilisation et nettoyage faciles grâce au corps de chauffe pivotant. Vidange simple grâce à un robinet à boisseau sphérique verrouillable à l'avant. 503010 – standard 730610 – avec arrivée d'eau 730629 – avec arrivée d'eau et évacuation à l'arrière</p>	
<p>Bestell-Nummer</p>	<p>Article No.</p>	<p>N° de commande</p>	<p>503010/730610/730629</p>
<p>Technische Daten:</p>	<p>Technical data:</p>	<p>Données techniques:</p>	
<p>Länge x Tiefe x Höhe (mm)</p>	<p>Length x Depth x Height (mm)</p>	<p>Longueur x Profondeur x Hauteur (mm)</p>	<p>400 x 800 x 320/355</p>
<p>Anschlusswert (kW) / Spannung / Absicherung</p>	<p>Connected load (kW) / voltage / fuse</p>	<p>Puissance (kW) / voltage / fusible</p>	<p>7,0 / 400 V3N / 3x 16A</p>
<p>Schutzgrad gegen Wasser</p>	<p>IP rating (water ingress)</p>	<p>Indice de protection contre les eaux</p>	<p>IPX4</p>
<p>Beckengröße (mm)</p>	<p>Pan dimension (mm)</p>	<p>Dimensions du bac (mm)</p>	<p>308 x 509 x 240</p>
<p>Beckeninhalt (Ltr.)</p>	<p>Pan capacity (Ltr.)</p>	<p>Capacité du bac (l)</p>	<p>35</p>
<p>Wärmeabgabe sensibel (kW)</p>	<p>Direct heat emission (kW)</p>	<p>Dégagement de chaleur sensible (kW)</p>	<p>0,86</p>
<p>Wärmeabgabe latent (kW)</p>	<p>Latent heat emission (kW)</p>	<p>Dégagement de chaleur latente (kW)</p>	<p>1,40</p>
<p>Dampfabgabe (kg/h)</p>	<p>Steam emission (kg/h)</p>	<p>Dégagement de vapeur (kg/h)</p>	<p>2,06</p>
<p>Im Lieferumfang enthalten:</p>	<p>Included:</p>	<p>Contenu de livraison:</p>	<p>Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande</p>
<p>Geräteverbindung (1 Stk.)</p>	<p>Appliance connection (1 pc.)</p>	<p>Kit de connexion (1 pièce)</p>	<p>696439</p>
<p>Griff für Schwenkvorrichtung (1 Stk.)</p>	<p>Handle for swivel fixture (1 pc.)</p>	<p>Manivelle (1 pièce)</p>	<p>-</p>
<p>Sicherheitsablaufhahn (1 Stk.)</p>	<p>Safety drainage valve (1 pc.)</p>	<p>Robinet d'écoulement (1 pièce)</p>	<p>-</p>
<p>Zubehör:</p>	<p>Accessories:</p>	<p>Accessoires:</p>	<p>Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande</p>
<p>GN-Behälter GN 1/3 – 200 mm tief, mit Bügelgriffen Boden- und Seitenwandlochung Ø 4 mm</p>	<p>GN 1/3 container – 200 mm deep perforated on 4 sides and bottom Ø 4mm, with folding handles</p>	<p>Bac GN 1/3 – profondeur 200 mm avec perforation paroi latérale et fond Ø 4 mm, poignées étrier</p>	<p>609935</p>
<p>GN-Behälter GN-P 1/3 – 200 mm tief, mit Klappgriffen gelocht Ø 3 mm (Reis)</p>	<p>GN-P 1/3 container – 200 mm deep perforated Ø 3 mm (suitable for preparation of rice), with folding handles</p>	<p>Bac GN-P 1/3 – profondeur 200 mm perforé j 3 mm (riz), poignées étrier</p>	<p>649732</p>
<p>GN-Behälter GN ½ - 200 mm tief, mit Klappgriffen mit Boden- und Seitenwandlochung Ø 4 mm</p>	<p>GN ½ container – 200 mm deep perforated on 4 sides and bottom Ø4 mm, with folding handles</p>	<p>Bac GN 1/2 – profondeur 200 mm avec perforation paroi latéral et fond Ø 4 mm, poignées étrier</p>	<p>609862</p>
<p>Nudelkorb, rund - Ø 170 mm</p>	<p>Pasta basket, round Ø 170 mm</p>	<p>Panier à pâtes, rond - Ø 170 mm</p>	<p>628042</p>
<p>Nudelkorb, rund - Ø 135 mm</p>	<p>Pasta basket, round Ø 135 mm</p>	<p>Panier à pâtes, rond - Ø 135 mm</p>	<p>628050</p>
<p>Einlegesieb gelocht GN 1/1 mit Griffen</p>	<p>Sieve, perforated, GN 1/1, with handles</p>	<p>Passoire à trous GN 1/1 avec poignées</p>	<p>648019</p>
<p>Spezialtrenneinsatz – 6-Fach-Unterteilung</p>	<p>Compartment insert (for 6 compartments)</p>	<p>Module insert spécial – Subdivision de 6 disques</p>	<p>930695</p>
<p>Griff für Schwenkvorrichtung – für Vorsatzbrett</p>	<p>Handle for swivel fixture – version for adapter board</p>	<p>Manivelle plus longue (à utiliser avec dépose-assiettes)</p>	<p>655899</p>

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, Zugang bei Montage	Electrical connection, access for installation	Connexion électrique, pour le montage	4
Wasserzulauf	Water inflow	Arrivée d'eau	5
Ablauf	Drain	Expiration	6