

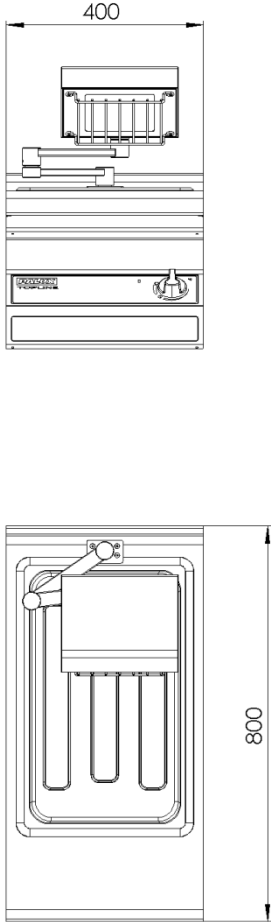
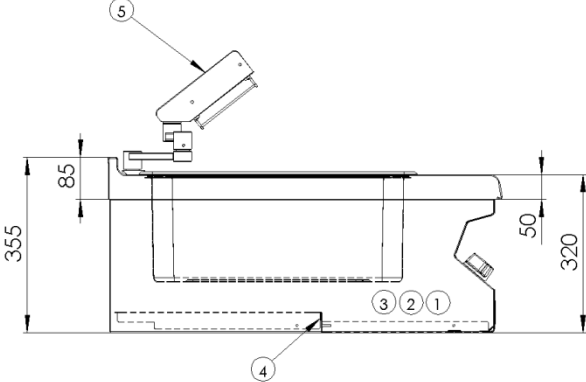


<p>Frittenwanne GN 1/1</p> <p>Leistungsmerkmale: Gleichmäßiges Warmhalten durch aufgesetzten, 3fach schwenkbaren Heizstrahler. Stufenlose Temperaturregelung – je nach Speise optimal einstellbar. Extrem reinigungsfreundlich durch nahtlos eingeschweißte, tiefgezogene Wanne GN 1/1. Variables Unterbausystem.</p>	<p>Chip Scuttle GN 1/1</p> <p>Features: Even warming by top-mount swivelling heating element. Infinitely variable temperature control. Extremely easy to clean due to seamless, deep-drawn pan GN 1/1. Variable base unit system.</p>	<p>Bac à frites GN 1/1</p> <p>Caractéristiques: Maintien uniforme en température grâce à un radiateur infrarouge orientable. Régulation de la température en fonction de la préparation. Nettoyage très facile Bac de dimension GN 1/1 embouti d'une seule pièce en acier inoxydable. Système de soubassements variables avec de nombreuses possibilités d'assemblage.</p>	
<p>Bestell-Nummer</p>	<p>Article No.</p>	<p>N° de commande</p>	<p>659002</p>
<p>Technische Daten:</p> <p>Länge x Tiefe x Höhe (mm)</p> <p>Anschlusswert (kW) / Spannung / Absicherung</p> <p>Schutzgrad gegen Wasser</p> <p>Beckengröße (mm)</p>	<p>Technical data:</p> <p>Length x Depth x Height (mm)</p> <p>Connected load (kW) / voltage / fuse</p> <p>IP rating (water ingress)</p> <p>Pan dimension (mm)</p>	<p>Données techniques:</p> <p>Longueur x Profondeur x Hauteur (mm)</p> <p>Puissance (kW) / voltage / fusible</p> <p>Indice de protection contre les eaux</p> <p>Dimensions du bac (mm)</p>	<p>400 x 800 x 320/355</p> <p>0,6 / 230 V1N / 1x 16A</p> <p>IPX4</p> <p>308 x 509 x 215</p>
<p>Wärmeabgabe sensibel (kW)</p> <p>Wärmeabgabe latent (kW)</p>	<p>Direct heat emission (kW)</p> <p>Latent heat emission (kW)</p>	<p>Dégagement de chaleur sensible (kW)</p> <p>Dégagement de chaleur latente (kW)</p>	<p>0,08</p> <p>0,12</p>
<p>Im Lieferumfang enthalten:</p> <p>Geräteverbindung (1 Stk.)</p>	<p>Included:</p> <p>Appliance connection (1 pc.)</p>	<p>Contenu de livraison:</p> <p>Kit de connexion (1 pièce)</p>	<p>Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande</p> <p>696439</p>
<p>Zubehör:</p> <p>Gastronorm-Behälter GN 1/1 – 200 mm tief</p> <p>Lochblecheinsatz für GN 1/1 – Behälter 200 mm tief</p> <p>Lochblecheinsatz mit Längsteilung für GN 1/1 – Behälter 200 mm tief</p>	<p>Accessories:</p> <p>GN 1/1 container – 200 mm deep</p> <p>Perforated GN 1/1 insert, 200 mm deep</p> <p>Perforated GN 1/1 insert, 2 sections, 200 mm deep</p>	<p>Accessoires:</p> <p>Bac GN 1/1 – profondeur 200 mm</p> <p>Tôle perforée pour GN 1/1 – profondeur 200 mm</p> <p>Tôle perforée avec séparation pour GN 1/1 – profondeur 200 mm</p>	<p>Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande</p> <p>244414</p> <p>715808</p> <p>720739</p>
<p>Kennzeichnung:</p>	<p>Marking:</p>	<p>Marquage:</p>	

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, pour le montage	4
Heizstrahler	Swivelling heating element	Radiateur infrarouge orientable	5