
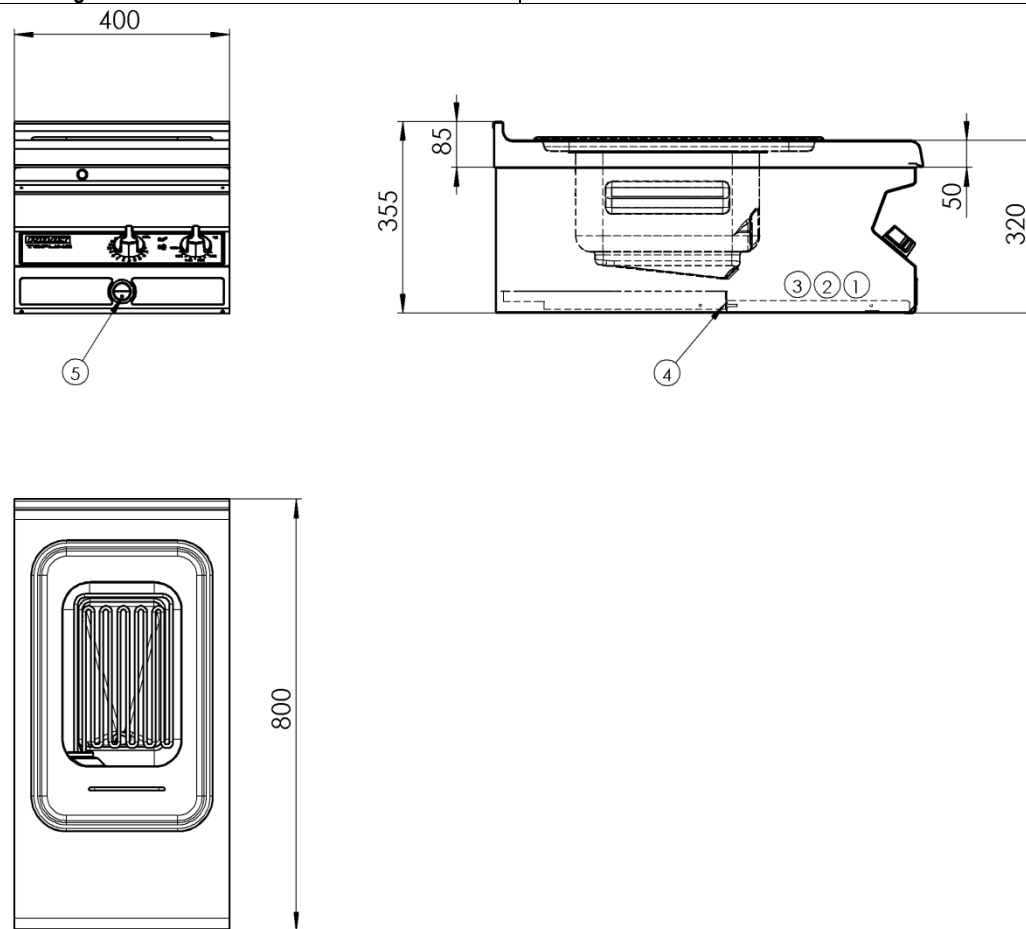


<p>Einbecken-Fritteuse Leistungsmerkmale: Optimale Temperaturregelung, Energieübertragung und Sicherheit durch Flachrohr-Heizkörper mit integriertem Arbeits- und Sicherheitsthermostat. Bediensicherheit und Langlebigkeit durch integrierten Thermostat – keine Berührung mit Fett bzw. Reinigungsmitteln. Gesundes, energiesparendes Frittieren durch Flachrohrheizkörper in der Wanne. Schonend und wirtschaftlich in der Aufheizphase durch Fettschmelzthermostat. Keine Überhitzung von Fett durch Trockenschutz des Heizkörpers über integrierten Sicherheitsthermostaten. Ergonomische, einfache, schnelle, sichere Entleerung der Wanne nach vorne durch beheiztes Auslaufrohr mit verriegelbarem Sicherheits-Kugelablaufhahn. Nahtlos tiefgezogene, fugenlos eingeschweißte Wanne in Radiusbauweise für einfachste Reinigung.</p>	<p>Single-Pan Deep Fat Fryer Features: Optimum temperature control, energy transmission and safety due to flat tube heating element with integrated operation and safety thermostat. Appliance is safe to use and durable due to integrated thermostat– no contact with fat or cleaning materials. Healthy, energy-saving frying due to flat tube heating element in the pan. Gentle and economic treatment of fat in the heating stage due to fat melting thermostat. No over-heating of the fat due to integrated safety thermostat. Pan can be emptied ergonomically, easily, quickly and safely using heated drain pipe with lockable safety ball valve. Seamless deep-drawn, smoothly welded pan with radial construction, very easy to clean, swivelling heating element.</p>	<p>Friteuse 1 bac Caractéristiques: Régulation de température, transmission d'énergie, et sécurités optimales grâce corps de chauffe à tubes aplatis intégrant thermostats de travail et de sécurité. Sécurité d'utilisation : pas de contact des thermostats avec la graisse et les détergents. Friture saine et économisant l'énergie grâce au corps de chauffe à tubes plats. Cycle économique de fonte de la graisse grâce au thermostat de fusion de matière grasse. Pas de surchauffe de la graisse grâce au thermostat de sécurité.</p>	
<p>Bestell-Nummer</p>	<p>Article No.</p>	<p>N° de commande</p>	<p>649554</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 / fuses</p>	<p>Puissance (kW) / voltage / fusibles</p>	<p>8,0 / 400 V 3N 50-60Hz / 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>Regelbereich (°C)</p>	<p>Range of temperature (°C)</p>	<p>Plage de température (°C)</p>	<p>103 - 180</p>
<p>Beckengröße (mm)</p>	<p>Pan dimension (mm)</p>	<p>Dimensions du bac (mm)</p>	<p>220 x 340 x 190</p>
<p>Beckeninhalt (Ltr.)</p>	<p>Pan capacity (ltr.)</p>	<p>Capacité du bac (Ltr.)</p>	<p>8,5 – 11,0</p>
<p>Wärmeabgabe sensibel (kW)</p>	<p>Direct heat emission (kW)</p>	<p>Dégagement de chaleur sensible (kW)</p>	<p>0,72</p>
<p>Wärmeabgabe latent (kW)</p>	<p>Latent heat emission (kW)</p>	<p>Dégagement de chaleur latente (kW)</p>	<p>5,60</p>
<p>Dampfabgabe (kg / h)</p>	<p>Steam emission (kg / h)</p>	<p>Dégagement de vapeur (kg / h)</p>	<p>8,24</p>
<p>Im Lieferumfang enthalten:</p>	<p>Included:</p>	<p>Contenu de livraison:</p>	<p>Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande</p>
<p>Fritteusenkorb (1 Stk.)</p>	<p>Frying basket (1 pc.)</p>	<p>Panier de friteuse (1 pièce)</p>	<p>271586</p>
<p>Deckel (1 Stk.)</p>	<p>Cover (1 pc.)</p>	<p>Couvercle (1 pièce)</p>	<p>-</p>
<p>Panadesieb (1 Stk.)</p>	<p>Bread crumbs sieve (1 pc.)</p>	<p>Tamis de panure (1 pièce)</p>	<p>-</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>Geräteverbindung (1 Stk.)</p>	<p>Appliance connection (1 pc.)</p>	<p>Kit de connexion (1 pièce)</p>	<p>696439</p>
<p>Zubehör:</p>	<p>Accessories:</p>	<p>Accessoires:</p>	<p>Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande</p>
<p>Einhängbügel hinten</p>	<p>Rear bracket</p>	<p>Crochet à l'arrière</p>	<p>EHB621757</p>
<p>Fritteusenkorb</p>	<p>Frying basket</p>	<p>Panier pour friteuse</p>	<p>271586</p>
<p>½ Fritteusenkorb</p>	<p>½ frying basket</p>	<p>½ panier pour friteuse</p>	<p>275166</p>
<p>Portionskorb</p>	<p>Portion basket</p>	<p>Panier pour friteuse pour les portions</p>	<p>374512</p>
<p>Griff für Schwenkvorrichtung – Ausführung 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 rückseitig, Zugang bei Montage	Electrical connection at rear side, access for installation	Connexion électrique à l'arrière, accès pour le montage	4
Ablauf	Drain	Expiration	5