
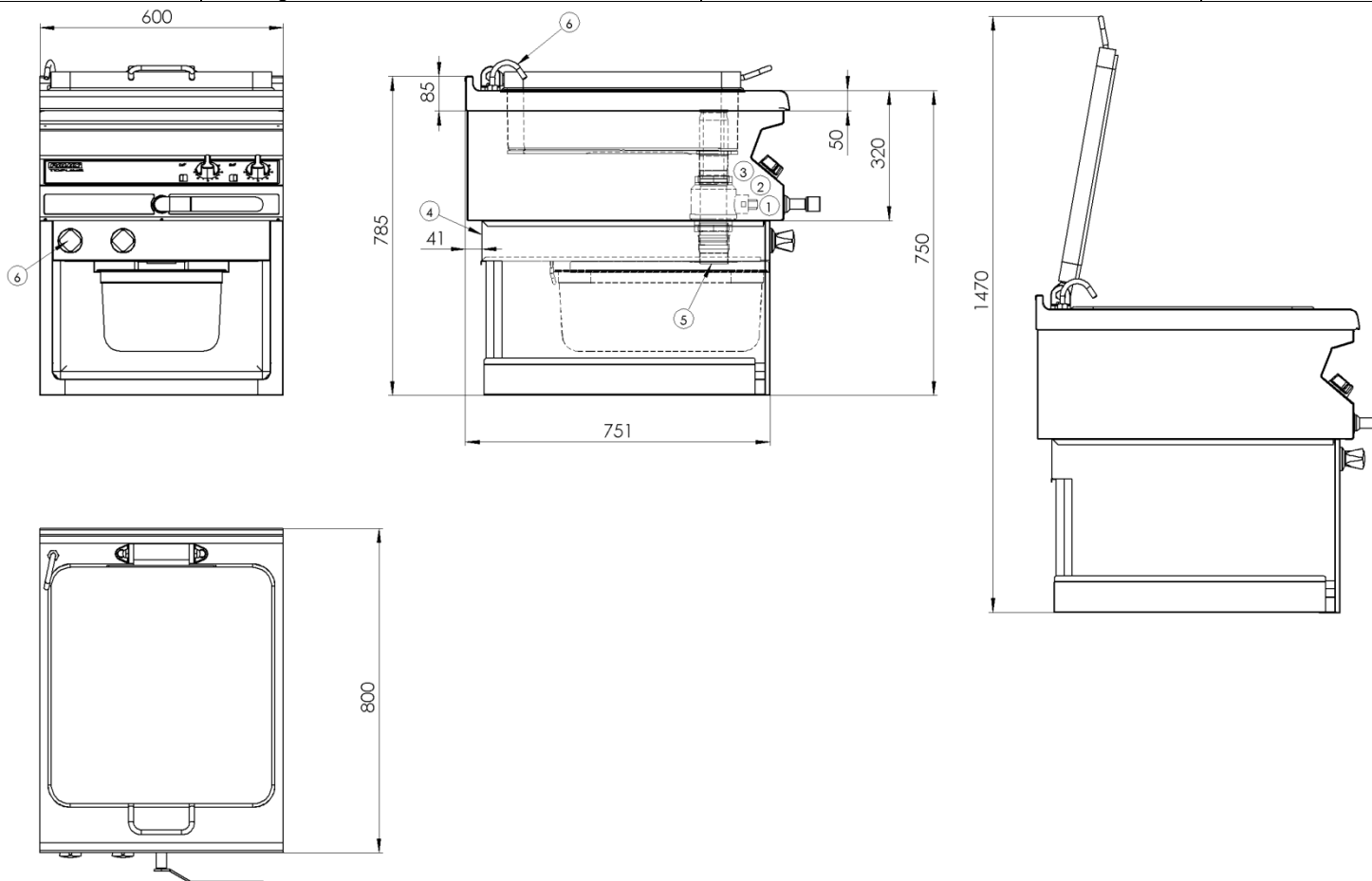


Vario Bräter M Leistungsmerkmale: Multifunktionelle Anwendungen für Mengen bis 40 Liter – mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten sowohl in der Vorproduktion als auch im à la carte-Bereich. Reinigungsfreundliche, fugenlos eingeschweißte Wanne in Radiusbauweise. Beste Brat- und Bräunungsergebnisse durch hochglanz-polierete 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. Leichtes und sicheres Abfüllen der Speisen durch integrierten Kugelablaufhahn – Ablaufstopfen aus Spezialteflon. Geringe Temperaturabstrahlung durch doppelwandig isolierten Deckel mit umlaufender Kondensatsperre.	Vario Pan M Features: Multifunctional applications for quantities up to 40 litres with many possibilities of application in preproduction as well as in à-la-carte cuisine. Easy to clean, seamless radial constructed pan. Best frying and browning results due to highly-polished CNS-fry/cook top – ideally suited for the preparation of different and even delicate dishes, e.g. fish or desserts. Optimum even heat transfer due to vacuum soldered copperplate. Easy and safe to drain dishes due to integrated ball valve, drain plug made of special Teflon. Low heat radiation due to double-walled insulated cover with surrounding condensation seal. Water supply valve built into the front panel, lid controlled inlet pipe for simple and sage handling.	Vario 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. Faible perte de température grâce au couvercle à double paroi isolé avec anti-condensation tout autour, tour autour. Mitigeur intégré dans le panneau avant et robinet d'eau.	
Bestell-Nummer	Article No.	N° de commande	811084
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 750/820
Anschlusswert (kW) / Spannung / Absicherung	Connected load (kW) / voltage/ fuse	Puissance (kW) / voltage/ fusible	10,0 / 400 V3N / 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 (l)	40
Bratfläche (mm)	Frying/Grilling surface (mm)	Surface de cuisson (mm)	530 x 470
Heizzone (kW)	Heating zone (kW)	Zone de cuisson (kW)	2x 5,0
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 Bügelgriffen (1 Stk.)	GN 1/1 Container 200 mm deep with curved handle (1 pc.)	Bac GN 1/1 – profondeur 200mm avec poignées étrier (1 pièce)	607207
Deckel gelocht (1 Stk.)	Perforated lid (1 pc.)	Couvercle perforée (1 pièce)	615196
Ablaufstopfen 170 mm hoch (1 Stk.)	Drain plug, 170 mm high (1 pc.)	Bouchon d'écoulement 170 mm hauteur (1 pièce)	337684
Reinigungsbürste (1 Stk.)	Cleaning brush (1 pc.)	Brosse de nettoyage (1 pièce)	614319
Einhängesieb (1 Stk.)	Sieve (1 pc.)	Filtres pour accrochage (1 pièce)	346802
Zubehör:	Accessories:	Accessoires:	Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande
GN-Behälter GN 1/1 – 200 mm tief mit Bügelgriffen	GN 1/1 container – 200 mm deep with folding handles	Bac GN 1/1 – profondeur 200mm, poignées étrier	607207
Deckel für GN-Behälter GN 1/1	Cover for GN 1/1 container	Couvercle pour GN 1/1	615196
GN-Behälter GN-P 1/3 – 150 mm tief gelocht	GN-P 1/3 container – 150 mm deep perforated	Bac GN-P 1/3 – profondeur 150 mm perforés	628565
GN-Behälter GN-P 1/3 – 300 mm tief gelocht	GN-P 1/3 container – 200 mm deep perforated	Bac GN-P 1/3 – profondeur 200 mm perforés	628573

Reinigungsbürste Bräter	Cleaning brush for Vario Pan	Brosse de nettoyage	614319
Bratenwender	Spatula Vario Pan	Spatules	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, Zugang bei Montage	Electrical connection, access for installation	Connexion électrique, accès pour le montage	4
Ablauf	Drain	Expiration	5

Wasserzulauf	Water inflow	Arrivée d'eau	6
--------------	--------------	---------------	---