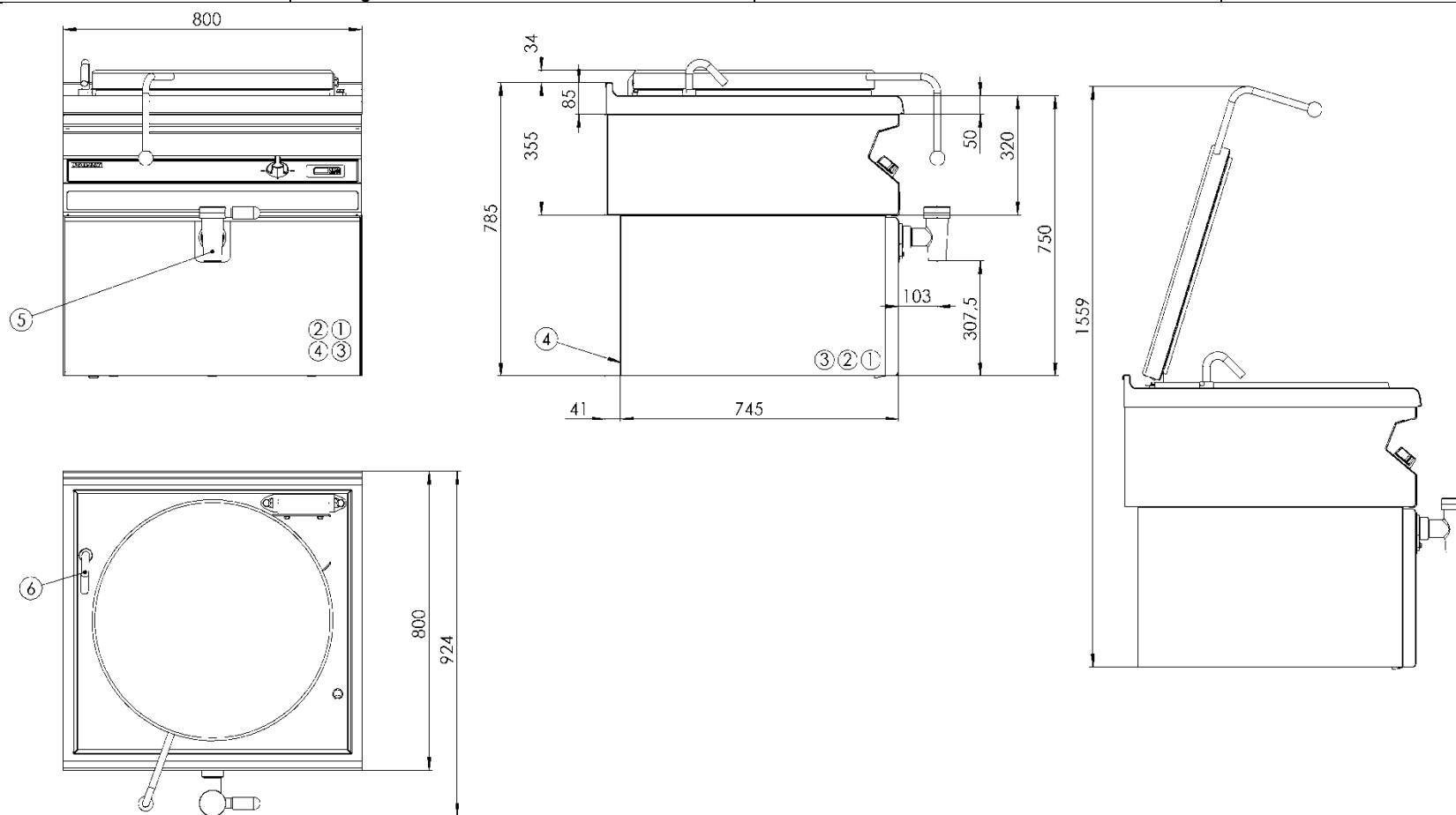


<p>Kochkessel Leistungsmerkmale: Energiesparende Arbeitsweise ohne zusätzliche Wärme- und Feuchtigkeitsabgaben an die Raumluft dank geschlossenem Permapress-Heizsystem. Schonendes Kochen ohne Anbrennen durch optimale Innenkessel-Temperatur (110°C). Kein Übergaren, kein ungewolltes Hochkochen durch exakte elektronische Temperaturregelung bis +1°C genau. Einfache, unkomplizierte Bedienung per Folientastatur. Beste Kochergebnisse durch automatisierte, temperaturgeführte An- und Fortkochstufe. Energiesparend bei höchstem Bedienkomfort durch automatischen Kochablauf (Temperatur, Kochzeit, Vorwahlzeit programmierbar). Äußerst reinigungsfreundlich: komplett aus CNS. Besseres Raumklima durch geringe Wärmeabstrahlung. Sicheres Arbeiten: Speisentnahme per Auslaufhahn nach vorne, Trockengeschutz, Deckplattenüberlauf mit Wulstrand. Wasserzulauf mit integrierter Mischbatterie. Leichtes Handling und geringe Wärmeabstrahlung durch ausbalancierten, doppelwandig isolierten Deckel mit heruntergezogenem Griff.</p>	<p>Kettle Features: Energy-saving method without emitting heat and moisture into the air thanks to the closed Permapress Heating System. Gentle cooking without burning due to optimum temperature within the jacket (110°C). No over-cooking, no unwanted high-temperature cooking due to precise electronic temperature control, exact up to +1°C. Simple and uncomplicated to read foil keys. Optimum cooking results due to automated temperature-controlled starting and main cooking phases. Energy-saving with greatest user comfort due to automatic cooking process (temperature, cooking time, programmable timer). Extremely easy to clean: entirely made of stainless steel. Better atmosphere, due to low heat radiation. Safe operation: food discharged using tap on front, safety thermostat, overflow protection via beaded edge. Water supply tap integrated. Easy to handle and low heat radiation due to balanced, double walled insulated cover with handle.</p>	<p>Marmite Caractéristiques: Mode de travail économisant de l'énergie sans perte de chaleur et d'humidité grâce au système de chauffage fermé Permapress. Cuisiner en douceur grâce à la température maximale de la marmite (110°C). Régulation électronique de la température à +/- 1°C. Utilisation facile au moyen d'un clavier. Excellents résultats de cuisson grâce au contrôle de la température. Économie d'énergie grâce au procès de cuisson automatique : température, temps du cuisson et temps de présélection programmable. Nettoyage facile: complètement en acier inoxydable. Excellent environnement de travail grâce à la faible dissipation de chaleur. Sécurité du travail : déversement vers l'avant, protection contre la marche à sec, bord anti ruissellement avec récupération du trop-plein. Robinet d'eau avec mitigeur. Maniement facile et faible dissipation de chaleur grâce au couvercle à double paroi équilibré.</p>	
Bestell-Nummer	Article No.	N° de commande	880980
Technische Daten:	Technical data:	Données techniques:	
Länge x Tiefe x Höhe (mm)	Length x Depth x Height (mm)	Longueur x Profondeur x Hauteur (mm)	800 x 800 x 750
Anschlusswert (kW) / Spannung / Absicherung	Connected load (kW) / voltage / fuse	Puissance (kW) / voltage / fusible	18,6 / 400 V 3N 50-60Hz / 3x 32A
Schutzgrad gegen Wasser	IP rating (water ingress)	Indice de protection contre les eaux	IPX4
Nenninhalt (Ltr.)	Nominal capacity (Ltr.)	Capacité nominale (l)	80
Nutzinhalt bei 4 cm Kochrand (Ltr.)	Effective capacity (Ltr.)	Capacité utile (l)	93
Abmessungen Innenkessel (mm)	Boiler dimensions inside (mm)	Intérieure de marmite (l)	Ø 584; H 410
Abmessungen Auslaufhahn (mm)	Dimensions outlet tap (mm)	Dimensions du robinet de sortie (mm)	Ø 40
Wärmeabgabe sensibel (kW)	Direct heat emission (kW)	Dégagement de chaleur sensible (kW)	0,65
Wärmeabgabe latent (kW)	Latent heat emission (kW)	Dégagement de chaleur latente (kW)	3,72
Dampfabgabe (kg/h)	Steam emission (kg/h)	Dégagement de vapeur (kg/h)	5,47
Wasseranschluss Rohrgewinde	Water connection Pipe thread	Raccord d'eau filetage tubulaire	DN 20 (R 3/4" außen/ male thread / a l'extérieur)
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
Zubehör:	Accessories:	Accessoires:	Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande
Kocheinsatz 2-teilig, 2 Etagen, Lochung 8 mm Abmessungen: Ø 565 – 300 mm hoch	Cooking insert, 2 parts, 2 sections, perforation 8 mm Dimensions: Ø 565 – 300 mm high	Panier de cuisson 2 pièces, perforation 8 mm Dimensions: Ø hauteur 565 – 300 mm	690554
Kocheinsatz 2-teilig, 2 Etagen, Lochung 2,5 mm Abmessungen: Ø 565 – 300 mm hoch	Cooking insert, 2 parts, 2 sections, perforation 2,5 mm Dimensions: Ø 565 – 300 mm high	Panier de cuisson 2 pièces, perforation 2,5 mm Dimensions: Ø 565 – 300 mm	690562

Aushebehaken zu Kocheinsatz (1 Paar)	1 pair of lifting hooks for cooking inserts	Crochet d'extraction du panier de cuisson (1 paire)	750867
Tragring für Kocheinsätze	1 ring support for cooking inserts	Anneau pour panier de cuisson	690546
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
Elektronischer 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

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