
Anschlusspunkte
Am Gerät

- Ⓑ Blenden abnehmbar
- Ⓘ Gasabsperrhahn
- Ⓢ Potentialausgleich*
- Ⓒ Gasanschlussschlauch*
- Ⓐ Abgasschacht
- Ⓕ Auffangbehälter
- Ⓞ Segmente für Anschluss durch Rückwand (für Gas: □)**

* Erreichbar nach Abnahme von Blende Ⓑ
** Nur bei Anschluss durch die Rückwand

Bauseitig

- Ⓖ Gas-Anschluss (Außengewinde R 1/2")

Wichtige Hinweise

- Die Anschlüsse können von unten oder von hinten durch die Geräterückwand erfolgen.
- Bei Anschluss von hinten dürfen die Installationsrohre nicht in das Gerät ragen. **Bei Anschluss durch die Rückwand wird ein zweiter Sicherheits-Gas-schlauch (ZUB 832) benötigt.** Bei Anschluss von unten muss die Rohrlänge über Standfläche 50 mm betragen.

Sicherheit


- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Gerät nur unter Aufsicht betreiben. Brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser löschen! Löschdecke nach DIN 14155 muss vorhanden sein.
- Die Bratplatte darf nicht als Friteuse benutzt werden!
- Der Gasanschluss muss durch einen zugelassenen Installateur nach den örtlich geltenden Vorschriften vorgenommen werden.
- Das Gerät darf nur in einem ausreichend belüfteten Raum betrieben werden. Die Auslegung von raumlufttechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.
- Gerät nicht an Wände, Küchenmöbel, Dekorationen oder ähnliches aus brennbarem Material stellen. Mindestabstand nach hinten 50 mm zur Anstellwand. Sonst besteht Brandgefahr! Örtliche Brandschutzbestimmungen einhalten!
- Die jeweils betroffenen Mindestabstände sind nicht erforderlich, wenn die Aufstellung zwischen anderen Geräten und/oder Rücken an Rücken erfolgt.
- Bei Anschluss von hinten dürfen die Installationsrohre nicht in das Gerät ragen. Bei Anschluss von unten muss die Rohrlänge über Standfläche 50 mm betragen.
- Anschlussmöglichkeit an ein Potentialausgleichssystem vorhanden. Anschluss gemäß VDE 0100, T 410 oder örtlichen Vorschriften vornehmen.
- Die Möglichkeit für den Anschluss durch die Geräterückwand ist ausschließlich für geschlossene Installationskanäle vorgesehen!

Zugelassene Gase und Kategorien auf der nächsten Seite.

FGB 430	
Geräteabmessungen B x T x H	700 x 850 x 900 mm
Approbation	
Kategorie	siehe Tabelle nächste Seite
Bauart	A ₁
CE - Baumusterprüfung	0085 AU 0425
Strahlwasserschutz	IPX5

Anwendungsspezifische Daten	
Bratfläche	0,35 m ²
Beckenmaße B x T x H	600 x 580 mm
Maximalinhalt	20 l
Regelbereich Thermostat	100 – 300 °C
Offener Schrankraum B x T x H	385 x 765 x 400* mm

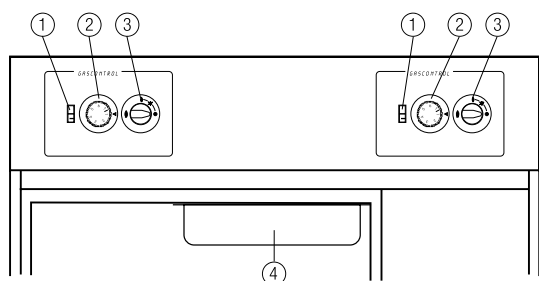
Anschlussdaten				
Gas:	Erdgas		Flüssiggas	
	H, E (G20) 20 mbar	LL 20 mbar / L 25 mbar (G25)	Butan (G30)	Propan (G31)
Nennwärmebelastung	12,0 kW			
Durchfluss	1,27 m ³ /h	1,48 m ³ /h	0,946 kg/h	0,932 kg/h
Anschlussmuffe	Innengewinde R _p 1/2" (DN 15)			
Mindestluftmenge (Verbrennungsverbrauch)	13 m ³ /h			

Ergänzende technische Daten		
Gerätgewicht inkl. Verpackung	112 kg	
Abwärme (VDI 2052)	gesamt	9,00 kW
	sensibel	4,2 kW
	latent	4,8 kW
	Dampfabgabe	7,06 kg/h

* 345 mm mit eingehängtem Auffangbehälter GN 1/1-40

Zugelassene Gasarten und Drücke	Erdgas H, E (G20) / mbar	Erdgas LL (G25) / mbar	Erdgas L (G25) / mbar	Druckpaar Erdgas (G20/G25) / mbar	Propan (G31) / mbar	Druckpaar (Butan/Propan) (G30/31) / mbar	Butan (Butan/Propan) (G30) / mbar	Kategorie
Deutschland (DE)	20	20					50	II ₂ ELL3B/P
Dänemark (DK) Finnland (FI) Schweden (SE) Island (IS) Norwegen (NO)	20						28–30	II ₂ H3B/P
Niederlande (NL)			25 25		50		28–30	II ₂ L3P II ₂ L3B/P
Frankreich (FR) Belgien (BE)				20/25		28–30/37		II ₂ E+3+
Ver. Königreich (GB) Spanien (ES) Italien (IT) Portugal (PT) Irland (IE) Griechenland (GR)	20					28–30/37		II ₂ H3+
Österreich (AT) Schweiz (CH)	20						50	II ₂ H3B/P
Luxemburg (LU)	20					28–30/37		II ₂ E, I ₃ +

Armaturen



- ① Anzeige zur Überwachung der Zündflamme
- ② Knebel für Temperatureinstellung
- ③ Zündknebel
- ④ Auffangbehälter

Gerätebeschreibung

Geräteausführung in CrNiSt: Deckplatte, Beckenwände, Geräteverkleidung, tragende Profile sowie Boden, Decke und Wände des Schrankraumes aus CrNiSt 1.4301. Beckenboden aus 3-Schicht-Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit CrSt 1.4521 plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden). Stabbrenner aus CrSt 1.4016, da dieser Werkstoff aufgrund der um 40 % niedrigeren Wärmeausdehnung als CrNiSt 1.4301 geringere thermische Verformungen und damit eine höhere Lebensdauer gewährleistet.

Geräteaußenflächen mit 240er-Korn geschliffen und zusätzlich gescotcht.

Deckplatte hinten 20 mm aufgekantet, dreiseitig 50 mm abgekantet, vorn mit rechtwinkliger Kante. Schalterblende 150 mm hoch, als Pultblende ausgeführt, mit 14°-Neigung zum Bedienpersonal. Blende ohne sichtbare Schrauben und Spalte. Rücksprung der Schalterblendenunterkante zur Oberplatte 10 mm. Ergonomisch günstig gestaltete Knebel lassen die jeweilige Schalterstellung auch von weitem erkennen.

Nahtlos in die Oberplatte integriertes, fugenloses Becken (610 x 640 x 65 mm). Leichte Reinigung durch große Eckradien R = 40 mm und Bodenradius R = 3 mm. Nutzbarer Bratfläche: 0,35 m² (600 x 580 mm). Der Maximalinhalt des Beckens beträgt ca. 20 Liter.

Aufgrund der hohen Wärmeleitfähigkeit des Aluminiumkernes weist der DUPLEX-ANTIHAFT-Boden eine ideale Wärmeverteilung, eine hohe Gleichmäßigkeit der Gar- und Bräunungsergebnisse und eine sehr kurze Anheizzeit auf. Die Wärmedehnungen der 3 Schichten kompensieren sich so, dass selbst bei Temperaturschockbeanspruchung durch kaltes Wasser Rissbildung oder Verzug des Beckenbodens ausgeschlossen sind.

Beckenwände und -boden mit Edelstahlperlen gestrahlt, daher kein Festkleben oder Anbacken von Gargut wie bei glatten Oberflächen („Anti-Haft-Effekt“). Hygienisches Arbeiten durch schnelles Erkennen des Reinigungszustandes und leichte Reinigung. 2 Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Piezo-Zündung und Pilotflamme für den Stand-by-Betrieb. 2 Heizzonen gleicher Breite mit jeweils halber Gesamtleistung, getrennt thermostatisch regelbar von 100 bis 300 °C. Durch spezielle Abstimmung auf den DUPLEX-ANTIHAFT-Boden gleichmäßige Gar- und Bräunungsergebnisse bis fast an den Beckenrand heran. Entleerung über großen verschließbaren Abwurschacht (Ø 50 mm).

Im Unterbau:

Im Unterbau:

Offener Schrankraum 385 x 575 x 400 mm in H2 Hygieneausführung. Übergänge vom Grundboden zu Rück- und Seitenwänden sind fugenlos mit einem Radius 22 mm. Sie sind dicht verschweißt und weisen Kugelecken auf.)

Unterhalb der Schrankdecke Aufлагeschienen, geeignet zur Aufnahme eines Auffangbehälters GN 1/1-100 mit Bügelgriffen. Serienmäßig ist ein Behälter GN 1/1-40 im Lieferumfang enthalten.

Die DUPLEX-ANTIHAFT-Bratplatte ist als Multifunktionsgerät nutzbar, d.h. sie ist hervorragend geeignet

- zum Braten von Steaks, Würstchen, Hacksteaks und Fisch mit wenig Fett,
- zum Backen von panierten Fisch, Schnitzel oder Gebäck mit viel Fett,
- zum Dünsten, Kochen und Schmoren von Fleisch, Fisch und Gemüse,
- zum Garen von Schaschlik, Gulasch, Ragouts und Geschnetzeltem,

Verfärbungen des Gargutes, z.B. bei der Herstellung von hellen Soßen oder Eierspeisen sind ausgeschlossen. Ebenso gehört das Ankleben oder Anhaften von Pfannkuchen, Bratkartoffeln oder Eierspeisen der Vergangenheit an; mit 65 mm Beckentiefe ist dabei stets ein optimales Handling gewährleistet.

Zwei Heizzonen ermöglichen das Garen von Produkten mit unterschiedlichen Temperaturen.

Gerät serienmäßig zum Anschluss von unten oder hinten. Anschluss mittels Sicherheits-Gasschlauch (im Lieferumfang enthalten).

Die geräteseitigen Anschlüsse sind von vorn erreichbar, alle Wartungsarbeiten sind ebenfalls von vorn durchführbar. Kein Elektroanschluss erforderlich.

Strahlwasserschutz (Schutzart IPX5). CE-Zeichen (0085 AU 0425).

Das Gerät ist werkseitig auf Erdgas E 20 mbar eingestellt; die Umstellung auf Flüssiggas und/oder andere Drücke erfolgt unter Verwendung von Düsenätzen DSA. Gerät auf höhenverstellbaren Füßen aus Kunststoff (Durchmesser: Oberteil 70 mm, Einschraubteil 50 mm) oder zur Aufstellung auf 150 mm hohem bauseitigen Be-tensockel.

Für anderes Gas als werkseitig eingestellt zusätzlich entsprechenden Düsenatz bestellen und Gerät durch zugelassenen Installateur umstellen lassen.

Umstelldüsenätze	
Erdgas H, E 20 mbar*	DSA 331
Erdgas LL 20 mbar (DE)	DSA 332
Erdgas L 25 mbar (NL)	DSA 333
Butan/Propan 50 mbar	DSA 334
Butan/Propan 30 mbar	DSA 335
Propan 37 mbar (3+)	DSA 335
Propan 50 mbar (NL)	DSA 336

* Werkseinstellung. Diese Düsen gelten auch für Länder mit Erdgas-Druckpaar 2E+ 20/25 mbar.

Zubehör:

- 1 PTFE-Verschlußstopfen mit Edelstahlbügel
- 1 edelstahlummantelter Sicherheits-Gasschlauch
- 1 Auffangbehälter GN 1/1-40

Zubehör (ZWM&ZUB) gegen Mehrpreis

- ZUB 559 10 Ersatzklingen für Reinigungsschaber
- ZUB 560 Reinigungsschaber
- ZUB 832 Sicherheitsgasschlauch 1/2", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand
- ZUB 962 Spritzschutzrahmen
- ZUB F50 1 Satz höhenverstellbare CNS-Füße
- ZWM F05 1 Flügeltür eingebaut - Linksanschlag

