

# FRY TOP S électrique M80 plaque AISI - Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

CODICE  
CR1652549T4W

MODELLO  
DT94/10SFTEAR-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Diamond 90 Touch - Tout est sous contrôle Tout est sous contrôle, les résultats sont toujours parfaits. Grâce à l'écran pratique, la sélection des paramètres est rapide et précise. La gestion de la température est simple et claire, et les fonctions spéciales sont toujours visibles et accessibles sur l'écran. Tradition et innovation, sur votre plan de travail Un nouveau design de bouton carré et arrondi antidérapant pour une prise en main plus ergonomique et un indicateur en relief qui facilite la sélection du point de référence à régler. Grâce à la fonction Encoder exclusive, il suffit de toucher le paramètre souhaité, de tourner le bouton pour ajuster le niveau et d'appuyer sur le bouton pour démarrer le point de référence défini. Couronne étanche à l'eau et à la saleté. Sélection rapide et précise des paramètres. Gestion simple et claire de la température. Les fonctions spéciales sont toujours visibles et accessibles à partir de l'écran. Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable. Plateaux d'une épaisseur de 2 mm Plateaux d'une épaisseur de 2 mm Tous les équipements identifiés (T4W) sont des équipements 4.0 Ready, ce qui vous permet de bénéficier de tous les avantages de la connexion de votre équipement à un système en nuage.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Plaque de cuisson abaissée de 40 mm. ■ Plaques de cuisson à surface satinée et revêtues de fer doux ou de chrome dur poli, toutes disponibles en version lisse, mixte ou striée. ■ Plaques inclinées de 10 mm vers l'avant de la machine. ■ Grand tiroir de récupération des graisses. ■ Dimensions : 40, 60, 80, ■ Chauffage au moyen d'éléments chauffants en incoloy blindés. ■ Température de cuisson thermostatée et réglable de 110 à 280°C. ■ Thermostat de sécurité. ■ Version électrique : chauffage par résistances blindées en incoloy. Température de cuisson thermostatée et réglable de 110 à 280°C. Thermostat de sécurité.

■ Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique ■ La conception de la plaque rainurée garantit la propreté jusqu'à l'extrémité de la plaque ■ Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public ■ Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structuraux sous contrainte thermique ■ Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes. ■ Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine. ■ Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

# FRY TOP S électrique M80 plaque AISI - Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

CODICE  
CR1652549T4W

MODELLO  
DT94/10SFTEAR-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1652549T4W
LIGNE COMMERCIALE	DIAMANTE 90 T
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	128 Kg
VOLUME (net)	0.626
LONGUEUR DU PAQUET	840 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
VOLUME DU PAQUET	1,003 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	128 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	15 kW
GRADE IP	IPX5
MODÈLE CERTIFIÉ	DT94/10SFTEAR-T4W

# FRY TOP S elettrica M80 piaque AISI - Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

CODICE  
CR1652549T4W

MODELLO  
DT94/10SFTEAR-T4W

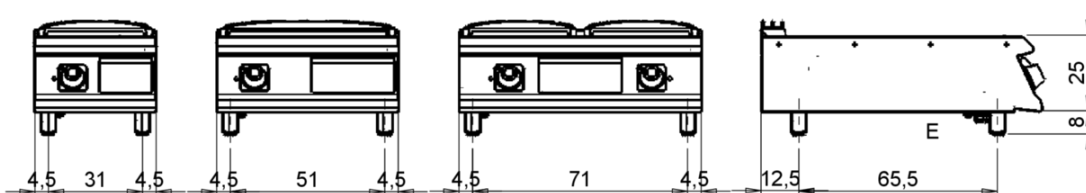
SERIE  
DIAMANTE 4.0

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

D92/10STFTE..

D93/10STFTE..

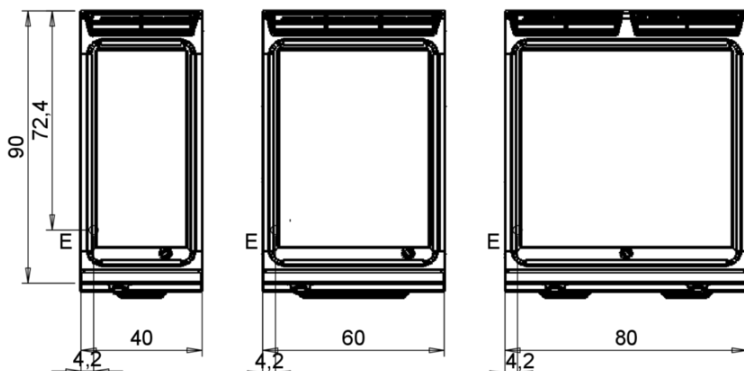
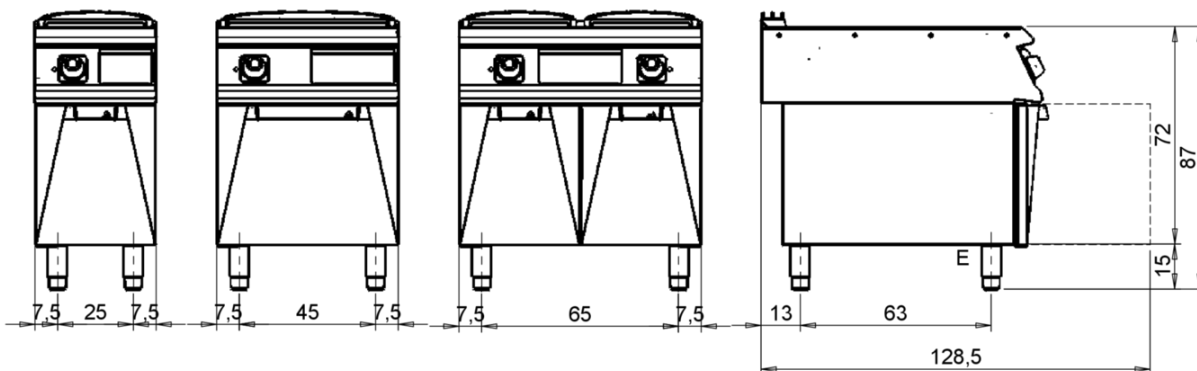
D94/10STFTE..



D92/10SFTE..

D93/10SFTE..

D94/10SFTE..



## Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de água - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
<b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível

# FRY TOP S électrique M80 plaque AISI - Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

CODICE  
CR1652549T4W

MODELLO  
DT94/10SFTEAR-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0



Gouttière inondable pour recueillir les résidus de cuisson sur le pourtour de la plaque de cuisson, ce qui facilite le nettoyage et permet de mieux conserver l'humidité des aliments cuits



Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structuraux sous contrainte thermique



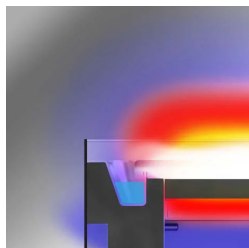
Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique



Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.



La conception de la plaque rainurée garantit la propreté jusqu'à l'extrémité de la plaque



Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.



Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

# FRY TOP S électrique M80 plaque AISI - Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

CODICE  
CR1652549T4W

MODELLO  
DT94/10SFTEAR-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1357499	4.0IOTPRO	Abbonement PRO - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	Abbonement ENTRY - Cloud
CR1354989	PRPC	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	RPR	Raclette à plaque chromée rayée
CR1658629	D97CPFT68	Tiroir de nettoyage de la friteuse M60 - M80
CR1658609	97TFT	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1354999	PKLR	Lames de remplacement (10PCS)
CR1658689	9AFT8	Protection anti-éclaboussures M80
CR1658709	D7968CAFT	CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M60 M80 - D70 D90 - GAZ OU ÉLECTRIQUE
CR1658799	D98EKSCFT	VIDANGE CONTINUE POUR FRY TOP M80 - D90 - ÉLECTRIQUE
CR1658829	D98ECSCFT	CHARGE + DÉCHARGE CONTINUE POUR FRY TOP M80 - D90 - ÉLECTRIQUE
CR0996979	DBVP4	Support diamant 39,5x3,6x46,5 cm pour compartiments de 40 cm
CR0997009	DBVPA4	Porte-accessoires en diamant 39,5x3,6x46,5 cm pour les compartiments de 40 cm
CR0997029	DAPC	Accessoires pour porte-couteau en diamant
CR0997019	DAPD	Accessoires pour porte-diamants Accessoires pour porte-diamants
CR0997039	DAPS	Accessoires pour étagère à épices en diamant
CR0997049	DAPM	Accessoires pour porte-accessoires diamant
CR0997059	DAPDB	Accessoires pour porte-diamants/porte-bouteilles
CR1353589	DBVC4	Kit de tiroirs 39.5x56x46.5 cm pour compartiments de 40