

# FRIGGITRICE EVO ELETTRICA 1 VASCA 22lt

CODICE  
CR1209829T4W

MODELLO  
D9222/10FREEV-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0



## CARATTERISTICHE GENERALI

Diamante 90 Touch 4.0 - Tutto sotto controllo Tutto è sotto controllo, risultati sempre perfetti. Grazie al pratico display, la scelta dei parametri risulta rapida e precisa. Facile e chiara gestione della temperatura, e le funzioni speciali sono sempre visibili e accessibili da display. Tradizione e innovazione, tutto sul tuo piano di lavoro Manopola dal nuovo design antiscivolo squadrato e arrotondato per una presa più ergonomica e indicatore in rilievo che agevola la selezione del dato da impostare. E con l'esclusiva Funzionalità Encoder basta toccare il parametro che si desidera, ruotare la manopola per regolare il livello e premerla per dare l'avvio del dato impostato. Con corona a tenuta d'acqua e di sporco. Scelta dei parametri rapida e precisa. Facile e chiara gestione della temperatura. Funzioni speciali sempre visibili e accessibili da display. Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX. Altezza dal piano di lavoro regolabile da 840 a 900mm. Piani con spessore 2 mm Tutte le attrezzature identificate con modello (T4W) sono attrezzature 4.0 Ready, e ti permettono di usufruire di tutti i vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud.

# FRIGGITRICE EVO ELETTRICA 1 VASCA 22lt



weinnovate cooking

CODICE  
CR1209829T4W

MODELLO  
D9222/10FREEV-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0

## SPECIFICHE TECNICHE

■ Friggitrice a controllo elettronico ad alta produttività. ■ Piano realizzato in acciaio inox AISI304 spessore 20/10. ■ Vasche in acciaio inox AISI 18/10 stampata con profilo interno raggiato. Dotata di ampio invaso anteriore per l'espansione dell'olio e delle schiume. ■ Ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura che garantisce più a lungo l'integrità dell'olio utilizzato. ■ Termostato di sicurezza (230°C) contro sovratemperature eccessive dell'olio. ■ Riscaldamento effettuato con modulazione di potenza (erogazione della potenza variabile secondo temperature e tempistiche). Questa speciale tecnologia permette di aumentare l'efficienza e allo stesso tempo ottimizzare i consumi. ■ Pannello di controllo con Display Touch screen da 7" (TPC) ad alta risoluzione con scheda di controllo elettronica per la gestione della temperatura di cottura da 0 a 185°C con precisione di  $\pm 1^\circ\text{C}$  dei programmi di frittura, degli allarmi HACCP, del ciclo di pulizia della vasca, della funzione di preriscaldamento e mantenimento a 100 °C. ■ Possibilità di gestire fino a 30 programmi di frittura: regolazione di tempi, temperature, tempistiche di mantenimento, immagini rappresentative. Facilità nel richiamare le ricette tramite menù ad immagini. Le ricette possono essere caricate tramite chiave USB per

rendere condivisibili i parametri su più friggitrici, rendendo facile il raggiungimento di uno standard di frittura anche in ambienti diversi. Un apposito software riconosce i programmi di frittura che per caratteristiche possono essere effettuati ■ Software per il controllo dell'utilizzo dell'olio (OLC) ■ Termostato di sicurezza (230°C) contro sovratemperature eccessive dell'olio. Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inox a fiamma ottimizzata, posizionati esternamente alla vasca. Accensione automatica dei bruciatori principali tramite controllore di fiamma elettronico, senza bruciatore pilota.

■ Vasca interna stampata per agevolare le operazioni di pulizia. ■ Pannello di controllo con display touch screen da 7" ad alta risoluzione, semplice e intuitivo. ■ Attrezzatura certificata per direttiva bassa tensione 2014/35/EU secondo lo schema internazionale CB. ■ Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta con test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Olis Ali Group S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

Web: [olis.it](http://olis.it) - Mail: [info@olis.it](mailto:info@olis.it)

# FRIGGITRICE EVO ELETTRICA 1 VASCA 22lt

CODICE  
CR1209829T4W

MODELLO  
D9222/10FREEV-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0

## Technical Information

SPECIFICATION	DATA
<b>MATERIALE</b>	<b>CR1209829T4W</b>
DEFINIZIONE	D9222/10FREEV-T4W FRIGG. ELE IOT 900 M40
<b>LINEA COMMERCIALE</b>	<b>DIAMANTE</b>
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
<b>DIM. LARGHEZZA</b>	<b>400 mm</b>
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
<b>DIM. ALTEZZA</b>	<b>870 mm</b>
PESO NETTO	0 Kg
<b>VOLUME (netto)</b>	<b>0,313</b>
LUNGHEZZA IMBALLO	840 mm
<b>LARGHEZZA IMBALLO</b>	<b>1020 mm</b>
ALTEZZA IMBALLO	1040 mm
<b>VOLUME IMBALLO</b>	<b>0,891 m3</b>
PESO LORDO IMBALLO	0 Kg
<b>ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD</b>	<b>380-415V 3N</b>
FREQUENZA	50-60 Hz
<b>POTENZA ELETTRICA</b>	<b>22,000 kW</b>
GRADO IP	IPX5
<b>MODELLO CERTIFICATO</b>	<b>D9222/10FREEV</b>
CAPACITA'	22 litri

## FRIGGITRICE EVO ELETTRICA 1 VASCA 22lt

CODICE  
CR1209829T4W

MODELLO  
D9222/10FREEV-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0



Nella versione elettrica la resistenza è ruotabile di oltre 90°.



Vasca interna stampata per agevolare le operazioni di pulizia.



Pannello di controllo con display touch screen da 7" ad alta risoluzione, semplice e intuitivo.

Attrezzatura certificata per direttiva bassa tensione 2014/35/EU secondo lo schema internazionale CB.



# FRIGGITRICE EVO ELETTRICA 1 VASCA 22lt

CODICE  
CR1209829T4W

MODELLO  
D9222/10FREEV-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0

## ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1357499	4.IOTPRO	Abbonamento PRO - Cloud
CR1357479	4.IOTENTRY	Abbonamento ENTRY - Cloud
CR0592130	CR0592130	CESTELLO GN 1/1
CR0989909	CR0989909	CESTELLO GN 1/2