

FRIGGITRICE EVO ELETTRICA 1 VASCA 22lt - con sistema di filtraggio olio



weinnovate cooking

CODICE
CR1209839T4W

MODELLO
D9222/10FREEVF-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.



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Olis Ali Group S.r.l.
Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy
Web: olis.it - Mail: info@olis.it

FRIGGITRICE EVO ELETTRICA 1 VASCA 22lt - con sistema di filtraggio olio



weinnovate cooking

CODICE
CR1209839T4W

MODELLO
D9222/10FREEVF-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 - Mail: info@olis.it

FRIGGITRICE EVO ELETTRICA 1 VASCA 22lt - con sistema di filtraggio olio

CODICE
CR1209839T4W

MODELLO
D9222/10FREEVF-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1209839T4W
DEFINIZIONE	D9222/10FREEVF-T4W FRIG. ELE IOT 900 M40
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	400 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	64 Kg
VOLUME (netto)	0,313
LUNGHEZZA IMBALLO	460 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1020 mm
ALTEZZA IMBALLO	1460 mm
VOLUME IMBALLO	0,685 m3
PESO LORDO IMBALLO	85 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	22,000 kW
GRADO IP	IPX5
MODELLO CERTIFICATO	D9222/10FREEVF

FRIGGITRICE EVO ELETTRICA 1 VASCA 22lt - con sistema di filtraggio olio

CODICE
CR1209839T4W

MODELLO
D9222/10FREEVF-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 - con sistema di filtraggio olio

CODICE
CR1209839T4W

MODELLO
D9222/10FREEVF-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
CR0999999	D9KRS23HF	Kit per riempimento e svuotamento vasca per versioni con filtraggio automatico