

MULTIFUNZIONE FIT PAN PRODUCTION GN2/1

CODICE
CR1659809T4W

MODELLO
D94/10MFE-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.

SPECIFICHE TECNICHE

■ Resistenze "Termoblocco", corazzate e incluse in una fusione d'alluminio ad elevata resistenza termica. ■ Carico acqua automatico programmabile in 3 diverse modalità: automatico con contaltri, rapido, lento. ■ Utilizzo in 7 funzionalità: fry top / brasiera / cuocipasta / cottura lenta / cottura a vapore / bollitore / bagnomaria. ■ Due uscite USB posizionate sotto il cruscotto (zona vano) per la memorizzazione delle ricette e l'aggiornamento del software. ■ Controllo delle cotture mediante sonda al cuore. ■ Scarico del prodotto mediante foro dedicato su bacinella posizionata su vano. ■ Scarico acqua dedicato con troppopieno. ■ Memoria interna per la memorizzazione di ricette pre impostate, trasferibili su altro dispositivo tramite USB. ■ Coperchio a doppia parete senza guarnizione perimetrale.

■ Fry top: Una piastra di cottura utilizzata per cuocere alimenti come carne, pesce, verdure e uova in modo diretto. ■ Brasiera: Utilizzata per brasare o cuocere lentamente carne, pollame o verdure in un liquido aromatico a temperatura controllata. ■ Cuocipasta: Un apparecchio progettato per cuocere la pasta in grandi quantità. ■ Slow cook: Un metodo di cottura lento e a bassa temperatura che permette di cuocere lentamente in cottura termostata e ottovuoto carne, stufati, zuppe e altri piatti per ore. ■ Vaporiera: Un apparecchio utilizzato per cuocere cibi attraverso il vapore, preservando i nutrienti e mantenendo la consistenza e il sapore degli alimenti. ■ Bollitore: Un apparecchio utilizzato per portare l'acqua a ebollizione rapidamente e in modo efficiente. ■ Bagnomaria: Una tecnica di cottura o mantenimento che con il posizionamento di un recipiente di cibo sopra acqua bollente.

MULTIFUNZIONE FIT PAN PRODUCTION GN2/1

CODICE
CR1659809T4W

MODELLO
D94/10MFE-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1659809T4W
LINEA COMMERCIALE	DIAMANTE
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	150 Kg
VOLUME (netto)	0.626
LUNGHEZZA IMBALLO	850 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1020 mm
ALTEZZA IMBALLO	1170 mm
PESO LORDO IMBALLO	166.6 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	20 kW
GRADO IP	IPX4

MULTIFUNZIONE FIT PAN PRODUCTION GN2/1



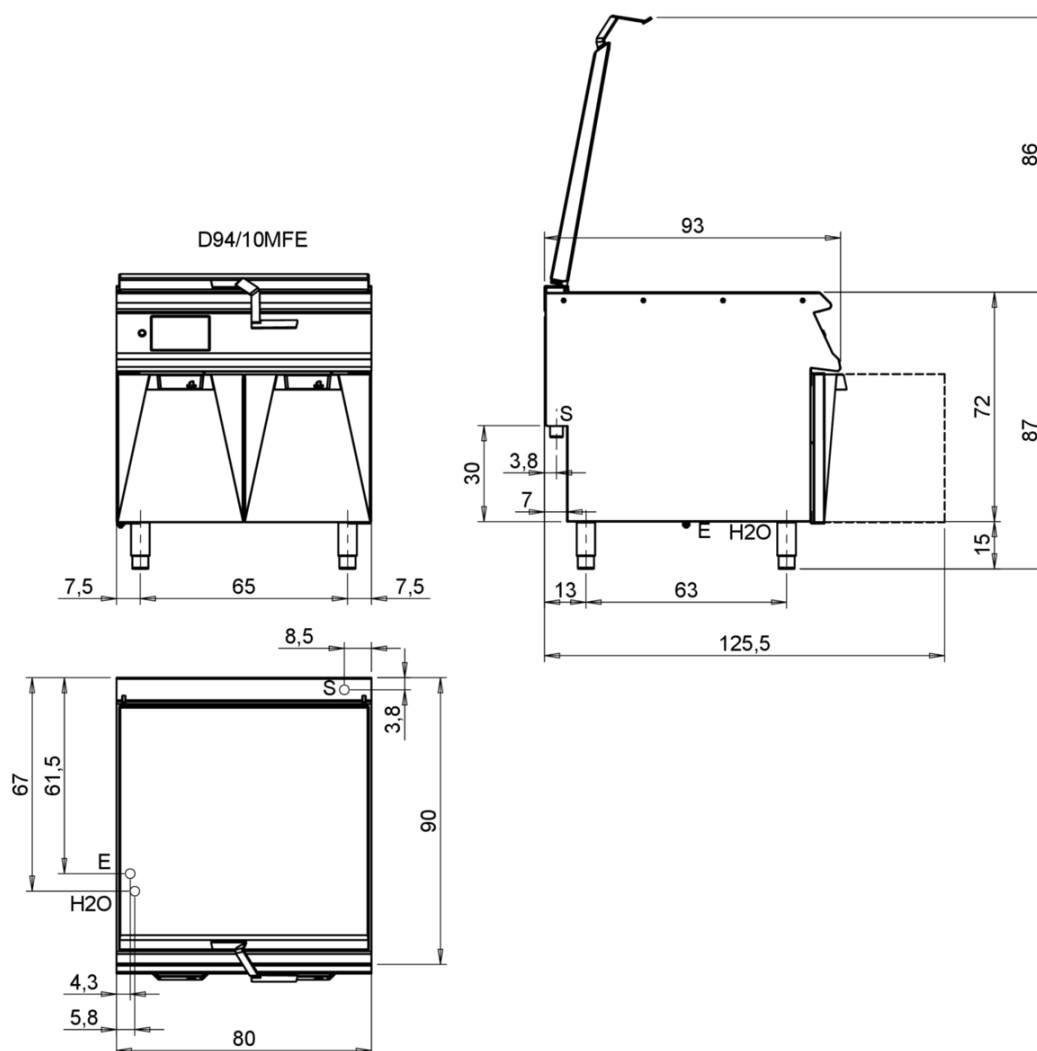
weinnovate cooking

CODICE
CR1659809T4W

MODELLO
D94/10MFE-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



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

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

MULTIFUNZIONE FIT PAN PRODUCTION GN2/1

CODICE
CR1659809T4W

MODELLO
D94/10MFE-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0



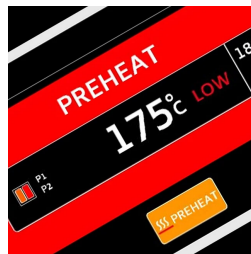
Erogatore acqua per carico acqua automatico con possibilità di programmazione dei litri. Attivando il tasto "filo Acqua" un elettrovalvola comanda l'immissione di una leggera immissione di acqua in vasca.



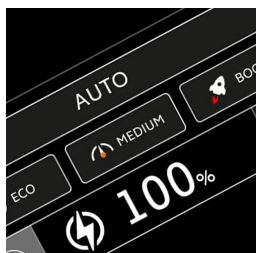
Un Vero e proprio "jolly multifunzione". Con un'unica apparecchiatura, si possono utilizzare 7+1 funzioni, dalla preparazioni delle basi, dalla cottura di carni e verdure alla preparazione di salse e zuppe.



Scarico acqua in rete con piletta troppopieno e foro scarico vasca con tappo ermetico.



La funzione PREHEAT consente di preriscaldare la piastra in modo da cuocere in modo reattivo le pietanze. impostando una temperatura set l'attrezzatura imposterà una delta di temperatura più alto per compensare l'abbassamento dovuto al posizionamento della pietanza



Grazie al sistema G-Power, hai la possibilità di gestire la potenza erogata da FitPan in modo semplice e personalizzato; l'algoritmo gestisce la potenza erogata in 4 + 100 varianti.



Bacinella per lo scarico del prodotto cucinato in vasca. Garanzia di pulizia della postazione e facilità nel trasporto dei prodotti.



Pianifica fino a 6 fasi di cottura diverse, per creare le ricette più complesse. Controlla temperature, tempi di cottura e verifica ogni passaggio della ricetta



La possibilità di comandare 2 zone distinte a temperatura diversa. 5 Resistenze corazzate elevata resistenza termica, mantengono uniforme e stabile la temperatura su tutta la superficie.

MULTIFUNZIONE FIT PAN PRODUCTION GN2/1

CODICE
CR1659809T4W

MODELLO
D94/10MFE-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1659889	OFFPM	Griglia di fondo Multifunzione
CR1200169	GFMCF	Griglia di fondo vasca
CR1659929	FSLM	Filtro per scarico liquidi in bacinella
CR1200159	CPC1/3MCF	Cestello GN1/3 per cuocipasta
CR1659909	PMLM	Spatola alimentare manico lungo
CR1200119	TSCMCF	Telaio per slow cooking
CR1659919	PPRM	Paletta per raccogliere alimenti in Acciaio INOX
CR0956330	SDXP	Paletta
CR0999069	CRLMCF	Carrello per multifunzione
CR1200149	CV1/3MCP	Cestello GN1/3 per cotture al vapore 160x280x115(H)cm
CR1357479	4.0IOTENTRY	Abbonamento ENTRY - Cloud
CR1357499	4.0IOTPRO	Abbonamento PRO - Cloud