

# ELEKTRISCH MOTORISIERTE BRAISIERTAFEL 120

## It. MIT BODEN AUS ROSTFREIEM STAHL



weinnovate cooking

CODICE  
CR1139549

MODELLO  
DT96/10KBEIM

SERIE  
DIAMANTE 90 TOUCH



### ALLGEMEINE MERKMALE

Diamond 90 Touch - Alles unter Kontrolle Alles unter Kontrolle, jedes Mal perfekte Ergebnisse. Dank des praktischen Displays ist die Parameterauswahl schnell und präzise. Das Temperaturmanagement ist einfach und übersichtlich, und die Sonderfunktionen sind immer sichtbar und über das Display zugänglich. Tradition und Innovation, alles auf Ihrer Arbeitsplatte Ein neues, rutschfestes, quadratisches und abgerundetes Knopfdesign für einen ergonomischeren Griff und ein geprägter Indikator, der die Auswahl des zu setzenden Bezugspunkts erleichtert. Und mit der exklusiven Encoder-Funktionalität berühren Sie einfach den gewünschten Parameter, drehen den Drehknopf, um den Pegel einzustellen, und drücken ihn, um den eingestellten Wert zu starten. Mit wasser- und schmutzabweisender Krone. Schnelle und präzise Parameterauswahl. Einfaches und übersichtliches Temperaturmanagement. Sonderfunktionen sind immer sichtbar und über das Display zugänglich. Außenschalen und Füße aus Edelstahl. Höhe ab Arbeitsplatte einstellbar von 840 bis 900 mm. Platten mit 2 mm Dicke

# ELEKTRISCH MOTORISIERTE BRAISIERTAFEL 120

## It. MIT BODEN AUS ROSTFREIEM STAHL



weinnovate cooking

CODICE  
CR1139549

MODELLO  
DT96/10KBEIM

SERIE  
DIAMANTE 90 TOUCH

### TECHNISCHE DATEN

■ Erhältlich mit Tanks aus Eisen und Edelstahl. ■ Robuste, doppelwandige, selbstausgleichende Deckel aus rostfreiem Stahl zur Reduzierung des Wärmeverlustes. ■ Wasserbefüllung über Magnetventil. ■ Die Gartemperatur wird durch einen Thermostat mit einer Einstellung von 100 bis 280°C geregelt. ■ Manuelles oder motorisiertes Heben. ■ Beheizung über gepanzerte Incoloy-Heizelemente.

■ Kochgefäß aus rostfreiem Stahl, 10 mm dick. ■ Die Kochtemperatur wird durch einen Thermostat mit einer Einstellung von 100 bis 280°C geregelt. Beheizung über gepanzerte Incoloy-Heizelemente. ■ Möglichkeit der Einstellung von 2 Timern zur Steuerung des Garvorgangs. ■ Ein akustisches Signal macht den Bediener auf das Ende der eingestellten Zeit aufmerksam. ■ Temperaturregelung über

Touchscreen und Einstellung mit ergonomischem Drehknopf ■ Prädisposition für Kernfühler, für eine noch bessere Kontrolle des Garvorgangs. ■ Das Erreichen der eingestellten Kerntemperatur wird durch ein akustisches Signal signalisiert. ■ Robuste, doppelwandige, selbstausgleichende Deckel aus rostfreiem Stahl zur Reduzierung des Wärmeverlustes. ■ Alles unter Kontrolle, jedes Mal perfekte Ergebnisse. Dank des praktischen Displays ist die Parameterauswahl schnell und präzise. Das Temperaturmanagement ist einfach und übersichtlich, und die Sonderfunktionen sind immer sichtbar und über das Display zugänglich. ■ Dank der Zertifizierung als strahlwassergeschützt (IPX5), die durch spezielle Tests erreicht wurde, können die Knöpfe und Unterknöpfe gewaschen werden, ohne dass die Funktionalität und Sicherheit beeinträchtigt wird.



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)

21/4/2024 Pag. 2/5

# ELEKTRISCH MOTORISIERTE BRAISIERTAFEL 120

## It. MIT BODEN AUS ROSTFREIEM STAHL

CODICE  
CR1139549

MODELLO  
DT96/10KBEIM

SERIE  
DIAMANTE 90 TOUCH

### Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
<b>MATERIAL</b>	<b>CR1139549</b>
DEFINITION	DT96/10 KBEIM BRAS.120 INOX MOT.ELETRON
<b>KOMMERZIELLE LINIE</b>	<b>DIAMANTE TOUCH</b>
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
<b>DIM. BREITE</b>	<b>1200 mm</b>
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
<b>DIM. HÖHE</b>	<b>870 mm</b>
NETTOGEWICHT	210 Kg
<b>VOLUMEN (netto)</b>	<b>0,940</b>
LÄNGE DES PAKETS	850 mm
<b>BREITE DES PAKETS</b>	<b>1020 mm</b>
VERPACKUNGSHÖHE	1050 mm
<b>VERPACKUNGSVOLUMEN</b>	<b>1,500 m3</b>
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	224 Kg
<b>STANDARD-STROMVERSORGUNG</b>	<b>380-415V 3N</b>
FREQUENZ	50-60 Hz
<b>ELEKTRISCHE LEISTUNG</b>	<b>13,500 kW</b>
IP-GRAD	IPX5
<b>ZERTIFIZIERTES MODELL</b>	<b>DT96/10 KBEIM</b>

# ELEKTRISCH MOTORISIERTE BRASIERTAFEL 120

## It. MIT BODEN AUS ROSTFREIEM STAHL



weinnovate cooking

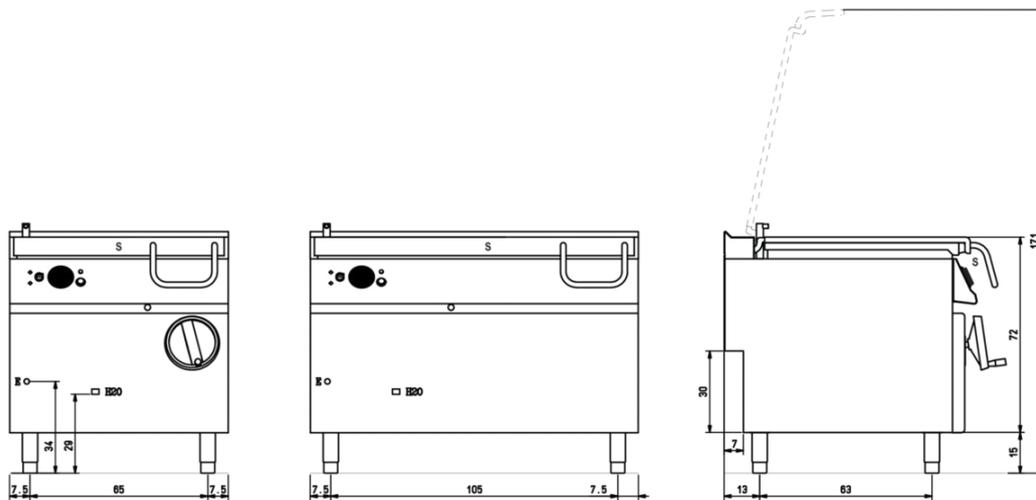
CODICE  
CR1139549

MODELLO  
DT96/10KBEIM

SERIE  
DIAMANTE 90 TOUCH

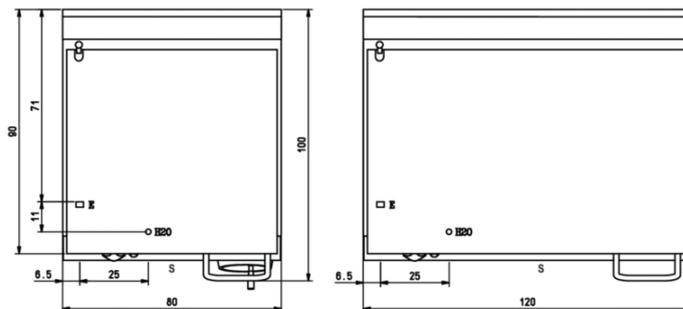
### SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

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



(D) 94/10 KBE ...

(D) 96/10 KBE ...



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

**H2O** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet  
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting

**EN ISO 228-1 G 3/4**

**E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief  
Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

**S** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet  
Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

# ELEKTRISCH MOTORISIERTE BRASIERTAFEL 120

## It. MIT BODEN AUS ROSTFREIEM STAHL



weinnovate cooking

CODICE  
CR1139549

MODELLO  
DT96/10KBEIM

SERIE  
DIAMANTE 90 TOUCH



Möglichkeit der Einstellung von 2 Timern zur Steuerung des Garvorgangs. Ein akustisches Signal warnt den Bediener bei Ablauf der eingestellten Zeit.



Alles unter Kontrolle, jedes Mal perfekte Ergebnisse. Dank des praktischen Displays ist die Parameterauswahl schnell und präzise. Das Temperaturmanagement ist einfach und übersichtlich, und die Sonderfunktionen sind immer sichtbar und über das Display zugänglich.



Alles unter Kontrolle, jedes Mal perfekte Ergebnisse. Dank des praktischen Displays ist die Parameterauswahl schnell und präzise. Das Temperaturmanagement ist einfach und übersichtlich, und die Sonderfunktionen sind immer sichtbar und über das Display zugänglich.



Dank der Zertifizierung als strahlwassergeschützt (IPX5), die durch spezielle Tests erreicht wurde, können die Knöpfe und Unterknöpfe gewaschen werden, ohne dass die Funktionalität und Sicherheit beeinträchtigt wird.



Prädisposition für Kernfühler, für eine noch bessere Kochkontrolle. Das Erreichen der eingestellten Kerntemperatur wird durch ein akustisches Signal signalisiert.



Selbstbalancierende Deckel.