

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 10 L

CODICE
CR1353669

MODELLO
D7210/10FRERETM

SERIE
DIAMANTE 70



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

En plus d'offrir le plus grand choix de solutions et de plateaux de 2 mm d'épaisseur et de 70 cm de profondeur, cette série possède toute la puissance, la robustesse et la fonctionnalité dont vous avez besoin pour travailler efficacement.

Coques extérieures et pieds en acier inoxydable finition Scotch Brite.

Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Modularité de la gamme : 200-400-600-800-1200

Large gamme d'accessoires.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Réservoirs en acier inoxydable AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion de la mousse. ■ Robinets de vidange d'huile. Bacs de récupération d'huile sur demande. ■ Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.

■ La profondeur et la largeur du réservoir ont été augmentées pour accroître la capacité. ■ Bassin moulé à dessus plat et grande zone froide pour faciliter le nettoyage. ■ La grande zone froide permet aux

résidus de friture de se déposer, ce qui prolonge considérablement la qualité et la durée de vie de l'huile. ■ Equipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international. ■ Equipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international. ■ Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés, sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 10 L

CODICE
CR1353669

MODELLO
D7210/10FRERETM

SERIE
DIAMANTE 70

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|----------------------------------|--|
| MATÉRIAU | CR1353669 |
| DÉFINITION | D7210/10 FRERETM FR.MEL.R/RIB.M40 1V10LT |
| LIGNE COMMERCIALE | DIAMANTE |
| FOURNITURE | ÉLECTRICITÉ |
| DIM. LARGEUR | 400 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 700 mm |
| DIM. HAUTEUR | 850 mm |
| POIDS NET | 78 Kg |
| VOLUME (net) | 0,238 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 450 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 850 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 1150 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 0,440 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 88.2 Kg |
| ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD | 380-415V 3N |
| FRÉQUENCE | 50/60 Hz |
| L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE | 9,000 kW |
| GRADE IP | IPX4 |
| Capacité | 10 litri |

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 10 L



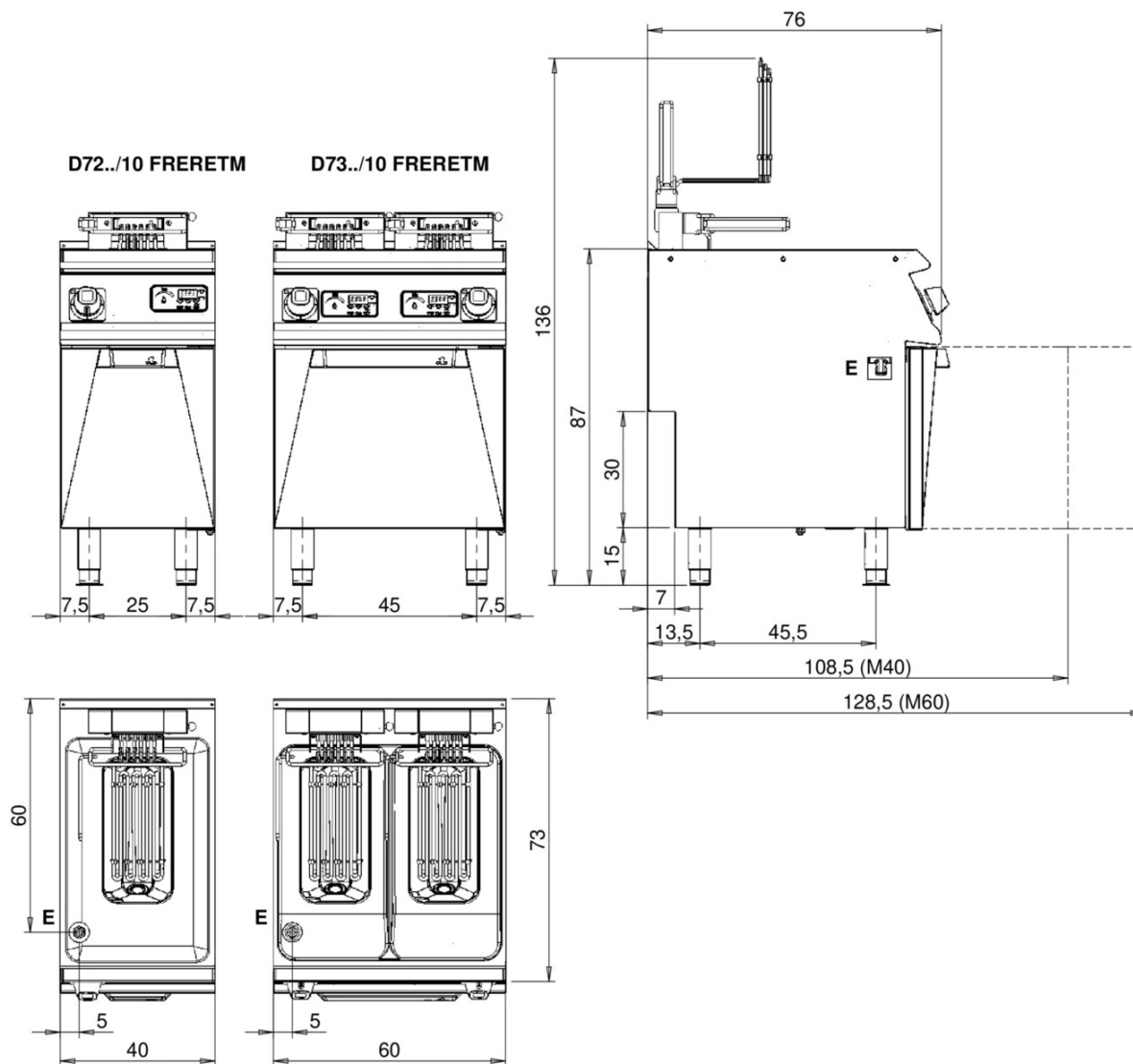
weinnovate cooking

CODICE
CR1353669

MODELLO
D7210/10FRERETM

SERIE
DIAMANTE 70

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 água - Wateraansluiting - Junção alimentação água |
| S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba | A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - 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 - Onderdrukkelep - 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 nível - Niveaukraan - Torneira de nível |

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 10 L

CODICE
CR1353669

MODELLO
D7210/10FRERETM

SERIE
DIAMANTE 70



La profondeur et la largeur du réservoir ont été augmentées pour accroître la capacité.



Équipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.



Bassin moulé à dessus plat et grande zone froide pour faciliter le nettoyage.



Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés, sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.



La grande zone froide permet aux résidus de friture de se déposer, ce qui prolonge considérablement la qualité et la durée de vie de l'huile.



L'élément chauffant est entièrement amovible pour un nettoyage plus rapide et plus complet.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 10 L

CODICE
CR1353669

MODELLO
D7210/10FRERETM

SERIE
DIAMANTE 70

ACCESSOIRES

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|--------------|-----------|--|
| CR1353879 | DCF15/17 | Panier pour baignoire 15 - 17 litres 1 pièce 24x33,7x12 cm capacité 15-17 litres |
| CR1353889 | DCF15/17P | Petit panier pour baignoire 15-17 litres 1 pièce 12x33,7x12 cm capacité 15-17 litres |
| CR1353929 | D9BRO | Carter d'huile 10-12 -15-17-22-23 litres |
| BN0221100047 | CA40/10 | Extension de cheminée pour mod. 40 cm h=22 cm |
| BN0221100048 | CA60/10 | Extension de cheminée pour mod. 60 cm h=22 cm |
| CR0592779 | ZF4 | Socle avant - POUR L'INSTALLATION D'ÉQUIPEMENTS D'UNE HAUTEUR DE SOL DE 90 CM L=40 |
| CR0592830 | ZG | JOINT DE JUPON |
| CR0592820 | 9ZL | Plinthe latérale |
| MA97432000 | R | KIT DE ROUES (2 + 2) Ø 100 |
| MA97433000 | RI | KIT DE ROUES (2 + 2) Ø 101 ACIER INOXYDABLE |
| CR0592869 | PZM | NO. 4 PIEDS EN ACIER INOXYDABLE POUR INSTALLATION SUR SOCLE EN MAÇONNERIE |
| CR0593580 | 9PT | Pieds en acier inoxydable no. 4 pour installation sur les plateaux |
| CR0592879 | KPA | N.2 PIEDS EN ACIER INOXYDABLE AVEC BRIDE |
| CR0592940 | 9CAT* | Colonne d'eau pour l'équipement supérieur |