

BRAT PAN ÉLECTRIQUE MOTORISÉ 120 lt. AVEC FOND EN FER (Extra UE)

CODICE
CR1139539T4W

MODELLO
DT96/10KBEM-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Diamond 90 Touch - Tout est sous contrôle Tout est sous contrôle, les résultats sont toujours parfaits. Grâce à l'écran pratique, la sélection des paramètres est rapide et précise. La gestion de la température est simple et claire, et les fonctions spéciales sont toujours visibles et accessibles sur l'écran. Tradition et innovation, sur votre plan de travail Un nouveau design de bouton carré et arrondi antidérapant pour une prise en main plus ergonomique et un indicateur en relief qui facilite la sélection du point de référence à régler. Grâce à la fonction Encoder exclusive, il suffit de toucher le paramètre souhaité, de tourner le bouton pour ajuster le niveau et d'appuyer sur le bouton pour démarrer le point de référence défini. Couronne étanche à l'eau et à la saleté. Sélection rapide et précise des paramètres. Gestion simple et claire de la température. Les fonctions spéciales sont toujours visibles et accessibles à partir de l'écran. Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable. Plateaux d'une épaisseur de 2 mm Plateaux d'une épaisseur de 2 mm Tous les équipements identifiés (T4W) sont des équipements 4.0 Ready, ce qui vous permet de bénéficier de tous les avantages de la connexion de votre équipement à un système en nuage.

BRAT PAN ÉLECTRIQUE MOTORISÉ 120 lt. AVEC FOND EN FER (Extra UE)

CODICE
CR1139539T4W

MODELLO
DT96/10KBEM-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Disponible avec des réservoirs en fer et en acier inoxydable. ■ Couverts robustes, à double paroi et auto-équilibrés en acier inoxydable pour réduire les pertes de chaleur. ■ Chargement de l'eau par l'intermédiaire d'une électrovanne. ■ Température de cuisson contrôlée par thermostat avec réglage de 100 à 280°C. ■ Levage manuel ou motorisé. ■ Chauffage par éléments chauffants en incoloy blindés.

■ Plaque de cuisson en FER (disponible pour les marchés hors UE) d'une épaisseur de 2 mm. ■ Température de cuisson contrôlée par thermostat avec réglage de 100 à 280°C. Chauffage par résistances blindées en incoloy. ■ Version prête pour l'industrie 4.0. ■ Possibilité de régler 2 minuteries pour contrôler la cuisson. ■ Un signal sonore

avertit l'opérateur à la fin du temps programmé. ■ Contrôle de la température par écran tactile et réglage par bouton ergonomique ■ Prédilection pour la sonde à cœur, pour un meilleur contrôle de la cuisson. ■ L'atteinte de la température à cœur réglée est signalée par un signal sonore. ■ Couverts robustes, à double paroi et auto-équilibrés en acier inoxydable pour réduire les pertes de chaleur. ■ Sélection rapide et précise des paramètres. ■ Gestion simple et claire de la température. ■ Les fonctions spéciales sont toujours visibles et accessibles à partir de l'écran. ■ 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.

BRAT PAN ÉLECTRIQUE MOTORISÉ 120 lt. AVEC FOND EN FER (Extra UE)

CODICE
CR1139539T4W

MODELLO
DT96/10KBEM-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1139539T4W
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	1200 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	13.5 kW

BRAT PAN ÉLECTRIQUE MOTORISÉ 120 lt. AVEC FOND EN FER (Extra UE)

CODICE
CR1139539T4W

MODELLO
DT96/10KBEM-T4W

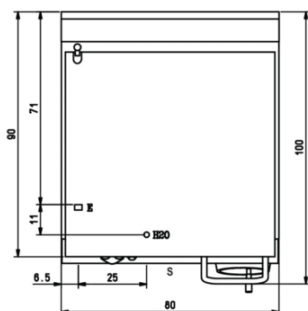
SERIE
DIAMANTE 4.0

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

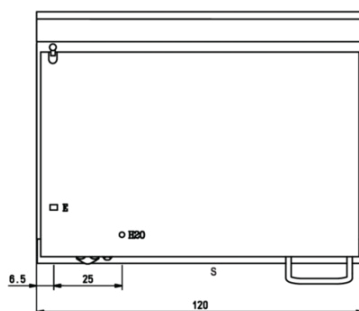
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



(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

BRAT PAN ÉLECTRIQUE MOTORISÉ 120 lt. AVEC FOND EN FER (Extra UE)

CODICE
CR1139539T4W

MODELLO
DT96/10KBEM-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0



Possibilité de régler 2 minuteries pour contrôler la cuisson. Un signal sonore avertit l'opérateur à la fin du temps programmé.



Contrôle de la température par écran tactile et réglage par bouton ergonomique



Tout est sous contrôle, les résultats sont toujours parfaits. Grâce à l'écran pratique, la sélection des paramètres est rapide et précise. La gestion de la température est simple et claire, et les fonctions spéciales sont toujours visibles et accessibles sur l'écran.



Tout est sous contrôle, les résultats sont toujours parfaits. Grâce à l'écran pratique, la sélection des paramètres est rapide et précise. La gestion de la température est simple et claire, et les fonctions spéciales sont toujours visibles et accessibles sur l'écran.



Prédisposition pour la sonde à cœur, pour un meilleur contrôle de la cuisson. L'atteinte de la température à cœur réglée est signalée par un signal sonore.



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.



Couvercles auto-équilibrés.

BRAT PAN ÉLECTRIQUE MOTORISÉ 120 lt. AVEC FOND EN FER (Extra UE)

CODICE
CR1139539T4W

MODELLO
DT96/10KBEM-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1357499	4.0IOTPRO	Abonnement PRO - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	Abonnement ENTRY - Cloud
CR1166970	KS-T	Sonde cardiaque