

# Evo Gas Frittyer 23 LT - Grundversion



weinnovate cooking

CODICE  
CR1209869T4W

MODELLO  
D9223/10FRGEV-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0



## 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. Platten mit 2 mm Dicke Platten mit 2 mm Dicke Alle Geräte mit der Modellbezeichnung (T4W) sind 4.0 Ready-Geräte, mit denen Sie alle Vorteile der Anbindung Ihrer Geräte an ein Cloud-System nutzen können.



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)

# Evo Gas Frittyer 23 LT - Grundversion



weinnovate cooking

**CODICE**  
CR1209869T4W

**MODELLO**  
D9223/10FRGEV-T4W

**SERIE**  
DIAMANTE 4.0

## TECHNISCHE DATEN

■ Elektronisch gesteuerte Friteuse mit hoher Produktivität. ■ Platte aus rostfreiem Stahl AISI304, Stärke 20/10. ■ Gepresste Tanks aus rostfreiem Stahl AISI 18/10 mit radialem Innenprofil. Ausgestattet mit einem großen Frontgefäß für Öl- und Schaumausdehnung. ■ Eine große Kühlzone zum Auffangen von Speiseresten sorgt dafür, dass das verwendete Öl länger haltbar bleibt. ■ Sicherheitsthermostat (230°C) gegen zu hohe Öltemperaturen. ■ Heizen mit Leistungsmodulation (variable Leistungsabgabe in Abhängigkeit von Temperatur und Zeit). Diese spezielle Technologie ermöglicht es, die Effizienz zu erhöhen und gleichzeitig den Verbrauch zu optimieren. ■ Bedienfeld mit hochauflösendem 7"-Touchscreen-Display (TPC) mit elektronischer Steuerplatine zur Steuerung der Gartemperatur von 0 bis 185 °C mit einer Genauigkeit von  $\pm 1$  °C der Frittierprogramme, HACCP-Alarme, Tankreinigungszyklus, Vorheizen und Haltefunktion bei 100 °C. ■ Möglichkeit der Verwaltung von bis zu 30 Frittierprogrammen: Einstellung von Zeiten, Temperaturen, Haltezeiten, repräsentativen Bildern. Einfaches Abrufen von Rezepten über Bildmenüs. Rezepte

können über einen USB-Stick geladen werden, so dass die Parameter auf mehreren Friteusen gemeinsam genutzt werden können, was es einfach macht, einen Frittierstandard auch in unterschiedlichen Umgebungen zu erreichen. Eine spezielle Software erkennt Frittierprogramme, die aufgrund ihrer Eigenschaften in folgende Kategorien eingeteilt werden können ■ Software zur Kontrolle der Ölverwendung (OLC) ■ Sicherheitsthermostat (230°C) gegen zu hohe Öltemperaturen. Beheizung über Edelstahlbrenner mit optimierter Flamme, die außerhalb des Tanks angebracht sind. Automatische Zündung der Hauptbrenner über einen elektronischen Flammenwächter, ohne Zündbrenner.

■ 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

CODICE  
CR1209869T4W

MODELLO  
D9223/10FRGEV-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
<b>MATERIAL</b>	<b>CR1209869T4W</b>
DEFINITION	D9223/10FRGEV FRIGGITRICE GAS IOT900 M40
<b>KOMMERZIELLE LINIE</b>	<b>DIAMANTE</b>
SUPPLY	MIXED
<b>DIM. BREITE</b>	<b>400 mm</b>
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
<b>DIM. HÖHE</b>	<b>870 mm</b>
NETTOGEWICHT	68 Kg
<b>VOLUMEN (netto)</b>	<b>0,313</b>
LÄNGE DES PAKETS	1020 mm
<b>BREITE DES PAKETS</b>	<b>460 mm</b>
VERPACKUNGSHÖHE	1410 mm
<b>VERPACKUNGSVOLUMEN</b>	<b>0,633 m3</b>
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	74.5 Kg
<b>STANDARD-STROMVERSORGUNG</b>	<b>220-240V 1N</b>
FREQUENZ	50 Hz
<b>ELEKTRISCHE LEISTUNG</b>	<b>0,100 kW</b>
GAS POWER	25,00
<b>GAS POWER (G25.3/25mbar)</b>	<b>25,00</b>
IP-GRAD	IPX5
<b>ZERTIFIZIERTES MODELL</b>	<b>D9223/10FRGEV</b>
Kapazität	22 litri

## Evo Gas Frittayer 23 LT - Grundversion

CODICE  
CR1209869T4W

MODELLO  
D9223/10FRGEV-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0



Bedienfeld mit hochauflösendem 7"-  
Touchscreen-Display, einfach und  
intuitiv.

## Evo Gas Frittyer 23 LT - Grundversion

CODICE  
CR1209869T4W

MODELLO  
D9223/10FRGEV-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0

### ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1357499	4.0IOTPRO	PRO-Abonnement - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	ENTRY-Abonnement - Cloud
CR0592130	CR0592130	KORB GN 1/1
CR0989909	CR0989909	KORB GN 1/2