

BRAT PAN MOTORIZADO ELÉCTRICO 120 lt. CON FONDO DE HIERRO (Extra EU)

CODICE
CR1139539T4W

MODELLO
DT96/10KBEM-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Diamond 90 Touch - Todo bajo control Todo bajo control, resultados perfectos en todo momento. Gracias a la práctica pantalla, la selección de parámetros es rápida y precisa. La gestión de la temperatura es fácil y clara, y las funciones especiales están siempre visibles y accesibles desde la pantalla. Tradición e innovación, todo en su encimera Un nuevo diseño de pomo cuadrado y redondeado antideslizante para un agarre más ergonómico y un indicador en relieve que facilita la selección del punto de referencia a fijar. Y con la exclusiva funcionalidad de codificador, sólo tiene que tocar el parámetro que desee, girar el mando para ajustar el nivel y pulsarlo para iniciar el punto de referencia establecido. Con corona a prueba de agua y suciedad. Selección rápida y precisa de los parámetros. Gestión sencilla y clara de la temperatura. Funciones especiales siempre visibles y accesibles desde la pantalla. Carcasa exterior y pies de acero inoxidable. Tapas de 2 mm de grosor Tapas de 2 mm de grosor Todos los equipos identificados con el modelo (T4W) son equipos 4.0 Ready, lo que le permite beneficiarse de todas las ventajas de conectar sus equipos a un sistema en la nube.

BRAT PAN MOTORIZADO ELÉCTRICO 120 lt. CON FONDO DE HIERRO (Extra EU)

CODICE
CR1139539T4W

MODELLO
DT96/10KBEM-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ Disponible con depósitos de hierro y acero inoxidable. ■ Tapas robustas, de doble pared y autoequilibradas, fabricadas en acero inoxidable para reducir la pérdida de calor. ■ Carga de agua mediante electroválvula. ■ Temperatura de cocción controlada por termostato con ajuste de 100 a 280°C. ■ Elevación manual o motorizada. ■ Calentamiento mediante resistencias de incoloy blindadas.

■ Bandeja de horno de HIERRO (disponible para mercados de fuera de la UE) con 2 mm de grosor. ■ Temperatura de cocción controlada por termostato con ajuste de 100 a 280°C. Calentamiento mediante resistencias de incoloy blindadas. ■ Versión preparada para Industria 4.0. ■ Posibilidad de programar 2 temporizadores para controlar la cocción. ■ Una señal acústica avisa al operador al final del tiempo

programado. ■ Control de temperatura mediante pantalla táctil y ajuste con mando ergonómico ■ Predisposición para sonda al corazón, para un mayor control de la cocción. ■ Una señal acústica indica que se ha alcanzado la temperatura central ajustada. ■ Tapas robustas, de doble pared y autoequilibradas, fabricadas en acero inoxidable para reducir la pérdida de calor. ■ Selección rápida y precisa de los parámetros. ■ Gestión sencilla y clara de la temperatura. ■ Funciones especiales siempre visibles y accesibles desde la pantalla. ■ Gracias a la certificación a prueba de chorros (IPX5) obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse, sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.

BRAT PAN MOTORIZADO ELÉCTRICO 120 lt. CON FONDO DE HIERRO (Extra EU)

CODICE
CR1139539T4W

MODELLO
DT96/10KBEM-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1139539T4W
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	1200 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	870 mm
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	13.5 kW

BRAT PAN MOTORIZADO ELÉCTRICO 120 lt. CON FONDO DE HIERRO (Extra EU)

CODICE
CR1139539T4W

MODELLO
DT96/10KBEM-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

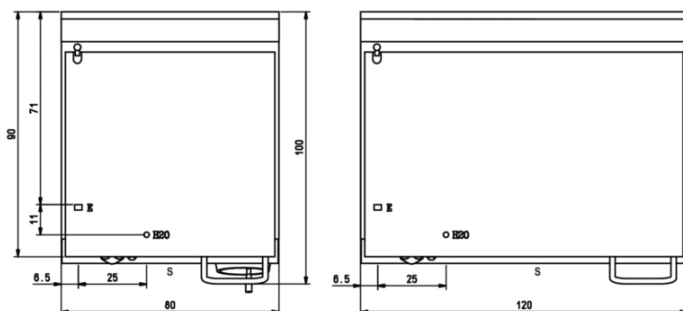
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

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 MOTORIZADO ELÉCTRICO 120 lt. CON FONDO DE HIERRO (Extra EU)

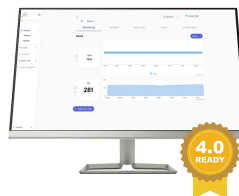
CODICE
CR1139539T4W

MODELLO
DT96/10KBEM-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0



Posibilidad de programar 2 temporizadores para controlar la cocción. Una señal acústica avisa al operador al final del tiempo programado.



Control de temperatura mediante pantalla táctil y ajuste con mando ergonómico



Todo bajo control, resultados perfectos en todo momento. Gracias a la práctica pantalla, la selección de parámetros es rápida y precisa. La gestión de la temperatura es fácil y clara, y las funciones especiales están siempre visibles y accesibles desde la pantalla.



Todo bajo control, resultados perfectos en todo momento. Gracias a la práctica pantalla, la selección de parámetros es rápida y precisa. La gestión de la temperatura es fácil y clara, y las funciones especiales están siempre visibles y accesibles desde la pantalla.



Predisposición para sonda al corazón, para un control aún mayor de la cocción. Una señal acústica indica que se ha alcanzado la temperatura programada.



Gracias a la certificación a prueba de chorros (IPX5) obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse, sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.



Tapas autoequilibradas.

BRAT PAN MOTORIZADO ELÉCTRICO 120 lt. CON FONDO DE HIERRO (Extra EU)

CODICE
CR1139539T4W

MODELLO
DT96/10KBEM-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1357499	4.0IOTPRO	Suscripción PRO - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	SUSCRIPCIÓN - Cloud
CR1166970	KS-T	Sonda cardíaca