

# SARTÉN MULTIFUNCIÓN FIT PRODUCCIÓN GN2/1

CODICE  
CR1659809T4W

MODELLO  
D94/10MFE-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.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ Elementos calefactores "Thermoblock", blindados y encapsulados en una fundición de aluminio de alta resistencia térmica. ■ Llenado automático de agua programable en 3 modos diferentes: automático con contador de litros, rápido, lento. ■ Utilización en 7 funciones: freidora / sartén / cocedor de pasta / cocción lenta / cocción al vapor / hervidor / baño maría. ■ Dos salidas USB situadas bajo el salpicadero (zona del compartimento) para almacenar recetas y actualizar el software. ■ Control de la cocción mediante sonda de núcleo. ■ Descarga del producto a través de un orificio específico situado en la bandeja del compartimento. ■ Drenaje de agua dedicado con rebosadero. ■ Memoria interna para almacenar recetas preestablecidas, transferible a otro dispositivo mediante USB. ■ Tapa de doble pared sin cierre perimetral.

■ Fry top: Placa de cocción utilizada para cocinar directamente alimentos como carne, pescado, verduras y huevos. ■ Sartén: Se utiliza para estofar o cocer carne, aves o verduras en un líquido aromático a temperatura controlada. ■ Cocedor de pasta: Aparato diseñado para cocer pasta en grandes cantidades. ■ Cocción lenta: Método de cocción lenta a baja temperatura que permite cocinar lentamente carnes, guisos, sopas y otros platos en una olla al vacío con control termostático durante horas. ■ Vaporera: Aparato utilizado para cocinar alimentos mediante vapor, conservando los nutrientes y manteniendo la textura y el sabor de los alimentos. ■ Hervidor: Aparato utilizado para llevar el agua a ebullición de forma rápida y eficaz. ■ Baño maría: Técnica de cocción o mantenimiento en la que se coloca un recipiente con alimentos sobre agua hirviendo.

# SARTÉN MULTIFUNCIÓN FIT PRODUCCIÓN GN2/1

CODICE  
CR1659809T4W

MODELLO  
D94/10MFE-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0

## Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
<b>MATERIAL</b>	<b>CR1659809T4W</b>
LÍNEA COMERCIAL	DIAMANTE
<b>SUMINISTRO</b>	<b>ELECTRICIDAD</b>
ANCHURA ANCHO	800 mm
<b>DIM. PRODUCTIVIDAD</b>	<b>900 mm</b>
DIM. ALTURA	870 mm
<b>PESO NETO</b>	<b>150 Kg</b>
VOLUMEN (neto)	0.626
<b>LONGITUD DEL PAQUETE</b>	<b>850 mm</b>
ANCHO DEL PAQUETE	1020 mm
<b>ALTURA DEL ENVASE</b>	<b>1170 mm</b>
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	166.6 Kg
<b>FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR</b>	<b>380-415V 3N</b>
FRECUENCIA	50-60 Hz
<b>ENERGÍA ELÉCTRICA</b>	<b>20 kW</b>
GRADO IP	IPX4

# SARTÉN MULTIFUNCIÓN FIT PRODUCCIÓN GN2/1



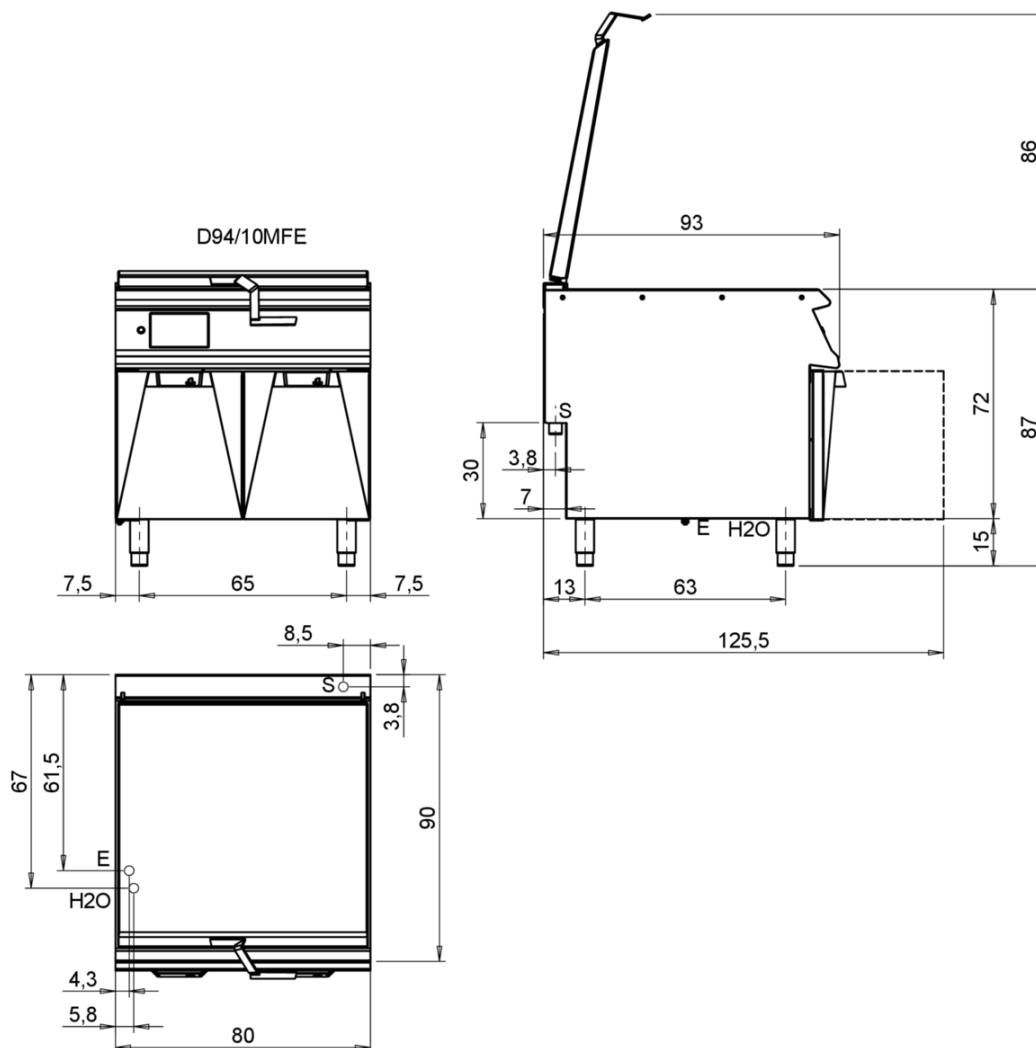
weinnovate cooking

CODICE  
CR1659809T4W

MODELLO  
D94/10MFE-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0

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

<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1 =</b> Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2 =</b> Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	
<b>S3</b> 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	
<b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível

# SARTÉN MULTIFUNCIÓN FIT PRODUCCIÓN GN2/1

CODICE  
CR1659809T4W

MODELLO  
D94/10MFE-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0



Llenado automático de agua con posibilidad de programar litros.



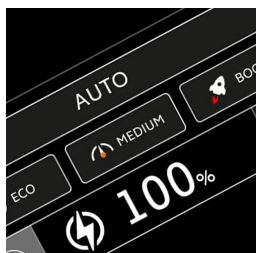
Panel de control de pantalla táctil fácil de entender y utilizar. Posibilidad de almacenar recetas personales.



Desagüe de agua de red con rebosadero y orificio de desagüe del lavabo con tapón de cierre.



La función PREHEAT permite precalentar la placa de cocción para cocinar los alimentos de forma reactiva. fijando una temperatura de consigna, el equipo fijará un delta de temperatura superior para compensar la bajada debida a la colocación de los alimentos



Gracias al sistema G-Power, tiene la posibilidad de gestionar la potencia suministrada por FitPan de forma sencilla y personalizada; el algoritmo gestiona la potencia suministrada en 4 + 100 variantes.



Cubeta para vaciar el producto cocido en el depósito. Limpieza garantizada de la estación y fácil transporte de los productos.



Control de la cocción mediante sonda de núcleo.



Posibilidad de controlar 2 zonas separadas a diferentes temperaturas. 5 Elementos calefactores blindados de alta resistencia térmica, mantienen la temperatura uniforme y estable en toda la superficie.

## SARTÉN MULTIFUNCIÓN FIT PRODUCCIÓN GN2/1

CODICE  
CR1659809T4W

MODELLO  
D94/10MFE-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0

### ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1659889	OFFPM	
CR1200169	GFMCF	REJILLA INFERIOR
CR1659929	FSLM	
CR1200159	CPC1/3MCF	CESTA GN1/3 PARA COCEDOR DE PASTA
CR1659909	PMLM	
CR1200119	TSCMCF	MARCO PARA COCCIÓN LENTA
CR1659919	PPRM	
CR0956330	SDXP	PALETA
CR0999069	CRLMCF	Carro para multifuncional GN 1/1 E 2/1
CR1200149	CV1/3MCP	GN1/3 cesta vapor 160x280x115(H)cm
CR1357479	4.IOTENTRY	SUSCRIPCIÓN - Cloud
CR1357499	4.IOTPRO	Suscripción PRO - Cloud