

MULTIFONCTION FIT PAN SLIM GN1/1

CODICE
CR1659819T4W

MODELLO
D74/10MFE-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.

MULTIFONCTION FIT PAN SLIM GN1/1

CODICE
CR1659819T4W

MODELLO
D74/10MFE-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Éléments chauffants "Thermoblock", blindés et encastrés dans une fonte d'aluminium très résistante à la chaleur. ■ Remplissage automatique de l'eau programmable en 3 modes différents : automatique avec compteur de litres, rapide, lent. ■ Utilisation en 7 fonctions : plancha / braisière / cuiseur de pâtes / cuisson lente / cuisson à la vapeur / bouilloire / bain-marie. ■ Deux sorties USB situées sous le tableau de bord (zone du compartiment) pour stocker des recettes et mettre à jour le logiciel. ■ Contrôle de la cuisson par sonde à cœur. ■ L'évacuation du produit se fait par un trou dédié sur le plateau positionné sur le compartiment. ■ Évacuation d'eau dédiée avec trop-plein. ■ Mémoire interne pour le stockage de recettes prédéfinies, transférables vers un autre appareil via USB. ■ Couvercle à double paroi sans joint périphérique.

■ Planche à frire : Plaque de cuisson utilisée pour cuire directement des aliments tels que la viande, le poisson, les légumes et les œufs. ■ Braisière : utilisée pour braiser ou cuire de la viande, de la volaille ou des légumes dans un liquide aromatique à une température contrôlée. ■ Cuiseur de pâtes : Appareil conçu pour cuire des pâtes en grande quantité. ■ Mijotage : Méthode de cuisson lente, à basse température, qui permet de faire cuire lentement, pendant des heures, de la viande, des ragoûts, des soupes et d'autres plats dans un cuiseur sous vide à commande thermostatique. ■ Cuit-vapeur : Appareil utilisé pour cuire les aliments à la vapeur, ce qui permet de préserver les nutriments et de conserver la texture et la saveur des aliments. ■ Bouilloire : Appareil utilisé pour porter l'eau à ébullition rapidement et efficacement. ■ Bain-marie : Technique de cuisson ou de conservation consistant à placer un récipient contenant des aliments au-dessus de l'eau bouillante.

MULTIFONCTION FIT PAN SLIM GN1/1

CODICE
CR1659819T4W

MODELLO
D74/10MFE-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1659819T4W
LIGNE COMMERCIALE	DIAMANTE
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	103 Kg
VOLUME (net)	0.244
LONGUEUR DU PAQUET	850 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1170 mm
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	116 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	10 kW
GRADE IP	IPX4

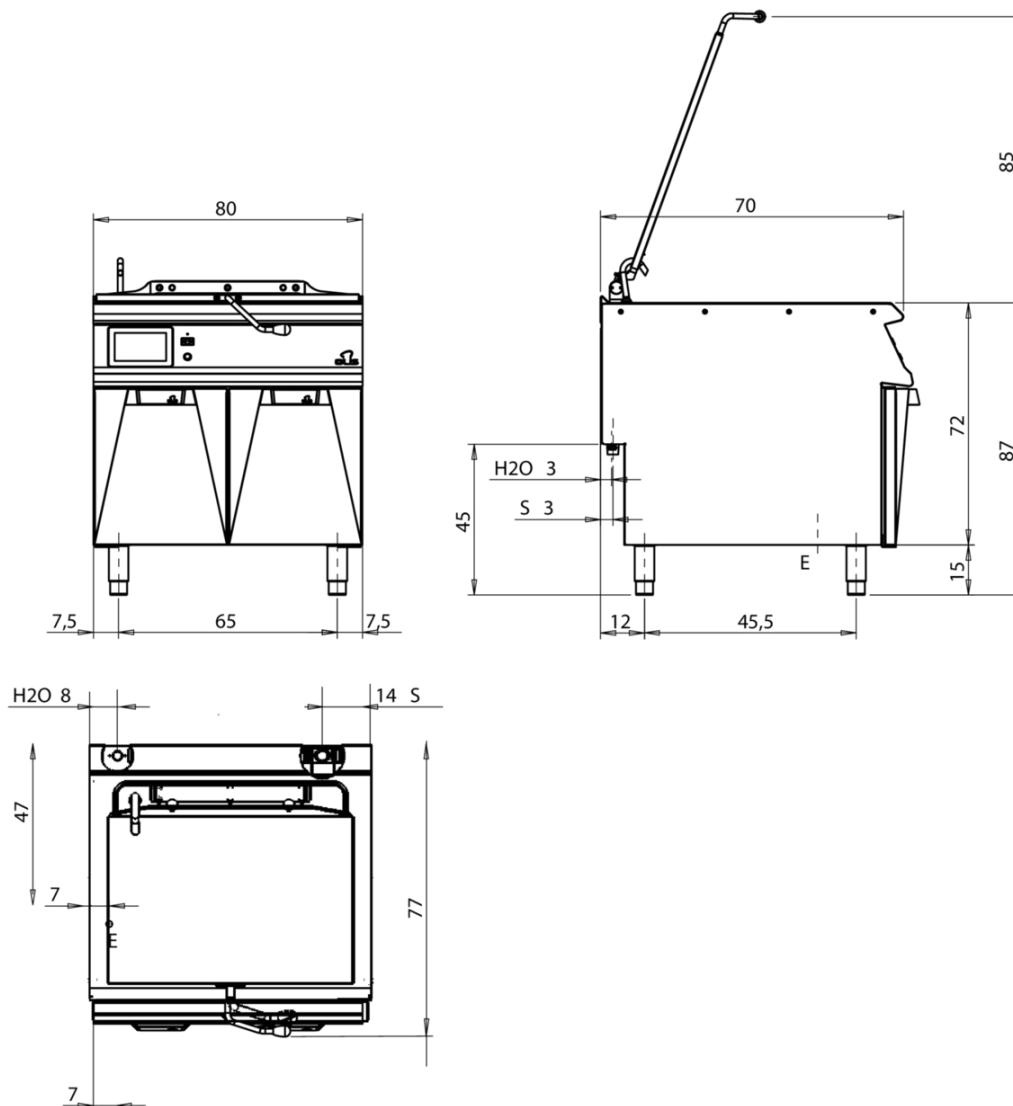
MULTIFONCTION FIT PAN SLIM GN1/1

CODICE
CR1659819T4W

MODELLO
D74/10MFE-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

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 UNI EN 10226-1 R 1"	H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - 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
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
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		EN ISO 228-1 G3/4
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 nivel - Niveaukraan - Torneira de nível

MULTIFONCTION FIT PAN SLIM GN1/1

CODICE
CR1659819T4W

MODELLO
D74/10MFE-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0



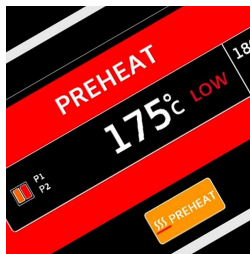
Remplissage automatique de l'eau avec possibilité de programmer des litres.



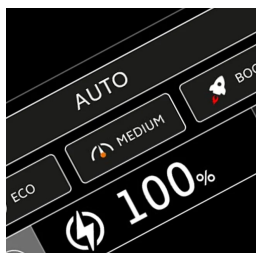
Panneau de commande à écran tactile facile à comprendre et à utiliser. Possibilité d'enregistrer des recettes personnelles.



Bonde d'eau de ville avec trop-plein et orifice de vidange du bassin avec bouchon d'étanchéité.



La fonction PREHEAT permet de préchauffer la plaque de cuisson afin de cuire les aliments de manière réactive. En réglant une température de consigne, l'appareil réglera un delta de température plus élevé pour compenser l'abaissement dû au positionnement des aliments



Grâce au système G-Power, vous avez la possibilité de gérer la puissance délivrée par FitPan de manière simple et personnalisée ; l'algorithme gère la puissance délivrée en 4 + 100 variantes.



Bassin pour l'égouttage du produit cuit dans la cuve. Propreté de la station garantie et transport des produits facilité.



Contrôle de la cuisson par sonde à cœur.



Possibilité de contrôler 2 zones distinctes à des températures différentes. 5 éléments chauffants blindés à haute résistance thermique, qui maintiennent une température uniforme et stable sur toute la surface.

MULTIFONCTION FIT PAN SLIM GN1/1

CODICE
CR1659819T4W

MODELLO
D74/10MFE-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1659889	OFFPM	
CR1200169	GFMCF	GRILLE INFÉRIEURE
CR1659929	FSLM	
CR1200159	CPC1/3MCF	PANIER GN1/3 POUR CUISEUR DE PÂTES
CR1659909	PMLM	
CR1200119	TSCMCF	CADRE POUR LA CUISSON LENTE
CR1659919	PPRM	
CR0956330	SDXP	PALETTE
CR0999069	CRLMCF	Chariot pour GN multifonctionnel 1/1 E 2/1
CR1200149	CV1/3MCP	GN1/3 panier vapeur 160x280x115(H)cm
CR1357479	4.0IOTENTRY	Abonnement ENTRY - Cloud
CR1357499	4.0IOTPRO	Abonnement PRO - Cloud