

ELEKTRO FRITEUSE 2 WANNE 10 LT

CODICE
CR1353679

MODELLO
D7310/10FRERE

SERIE
DIAMANTE 70



ALLGEMEINE MERKMALE

Diese Serie bietet nicht nur die größte Auswahl an Lösungen und 2 mm dicke und 70 cm tiefe Platten, sondern verfügt auch über die Leistung, Robustheit und Funktionalität, die Sie für effizientes Arbeiten benötigen.

Außenschalen und Füße aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish.

Höhenverstellbare Arbeitsplatte von 840 bis 900 mm.

Modularität der Serie: 200-400-600-800-1200

Große Auswahl an Zubehör.

TECHNISCHE DATEN

■ Tanks aus rostfreiem Stahl AISI 18/10 mit Kaltzone und Schaumausdehnungszone. ■ Ölablasshähne. Ölauffangwannen auf Anfrage. ■ Sicherheitsthermostat (230°C) gegen zu hohe Öltemperaturen.

■ Tiefe und Breite des Tanks wurden vergrößert, um die Kapazität zu erhöhen. ■ Geformtes Becken mit flacher Oberseite und großer Kaltzone, die eine einfache Reinigung ermöglicht. ■ In der großen Kaltzone können sich Frittierrückstände absetzen, was die Qualität

und Lebensdauer des Öls erheblich verlängert. ■ Widerstand vollständig aus dem Tank abnehmbar, um eine schnellere und vollständigere Reinigung zu ermöglichen. ■ Geräte, die nach der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU gemäß dem internationalen CB-Schema zertifiziert sind. ■ 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.

ELEKTRO FRITEUSE 2 WANNE 10 LT

CODICE
CR1353679

MODELLO
D7310/10FRERE

SERIE
DIAMANTE 70

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1353679
DEFINITION	D7310/10 FRERE FRIG.EL.R/RIB.M60 2V 10LT
KOMMERZIELLE LINIE	DIAMANTE
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	850 mm
NETTOGEWICHT	64 Kg
VOLUMEN (netto)	0,357
LÄNGE DES PAKETS	450 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1150 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,440 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	72.4 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50/60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	18,000 kW
IP-GRAD	IPX4
Kapazität	10 litri

ELEKTRO FRITEUSE 2 WANNE 10 LT



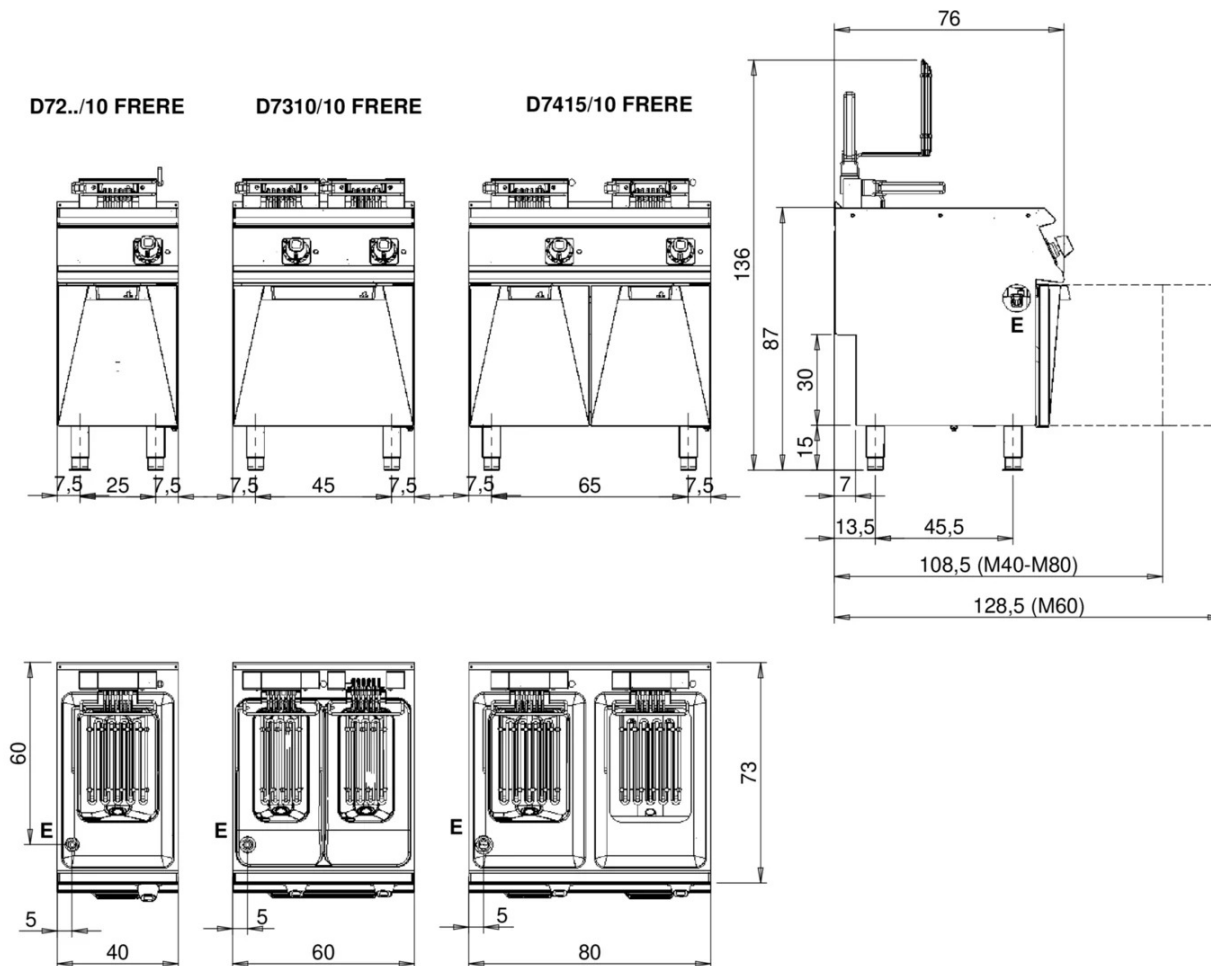
weinnovate cooking

CODICE
CR1353679

MODELLO
D7310/10FRERE

SERIE
DIAMANTE 70

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	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 A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	
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	
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 - Niveaakraan - Torneira de nível

ELEKTRO FRITEUSE 2 WANNE 10 LT

CODICE
CR1353679

MODELLO
D7310/10FRERE

SERIE
DIAMANTE 70



Tiefe und Breite des Tanks wurden vergrößert, um die Kapazität zu erhöhen.



Geräte, die nach der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU gemäß dem internationalen CB-Schema zertifiziert sind.



Geformtes Becken mit flacher Oberseite und großer Kaltzone, die eine einfache Reinigung ermöglicht.



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.



In der großen Kaltzone können sich Frittierrückstände absetzen, was die Qualität und Lebensdauer des Öls erheblich verlängert.



Widerstand vollständig aus dem Tank abnehmbar, um eine schnellere und vollständigere Reinigung zu ermöglichen.

ELEKTRO FRITEUSE 2 WANNE 10 LT

CODICE
CR1353679

MODELLO
D7310/10FRERE

SERIE
DIAMANTE 70

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1353879	DCF15/17	Korb für Wanne 15 - 17 Liter 1 Stück 24x33,7x12 cm Inhalt 15-17 Liter
CR1353889	DCF15/17P	Kleiner Korb für Wanne 15-17 Liter 1 Stück 12x33,7x12 cm Inhalt 15-17 Liter
CR1353929	D9BRO	Ölwanne 10-12 -15-17-22-23 Liter
BN0221100047	CA40/10	Schornsteinverlängerung für Mod. 40 cm h=22 cm
BN0221100048	CA60/10	Schornsteinverlängerung für Mod. 60 cm h=22 cm
CR0592779	ZF4	Vorderer Sockel - FÜR DIE INSTALLATION VON GERÄTEN MIT BODENHÖHE 90 CM L=40
CR0592830	ZG	RÜCKENGelenK
CR0592820	9ZL	Seitlicher Sockel
MA97432000	R	SATZ RÄDER (2 + 2) Ø 100
MA97433000	RI	SATZ RÄDER (2 + 2) Ø 101 INOX
CR0592869	PZM	NR. 4 EDELSTAHLFÜSSE ZUR AUFSTELLUNG AUF EINEM GEMAUERTEN SOCKEL
CR0593580	9PT	Füße aus rostfreiem Stahl (Nr. 4) zur Montage auf Arbeitsplatten
CR0592879	KPA	N. 2 CNS FÜSSE MIT FLANSCH ABM. 7X7 CM
CR0592940	9CAT*	DE