

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 BACS 10 L

CODICE
CR1353679

MODELLO
D7310/10FRERE

SERIE
DIAMANTE 70



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

En plus d'offrir le plus grand choix de solutions et de plateaux de 2 mm d'épaisseur et de 70 cm de profondeur, cette série possède toute la puissance, la robustesse et la fonctionnalité dont vous avez besoin pour travailler efficacement.

Coques extérieures et pieds en acier inoxydable finition Scotch Brite.

Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Modularité de la gamme : 200-400-600-800-1200

Large gamme d'accessoires.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Réservoirs en acier inoxydable AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion de la mousse. ■ Robinets de vidange d'huile. Bacs de récupération d'huile sur demande. ■ Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.

■ La profondeur et la largeur du réservoir ont été augmentées pour accroître la capacité. ■ Bassin moulé à dessus plat et grande zone froide pour faciliter le nettoyage. ■ La grande zone froide permet aux

résidus de friture de se déposer, ce qui prolonge considérablement la qualité et la durée de vie de l'huile. ■ L'élément chauffant est entièrement amovible pour un nettoyage plus rapide et plus complet. ■ Equipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international. ■ Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés, sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 BACS 10 L

CODICE
CR1353679

MODELLO
D7310/10FRERE

SERIE
DIAMANTE 70

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1353679
DÉFINITION	D7310/10 FRERE FRIG.EL.R/RIB.M60 2V 10LT
LIGNE COMMERCIALE	DIAMANTE
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	600 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	64 Kg
VOLUME (net)	0,357
LONGUEUR DU PAQUET	450 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1150 mm
VOLUME DU PAQUET	0,440 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	72.4 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	18,000 kW
GRADE IP	IPX4
Capacité	10 litri

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 BACS 10 L



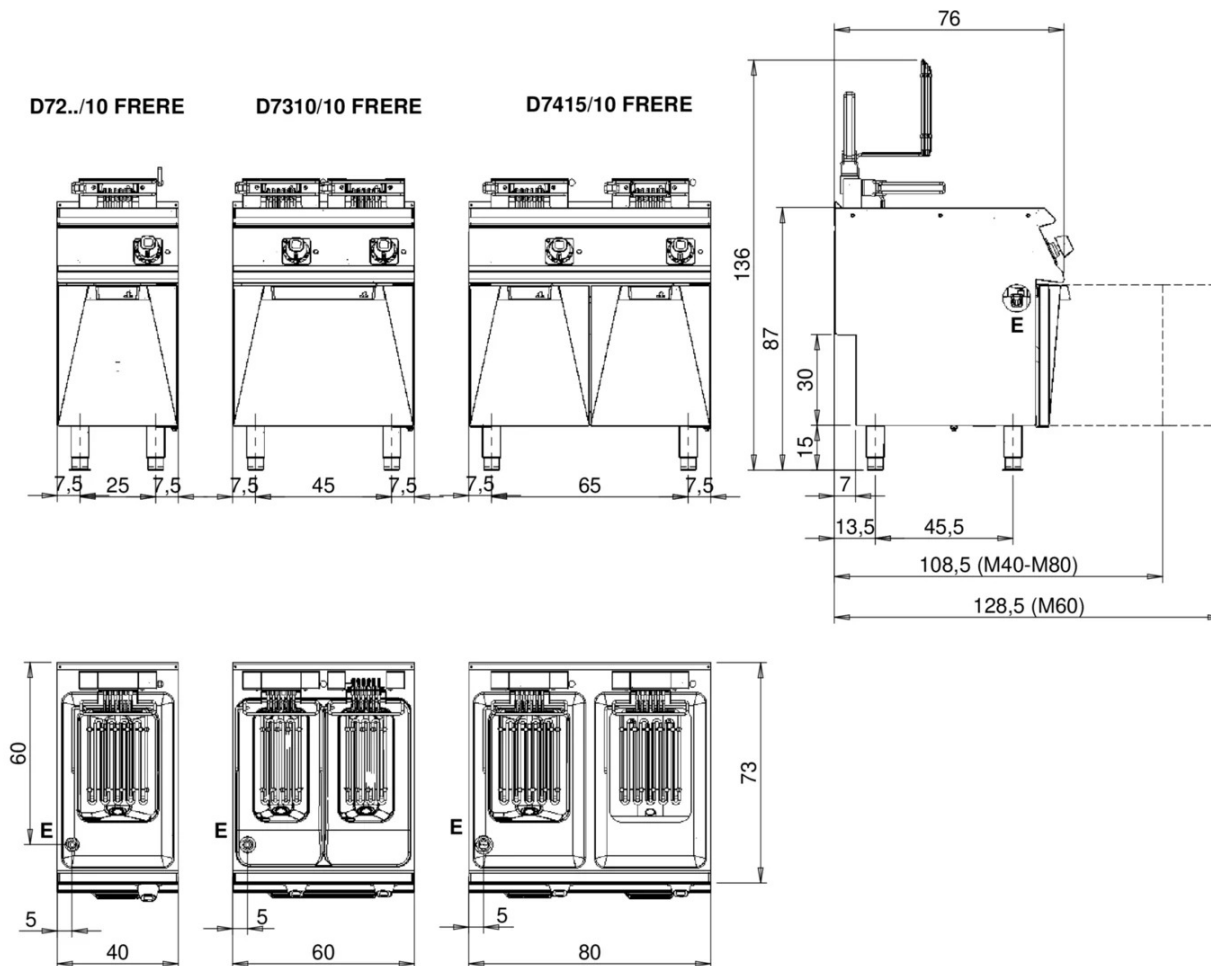
weinnovate cooking

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

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 BACS 10 L

CODICE
CR1353679

MODELLO
D7310/10FRERE

SERIE
DIAMANTE 70



La profondeur et la largeur du réservoir ont été augmentées pour accroître la capacité.



Équipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.



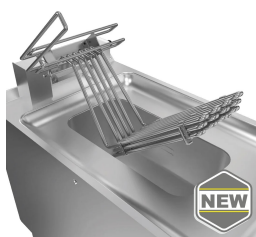
Bassin moulé à dessus plat et grande zone froide pour faciliter le nettoyage.



Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés, sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.



La grande zone froide permet aux résidus de friture de se déposer, ce qui prolonge considérablement la qualité et la durée de vie de l'huile.



L'élément chauffant est entièrement amovible pour un nettoyage plus rapide et plus complet.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 BACS 10 L

CODICE
CR1353679

MODELLO
D7310/10FRERE

SERIE
DIAMANTE 70

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1353879	DCF15/17	Panier pour baignoire 15 - 17 litres 1 pièce 24x33,7x12 cm capacité 15-17 litres
CR1353889	DCF15/17P	Petit panier pour baignoire 15-17 litres 1 pièce 12x33,7x12 cm capacité 15-17 litres
CR1353929	D9BRO	Carter d'huile 10-12 -15-17-22-23 litres
BN0221100047	CA40/10	Extension de cheminée pour mod. 40 cm h=22 cm
BN0221100048	CA60/10	Extension de cheminée pour mod. 60 cm h=22 cm
CR0592779	ZF4	Socle avant - POUR L'INSTALLATION D'ÉQUIPEMENTS D'UNE HAUTEUR DE SOL DE 90 CM L=40
CR0592830	ZG	JOINT DE JUPON
CR0592820	9ZL	Plinthe latérale
MA97432000	R	KIT DE ROUES (2 + 2) Ø 100
MA97433000	RI	KIT DE ROUES (2 + 2) Ø 101 ACIER INOXYDABLE
CR0592869	PZM	NO. 4 PIEDS EN ACIER INOXYDABLE POUR INSTALLATION SUR SOCLE EN MAÇONNERIE
CR0593580	9PT	Pieds en acier inoxydable no. 4 pour installation sur les plateaux
CR0592879	KPA	N.2 PIEDS EN ACIER INOXYDABLE AVEC BRIDE
CR0592940	9CAT*	Colonne d'eau pour l'équipement supérieur