

FRISE ÉLECTRIQUE EVO 1 RÉSERVOIR 22lt

CODICE
CR1209829T4W

MODELLO
D9222/10FREEV-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.

FRISE ÉLECTRIQUE EVO 1 RÉSERVOIR 22lt



weinnovate cooking

CODICE
CR1209829T4W

MODELLO
D9222/10FREEV-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Friteuse à commande électronique à haute productivité. ■ Dessus en acier inoxydable AISI304 de 20/10 d'épaisseur. ■ Réservoirs en acier inoxydable AISI 18/10 pressé avec profil intérieur radial. Equipées d'une grande cuve frontale pour l'expansion de l'huile et de la mousse. ■ La grande zone froide pour la collecte des résidus de cuisson garantit l'intégrité de l'huile utilisée plus longtemps. ■ Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile. ■ Chauffage avec modulation de puissance (puissance variable en fonction de la température et du moment). Cette technologie spéciale permet d'augmenter l'efficacité tout en optimisant la consommation. ■ Panneau de commande avec écran tactile (TPC) de 7" à haute résolution avec carte électronique de contrôle pour la gestion de la température de cuisson de 0 à 185°C avec une précision de $\pm 1^\circ\text{C}$ des programmes de friture, des alarmes HACCP, du cycle de nettoyage de la cuve, du préchauffage et de la fonction de maintien à 100 °C. ■ Possibilité de gérer jusqu'à 30 programmes de friture : réglage des durées, des températures, des temps de maintien, des images représentatives. Rappel facile des recettes via les menus images. Les recettes peuvent être chargées par clé USB pour que les paramètres

puissent être partagés sur plusieurs friteuses, ce qui permet d'obtenir facilement un standard de friture même dans des environnements différents. Un logiciel spécial reconnaît les programmes de friture qui, en raison de leurs caractéristiques, peuvent être rendus compatibles avec la norme de friture ■ Logiciel de contrôle de l'utilisation du pétrole (OLC) ■ Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile. Chauffage par brûleurs en acier inoxydable à flamme optimisée, positionnés à l'extérieur de la cuve. Allumage automatique des brûleurs principaux par contrôleur de flamme électronique, sans veilleuse.

■ Bassin intérieur moulé pour faciliter le nettoyage. ■ Panneau de commande avec écran tactile haute résolution de 7 pouces, simple et intuitif. ■ 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.



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Groupe Olis Ali S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

Web: olis.it - Mail: info@olis.it

21/4/2024 Pag. 2/5

FRISE ÉLECTRIQUE EVO 1 RÉSERVOIR 22lt

CODICE
CR1209829T4W

MODELLO
D9222/10FREEV-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1209829T4W
DÉFINITION	D9222/10FREEV-T4W FRIGG. ELE IOT 900 M40
LIGNE COMMERCIALE	DIAMANTE
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	0 Kg
VOLUME (net)	0,313
LONGUEUR DU PAQUET	840 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1040 mm
VOLUME DU PAQUET	0,891 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	0 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	22,000 kW
GRADE IP	IPX5
MODÈLE CERTIFIÉ	D9222/10FREEV
Capacité	22 litri

FRISE ÉLECTRIQUE EVO 1 RÉSERVOIR 22lt

CODICE
CR1209829T4W

MODELLO
D9222/10FREEV-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0



Dans la version électrique, l'élément chauffant peut être tourné de plus de 90°.



Bassin intérieur moulé pour faciliter le nettoyage.



Panneau de commande avec écran tactile haute résolution de 7 pouces, simple et intuitif.

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



FRISE ÉLECTRIQUE EVO 1 RÉSERVOIR 22lt

CODICE
CR1209829T4W

MODELLO
D9222/10FREEV-T4W

SERIE
DIAMANTE 4.0

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1357499	4.0IOTPRO	Abonnement PRO - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	Abonnement ENTRY - Cloud
CR0592130	CR0592130	BASKET GN 1/1
CR0989909	CR0989909	BASKET GN 1/2