

# MULTIFUNKTION FIT PAN GN 2/1



weinnovate cooking

CODICE  
CR1659809T4W

MODELLO  
D94/10MFE-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0



## ALLGEMEINE MERKMALE

Diamond 90 Touch - Alles unter Kontrolle Alles unter Kontrolle, jedes Mal perfekte Ergebnisse. Dank des praktischen Displays ist die Parameterauswahl schnell und präzise. Das Temperaturmanagement ist einfach und übersichtlich, und die Sonderfunktionen sind immer sichtbar und über das Display zugänglich. Tradition und Innovation, alles auf Ihrer Arbeitsplatte. Ein neues, rutschfestes, quadratisches und abgerundetes Knopfdesign für einen ergonomischeren Griff und ein geprägter Indikator, der die Auswahl des zu setzenden Bezugspunkts erleichtert. Und mit der exklusiven Encoder-Funktionalität berühren Sie einfach den gewünschten Parameter, drehen den Drehknopf, um den Pegel einzustellen, und drücken ihn, um den eingestellten Wert zu starten. Mit wasser- und schmutzabweisender Krone. Schnelle und präzise Parameterauswahl. Einfaches und übersichtliches Temperaturmanagement. Sonderfunktionen sind immer sichtbar und über das Display zugänglich. Außenschalen und Füße aus Edelstahl. Platten mit 2 mm Dicke Platten mit 2 mm Dicke Alle Geräte mit der Modellbezeichnung (T4W) sind 4.0 Ready-Geräte, mit denen Sie alle Vorteile der Anbindung Ihrer Geräte an ein Cloud-System nutzen können.

**CODICE**  
CR1659809T4W

**MODELLO**  
D94/10MFE-T4W

**SERIE**  
DIAMANTE 4.0

## TECHNISCHE DATEN

■ Thermoblock®-Heizelemente, gepanzert und umhüllt von einem hochhitzebeständigen Aluminiumguss. ■ Automatische Wasserbefüllung programmierbar in 3 verschiedenen Modi: automatisch mit Literzähler, schnell, langsam. ■ Verwendung in 7 Funktionen: Bratplatte / Schmorpfanne / Nudelkocher / langsames Kochen / Dämpfen / Wasserkocher / Bain-Marie. ■ Zwei USB-Ausgänge unter dem Armaturenbrett (Bereich des Fachs) zum Speichern von Rezepten und Aktualisieren der Software. ■ Feuerungskontrolle durch Kernsonde. ■ Entleerung des Produkts über eine spezielle Öffnung in der Schale, die sich im Fach befindet. ■ Spezieller Wasserablauf mit Überlauf. ■ Interner Speicher zum Speichern voreingestellter Rezepte, die über USB auf ein anderes Gerät übertragen werden können. ■ Doppelwandiger Deckel ohne umlaufende Dichtung.

■ Bratplatte: Eine Kochplatte, auf der Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse und Eier direkt gegart werden. ■ Schmortopf: Dient zum Schmoren oder Garen von Fleisch, Geflügel oder Gemüse in einer aromatischen Flüssigkeit bei kontrollierter Temperatur. ■ Nudelkocher: Ein Gerät, das zum Kochen von Nudeln in großen Mengen bestimmt ist. ■ Slow Cook: Eine langsame Garmethode bei niedriger Temperatur, bei der Fleisch, Eintöpfe, Suppen und andere Gerichte stundenlang in einem thermostatisch geregelten Vakuumtopf langsam gegart werden können. ■ Dampfgarer: Ein Gerät, das zum Garen von Lebensmitteln durch Dampf verwendet wird, wodurch die Nährstoffe erhalten bleiben und die Textur und der Geschmack der Lebensmittel bewahrt werden. ■ Wasserkocher: Ein Gerät, das dazu dient, Wasser schnell und effizient zum Kochen zu bringen. ■ Bain-marie: Eine Koch- oder Warmhaltetechnik, bei der ein Behälter mit Lebensmitteln über kochendes Wasser gestellt wird.

**CODICE**  
CR1659809T4W

**MODELLO**  
D94/10MFE-T4W

**SERIE**  
DIAMANTE 4.0

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
<b>MATERIAL</b>	<b>CR1659809T4W</b>
KOMMERZIELLE LINIE	DIAMANTE
<b>SUPPLY</b>	<b>ELEKTROTECHNIK</b>
DIM. BREITE	800 mm
<b>DIM. PRODUKTIVITÄT</b>	<b>900 mm</b>
DIM. HÖHE	870 mm
<b>NETTOGEWICHT</b>	<b>150 Kg</b>
VOLUMEN (netto)	0.626
<b>LÄNGE DES PAKETS</b>	<b>850 mm</b>
BREITE DES PAKETS	1020 mm
<b>VERPACKUNGSHÖHE</b>	<b>1170 mm</b>
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	166.6 Kg
<b>STANDARD-STROMVERSORGUNG</b>	<b>380-415V 3N</b>
FREQUENZ	50-60 Hz
<b>ELEKTRISCHE LEISTUNG</b>	<b>20 kW</b>
IP-GRAD	IPX4

# MULTIFUNKTION FIT PAN GN 2/1



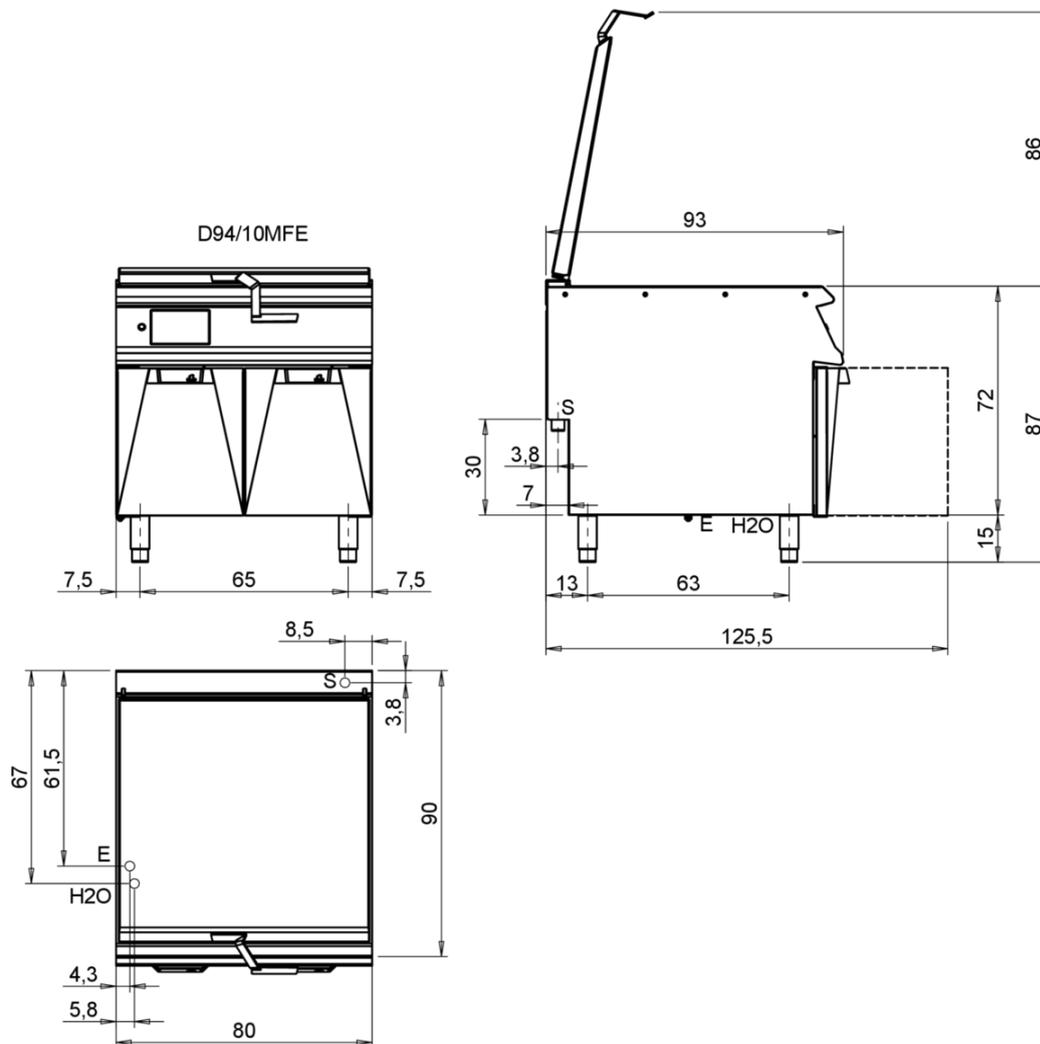
weinnovate cooking

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 - Chaud - Caliente - Warm - Morno
<b>S2</b>	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depésión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	<b>A2 =</b>	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<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 marmita com Sistema de aquecimento indirecto	<b>L</b>	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
<b>S4</b>	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno		

# MULTIFUNKTION FIT PAN GN 2/1

CODICE  
CR1659809T4W

MODELLO  
D94/10MFE-T4W

SERIE  
DIAMANTE 4.0



Automatische Wasserbefüllung mit der Möglichkeit der Programmierung von Litern.



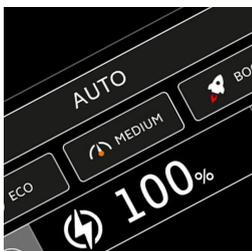
Leicht verständliches und benutzerfreundliches Touchscreen-Bedienfeld. Möglichkeit, persönliche Rezepte zu speichern.



Leitungswasserabfluss mit Überlauf und Beckenabfluss mit Verschlussstopfen.



Mit der Funktion PREHEAT kann die Kochplatte vorgeheizt werden, um die Speisen reaktiv zu garen. Durch die Einstellung einer Solltemperatur stellt das Gerät ein höheres Temperaturdelta ein, um die durch die Positionierung der Speisen bedingte Absenkung zu kompensieren



Dank des G-Power-Systems haben Sie die Möglichkeit, die von FitPan gelieferte Leistung auf einfache und individuelle Weise zu verwalten; der Algorithmus verwaltet die gelieferte Leistung in 4 + 100 Varianten.



Becken zum Ablassen des gekochten Produkts in den Tank. Garantierte Sauberkeit der Station und einfacher Transport der Produkte.



Feuerungskontrolle durch Kernsonde.



Die Möglichkeit, 2 separate Zonen mit unterschiedlichen Temperaturen zu steuern. 5 gepanzerte Heizelemente mit hohem Wärmewiderstand, die die Temperatur auf der gesamten Fläche gleichmäßig und stabil halten.

**CODICE**  
CR1659809T4W

**MODELLO**  
D94/10MFE-T4W

**SERIE**  
DIAMANTE 4.0

## ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1659889	OFFPM	
CR1200169	GFMCF	WANNENGITTER
CR1659929	FSLM	
CR1200159	CPC1/3MCF	KORB GN1/3 FÜR NUDELKOCHER
CR1659909	PMLM	
CR1200119	TSCMCF	SLOW COOKER STAND
CR1659919	PPRM	
CR0956330	SDXP	PALETTE
CR0999069	CRLMCF	Wagen für multifunktionales GN 1/1 E 2/1
CR1200149	CV1/3MCP	GN1/3 Dämpfkorb 160x280x115(H)cm
CR1357479	4.IOTENTRY	ENTRY-Abonnement - Cloud
CR1357499	4.IOTPRO	PRO-Abonnement - Cloud