

1 BASIN GAS DEEP FAT FRYER EVO 23 LT - TOUCH CONTROL -OIL FILTRATION SYSTEM

CODE
CR1209879

MODEL
D9223/10FRGEVF

SERIE
DIAMANTE90

Project:

Rev.:

Zone:

Location:



weinnovate cooking



GENERAL FEATURES

- As well as offering a vast range of solutions and 2 mm thick, 90 cm deep worktops with burners up to 10 kW, the series has all the power, robustness and functionality you need to work effectively.
- • AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finish
- • Swing door with accessories for holding knives, ladles and bottles
- • Digital control panel with waterproof control knobs
- • Double doors: bottom or side hung
- • Functional side panels with up to 7 containers and holders
- • The modular range: 200-400-600-800-1200
- • Simple, functional coupling system
- • Also available in a plinth-mounted version
- • Wide range of accessories

TECHNICAL DATA

- FRIGGITRICE EVO A GAS 1 VASCA A CONTROLLO ELETTRONICO 23 LT - Con filtraggio olio
- Friggitrice a controllo elettronico ad alta produttività. • Piano realizzato in acciaio inox AISI304 spessore 20/10. • Vasche in acciaio inox AISI 18/10 con zona fredda e zona espansione schiume. • Vasca di cottura stampata con profilo interno raggiato. • Dotata di ampio involucro anteriore per l'espansione dell'olio e delle schiume. • Vasca capacità 22 lt. • Grado di protezione all'acqua IPX5. • Ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura che garantisce più a lungo l'integrità dell'olio utilizzato. • Termostato di sicurezza (230°C) contro sovratemperature eccessive dell'olio. • Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inox a fiamma ottimizzata, posizionati esternamente alla vasca. • Accensione automatica dei bruciatori principali tramite controllore di fiamma elettronico, senza bruciatore pilota. • Riscaldamento effettuato con modulazione di potenza (erogazione della potenza variabile secondo temperature e tempistiche). Questa speciale tecnologia permette di aumentare l'efficienza e allo stesso tempo ottimizzare i consumi. • Pannello di controllo con Display Touch screen da 7" (TPC) ad alta risoluzione con

scheda di controllo elettronica per la gestione della temperatura di cottura da 0 a 185°C con precisione di $\pm 1^\circ\text{C}$ dei programmi di frittura, degli allarmi HACCP, del ciclo di pulizia della vasca, della funzione di preriscaldamento e mantenimento a 100 °C. • Controllo della temperatura disponibile con fase Melting fino a una temperatura di 100 °C. • Possibilità di gestire fino a 30 programmi di frittura: regolazione di tempi, temperature, tempistiche di mantenimento, immagini rappresentative. Facilità nel richiamare le ricette tramite menù ad immagini. Le ricette possono essere caricate tramite chiave USB per rendere condivisibili i parametri su più friggitorie, rendendo facile il raggiungimento di uno standard di frittura anche in ambienti diversi. • Un apposito software riconosce i programmi di frittura che per caratteristiche possono essere effettuati contemporaneamente e allo stesso tempo indica i programmi che non possono essere utilizzati contemporaneamente. • Software per il controllo dell'utilizzo dell'olio (OLC)

- DOTAZIONE • 1 rete filtro in acciaio cromato per l'appoggio dei cestini di cottura. • 2 cestini per la cottura in acciaio cromato con manico frontale. • 1 coperchio vasca. • 1 prolunga per lo scarico frontale della vasca.

Olis Ali Group S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

W: olis.it M: info@olis.it

T: +39 0437 8558 F: +39 0437 838 274



1 BASIN GAS DEEP FAT FRYER EVO 23 LT - TOUCH CONTROL -OIL FILTRATION SYSTEM



we innovate cooking

CODE
CR1209879

MODEL
D9223/10FRGEVF

SERIE
DIAMANTE90

TECHNICAL INFORMATION

SPECIFICATIONS	DATA
CODE	CR1209879
DEFINITION	D9223/10FRGEVF FRIGGITRICE GAS 900 M40
SUPPLY	MISTA
DEPTH	400 MM
WIDTH	900 MM
HEIGHT	870 MM
VOLUME	0,313 M3
PACKAGING LENGTH	1020,000
PACKAGING WIDTH	440,000
PACKAGING HEIGHT	1410,000
PACKAGING VOLUME	0,633
POWER SUPPLY VOLTAGE STANDARD	220-240V 1N
FREQUENCY	50 Hz
ELECTRIC POWER	0,100 KW
GAS POWER (G30/30 MBAR)	25,00 KW
GAS POWER (G25/25 MBAR)	25,00 KW
IPX PROTECTION	IPX5
CERTIFIED MODEL	D9223/10FRGEVF
CERTIFICATION NUMBER	CE-0085BS0152
CERTIFICATION BODY	0085

1 BASIN GAS DEEP FAT FRYER EVO 23 LT - TOUCH CONTROL -OIL FILTRATION SYSTEM



we innovate cooking

CODE
CR1209879

MODEL
D9223/10FRGEVF

SERIE
DIAMANTE90

ACCESSOIRES

CODE	MODEL	DESCRIPTION
CR0989909	CR0989909	BASKET 1/2 FOR FRYER 22/23LT
CR0592130	CR0592130	BASKET FRO FRYER
CR0999999	D9KRS23HF	FRAYER EXAUST OIL KIT EVO
CR0592779	NXZF4	FRONTAL PLINTH
CR0592830	NX9ZG	PLINTH JUNCTION
CR0592820	NX9ZL	LATERAL PLINTH
MA97432000	NXR	CASTORS KIT
MA97433000	NXRI	CASTORS KIT
CR0592869	CR0592869	KIT 4 FEET FOR CONCRETE PLINTH INSTALLATION
CR0593580	NX9PT	KIT 4 FEET FOR TOP VERSION
CR0592879	CR0592879	KIT ANTI-TIPPING FEET
CR0592399	NXTVT1	CLOSING PANEL FOR TECHNICAL SPACE
CR0592409	NXTVT2	CLOSING PANEL FOR TECHNICAL SPACE
PTD9DX	PTD9DX	SIDE DIAMANTE PANEL RIGHT
PTD9SX	PTD9SX	SIDE DIAMANTE PANEL LEFT

1 BASIN GAS DEEP FAT FRYER EVO 23 LT - TOUCH CONTROL -OIL FILTRATION SYSTEM

CODE
CR1209879

MODEL
D9223/10FRGEVF

SERIE
DIAMANTE90



*we*innovate cooking

we cook with
Diamante

Product's PLUS



Automatic basket lift. By programming the recipes on the touch screen panel, the basket is automatically raised when the set frying time has expired.



User-friendly control panel with 7" high-resolution touch screen display.



Thanks to the IPX5 water jet ingress protection rating, awarded after passing specific tests, knobs and knob bezels can be washed at the end of the working day without affecting performance or safety.

Olis Ali Group S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

W: olis.it M: info@olis.it

T: +39 0437 8558

F: +39 0437 838 274



1 BASIN GAS DEEP FAT FRYER EVO 23 LT - TOUCH CONTROL -OIL FILTRATION SYSTEM



weinnovate cooking

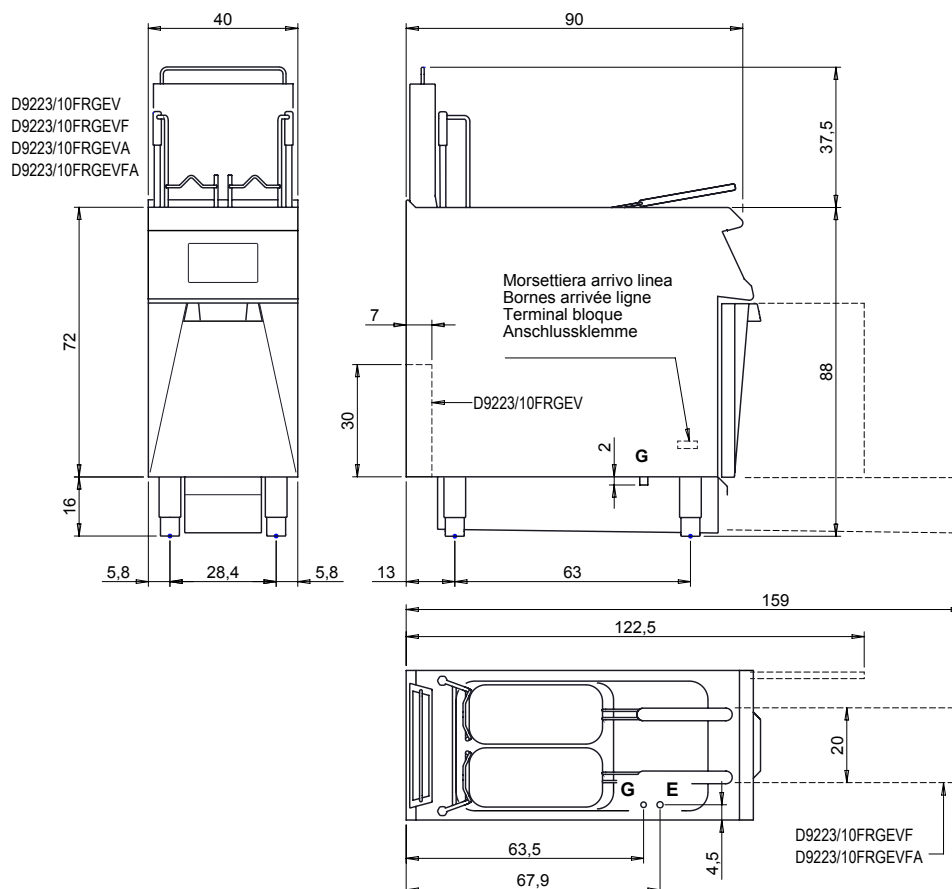
CODE
CR1209879

MODEL
D9223/10FRGEVF

SERIE
DIAMANTE90

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

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 EN 10226-1 R 1/2 ; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
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
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	L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nivel
S4	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno		