

VITROCERÁMICA ELÉCTRICA DE 4 ZONAS EN HORNO ELÉCTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015989

MODELLO
Q90PCF/VCE800

SERIE
QUEEN 9

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Es la elección de quienes requieren la máxima fuerza y potencia. Queen9 cuenta con una profundidad de 900 mm, una encimera de 20/10 de grosor, quemadores de doble corona y el uso de un elegante acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Detalles que no sólo ofrecen la máxima funcionalidad y estética, sino que también tienen en cuenta las necesidades prácticas y ergonómicas de quienes trabajan. La extrema libertad de composición permite combinar los modelos superiores con hornos y armarios bajos neutros que, además, pueden complementarse con acabados higiénicos. Con más de 350 modelos inmediatamente disponibles en el catálogo, Queen9 ya está lista para empezar a dar lo mejor de sí misma. Además, todos los equipos que componen una cocina Queen9 están certificados de acuerdo con normas normas internacionales, incluidas CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tapa de vitrocerámica irrompible y estanca.
Zonas de cocción marcadas con serigrafía cuadrada de 27x27 cm.
4 kw de potencia por zona.
Regulación de temperatura de 70-450°C mediante termostato.
Indicador luminoso de activación de la calefacción y de calor residual.
Horno eléctrico
Grupos de resistencias de acero inoxidable colocadas en el techo y bajo la suela de la cámara de cocción.
Control termostático de la temperatura en la cámara de 100°C a 300°C.
Indicador luminoso de "equipo bajo tensión".
Indicador luminoso de que se ha alcanzado la temperatura programada.

La temperatura se regula mediante un regulador de energía, que permite seleccionar dos anchos de zona de calentamiento en función del tamaño del fondo de la olla.

Temperatura de la superficie de cocción de 70° a 450° C

Gracias a la certificación a prueba de chorros (IPX5) obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.

La barra delantera es un cómodo punto de apoyo para el cocinero; mantiene una distancia de seguridad con la encimera y protege así de colisiones accidentales con lo que está apoyado sobre la encimera y, al mismo tiempo, con los tiradores.

VITROCERÁMICA ELÉCTRICA DE 4 ZONAS EN HORNO ELÉCTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015989

MODELLO
Q90PCF/VCE800

SERIE
QUEEN 9

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1015989
DEFINICIÓN	Q90NPCF/VCE800 VETROCERAMICA ELE.M80C/FE
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	139.86 Kg
VOLUMEN (neto)	0.626
LONGITUD DEL PAQUETE	1030 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1180 mm
ALTURA DEL ENVASE	840 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,021 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	155.4 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	22 kW
N. INCENDIOS/PLACAS	QUATTRO FUOCHI
GRADO IP	IPX4
MODELO CERTIFICADO	Q90PCF/VCE800

Project
Rev.:
Zone:
Location:

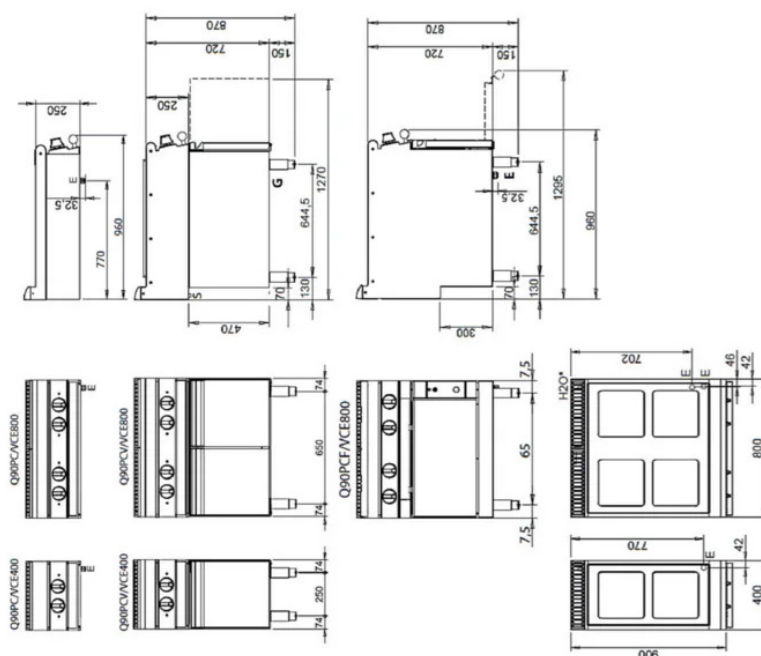


MODELLO
Q90PCF/VCE800

SERIE
QUEEN 9

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHEMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIONSCHEMA - INSTALLATIONSRIJTNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
 Presse étoupe de cable él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

H20* Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4

VITROCERÁMICA ELÉCTRICA DE 4 ZONAS EN HORNO ELÉCTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015989

MODELLO
Q90PCF/VCE800

SERIE
QUEEN 9

PRODUCTOS GAMA PLUS



Cristal enrasado irrompible para facilitar la manipulación de las cacerolas.



La temperatura se regula mediante un regulador de energía, que permite seleccionar dos anchos de zona de calentamiento en función del tamaño del fondo de la olla.



Temperatura de la superficie de cocción de 70° a 450° C