

CODICE
CR1654269

MODELLO
Q90SFTT/G815

SERIE
QUEEN 9

ALLGEMEINE MERKMALE

Es ist die Wahl derjenigen, die maximale Kraft und Leistung benötigen.

Queen9 hat eine Tiefe von 900 mm, eine 20/10 dicke Arbeitsplatte, doppelkronige Brenner und die Verwendung von elegantem Edelstahl mit Scotch Brite Finish.

Details, die nicht nur ein Höchstmaß an Funktionalität und Ästhetik bieten, sondern auch die praktischen und ergonomischen Bedürfnisse der Menschen berücksichtigen, die hier arbeiten.

Die extreme Gestaltungsfreiheit erlaubt es, die Topmodelle mit Backofen und neutralen Unterschränken zu kombinieren, die auch mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können.

Mit mehr als 350 Modellen, die sofort im Katalog verfügbar sind, ist Queen9 schon jetzt bereit, ihr Bestes zu geben.

Darüber hinaus sind alle Geräte, aus denen eine Queen9-Küche besteht, nach internationalen internationalen Normen zertifiziert, darunter CE, GAR, AGA und andere.



TECHNISCHE DATEN

Außenschalen und Füße aus Edelstahl.

Arbeitstisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm.

Platten mit 2 mm Dicke.

15 mm dicke Kochplatte, völlig unabhängig vom Kochfeld.

Große überflutbare Rinne am Umfang der Kochplatte zum Auffangen von Kochresten, nach vorne abfallend zum Ablassen von Flüssigkeiten in die große Schublade.

Kochplatten mit satinierter Oberfläche, beschichtet mit Weicheisen, Stahl AISI430 oder poliertem Hartchrom, alle in glatter, gemischter oder gerippter Ausführung erhältlich.

Große Fettsammelschublade.

Modulgrößen: 40, 60, 80

Bei den 120 breiten Modulen ist die Kochplatte von oben um 40 mm abgesenkt und um 10 mm zur Vorderseite der Maschine hin geneigt.

Gasversion: Rohrbrenner mit selbststabilisierender Flamme und sehr gleichmäßiger Wärmeverteilung.

Temperaturregelung über modulierenden Hahn (Temperatur über 300°C) oder thermostatisches Sicherheitsventil mit Thermoelement (90-280°C).

Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals

Ungeschweißte Platte für schnelle Wartung und Austausch im Betrieb

Nicht mit dem Maschinenbett verschweißte Platte mit Optimierung der thermisch belasteten Strukturpunkte

Thermisches Schneiden, das den Anwender und die angrenzenden Maschinen entlastet.

Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimierte Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.

Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimierte Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.

Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich

FRY TOP S GAS M80 Chromplatte - GERILLT - Top Version - Thermostat

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654269

MODELLO
Q90SFTT/G815

SERIE
QUEEN 9

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1654269
DEFINITION	Q90SFTT/G815 FTG RIGATO CROM. M80 TOP
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	800 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
DIM. HÖHE	250 mm
NETTOGEWICHT	22 Kg
VOLUMEN (netto)	0.18
LÄNGE DES PAKETS	450 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	570 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,218 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	29 Kg
GAS POWER	20
GAS POWER (G25.3/25mbar)	20,00
ZERTIFIZIERTES MODELL	90SFTT/G8

FRY TOP S GAS M80 Chromplatte - GERILLT - Top Version - Thermostat

Project
Rev.:
Zone:
Location:

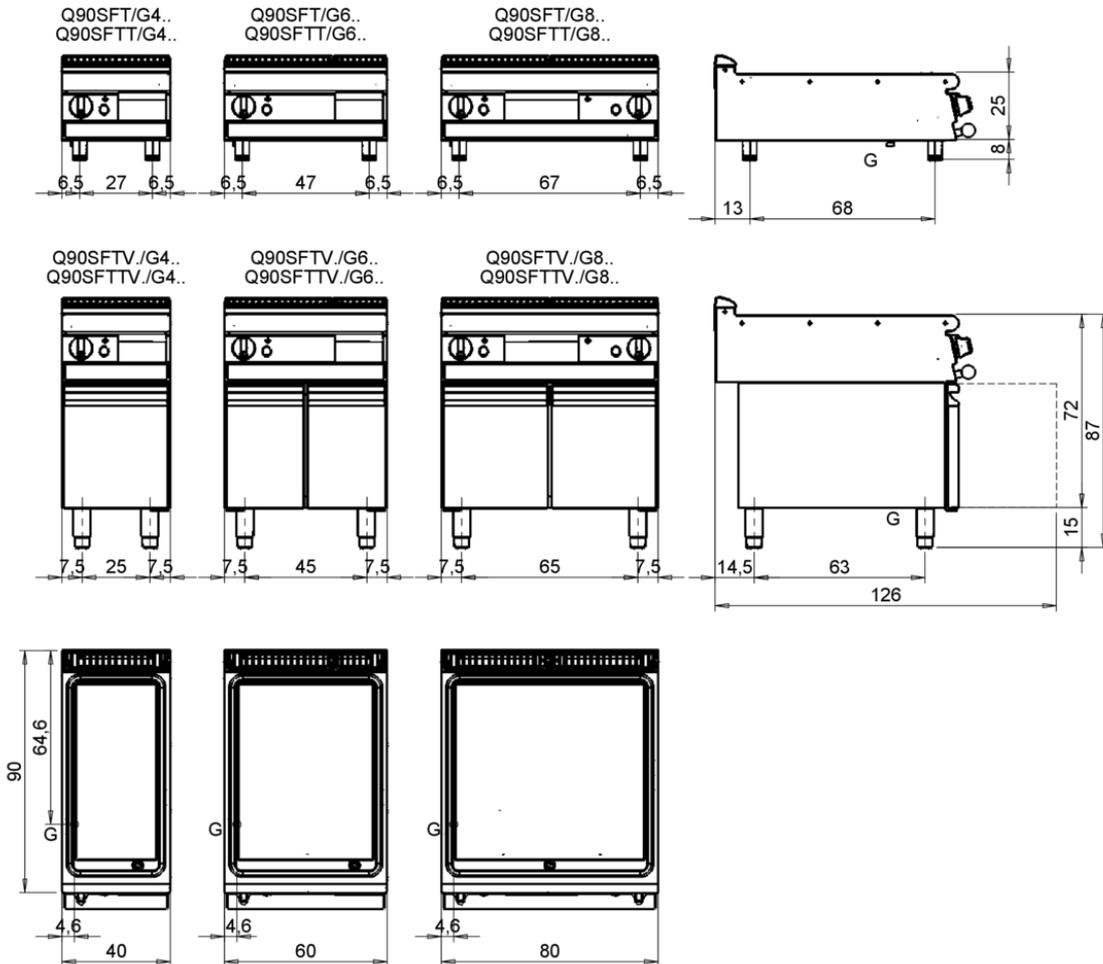


CODICE
CR1654269

MODELLO
Q90SFTT/G815

SERIE
QUEEN 9

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 água - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1	Scarico vasca - Wannenabflusrohr - 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 dépresión - Onderdrukkelep - 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 água interstícios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita 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		

CODICE
CR1654269

MODELLO
Q90SFTT/G815

SERIE
QUEEN 9

PRODUKTE BEREICH PLUS



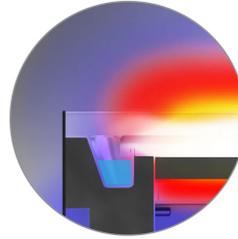
Ungeschweißte Platte für schnelle
Wartung und Austausch im Betrieb



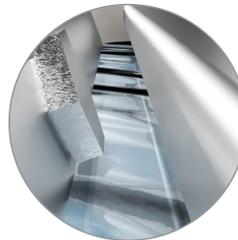
Nicht mit dem Maschinenbett
verschweißte Platte mit
Optimierung der thermisch
belasteten Strukturpunkte



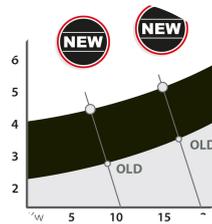
Das als Zubehör erhältliche,
durchgehende Abflussrohr
ermöglicht die Entsorgung der
Rückstände in einem externen
Behälter.



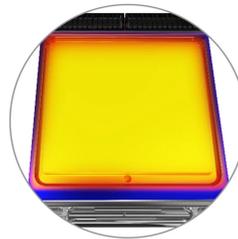
Gleichmäßige Kochtemperatur über
die gesamte Platte. Optimierte die
Hitze im Kochbereich und erhöht
den Bedienkomfort in der Küche.



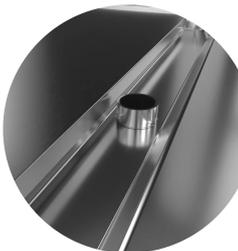
Wasserspender-Kit als Zubehör
erhältlich



Geräumige Fettauffangschublade
mit einem Fassungsvermögen für
das gesamte Volumen des
Perimeterkanals



Wasserspender-Kit als Zubehör
erhältlich



Überlaufstopfen aus rostfreiem
Stahl, serienmäßig für das
Überflutungsmanagement der
Rinne.

CODICE
CR1654269

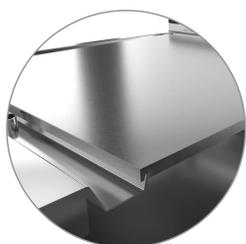
MODELLO
Q90SFTT/G815

SERIE
QUEEN 9

PRODUKTE BEREICH PLUS



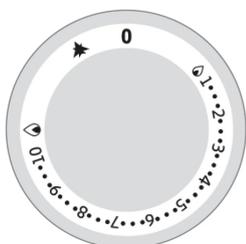
Ungeschweißte Platte für schnelle
Wartung und Austausch im Betrieb



Thermisches Schneiden, das den
Anwender und die angrenzenden
Maschinen entlastet.



Geräumige Fettauffangschublade
mit einem Fassungsvermögen für
das gesamte Volumen des
Perimeterkanals



Bei den thermostatgesteuerten
Versionen kann die Temperatur der
Kochplatte von 90 bis 280 °C
eingestellt werden, um den
Verbrauch zu optimieren und sich
an das empfindlichste Kochen
anzupassen.

FRY TOP S GAS M80 Chromplatte - GERILLT - Top Version - Thermostat

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654269

MODELLO
Q90SFTT/G815

SERIE
QUEEN 9

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Glatter Plattenreinigungsschaber - verchromt
CR1356399	RPR	Gerillter Chromplattenabstreifer
CR0592089	NXFTC6/8	Schublade zur Reinigung der Frittierplatte M60-M80-M120
CR1354999	PKLR	Ersatzklingen (10PCS)
CR1658689	9AFT8	M80-Spritzschutz
CR1658609	97TFT	STOPFEN ZUR PLATTENREINIGUNG
CR1658849	Q7968CAF	WASSERBEFÜLLUNG FÜR BRATPLATTE M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS ODER ELEKTRISCH
CR1659179	Q98GKSCFT	DURCHGEHENDE ABSAUGUNG FÜR FRITEUSE M80 - 90 QUEEN - GAS
CR1659209	Q98GCASCFT	KONTINUIERLICHES BE- UND ENTLADEN FÜR FRITTEUSEN M80 - 90 QUEEN - GAS
CR1659249	PAFT8	M80 SUPER FRY TOP ZUBEHÖRHALTER
CR1659259	AGMFT48	HALTEROST FÜR FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	HALTEROST FÜR FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	BAUSATZ 3 SCHALEN GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	BAUSATZ 2 SCHALEN GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	BAUSATZ 1 WASCHBECKEN GN1/3 H65 MM