

CUISEUR DE PÂTES ÉLECTRIQUE 1 CUVE 40 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018299

MODELLO
Q90CP/E400

SERIE
QUEEN 9

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.

Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.

Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent.

L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessorisés avec des finitions hygiéniques.

Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même.

En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

GAZ

Thermostat de sécurité dans le réservoir contre la marche à sec.

Modèles à gaz

Pressostat de sécurité pour empêcher le fonctionnement du réservoir vide.

Brûleurs à flamme stabilisée avec allumage piézo du brûleur pilote.

Robinet de sécurité avec thermocouple et réglage progressif de la puissance délivrée indépendamment pour chaque réservoir.

Modèles électriques

Éléments chauffants en acier inoxydable blindé insérés dans le réservoir.

Protections thermiques des unités de chauffage.

Régulateur de puissance multipositions, indépendant pour chaque réservoir.

Pressostat de sécurité pour empêcher l'activation du chauffage sans eau dans le réservoir.

Compartiment interne non accessible pour une sécurité totale de l'utilisateur, fermé par une porte pour un alignement esthétique. Version

avec fermeture à panneau fixe disponible.

Chargement manuel de l'eau, sans connexion électrique

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

Équipement 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 à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.

La barre frontale est un point d'appui confortable pour le cuisinier ; elle maintient une distance de sécurité par rapport au plan de travail et protège ainsi contre les collisions accidentelles avec ce qui repose sur les plans de travail et en même temps avec les poignées.

CUISEUR DE PÂTES ÉLECTRIQUE 1 CUVE 40 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018299

MODELLO
Q90CP/E400

SERIE
QUEEN 9

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1018299
DÉFINITION	Q90CP/E400 CUOCIPASTA EL. 1V.40LT M40
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	51 Kg
VOLUME (net)	0.313
LONGUEUR DU PAQUET	440 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1160 mm
VOLUME DU PAQUET	0,522 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	61 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	8.5 kW
PRESSION MINIMALE	150
PRESSION MAXIMALE	500
GRADE IP	IPX5
CAPACITÉ	42 litri
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90CP/E400

CUISEUR DE PÂTES ÉLECTRIQUE 1 CUVE 40 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018299

MODELLO
Q90CP/E400

SERIE
QUEEN 9

PRODUITS GAMME PLUS



Pressostat de sécurité pour empêcher l'activation du chauffage sans eau dans le réservoir.



Compartiment interne non accessible pour une sécurité totale de l'utilisateur, fermé par une porte pour un alignement esthétique. Version avec fermeture à panneau fixe disponible.



Chargement manuel de l'eau, sans connexion électrique



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 à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.



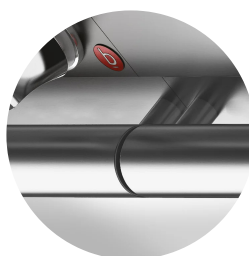
Équipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.



Équipement 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 à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.



La barre frontale est un point d'appui confortable pour le cuisinier ; elle maintient une distance de sécurité par rapport au plan de travail et protège ainsi contre les collisions accidentelles avec ce qui repose sur les plans de travail et en même temps avec les poignées.

CUISEUR DE PÂTES ÉLECTRIQUE 1 CUVE 40 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018299

MODELLO
Q90CP/E400

SERIE
QUEEN 9

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0999149	GFCP40	40Lt BOTTOM TANK GRID
CR0999179	9KIT-A	KIT DE PANIER POUR BAIGNOIRE DE 40 LITRES
CR0999189	9KIT-B	KIT DE PANIER POUR BAIGNOIRE DE 40 LITRES
CR0999199	9KIT-C	KIT DE PANIER POUR BAIGNOIRE DE 40 LITRES
CR0999209	9KIT - D	KIT 3 GN1/3 PANIERS EN ACIER INOXYDABLE AVEC POIGNÉES LATÉRALES
CR0999219	9KIT - E	KIT 2 GN1/2 PANIERS EN ACIER INOXYDABLE AVEC POIGNÉES LATÉRALES
CR0999129	CCP19	PANIER GN1/9 POIGNÉE AVANT
CR0999169	CVCP40	COUVERCLE DE RÉSERVOIR DE 40 LITRES
CR0999119	CCP16S	PANIER GN1/6 POIGNÉE GAUCHE
CR0999109	CCP16D	PANIER GN1/6 POIGNÉE DROITE
CR0999099	CCP13F	PANIER GN1/3 POIGNÉE AVANT
CR0999089	CCP13L	PANIER GN1/3 POIGNÉE LATÉRALE
CR0999079	CCP12	PANIER GN1/2 POIGNÉE LATÉRALE