

FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 7 L - AVEC PANIER

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018339

MODELLO
Q90FR/G210

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.

Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plateaux d'une épaisseur de 2 mm.

Réservoirs en acier inoxydable AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion de la mousse.

Robinetts de vidange d'huile. Bacs de récupération d'huile sur demande.

Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures d'huile excessives

Version gaz :

Chauffage par brûleur en acier inoxydable à l'extérieur du réservoir (modèle à 1 réservoir avec brûleur à l'intérieur du réservoir également disponible).

Température de l'huile contrôlée par thermostat mécanique avec réglage de 100 à 185°C.

Version électrique :

Chauffage au moyen d'un élément chauffant blindé en acier inoxydable AISI 304 situé à l'intérieur du réservoir et pouvant pivoter de plus de 90° dans la version du réservoir de 22 litres.

Élément chauffant entièrement amovible dans les versions avec réservoir de 10 et 15 litres.

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.

FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 7 L - AVEC PANIER

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018339

MODELLO
Q90FR/G210

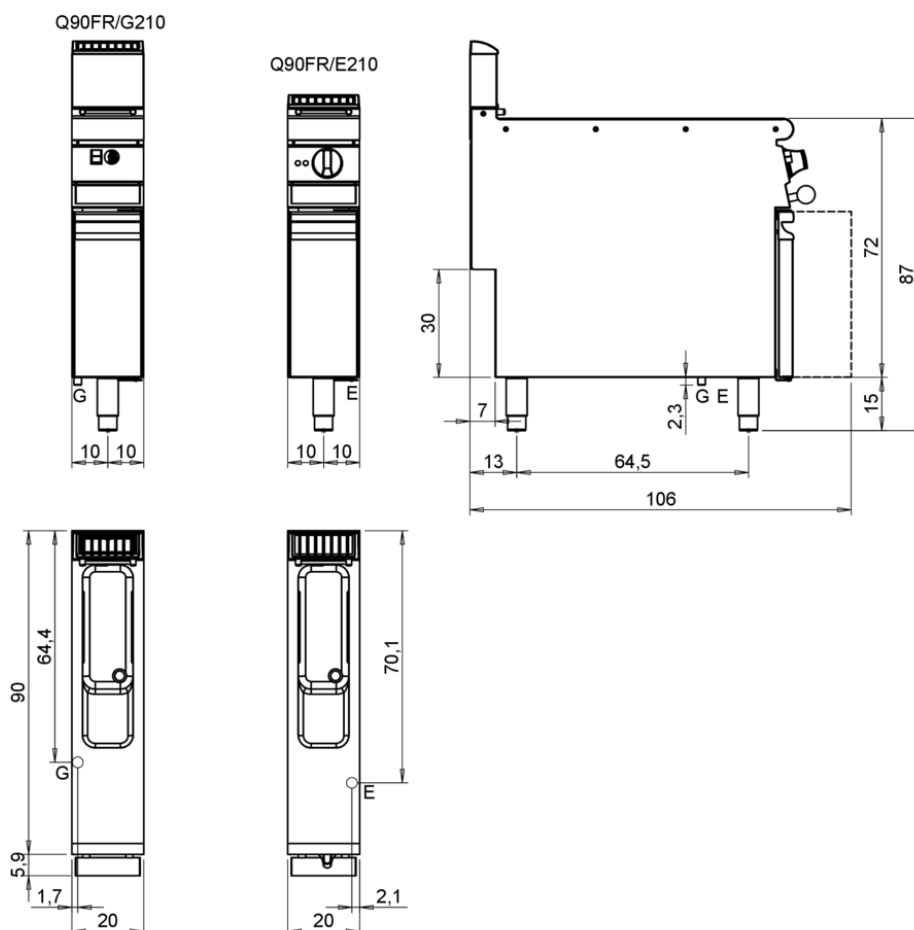
SERIE
QUEEN 9

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1018339
DÉFINITION	Q90FR/G210 FRIGGITRICE GAS 1V. 10LT M20
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	200 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	28.4 Kg
VOLUME (net)	0.157
LONGUEUR DU PAQUET	460 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1150 mm
VOLUME DU PAQUET	0,540 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	39 Kg
GAS POWER	5.8
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	5,80
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	METANO "H, E" G20 20/25mbar
CAPACITÉ	10 litri
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90FR/G210

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 - Leyenda - Legenda - Legenda	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de dépresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão
S3	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
S4	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno
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)
H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaud - Caliente - Warm - Morno
A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível

FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 7 L - AVEC PANIER

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018339

MODELLO
Q90FR/G210

SERIE
QUEEN 9

PRODUITS GAMME PLUS



L'élément chauffant est entièrement amovible pour un nettoyage plus rapide et plus complet.



La grande zone froide permet aux résidus de friture de se déposer, ce qui prolonge considérablement la qualité et la durée de vie de l'huile.



Bassin intérieur moulé pour faciliter le nettoyage.



La profondeur et la largeur du réservoir ont été augmentées pour accroître la capacité.



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



Bassin moulé à dessus plat et grande zone froide pour faciliter le nettoyage.

FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 7 L - AVEC PANIER

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018339

MODELLO
Q90FR/G210

SERIE
QUEEN 9

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1353969	QCF22/23P	PANIER EN ACIER INOXYDABLE POUR FRITEUSES 22/23P LT
CR1353979	QCF22/23	PANIER EN ACIER INOXYDABLE POUR FRITEUSES 22/23 LT
CR0997189	9BRO	PAN D'HUILE
BN418031940080	CF 12M	COUVERCLE DE LA CUVE DE FRITURE
BN418031940090	CSFA FR	CHEMINÉE DE DÉSENFUMAGE COUPE-VENT
BN418031940140	GFF10	FRITEUSE À GRILLE DE FOND 10 L
BN418031940150	GFF15	FRITEUSE À GRILLE DE FOND 15 L
BN418031940170	CF10	PANIER À FRITURE 10 L
BN418031940180	CF15	PANIER DE FRITEUSE 15 L
BN418031940190	CF15P	PETIT PANIER POUR FRITEUSE 15 LT
CR0985519	CF10M	PANIER DE FRITEUSE 7/10 L
CR0985529	GFF10M	FRITEUSE À GRILLE DE FOND 10 L