

FORNO GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015209

MODELLO
Q70FO/G800

SERIE
QUEEN 7

CARATTERISTICHE GENERALI

Per chi non vuole rinunciare alla qualità e alla solidità di una cucina Queen, la Serie 7 offre una profondità da 700 mm e dimensioni più compatte per adattarsi a ogni ambiente, bruciatori disponibili in varie configurazioni e potenze, impregniata dalla raffinata finitura Scotch Brite.

Grazie alla sua estrema libertà compositiva, ogni composizione è possibile: si possono abbinare i Modelli i top a basi forno e neutre accessoriabili e con finiture igieniche; creare soluzioni personalizzate, accostando e fissando le apparecchiature schiena contro schiena, lateralmente "a filo" perfettamente sigillate, o strutture "a ponte", offrendo soluzioni di alto livello e sempre perfettamente rispondenti alle necessità dello chef.

A totale garanzia, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen7 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.



SPECIFICHE TECNICHE

CODICE
CR1015209

MODELLO
Q70FO/G800

SERIE
QUEEN 7

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1015209
DEFINIZIONE	Q70FO/G800 BASE FORNO GAS M80 X TOP B18
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	650 mm
PESO NETTO	27 Kg
VOLUME (netto)	0.364
LUNGHEZZA IMBALLO	1000 mm
LARGHEZZA IMBALLO	840 mm
ALTEZZA IMBALLO	640 mm
VOLUME IMBALLO	0,538 m3
PESO LORDO IMBALLO	40 Kg
POTENZA GAS	6.5
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	6,50
TIPO GAS / REFRIGERANTE	METANO "H, E" G20 20/25mbar
MODELLO CERTIFICATO	Q70FO/G80

FORNO GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015209

MODELLO
Q70FO/G800

SERIE
QUEEN 7