

BASE NEUTRA VANO M20

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1354839

MODELLO
Q70VA20

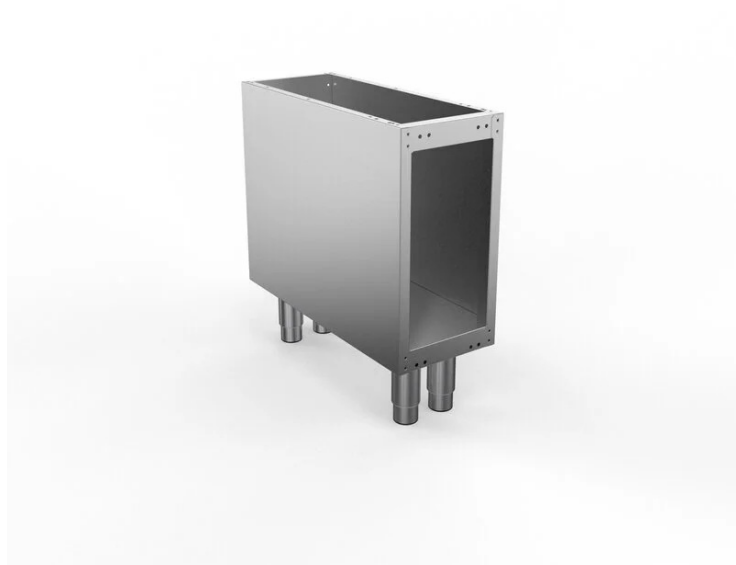
SERIE
QUEEN 7

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, impreziosità dalla raffinata finitura Scotch Brite.

Grazie alla sua estrema libertà compositiva, ogni composizione è possibile: si possono abbinare i Modello 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

BASE NEUTRA VANO M20

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1354839

MODELLO
Q70VA20

SERIE
QUEEN 7

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1354839
DEFINIZIONE	Q70VA20 BASE VANO M20 S/PORTINE
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
DIM. LARGHEZZA	200 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	650 mm
PESO NETTO	7 Kg
VOLUME (netto)	0.091
LUNGHEZZA IMBALLO	420 mm
LARGHEZZA IMBALLO	680 mm
ALTEZZA IMBALLO	650 mm
VOLUME IMBALLO	0,100 m3
PESO LORDO IMBALLO	7.8 Kg
MODELLO CERTIFICATO	Q70VA20

Project
Rev.:
Zone:
Location:



BASE NEUTRA VANO M20

CODICE
CR1354839

MODELLO
Q70VA20

SERIE
QUEEN 7