

# BASE NEUTRE AVEC FINITION HYGIÉNIQUE H2 M80 - GN2/1

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
90VAH800

MODELLO  
90VAH800

SERIE  
QUEEN 9

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

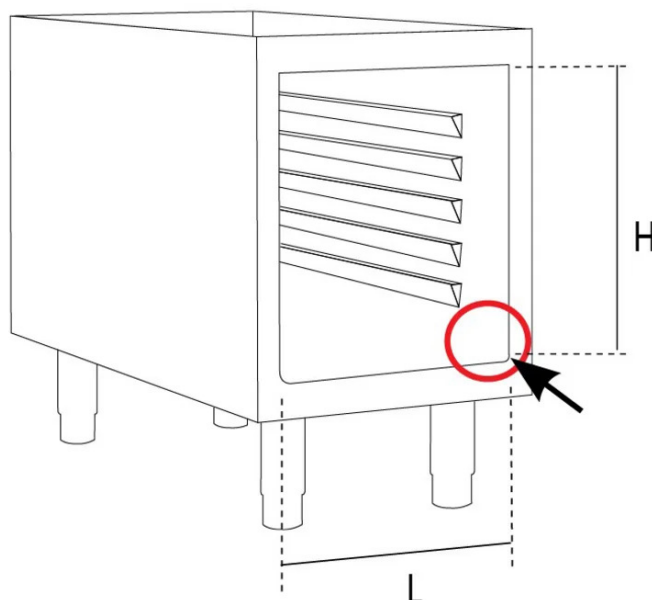
Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.

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 internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

BASE NEUTRE AVEC FINITION HYGIÉNIQUE H2 M80 - GN2/1

CODICE 90VAH800	MODELLO 90VAH800	SERIE QUEEN 9
--------------------	---------------------	------------------

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	90VAH800
FOURNITURE	NON
DIM. LARGEUR	80 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	90 mm
DIM. HAUTEUR	62 mm

BASE NEUTRE AVEC FINITION HYGIÉNIQUE H2 M80 -  
GN2/1

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....

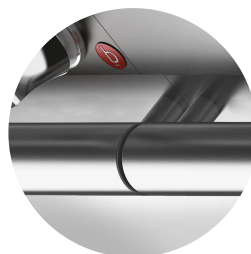


CODICE  
90VAH800

MODELLO  
90VAH800

SERIE  
QUEEN 9

# PRODUITS GAMME PLUS



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.



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.



Tiroirs pour GN 1/1



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.