

# CUISINIÈRE À GAZ À 8 FEUX ET 2 FOURS À GAZ

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



CODICE  
CR1012549

MODELLO  
Q70PCF/G1606

SERIE  
QUEEN 7

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Pour ceux qui ne veulent pas renoncer à la qualité et à la solidité d'une cuisine Queen, la Série 7 offre une profondeur de 700 mm et des dimensions plus compactes pour s'intégrer dans n'importe quel environnement, des brûleurs disponibles dans différentes configurations et puissances, rehaussés par la finition raffinée Scotch Brite.

Grâce à l'extrême liberté de composition, toutes les compositions sont possibles : il est possible de combiner les Model tops avec des éléments bas de four et neutres, accessorisables et avec des finitions hygiéniques ; créer des solutions personnalisées en combinant et en fixant les appareils dos à dos, des structures "flush" côte à côte parfaitement étanches, ou des structures "bridge", en offrant des solutions de haut niveau qui répondent toujours parfaitement aux besoins du chef cuisinier.

En guise de garantie totale, tous les équipements qui composent une cuisine Queen7 sont certifiés aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Définies comme les machines de cuisson par excellence parce qu'elles sont indispensables dans tous les environnements et qu'elles offrent une grande polyvalence pour tous les types de cuisson, les cuisinières à gaz sont disponibles dans de nombreuses combinaisons, sur le dessus, sur un four ou sur un four.

Les cuisines Baron ont un plan moulé scellé en une seule pièce et peuvent être équipées d'un trou d'évacuation des liquides et, sur demande, d'un kit d'évacuation du sol pour un nettoyage complet du plan.

Dessus entièrement moulé en tôle épaisse d'acier inoxydable. Grilles en fonte émaillée à longs rayons pour faciliter le déplacement des casseroles entre les feux ; des grilles à barreaux en acier inoxydable sont disponibles en option.

Brûleurs en fonte de grande puissance (3,5 - 5,7 - 7 kW).

Allumage piézo-électrique des brûleurs disponible en option.

Four - Caractéristiques générales

Chambre de cuisson en acier inoxydable (57,2x58x30cm), isolée thermiquement et équipée de 3 guides anti-basculement pour récipients

Gastronorm 1/1 ; version maxi-four aux dimensions 79x55x40 cm. Porte et contre-porte en acier inoxydable, parfaitement isolées et montées sur des charnières auto-équilibrantes.

Poignée ergonomique sur toute la longueur, isolée thermiquement

Grilles en fonte émaillée à longs rayons pour faciliter le déplacement des casseroles entre les feux.

Brûleurs en fonte haute puissance 3,5- 5,7- 7 kW.

Flamme pilote protégée par une protection amovible et facilement lavable.

Grâce à la certification d'étanchéité aux jets d'eau obtenue par des 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.

# CUISINIÈRE À GAZ À 8 FEUX ET 2 FOURS À GAZ

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



CODICE  
CR1012549

MODELLO  
Q70PCF/G1606

SERIE  
QUEEN 7

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1012549
DÉFINITION	Q70PCF/G1606 8F SUPER POTENZIATA C/F GAS
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	1600 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	184.2 Kg
VOLUME (net)	0.974
LONGUEUR DU PAQUET	1660 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1150 mm
VOLUME DU PAQUET	1,623 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	210 Kg
GAS POWER	56.8
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	56,80
N. FEUX/PLAQUES	OTTO FUOCHI
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70PCF/G1606



# CUISINIÈRE À GAZ À 8 FEUX ET 2 FOURS À GAZ

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



CODICE  
CR1012549

MODELLO  
Q70PCF/G1606

SERIE  
QUEEN 7

## PRODUITS GAMME PLUS



Flamme pilote protégée par une protection amovible et facilement lavable.



Version autonettoyante avec orifice d'évacuation du liquide, allumage électrique et kit de raccordement plat DISPONIBLE SUR DEMANDE



Dessus entièrement moulé en tôle épaisse d'acier inoxydable.



Grilles en fonte émaillée à longs rayons pour faciliter le déplacement des casseroles entre les feux.



Flamme pilote protégée par une protection amovible et facilement lavable.

# CUISINIÈRE À GAZ À 8 FEUX ET 2 FOURS À GAZ

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



CODICE  
**CR1012549**

MODELLO  
**Q70PCF/G1606**

SERIE  
**QUEEN 7**

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
BN418031910010	<b>7PRL</b>	PLAQUE RADIANTE LISSE
BN418031910020	<b>7PRR</b>	PLAQUE RADIANTE NERVURÉE
BN418031920010	<b>N7BA</b>	BASSIN AMOVIBLE
CR1353949	<b>CR1353949</b>	GRIL À DEUX FEUX EN ACIER INOXYDABLE
BN41C1500086	<b>ACC2FP</b>	ALLUMAGE ÉLECTRIQUE - 2 BRÛLEURS
BN41C1500087	<b>ACC4FP</b>	ALLUMAGE ÉLECTRIQUE - 2 BRÛLEURS
BN41C1700144	<b>ACC6FP</b>	ALLUMAGE ÉLECTRIQUE - 2 BRÛLEURS
AES-2F	<b>AES-2F</b>	SURPRIX POUR LA VERSION AVEC TÊTE AUTOPULSANTE - 2 brûleurs
AES-4F	<b>AES-4F</b>	SURPRIX POUR LA VERSION AVEC TÊTE AUTOPULSANTE - 2 brûleurs
AES-6F	<b>AES-6F</b>	SURPRIX POUR LA VERSION AVEC TÊTE AUTOPULSANTE - 2 brûleurs
AES-8F	<b>AES-8F</b>	SURPRIX POUR LA VERSION AVEC TÊTE AUTOPULSANTE - 2 brûleurs