

CODICE **CR1012999**

MODELLO
Q70PCV/VCE800

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, impreziosita 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

Piano in vetroceramica infrangibile a tenuta d'acqua.

Zone di cottura contrassegnate da serigrafia circolare del diametro di 23 cm.

Potenza singola zona da 2,5 kW.

Spia attivazione riscaldamento e spia di indicazione residuo calore. Forno elettrico

Camera di cottura in acciaio inox (57.2x58x30 cm), isolata termicamente e dotata di 3 guide antiribaltamento per recipienti Gastronorm 1/1. Porta e controporta in acciaio inox, perfettamente isolata e montata su cerniere autobilanciate.

Maniglia ergonomica a tutta lunghezza, isolata termicamente.

Temperatura della superficie di cottura da 70° a 450° C

Attrezzatura certificata per direttiva bassa tensione 2014/35/EU secondo lo schema internazionale CB.

Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua ottenuta attraverso test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate a fine giornata di lavoro, senza comprometterne la funzionalità e la

La barra frontale è un punto di appoggio confortevole per il cuoco; permette di rimanere alla giusta distanza di sicurezza dal piano di lavoro e quindi protegge da urti accidentali con quanto appoggiato sui piani e allo stesso tempo anche le manopole.

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE **CR1012999**

MODELLO
Q70PCV/VCE800

SERIE QUEEN 7

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1012999
DEFINIZIONE	Q70PCV/VCE800 VETROCERAMICA ELE. M80 A/G
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	51 Kg
VOLUME (netto)	0.487
LUNGHEZZA IMBALLO	840 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	1170 mm
VOLUME IMBALLO	0,836 m3
PESO LORDO IMBALLO	64 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	10 kW
GRADO IP	IPX4
MODELLO CERTIFICATO	Q70PCV/VCE800

Project	
•	
Rev.:	
Zone:	
Location:	



CODICE **CR1012999**

MODELLO
Q70PCV/VCE800

SERIE
QUEEN 7



CODICE **CR1012999**

MODELLO
Q70PCV/VCE800

SERIE

QUEEN 7

PRODUCT'S RANGE PLUS



Vetro infrangibile a filo piano per una facile manovrabilità delle pentole.



La regolazione della temperatura avviene tramite regolatore di energia che permette di selezionare due ampiezze della zona di riscaldamento secondo la dimensione del fondo della pentola.



Temperatura della superficie di cottura da 70° a 450° C