

PLAQUE DE CUISSON TOUT GAZ AVEC 2 BRÛLEURS À GAUCHE SUR LE COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013129

MODELLO
Q70TPV/G1203SX

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.



PLAQUE DE CUISSON TOUT GAZ AVEC 2 BRÛLEURS À GAUCHE SUR LE COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013129

MODELLO
Q70TPV/G1203SX

SERIE
QUEEN 7

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

GAZ

Brûleur central de grande puissance (12 kW) avec allumage piézo.
Zones thermiques différenciées avec une température maximale au centre de 500°C, diminuant vers le périmètre.

Robinet de sécurité avec thermocouple et régulation progressive de la puissance.

Four - Caractéristiques générales

Chambre de cuisson en acier inoxydable (53x70x30cm), isolée thermiquement et équipée de 3 guides anti-basculement pour les récipients gastronomes 1/1 et 2/1 réduits.

Semelle radiante en fonte épaisse pour une distribution efficace de la chaleur.

Porte et contre-porte en acier inoxydable, parfaitement isolées et montées sur des charnières auto-équilibrantes.

Poignée ergonomique, isolée thermiquement sur toute la longueur.

Four à gaz

Brûleur à flamme stabilisée logé sous la semelle.

Brûleur pilote avec allumage piézoélectrique et manuel.

Vanne automatique avec thermocouple de sécurité pour le gaz.

Contrôle thermostatique de la température de 110 à 330°C.

Four électrique

Groupes d'éléments chauffants en acier inoxydable placés au plafond et sous la sole de la chambre de cuisson.

Contrôle thermostatique de la température dans la chambre de 100°C à 300°C.

Diverses possibilités de connexion.

Voyant lumineux indiquant que l'équipement est sous tension.

Témoin lumineux indiquant que la température réglée est atteinte.

Un seul brûleur central à haut rendement qui produit des zones de chaleur différenciées sur le sol, avec une concentration de chaleur maximale au centre et des températures décroissantes dans les zones périphériques.

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.

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.

PLAQUE DE CUISSON TOUT GAZ AVEC 2 BRÛLEURS À GAUCHE SUR LE COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR1013129	MODELLO Q70TPV/G1203SX	SERIE QUEEN 7
---------------------	---------------------------	------------------

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1013129
DÉFINITION	Q70TPV/G1203SX TUTTAP.GAS+2F POT. SX A/G
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	1200 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	0 Kg
VOLUME (net)	0.731
LONGUEUR DU PAQUET	840 mm
LARGEUR DU PAQUET	810 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	520 mm
VOLUME DU PAQUET	0,354 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	0 Kg
GAS POWER	22.5
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	22,00
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70TPV/G12SX

PLAQUE DE CUISSON TOUT GAZ AVEC 2 BRÛLEURS À GAUCHE SUR LE COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013129

MODELLO
Q70TPV/G1203SX

SERIE
QUEEN 7

PRODUITS GAMME PLUS



Plaque supérieure épaisse avec anneau central amovible.



Un seul brûleur central à haut rendement qui produit des zones de chaleur différenciées sur le sol, avec une concentration de chaleur maximale au centre et des températures décroissantes dans les zones périphériques.