

FRY TOP S Placa M40 AISI eléctrica - lisa - en compartimento con termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653809

MODELLO
Q70SFTV/E403

SERIE
QUEEN 7

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Para los que no quieren renunciar a la calidad y solidez de una cocina Queen, la Serie 7 ofrece una profundidad de 700 mm y unas dimensiones más compactas para adaptarse a cualquier ambiente, quemadores disponibles en varias configuraciones y potencias, realzados por el refinado acabado Scotch Brite. Gracias a su extrema libertad compositiva, todas las composiciones son posibles: se pueden combinar las encimeras Modelo con hornos y muebles bajos neutros personalizables y con acabados higiénicos; crear soluciones personalizadas combinando y fijando los aparatos espalda con espalda, perfectamente sellados "a ras" de lado a lado, o estructuras "puente", ofreciendo soluciones de alto nivel que siempre responden perfectamente a las necesidades del chef. Como garantía total, todos los equipos que componen una cocina Queen7 están certificados según normas internacionales, como CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carcasa exterior y pies de acero inoxidable.
Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Placa de cocción de 15 mm de espesor totalmente independiente de la placa de cocción.
Gran canal inundable alrededor del perímetro de la placa de cocción para recoger los residuos de cocción, inclinado hacia la parte delantera para drenar los líquidos en el cajón grande.
Placas de cocción de superficie satinada y recubiertas de hierro dulce, acero AISI430 o cromo duro pulido, todas ellas disponibles en versión lisa, mixta o estriada.
Gran cajón recoge grasas.
Tamaño de los módulos: 40,60,80
En los módulos de 120 de ancho, la placa de cocción se baja 40 mm desde arriba y se inclina 10 mm hacia delante.
Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias de incoloy blindadas.
Temperatura de cocción regulable y termostática de 110 a 280°C.
Termostato de seguridad.

Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral

Placa no soldada para un mantenimiento y sustitución rápidos en el servicio público

Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica

Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.

Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.

Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.

Kit dispensador de agua disponible como accesorio

FRY TOP S Placa M40 AISI eléctrica - lisa - en
compartimento con termostato

CODICE CR1653809	MODELLO Q70SFTV/E403	SERIE QUEEN 7
---------------------	-------------------------	------------------

Project
Rev.:
Zone:
Location:



Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1653809
DEFINICIÓN	Q70SFTV/E403 FTE LISCIO 430 M40 A/G
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	400 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	43 Kg
VOLUMEN (neto)	0.244
LONGITUD DEL PAQUETE	440 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	1160 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,435 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	53 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	3.6 kW
GRADO IP	IPX5
MODELO CERTIFICADO	Q70SFTV/E403

FRY TOP S Placa M40 AISI eléctrica - lisa - en
compartimento con termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653809

MODELLO
Q70SFTV/E403

SERIE
QUEEN 7

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de água - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nivel
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água interst3cios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubula33o de dreno	G

CODICE
CR1653809

MODELLO
Q70SFTV/E403

SERIE
QUEEN 7

PRODUCTOS GAMA PLUS



Placa no soldada para un
mantenimiento y sustitución
rápidos en el servicio público



Placa no soldada a la bancada de la
máquina con optimización de los
puntos estructurales sometidos a
tensión térmica



Disponible como accesorio, el tubo
de descarga continua permite
eliminar los residuos en un
contenedor externo.



Temperatura de cocción uniforme
en toda la placa. Optimizando el
calor en la zona de cocción y
aumentando la comodidad del
operario en la cocina.



Kit dispensador de agua disponible
como accesorio



Cajón de recogida de grasas con
capacidad para todo el volumen del
canal perimetral



Tapón de rebose de acero
inoxidable, suministrado de serie
para la gestión de la inundación del
canal.



Corte térmico que facilita el trabajo
al usuario y a la maquinaria
adyacente.

PRODUCTOS

GAMA PLUS



Cajón de recogida de grasas con
capacidad para todo el volumen del
canal perimetral



Temperatura de cocción uniforme
en toda la placa. Optimizando el
calor en la zona de cocción y
aumentando la comodidad del
operario en la cocina.



El diseño ranurado de la placa
garantiza la limpieza hasta el final de
la placa

FRY TOP S Placa M40 AISI eléctrica - lisa - en
compartimento con termostato

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1653809	Q70SFTV/E403	QUEEN 7

Project
Rev.:
Zone:
Location:



ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado
CR1356399	RPR	Rascador de chapa cromado rayado
CR1658619	97CPFT4	Cajón de limpieza de freidoras M40
CR1658609	97TFT	Tapa de limpieza Plancha
CR1354999	PKLR	Cuchillas de recambio (10PCS)
CR1658639	7AFT4	Protector contra salpicaduras M40
CR1658839	Q794CAFT	CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M40 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO
CR1658859	Q74EKSCFT	DESAGÜE CONTINUO PARA FRY TOP M40 - 70 QUEEN - ELÉCTRICO
CR1658889	Q74ECASCFT	CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M40 - 70 QUEEN - ELÉCTRICO
CR1659229	PAFT4	SUPER FRY TOP PORTAACCESORIOS
CR1659259	AGMFT48	REJILLA DE SUJECIÓN PARA FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	KIT 3 CUBETAS GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	KIT 2 CUBETAS GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	KIT 1 LAVABO GN1/3 H65 MM