Pro	jec	t	 	 	 		 		 						
Rev	٠.:		 	 	 		 		 						
Zor	ne:		 	 	 		 		 						
100	atio	าท													



CDICE

MODELLO
Q70BR/G80

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.

Tapas de 2 mm de grosor

Disponible con depósitos de hierro y acero inoxidable.

Tapas robustas, de doble pared y autoequilibradas, fabricadas en acero inoxidable para reducir la pérdida de calor.

Carga de agua mediante electroválvula.

Temperatura de cocción controlada por termostato con ajuste de 100 a 280°C.

GAS

Calentamiento mediante quemador de acero cromado.

Válvula de seguridad con termopar, encendido eléctrico.

Elevación manual o motorizada.

Versión eléctrica

Calentamiento mediante resistencias de incoloy blindadas.

Depósito basculante de gran radio.

Llenado de agua mediante electroválvula y grifo fijo en la parte superior.

Gracias a la certificacion antichorro obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.

La barra delantera es un cómodo punto de apoyo para el cocinero; mantiene una distancia de seguridad con la encimera y protege así de colisiones accidentales con lo que está apoyado sobre la encimera y, al mismo tiempo, con los tiradores.



CODICE **CR1014689** 

MODELLO
Q70BR/G80

SERIE
QUEEN 7

#### Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1014689
DEFINICIÓN	Q70BR/G80 BRASIERA GAS M80 INOX 43 LT
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	117 Kg
VOLUMEN (neto)	0.487
LONGITUD DEL PAQUETE	840 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	1170 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,836 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	129.2 Kg
POTENCIA DE GAS	14
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	13,00
MODELO CERTIFICADO	Q70BR/G80

Project	
Rev.:	
Zone:	
Location	



CODICE **CR1014689** 

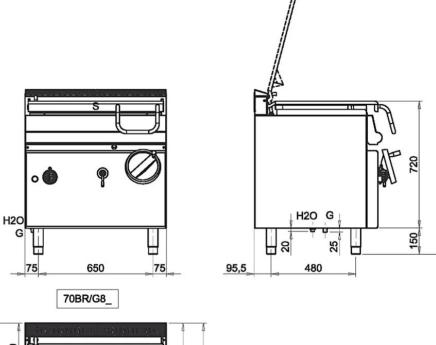
MODELLO
Q70BR/G80

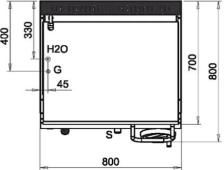
SERIE

QUEEN 7

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

### MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm





Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- G Attacco arrivo gas Gasanschluss Gas connection -Arrivée gaz Union de gas Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- H20 Attacco arrivo acqua Wasseranschluss Water inlet Arrivée eau Union de agua Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4
- S Scarico vasca Wannenabflussrohr Pan outlet Vidange du bac Descarga cuba Water toevoer

1



CODICE **CR1014689** 

MODELLO

Q70BR/G80

SERIE

QUEEN 7

# PRODUCTOS GAMA PLUS



Llenado de agua mediante electroválvula y grifo fijo en la parte superior.



Tapas autoequilibradas.



Depósito basculante de gran radio.



Equipo certificado para la directiva de baja tensión 2014/35/UE según el esquema CB internacional.

