

BRASERO MANUEL BASCULANT 43 L - CUVE EN ACIER INOXYDABLE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1014689

MODELLO
Q70BR/G80

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.
Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plateaux d'une épaisseur de 2 mm
Disponible avec des réservoirs en fer et en acier inoxydable.
Couvercles robustes, à double paroi et auto-équilibrés en acier inoxydable pour réduire les pertes de chaleur.
Chargement de l'eau par l'intermédiaire d'une électrovanne.
Température de cuisson contrôlée par thermostat avec réglage de 100 à 280°C.
GAZ
Chauffage par brûleur en acier chromé.
Soupape de sécurité avec thermocouple, allumage électrique.

Levage manuel ou motorisé.
Version électrique
Chauffage par éléments chauffants en incoloy blindés.

Réservoir basculant à grand rayon.

Remplissage d'eau par électrovanne et robinet fixe en haut.

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.

BRASERO MANUEL BASCULANT 43 L - CUVE EN ACIER INOXYDABLE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1014689

MODELLO
Q70BR/G80

SERIE
QUEEN 7

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1014689
DÉFINITION	Q70BR/G80 BRASIERA GAS M80 INOX 43 LT
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	117 Kg
VOLUME (net)	0.487
LONGUEUR DU PAQUET	840 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1170 mm
VOLUME DU PAQUET	0,836 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	129.2 Kg
GAS POWER	14
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	13,00
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70BR/G80

BRASERO MANUEL BASCULANT 43 L - CUVE EN ACIER INOXYDABLE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



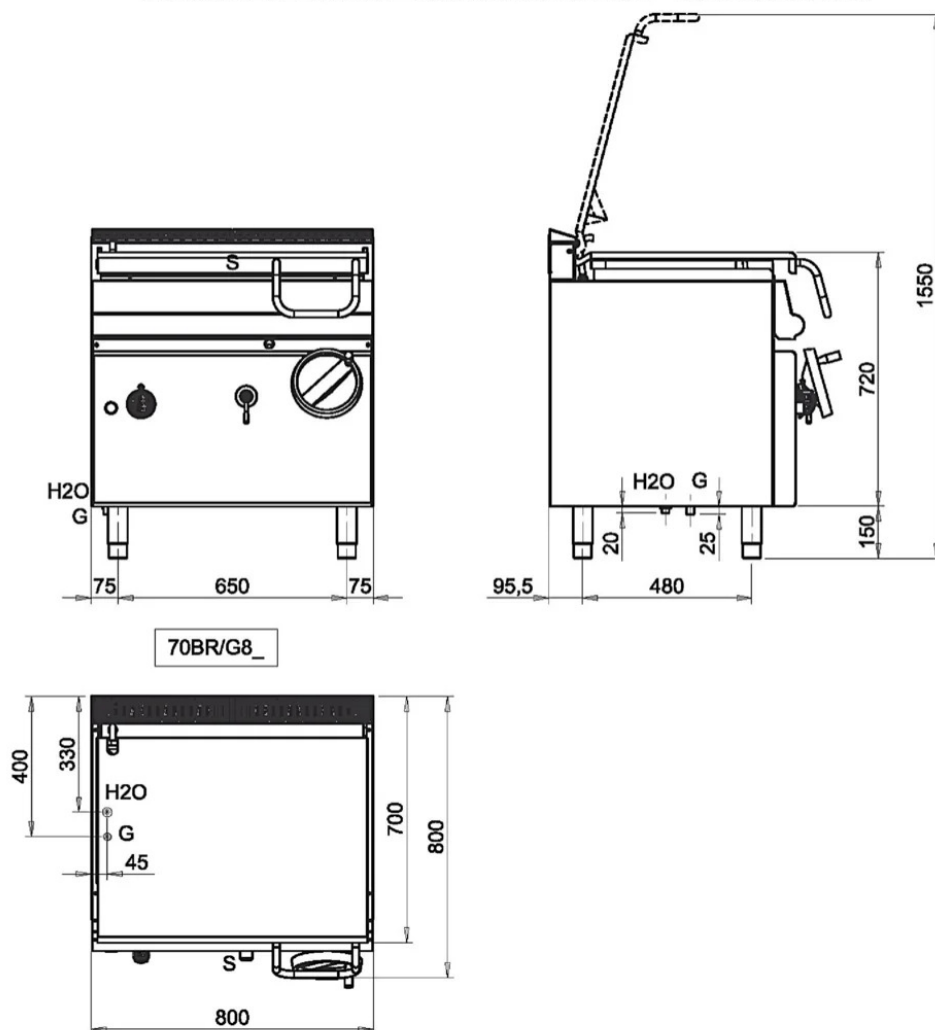
CODICE
CR1014689

MODELLO
Q70BR/G80

SERIE
QUEEN 7

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

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)
- H2O** 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

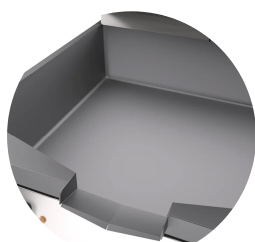
PRODUITS GAMME PLUS



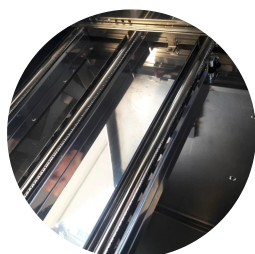
Remplissage d'eau par électrovanne
et robinet fixe en haut.



Couvercles auto-équilibrés.



Réservoir basculant à grand rayon.



Équipement certifié pour la directive
basse tension 2014/35/EU selon le
schéma CB international.