

Super Electric Grill M80 - Mixto Carne/Pescado - M80 en compartimento

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1657409

MODELLO
Q70SGV/E802

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, realizados 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.
Quemador de acero Aisi 304 controlado por válvula de seguridad y termopar.
Encendido piezoeléctrico.
Temperatura regulable hasta 350°C.
Dispositivo para ajustar la altura de las rejillas en dos niveles.
Protectores perimetrales contra salpicaduras (h máx=12mm).
Canal con orificio de drenaje y recogida extraíble de grasa y residuos.
Cajón interior para la recogida de residuos residuos de carbono.

Bandeja de grasa más grande y empotrada en la encimera, más fácil de limpiar y con más capacidad

Accesorio HUMIDIFICADOR para una gestión óptima de varios tipos de cocción.

Ajuste de la altura de la parrilla para distintos tipos de cocción

4 tipos de grill disponibles: carne, pescado, mixto de acero inoxidable y reversible de hierro fundido versión carne/pescado

Versión eléctrica con elementos calefactores basculantes para facilitar el proceso de limpieza

Super Electric Grill M80 - Mixto Carne/Pescado - M80 en compartimento

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1657409	Q70SGV/E802	QUEEN 7

Project
Rev.:
Zone:
Location:



Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1657409
DEFINICIÓN	Q70SGV/E802 GRIGLIA ELE. MISTA M80 A/G
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	0.5 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	1 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	8 kW
GRADO IP	IPX5
MODELO CERTIFICADO	Q70SGV/E802

Super Electric Grill M80 - Mixto Carne/Pescado - M80 en
compartimento

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1657409

MODELLO
Q70SGV/E802

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 agua - 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 depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	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 agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	

CODICE
CR1657409

MODELLO
Q70SGV/E802

SERIE
QUEEN 7

PRODUCTOS GAMA PLUS



4 tipos de grill disponibles: carne, pescado, mixto de acero inoxidable y reversible de hierro fundido versión carne/pescado



Ahumador que se puede instalar en los modelos M40-M80 - M120 para un menú con sabor a barbacoa. Fabricado en acero inoxidable AISI304. Kit equipado con una guía para deslizar la caja de ahumado. La caja de ahumado puede rellenarse con virutas de madera o pellets de madera de calidad alimentaria y sustituirse mientras la parrilla está en uso.



Cambiar el tipo de cocción también en la utilidad GAS Grill / piedra de lava, con accesorios dedicados



Exclusivo PBS (power-boosting system) de acero inoxidable que optimiza y canaliza el calor generado por las resistencias hacia la zona de cocción.



Accesorio HUMIDIFICADOR para una gestión óptima de varios tipos de cocción.



Versión eléctrica con elementos calefactores basculantes para facilitar el proceso de limpieza



Ajuste de la altura de la parrilla para distintos tipos de cocción

Super Electric Grill M80 - Mixto Carne/Pescado - M80 en
compartimento

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1657409	Q70SGV/E802	QUEEN 7

Project
Rev.:
Zone:
Location:



ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1658159	Q7AF	Q70 SUPER GRILL RAUCHER KIT
CR1658199	Q74GG	Parrilla de hierro fundido M80 Q7
CR1658209	Q74GTI	M80 Q7 rejilla de varilla de acero inoxidable
CR1658399	Q74GI	M80 Q7 rejilla de acero inoxidable
CR1658219	Q74GM	Parrillada mixta carne/pescado M80 Q7
CR1658509	Q7KU8E	QUEEN 7 M80 KIT HUMIDIFICADOR PARRILLA ELECTRICA