

# FRY TOP S électrique M80 plaque Chromée - 1/3 Nervurée - Version Top - thermostaté

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1654919T4W

MODELLO  
QT90SFT/E825-T4W

SERIE  
BARON 4.0

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Des solides fondations de la tradition Baron naît la nouvelle cuisine Queen 4.0, encore plus pratique, plus équipée, plus technologique. Une évolution dans les cuisines professionnelles. Queen 4.0 est parfaitement conçu dans les moindres détails pour accélérer et simplifier chaque opération de préparation, de cuisson, de rangement et de nettoyage dans la cuisine et pour vous accompagner au quotidien comme un véritable allié dans votre travail.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.  
Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.  
Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur totalement indépendante de la table de cuisson.  
Grand canal inondable sur le pourtour de la plaque de cuisson pour recueillir les résidus de cuisson, incliné vers l'avant pour l'écoulement des liquides dans le grand tiroir.  
Plaques de cuisson à surface satinée et revêtues de fer doux, d'acier AISI430 ou de chrome dur poli, toutes disponibles en version lisse, mixte ou rainurée  
lisses, mixtes ou rainurées.  
Grand tiroir de récupération des graisses.  
Taille des modules : 40, 60, 80  
Dans les modules de largeur 120, la plaque de cuisson est abaissée de 40 mm par rapport à la partie supérieure et inclinée de 10 mm vers l'avant.  
Version électrique : chauffage par éléments chauffants en incoloy blindés.  
Température de cuisson contrôlée  
thermostatique et réglable de 110 à 280°C.  
Thermostat de sécurité.

Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique

Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public

Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique

Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.

Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque.  
Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.

Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque.  
Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.

Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

# FRY TOP S électrique M80 plaque Chromée - 1/3 Nervurée - Version Top - thermostaté

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1654919T4W

MODELLO  
QT90SFT/E825-T4W

SERIE  
BARON 4.0

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1654919T4W
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	15 kW

FRY TOP S elettrico M80 plaque Chromée - 1/3  
Nervurée - Version Top - thermostaté

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1654919T4W

MODELLO  
QT90SFT/E825-T4W

SERIE  
BARON 4.0



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás <b>EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</b>
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de água - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água interst3cios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
<b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubula33o de dreno	

# FRY TOP S électrique M80 plaque Chromée - 1/3 Nervurée - Version Top - thermostaté

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1654919T4W

MODELLO  
QT90SFT/E825-T4W

SERIE  
BARON 4.0

## PRODUITS GAMME PLUS



Disponible en tant qu'accessoire, le tuyau d'évacuation continu permet d'évacuer les résidus dans un conteneur externe.



Contrôle du niveau de puissance par écran tactile et réglage par bouton ergonomique



Version prête pour l'industrie 4.0.



Possibilité de régler 2 minuteries pour contrôler la cuisson. Un signal sonore avertit l'opérateur à la fin du temps programmé.



Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public



Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.



Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

# FRY TOP S électrique M80 plaque Chromée - 1/3 Nervurée - Version Top - thermostaté

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1654919T4W

MODELLO  
QT90SFT/E825-T4W

SERIE  
BARON 4.0

## PRODUITS GAMME PLUS



Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.



La conception de la plaque rainurée garantit la propreté jusqu'à l'extrémité de la plaque



Bouchon de trop-plein en acier inoxydable, fourni en standard pour la gestion de l'inondation du canal.



Prédisposition pour la sonde à cœur, pour un meilleur contrôle de la cuisson. L'atteinte de la température à cœur réglée est signalée par un signal sonore.



Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.



Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique

# FRY TOP S électrique M80 plaque Chromée - 1/3 Nervurée - Version Top - thermostaté

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1654919T4W

MODELLO  
QT90SFT/E825-T4W

SERIE  
BARON 4.0

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	<b>PRPC</b>	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	<b>RPR</b>	Raclette à plaque chromée rayée
CR1658619	<b>97CPFT4</b>	Tiroir de nettoyage de frites M40
CR1658609	<b>97TFT</b>	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1357499	<b>4.0IOTPRO</b>	Abonnement PRO - Cloud
CR1357479	<b>4.0IOTENTRY</b>	Abonnement ENTRY - Cloud
CR1354999	<b>PKLR</b>	Lames de remplacement (10PCS)
CR1658689	<b>9AFT8</b>	Protection anti-éclaboussures M80
CR1658849	<b>Q7968CAF</b>	CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAZ OU ÉLECTRIQUE
CR1658939	<b>Q98EKSCFT</b>	VIDANGE CONTINUE POUR FRY TOP M80 - 90 QUEEN - ÉLECTRIQUE
CR1658969	<b>Q98ECASCFT</b>	CHARGE + DÉCHARGE CONTINUE POUR FRY TOP M80 - 90 QUEEN - ÉLECTRIQUE