

FRY TOP S Electric M80 Bratplatte aus gebürstetem Chrom - 1/3 GERILLT - Top Version - Thermostat

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1770889

MODELLO
Q70SFT/E827

SERIE
QUEEN 7

ALLGEMEINE MERKMALE

Für diejenigen, die nicht auf die Qualität und Solidität einer Queen-Küche verzichten wollen, bietet die Serie 7 eine Tiefe von 700 mm und kompaktere Abmessungen, die sich in jede Umgebung einfügen. Die Brenner sind in verschiedenen Konfigurationen und Leistungsstufen erhältlich und werden durch die raffinierte Scotch Brite-Oberfläche aufgewertet.

Dank der extremen Freiheit bei der Zusammenstellung ist jede Komposition möglich: Sie können die Modellplatten mit Backöfen und neutralen Unterschränken kombinieren, die mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können; Sie können maßgeschneiderte Lösungen schaffen, indem Sie die Geräte Rücken an Rücken kombinieren und befestigen, perfekt versiegelte "bündige" Seite an Seite oder "Brücken"-Strukturen, die Lösungen auf hohem Niveau bieten, die immer perfekt den Bedürfnissen des Küchenchefs entsprechen.

Als absolute Garantie sind alle Geräte die Küchen von Queen7 sind nach internationalen Normen wie CE, GAR, AGA und anderen zertifiziert.



TECHNISCHE DATEN

Außenschalen und Füße aus Edelstahl.
Arbeitstisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm.
15 mm dicke Kochplatte, völlig unabhängig vom Kochfeld.
Große überflutbare Rinne am Umfang der Kochplatte zum Auffangen von Kochresten, nach vorne abfallend zum Ablassen von Flüssigkeiten in die große Schublade.
Kochplatten mit satinierte Oberfläche, beschichtet mit Weicheisen, Stahl AISI430 oder poliertem Hartchrom, alle in glatter, gemischter oder gerippter Ausführung erhältlich.
Große Fettsammelschublade.
Modulgrößen: 40, 60, 80
Bei den 120er-Modulen ist die Kochplatte von oben um 40 mm abgesenkt und um 10 mm nach vorne geneigt.
Elektrische Version: Beheizung durch gepanzerte Heizelemente aus Incoloy.
Thermostatisch geregelte und einstellbare Backtemperatur von 110 bis 280°C.
Sicherheitsthermostat.

Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals

Ungeschweißte Platte für schnelle Wartung und Austausch im Betrieb

Nicht mit dem Maschinenbett verschweißte Platte mit Optimierung der thermisch belasteten Strukturpunkte

Thermisches Schneiden, das den Anwender und die angrenzenden Maschinen entlastet.

Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimierte Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.

Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimierte Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.

Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich

Die innovative Verchromungstechnologie kombiniert die Festigkeit von Stahlplatten mit den antioxidativen Eigenschaften von Chromplatten. Das Ergebnis ist eine leicht raue Oberfläche, die die Widerstandsfähigkeit gegen Schnitte und Stöße verbessert. Metallwerkzeuge können direkt auf der Platte verwendet werden, ohne dass die Gefahr besteht, sie zu beschädigen.

FRY TOP S Electric M80 Bratplatte aus gebürstetem
Chrom - 1/3 GERILLT - Top Version - Thermostat

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR1770889	MODELLO Q70SFT/E827	SERIE QUEEN 7
---------------------	------------------------	------------------

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1770889
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	800 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	250 mm
NETTOGEWICHT	77 Kg
VOLUMEN (netto)	0.14
LÄNGE DES PAKETS	840 mm
VERPACKUNGSHÖHE	550 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,396 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	89 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	10.8 kW

FRY TOP S Electric M80 Bratplatte aus gebürstetem
Chrom - 1/3 GERILLT - Top Version - Thermostat

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1770889

MODELLO
Q70SFT/E827

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 G
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	

FRY TOP S Electric M80 Bratplatte aus gebürstetem Chrom - 1/3 GERILLT - Top Version - Thermostat

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1770889

MODELLO
Q70SFT/E827

SERIE
QUEEN 7

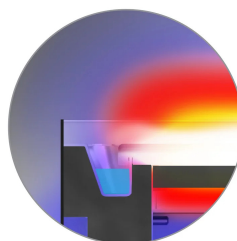
PRODUKTE BEREICH PLUS



Das als Zubehör erhältliche, durchgehende Abflussrohr ermöglicht die Entsorgung der Rückstände in einem externen Behälter.



Gebürstete Chromoberfläche, die kratzfest ist und die tägliche Reinigung erleichtert, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004



Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimiert die Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.



Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich



Ungeschweißte Platte für schnelle Wartung und Austausch im Betrieb



Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals



Nicht mit dem Maschinenbett verschweißte Platte mit Optimierung der thermisch belasteten Strukturpunkte



Überlaufstopfen aus rostfreiem Stahl, serienmäßig für das Überflutungsmanagement der Rinne.

FRY TOP S Electric M80 Bratplatte aus gebürstetem Chrom - 1/3 GERILLT - Top Version - Thermostat

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1770889

MODELLO
Q70SFT/E827

SERIE
QUEEN 7

PRODUKTE BEREICH PLUS



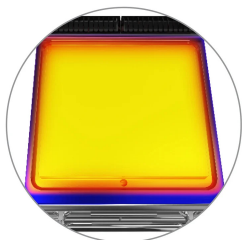
Gerilltes Plattendesign
gewährleistet Sauberkeit bis zum
Ende der Platte



Thermisches Schneiden, das den
Anwender und die angrenzenden
Maschinen entlastet.



Geräumige Fettauffangschublade
mit einem Fassungsvermögen für
das gesamte Volumen des
Perimeterkanals



Gleichmäßige Kochtemperatur über
die gesamte Platte. Optimierte die
Hitze im Kochbereich und erhöht
den Bedienkomfort in der Küche.

FRY TOP S Electric M80 Bratplatte aus gebürstetem Chrom - 1/3 GERILLT - Top Version - Thermostat

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1770889

MODELLO
Q70SFT/E827

SERIE
QUEEN 7

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Glatter Plattenreinigungsschaber - verchromt
CR1356399	RPR	Gerillter Chromplattenabstreifer
CR1658629	D97CPFT68	Schubblade für die Reinigung der Frittierplatte M60 - M80
CR1658609	97TFT	STOPFEN ZUR PLATTENREINIGUNG
CR1354999	PKLR	Ersatzklingen (10PCS)
CR1658659	7AFT8	M80-Spritzschutz
CR1658849	Q7968CAF	WASSERBEFÜLLUNG FÜR BRATPLATTE M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS ODER ELEKTRISCH
CR1658879	Q78EKSCFT	DURCHGEHENDER ABLAUF FÜR BRATPLATTE M80 - 70 QUEEN - ELEKTRISCH
CR1658909	Q78ECASCFT	LAST + KONTINUIERLICHE ENTLADUNG FÜR FRITTIERAUFSATZ M80 - 70 QUEEN - ELEKTRISCH
CR1659249	PAFT8	M80 SUPER FRY TOP ZUBEHÖRHALTER
CR1659259	AGMFT48	HALTEROST FÜR FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	HALTEROST FÜR FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	BAUSATZ 3 SCHALEN GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	BAUSATZ 2 SCHALEN GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	BAUSATZ 1 WASCHBECKEN GN1/3 H65 MM