Proje	ct	
Rev.:		
Zone	<u>,</u>	
Locat	tion:	



CODICE CR1015969T4W

QT90PCV/VCE800-T4W

BARON 4.0

CARACTERÍSTICAS GENERALES

De los sólidos cimientos de la tradición Baron, nace la nueva cocina Queen 4.0, aún más práctica, más equipada, más tecnológica.

Una evolución en las cocinas profesionales.

Queen 4.0 está perfectamente diseñado hasta el último detalle para agilizar y simplificar todas las operaciones de preparación, cocción, orden y limpieza en la cocina y para ayudarle cada día como un verdadero aliado en su trabajo.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tapa de vitrocerámica irrompible y estanca.

Zonas de cocción marcadas con serigrafía cuadrada de 27x27 cm. 4 kw de potencia por zona.

Regulación de temperatura de 70-450°c mediante termostato. Posibilidad de programar 2 temporizadores para controlar la cocción. Una señal acústica avisa al operador al final del tiempo programado.

La temperatura se regula mediante un regulador de energía, que permite seleccionar dos anchos de zona de calentamiento en función del tamaño del fondo de la olla.

Temperatura de la superficie de cocción de 70° a 450° C

Recopilación de datos, supervisión de operaciones, control remoto son sólo algunas de las posibilidades que la conectividad pone a su disposición.

Gracias a la certificacion a prueba de chorros (IPX5) 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.

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR1015969T4W

MODELLO
QT90PCV/VCE800-T4W

SERIE
BARON 4.0

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1015969T4W
DEFINICIÓN	QT90NPCV/VCE800-T4W VETROC. ELE.M80 A/G
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	127.8 Kg
VOLUMEN (neto)	0.626
LONGITUD DEL PAQUETE	860 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1020 mm
ALTURA DEL ENVASE	1150 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,010 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	143 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	16 kW
N. INCENDIOS/PLACAS	QUATTRO FUOCHI
GRADO IP	IPX5

Project
Rev.:
Zone:
Location:

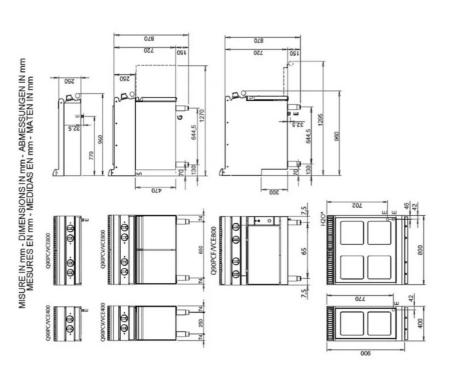


CODICE CR1015969T4W

QT90PCV/VCE800-T4W

SERIE BARON 4.0

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



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief Presse étoupe de cable él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel H20*

Atacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4



CODICE CR1015969T4W

QT90PCV/VCE800-T4W

BARON 4.0

PRODUCTOS GAMA PLUS



Posibilidad de programar 2 temporizadores para controlar la cocción. Una señal acústica avisa al operador al final del tiempo programado.



Versión preparada para Industria 4.0.



Cristal enrasado irrompible para facilitar la manipulación de las cacerolas.



Control del nivel de potencia mediante pantalla táctil y ajuste con mando ergonómico



Project	
Rev.:	
Zone:	
Location	



CODICE CR1015969T4W

QT90PCV/VCE800-T4W

SERIE
BARON 4.0

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1357499	4.0IOTPRO	Suscripción PRO - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	SUSCRIPCIÓN - Cloud