

CARATTERISTICHE GENERALI

È la scelta di chi necessita la massima solidità e potenza. Queen9 si distingue per la sua profondità di 900 mm, un piano di lavoro con spessore 20/10, bruciatori a doppia corona e l'utilizzo di eleganti acciai inossidabili con finitura Scotch Brite. Particolari che oltre ad offrire la massima funzionalità ed estetica, tengono conto delle esigenze pratiche ed ergonomiche di chi lavora.

L'estrema libertà compositiva consente di abbinare i modelli top a basi forno e neutre accessoriabili, anche con finiture igieniche. Con oltre 350 modelli subito disponibili a catalogo, Queen9 è già pronta per iniziare a dare il meglio di sé.

Inoltre, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen9 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.



SPECIFICHE TECNICHE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm.

Piastra di cottura spessore 15 mm totalmente indipendente dal piano.

Ampia canalina allagabile lungo tutto il perimetro della piastra per la raccolta dei residui di cottura, inclinata verso il fronte per il deflussi dei liquidi nell'ampio cassetto.

Piastre di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con ferro dolce, acciaio AISI430 o cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.

Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.

Dimensioni moduli: 40,60,80

Nei moduli larghezza 120 la piastra di cottura è ribassata rispetto al piano di 40 mm inclinata di 10mm verso il fronte macchina.

Versione gas: bruciatore tubolare a fiamma autostabilizzata con grande uniformità di distribuzione del calore.

Regolazione temperatura tramite rubinetto modulabile (temperatura superiore a 300°C) o valvola termostatica di sicurezza con termocoppia

(90-280°C).

Capiente cassetto raccogli grassi con capacità del intero volume della canalina perimetrale

Il design della piastra rigata garantisce la pulizia fino a fine piastra

Piastra non saldata per velocizzare gli interventi di manutenzione e le eventuali sostituzioni in utenza

Piastra non saldata al piano macchina con ottimizzazione dei punti strutturali sottoposti a stress termici

Taglio termico che agevola l'utilizzatore e i macchinari adiacenti.

Temperatura di cottura uniforme su tutta la piastra. Ottimizzando il calore nell'area di cottura e aumentando il comfort degli operatori in cucina.

Disponibile come accessorio il kit erogatore acqua

FRY TOP S GAS M80 Piastra in Acciaio Dolce - liscio - Su vano Termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654159

MODELLO
Q90SFTTV/G800

SERIE
QUEEN 9

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1654159
DEFINIZIONE	Q90SFTTV/G800 FTG LISCIO M80 TERM. A/G
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	22 Kg
VOLUME (netto)	0.626
LUNGHEZZA IMBALLO	450 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	570 mm
VOLUME IMBALLO	0,218 m3
PESO LORDO IMBALLO	29 Kg
POTENZA GAS	20
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	20,00
MODELLO CERTIFICATO	90SFTTV/G8

FRY TOP S GAS M80 Piastra in Acciaio Dolce - liscio - Su
vano Termostato

CODICE
CR1654159

MODELLO
Q90SFTTV/G800

SERIE
QUEEN 9

Project
Rev.:
Zone:
Location:



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 EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
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 - Wannenabflusrohr - 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	
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 - Abflusrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubula33o de dreno	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nivel

CODICE
CR1654159

MODELLO
Q90SFTTV/G800

SERIE
QUEEN 9

PRODUCT'S RANGE PLUS



Il design della piastra rigata
garantisce la pulizia fino a fine
piastra



Piastra non saldata per velocizzare
gli interventi di manutenzione e le
eventuali sostituzioni in utenza.



Disponibile come accessorio, il tubo
per scarico continuo permette di
smaltire i residui in un recipiente
esterno.



Taglio termico che agevola
l'utilizzatore e i macchinari
adiacenti.



Disponibile come accessorio il kit
erogatore acqua



Nuova versione con identica
superficie utile di cottura e potenza
energetica ridotta. Un aumento della
resa per cm² che permette una
riduzione dei consumi fino al 15%
rispetto alle versioni tradizionali.



Disponibile come accessorio il kit
erogatore acqua



Tappo troppo pieno in inox, fornito
di serie per la gestione
dell'allagamento della canalina.

CODICE
CR1654159

MODELLO
Q90SFTTV/G800

SERIE
QUEEN 9

PRODUCT'S RANGE PLUS



Il design della piastra rigata
garantisce la pulizia fino a fine
piastra



Piastra non saldata al piano
macchina con ottimizzazione dei
punti strutturali sottoposti a stress
termici.



Canalina allagabile per la raccolta dei
residui di cottura su tutto il
perimetro della piastra pulizia
facilitata, e migliore mantenimento
dell'umidità dei cibi in cottura.



Nelle versioni termostate è
possibile regolare la temperatura
della piastra da 90 a 280 °C, per
ottimizzare i consumi e adattarsi alle
cotture più delicate.

FRY TOP S GAS M80 Piastra in Acciaio Dolce - liscio - Su vano Termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654159

MODELLO
Q90SFTTV/G800

SERIE
QUEEN 9

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Raschietto pulizia piastra liscia - cromata
CR1356399	RPR	Raschietto piastra cromata rigata
CR0592089	NXFTC6/8	Cassetto pulizia piastra fry top M40-M60-M80-M120
CR1354999	PKLR	Lame di ricambio (10PCS)
CR1658689	9AFT8	Alzatina paraspruzzi 90cm M80
CR1658609	97TFT	Tappo per pulizia plancha
CR1658849	Q7968CAF	CARICO ACQUA PER FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS O ELETTRICO
CR1659179	Q98GKSCFT	SCARICO CONTINUO PER FRY TOP M80 - 90 QUEEN - GAS
CR1659209	Q98GCASCFT	CARICO + SCAR.CONTINUO PER FRY TOP M80 - 90 QUEEN - GAS
CR1659249	PAFT8	PORTA ACCESSORI SUPER FRY TOP M80
CR1659259	AGMFT48	GRIGLIA DI MANTENIMENTO PER SUPER FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	GRIGLIA DI MANTENIMENTO PER SUPER FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	KIT 3 BACINELLE GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	KIT 1 BACINELLA GN1/3 H65 MM