

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.

Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.

Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent. L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessorisés avec des finitions hygiéniques.

Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même. En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



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 striée.

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 au haut et inclinée de 10 mm vers l'avant de la machine.

Version électrique : chauffage par résistances blindées en incoloy.

Température de cuisson thermostatée et réglable de 110 à 280°C.

Thermostat de sécurité.

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

La conception de la plaque rayée assure le nettoyage jusqu'à la fin de la plaque

Plaque non soudée pour accélérer les interventions de maintenance et les éventuels remplacements en usage

Plaque non soudée au plan de la machine avec optimisation des points structuraux soumis à des contraintes thermiques

Coupe thermique qui facilite l'utilisateur et les 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.

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

FRY TOP S électrique M60 plaque FER - Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654799

MODELLO
Q90SFTV/E610

SERIE
QUEEN 9

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1654799
DÉFINITION	Q90SFTV/E610 FTE RIGATO M60 A/G
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	600 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	22 Kg
VOLUME (net)	0.47
LONGUEUR DU PAQUET	640 mm
LARGEUR DU PAQUET	890 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1230 mm
VOLUME DU PAQUET	0,702 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	29 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	7.5 kW
GRADE IP	IPX5
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90SFTV/E610

FRY TOP S elettrico M60 plaque FER - Nervurée - SUR
PLACARD - thermostaté

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654799

MODELLO
Q90SFTV/E610

SERIE
QUEEN 9

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 nível
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	

PRODUITS GAMME PLUS



La conception de la plaque rayée assure le nettoyage jusqu'à la fin de la plaque



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



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



Coupe thermique qui facilite l'utilisateur et les machines adjacentes.



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



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



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



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

PRODUITS

GAMME PLUS



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



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

FRY TOP S électrique M60 plaque FER - Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654799

MODELLO
Q90SFTV/E610

SERIE
QUEEN 9

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	RPR	Raclette à plaque chromée rayée
CR0592089	NXFCT6/8	Tiroir de nettoyage de la friteuse M60-M80-M120
CR1354999	PKLR	Lames de remplacement (10PCS)
CR1658679	9AFT6	PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES POUR LE MODULE FRY TOP 600
CR1658609	97TFT	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1658849	Q7968CAF	CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAZ OU ÉLECTRIQUE
CR1658929	Q96EKSCFT	VIDANGE CONTINUE POUR FRY TOP M60 - 90 QUEEN - ÉLECTRIQUE
CR1658959	Q96ECASCFT	CHARGE + DÉCHARGE CONTINUE POUR FRY TOP M60 - 90 QUEEN - ÉLECTRIQUE
CR1659239	PAFT6	SUPPORT D'ACCESSOIRES SUPER FRY TOP M60
CR1659259	AGMFT48	GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	KIT 3 BOLS GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	KIT 1 BASSIN GN1/3 H65 MM