

CODICE
CR1018599

MODELLO
Q90NE/800

SERIE
QUEEN 9

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

Vano in acciaio inox accessoriabile con porte, cassetti e kit di riscaldamento.
Guide antiribaltamento per recipienti gastronomici.
Porta a battente con maniglia atermica e chiusura magnetica, disponibile con apertura dx o sx.
Cassetto montato su guide telescopiche inox scorrevoli su cuscinetti a sfera.
Portata per ogni cassetto kg 60.

Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta attraverso test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate a fine giornata di lavoro, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.

La barra frontale è un punto di appoggio confortevole per il cuoco; permette di rimanere alla giusta distanza di sicurezza dal piano di lavoro e quindi protegge da urti accidentali con quanto appoggiato sui piani e allo stesso tempo anche le manopole.

ELEMENTO NEUTRO L800 VERSIONE TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018599

MODELLO
Q90NE/800

SERIE
QUEEN 9

Technical Information

| SPECIFICATION | DATA |
|--------------------|-----------------------------------|
| MATERIALE | CR1018599 |
| DEFINIZIONE | Q90NE/800 EL. NEUT. TOP M80 S/CAS |
| LINEA COMMERCIALE | QUEEN |
| DIM. LARGHEZZA | 800 mm |
| DIM. PRODONDITÀ | 900 mm |
| DIM. ALTEZZA | 250 mm |
| PESO NETTO | 37 Kg |
| VOLUME (netto) | 0.18 |
| LUNGHEZZA IMBALLO | 840 mm |
| LARGHEZZA IMBALLO | 1020 mm |
| ALTEZZA IMBALLO | 550 mm |
| VOLUME IMBALLO | 0,476 m3 |
| PESO LORDO IMBALLO | 47 Kg |

Project
Rev.:
Zone:
Location:



ELEMENTO NEUTRO L800 VERSIONE TOP

CODICE
CR1018599

MODELLO
Q90NE/800

SERIE
QUEEN 9

CODICE
CR1018599

MODELLO
Q90NE/800

SERIE
QUEEN 9

PRODUCT'S RANGE PLUS



Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta attraverso test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate a fine giornata di lavoro, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.



Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta attraverso test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate a fine giornata di lavoro, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.



La barra frontale è un punto di appoggio confortevole per il cuoco; permette di rimanere alla giusta distanza di sicurezza dal piano di lavoro e quindi protegge da urti accidentali con quanto appoggiato sui piani e allo stesso tempo anche le manopole.

ELEMENTO NEUTRO L800 VERSIONE TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018599

MODELLO
Q90NE/800

SERIE
QUEEN 9

ACCESSORI

| CODICE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|---------|-------------------------------|
| CR1018869 | Q90VB | VANO BOTTIGLIE PER MODULO 200 |