

# FOUR À GAZ

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1015209

MODELLO  
Q70FO/G800

SERIE  
QUEEN 7

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Pour ceux qui ne veulent pas renoncer à la qualité et à la solidité d'une cuisine Queen, la Série 7 offre une profondeur de 700 mm et des dimensions plus compactes pour s'intégrer dans n'importe quel environnement, des brûleurs disponibles dans différentes configurations et puissances, rehaussés par la finition raffinée Scotch Brite.

Grâce à l'extrême liberté de composition, toutes les compositions sont possibles : il est possible de combiner les Model tops avec des éléments bas de four et neutres, accessorisables et avec des finitions hygiéniques ; créer des solutions personnalisées en combinant et en fixant les appareils dos à dos, des structures "flush" côte à côte parfaitement étanches, ou des structures "bridge", en offrant des solutions de haut niveau qui répondent toujours parfaitement aux besoins du chef cuisinier.

En guise de garantie totale, tous les équipements qui composent une cuisine Queen7 sont certifiés aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

CODICE  
CR1015209MODELLO  
Q70FO/G800SERIE  
QUEEN 7

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1015209
DÉFINITION	Q70FO/G800 BASE FORNO GAS M80 X TOP B18
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	650 mm
POIDS NET	27 Kg
VOLUME (net)	0.364
LONGUEUR DU PAQUET	1000 mm
LARGEUR DU PAQUET	840 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	640 mm
VOLUME DU PAQUET	0,538 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	40 Kg
GAS POWER	6.5
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	6,50
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	METANO "H, E" G20 20/25mbar
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70FO/G80

# FOUR À GAZ

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1015209

MODELLO  
Q70FO/G800

SERIE  
QUEEN 7