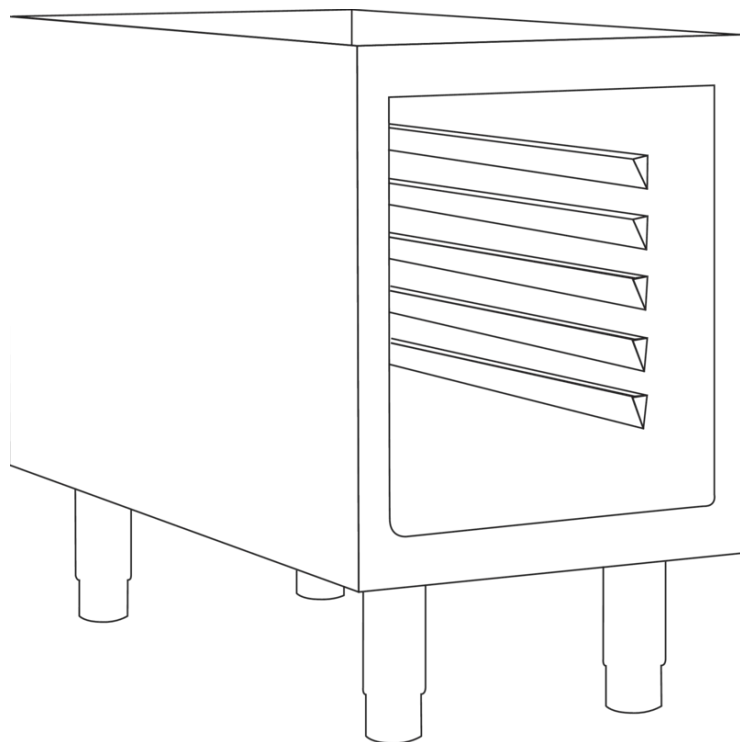


CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

BASE NEUTRE AVEC FINITION HYGIÉNIQUE H2 M40 - GN1/1

CODICE	MODELLO	SERIE
BN41C1400142	70VAH400	QUEEN 7

Project
Rev.:
Zone:
Location:



Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	BN41C1400142
DÉFINITION	70VAH400 BASE VANOM40 IGIENICA S/PORTINE
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	650 mm
POIDS NET	10 Kg
VOLUME (net)	0.182
LONGUEUR DU PAQUET	450 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1150 mm
VOLUME DU PAQUET	0,440 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	20 Kg
MODÈLE CERTIFIÉ	70VAH400

BASE NEUTRE AVEC FINITION HYGIÉNIQUE H2 M40 -
GN1/1

Project
Rev.:
Zone:
Location:

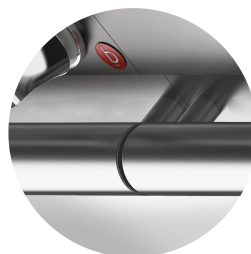


CODICE
BN41C1400142

MODELLO
70VAH400

SERIE
QUEEN 7

PRODUITS GAMME PLUS



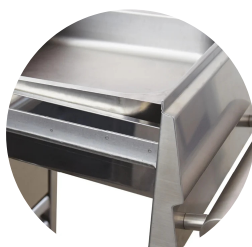
La barre frontale est un point d'appui confortable pour le cuisinier ; elle maintient une distance de sécurité par rapport au plan de travail et protège ainsi contre les collisions accidentelles avec ce qui repose sur les plans de travail et en même temps avec les poignées.



Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.



Tiroirs pour GN 1/1



Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.