

FRY TOP S GAZ M80 plaque FER - 1/3 Nervurée - SUR PLACARD

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652909

MODELLO
Q70SFTV/G820

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.

Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plateaux d'une épaisseur de 2 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 à la partie supérieure et inclinée de 10 mm vers l'avant.

Version gaz : brûleur tubulaire à flamme auto-stabilisée avec une grande uniformité de distribution de la chaleur.

Régulation de la température par robinet modulant (température supérieure à 300°C) ou soupape de sécurité thermostatique avec

thermocouple (90-280°C).

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 GAZ M80 plaque FER - 1/3 Nervurée - SUR PLACARD

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652909

MODELLO
Q70SFTV/G820

SERIE
QUEEN 7

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1652909
DÉFINITION	Q70SFTV/G820 FTG 1/3R M80 A/G
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	780 mm
POIDS NET	22 Kg
VOLUME (net)	0.437
LONGUEUR DU PAQUET	840 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1170 mm
VOLUME DU PAQUET	0,836 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	29 Kg
GAS POWER	12
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	12,00
MODÈLE CERTIFIÉ	70SFTV/G8

CODICE
CR1652909

MODELLO
Q70SFTV/G820

SERIE
QUEEN 7

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



Dans les versions avec robinet, la puissance est réglée par un robinet alimenté de type 22PP qui peut être actionné en continu pour adapter la chaleur de la plaque au type de cuisson.



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



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

PRODUITS GAMME PLUS



Dans les versions thermostatées, il est possible de régler la température de la plaque de cuisson de 90 à 280 °C, pour optimiser la consommation et s'adapter aux cuissons les plus délicates.



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.



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

FRY TOP S GAZ M80 plaque FER - 1/3 Nervurée - SUR PLACARD

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652909

MODELLO
Q70SFTV/G820

SERIE
QUEEN 7

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	RPR	Raclette à plaque chromée rayée
CR1658629	D97CPFT68	Tiroir de nettoyage de la friteuse M60 - M80
CR1658609	97TFT	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1354999	PKLR	Lames de remplacement (10PCS)
CR1658659	7AFT8	Protection anti-éclaboussures M80
CR1658849	Q7968CAF	CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAZ OU ÉLECTRIQUE
CR1659119	Q78GKSCFT	ÉVACUATION CONTINUE POUR FRY TOP M80 - 70 QUEEN - GAZ
CR1659149	Q78GCASCFT	CHARGEMENT + DÉCHARGEMENT EN CONTINU POUR FRY TOP M80 - 70QUEEN - GAS
CR1659249	PAFT8	M80 SUPER FRY TOP ACCESSORY HOLDER
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