

BRASIERA A GAS RIBALTAMENTO MANUALE 43 LT - VASCA IN FERRO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1014679

MODELLO
Q70BR/G81

SERIE
QUEEN 7

CARATTERISTICHE GENERALI

Per chi non vuole rinunciare alla qualità e alla solidità di una cucina Queen, la Serie 7 offre una profondità da 700 mm e dimensioni più compatte per adattarsi a ogni ambiente, bruciatori disponibili in varie configurazioni e potenze, impregniata dalla raffinata finitura Scotch Brite.

Grazie alla sua estrema libertà compositiva, ogni composizione è possibile: si possono abbinare i Modelli i top a basi forno e neutre accessoriabili e con finiture igieniche; creare soluzioni personalizzate, accostando e fissando le apparecchiature schiena contro schiena, lateralmente "a filo" perfettamente sigillate, o strutture "a ponte", offrendo soluzioni di alto livello e sempre perfettamente rispondenti alle necessità dello chef.

A totale garanzia, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen7 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.



SPECIFICHE TECNICHE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Disponibili con vasche in ferro, e acciaio INOX.

Robusti coperchi autobilanciati a doppia parete, in acciaio inox per ridurre la dispersione termica.

Carico acqua tramite elettrovalvola.

Temperatura di cottura controllata dal termostato con regolazione da 100 a 280°C.

Versione gas

Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio cromato.

Valvola di sicurezza con termocoppia, accensione elettrica.

Sollevamento manuale o motorizzato.

Versione elettrica

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy.

Vasca ribaltabile ad ampio raggio.

Carico acqua tramite elettrovalvola e rubinetto fisso nella parte superiore.

Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua 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.

BRASIERA A GAS RIBALTAMENTO MANUALE 43 LT - VASCA IN FERRO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1014679

MODELLO
Q70BR/G81

SERIE
QUEEN 7

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1014679
DEFINIZIONE	Q70BR/G81 BRASIERA GAS M80 FE 43 LT
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	119 Kg
VOLUME (netto)	0.487
LUNGHEZZA IMBALLO	840 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	1050 mm
VOLUME IMBALLO	0,800 m3
PESO LORDO IMBALLO	130 Kg
POTENZA GAS	14
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	13,00
MODELLO CERTIFICATO	Q70BR/G81

BRASIERA A GAS RIBALTAMENTO MANUALE 43 LT - VASCA IN FERRO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



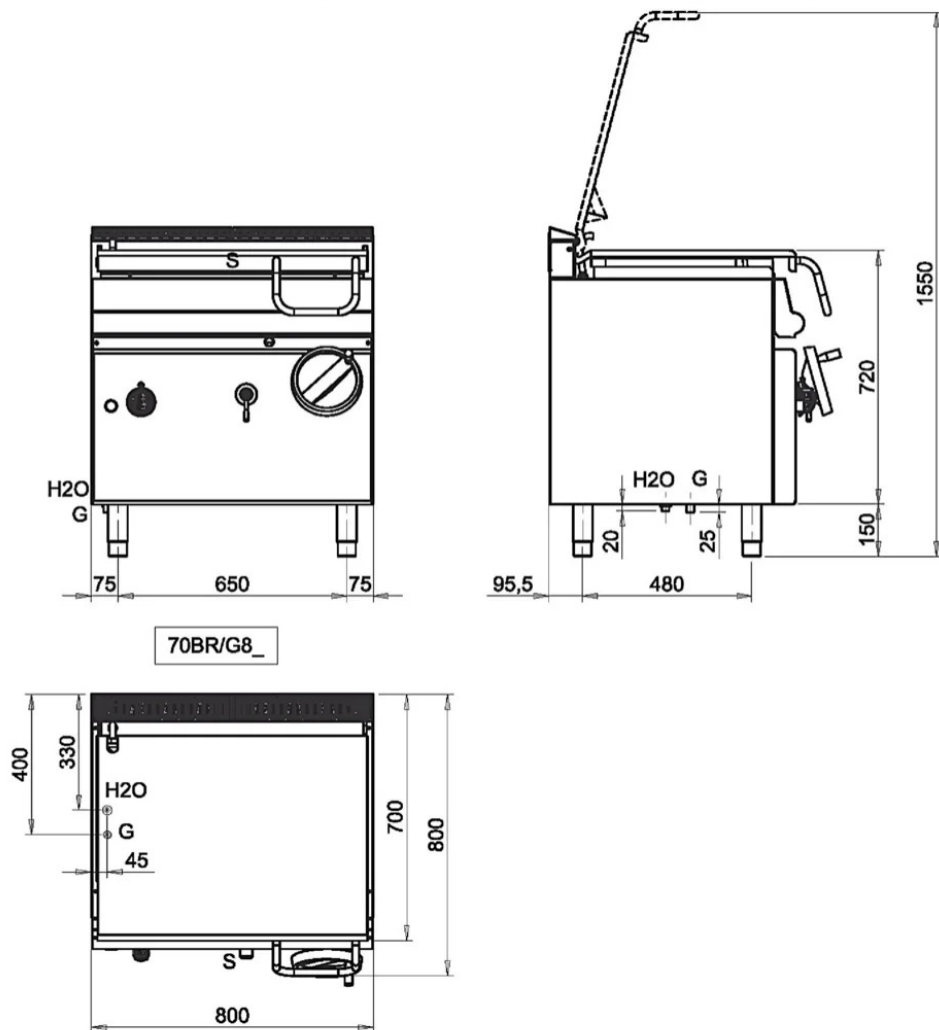
CODICE
CR1014679

MODELLO
Q70BR/G81

SERIE
QUEEN 7

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- G** Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- H2O** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4
- S** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

BRASIERA A GAS RIBALTAMENTO MANUALE 43 LT - VASCA IN FERRO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1014679

MODELLO
Q70BR/G81

SERIE
QUEEN 7

PRODUCT'S RANGE PLUS



Carico acqua tramite elettrovalvola e
rubinetto fisso nella parte superiore.



Coperchi autobilanciati.



Vasca ribaltabile ad ampio raggio.



Le 8 file di fiamma nel modello M80
e 12 nel M120 garantiscono
uniformità nella cottura.
Temperatura di cottura controllata
dal termostato con regolazione da
100 a 280°C.