

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Para los que no quieren renunciar a la calidad y solidez de una cocina Queen, la Serie 7 ofrece una profundidad de 700 mm y unas dimensiones más compactas para adaptarse a cualquier ambiente, quemadores disponibles en varias configuraciones y potencias, realzados por el refinado acabado Scotch Brite. Gracias a su extrema libertad compositiva, todas las composiciones son posibles: se pueden combinar las encimeras Modelo con hornos y muebles bajos neutros personalizables y con acabados higiénicos; crear soluciones personalizadas combinando y fijando los aparatos espalda con espalda, perfectamente sellados "a ras" de lado a lado, o estructuras "puente", ofreciendo soluciones de alto nivel que siempre responden perfectamente a las necesidades del chef. Como garantía total, todos los equipos que componen una cocina Queen7 están certificados según normas internacionales, como CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

GAS

Bandejas de cocción moldeadas de gran capacidad con una amplia zona de expansión vertical que evita la formación de espuma durante la carga.
Termostato de regulación automática
Termostato de seguridad contra incendios (230°C).
Grifos de vaciado de aceite.
Soporte para cestas y tapas.
Modelos de gas
Quemadores tubulares de acero fuera del depósito.
Grifos de vaciado de aceite.
Encendido piezoeléctrico del quemador piloto.
Modelos eléctricos
Elementos calefactores blindados de acero inoxidable, elevables y desmontables.
Señal óptica cuando se ha alcanzado la temperatura programada.

Luz de advertencia 'equipo bajo tensión.

Las freidoras tienen cubas moldeadas con fondo inclinado para facilitar el drenaje del aceite.

Grifo de vaciado de aceite situado en el compartimento de la máquina para facilitar las operaciones de limpieza

Gracias a la certificación antichorro obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.

La barra delantera es un cómodo punto de apoyo para el cocinero; mantiene una distancia de seguridad con la encimera y protege así de colisiones accidentales con lo que está apoyado sobre la encimera y, al mismo tiempo, con los tiradores.

FREIDORA DE GAS 1 CUBA 8 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358129

MODELLO
Q70FRV/G408

SERIE
QUEEN 7

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1358129
DEFINICIÓN	Q70FRV/G408 FRIGGI. GAS 1V 8 LT M40 A/G
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	400 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	139.6 Kg
VOLUMEN (neto)	0.244
LONGITUD DEL PAQUETE	1260 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	1150 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,231 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	160 Kg
POTENCIA DE GAS	7
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	6,65
CAPACIDAD	8 litri
MODELO CERTIFICADO	Q70FRV/G408

PRODUCTOS GAMA PLUS



Elemento calefactor completamente extraíble del depósito para una limpieza más rápida y completa.



La amplia zona fría permite que los residuos de fritura se asienten, lo que prolonga considerablemente la calidad y la vida útil del aceite.



Cubeta interior moldeada para facilitar la limpieza.



Aumento de la profundidad y la anchura del depósito para aumentar su capacidad.



Lavabo moldeado con encimera plana y amplia zona fría, que facilita la limpieza.

FREIDORA DE GAS 1 CUBA 8 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358129

MODELLO
Q70FRV/G408

SERIE
QUEEN 7

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0997179	7BRO	PAN DE ACEITE
BN418031940220	CSFA FR6	CHIMENEA CORTAVIENTOS 600
BN418031940230	CSFA FR8	CHIMENEA CORTAVIENTOS 600
BN418031940140	GFF10	FREIDORA DE REJILLA INFERIOR 10 L
BN418031940150	GFF15	FREIDORA DE PARRILLA INFERIOR 15 L
BN418031940170	CF10	CESTA FREIDORA 10 L
BN418031940180	CF15	CESTA PARA FREIDORA 15 L
BN418031940190	CF15P	CESTA PEQUEÑA PARA FREIDORA 15 LT
CR0985519	CF10M	CESTA FREIDORA 7/10 L
CR0985529	GFF10M	FREIDORA DE REJILLA INFERIOR 10 L
MA10405096900	OC-1M	Cesta para cuba 8 Lt 1ud 20x28x11,5 cm
MA10405230900	ONC-1M	Cesta para cuba 10 lt TOP17,5x30x10,5 cm SOLO VERSIÓN TOP