

# Super Electric Grill M80 - Gril mixte viande/poisson - M80 Top Version

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



CODICE  
CR1657299

MODELLO  
Q70SG/E802

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.  
Brûleur en acier Aisi 304 contrôlé par soupape de sécurité et thermocouple.  
Allumage piézoélectrique.  
Température réglable jusqu'à 350°C.  
Dispositif de réglage de la hauteur des grilles sur deux niveaux.  
Protections anti-éclaboussures périmétriques (h max=12mm).  
Canal avec trou de drainage et collecteur de graisse et de résidus amovible.  
Tiroir interne pour la collecte des résidus résidus de carbone.

Bac à graisse plus grand et encastré dans le plan de travail, plus facile à nettoyer et plus spacieux

Accessoire HUMIDIFICATEUR pour une gestion optimale de plusieurs types de cuisson.

Réglage de la hauteur du gril pour répondre aux différents types de cuisson

4 types de gril disponibles : viande, poisson, mixte inox et réversible fonte viande/poisson

Version électrique avec éléments chauffants inclinables pour faciliter le processus de nettoyage

# Super Electric Grill M80 - Gril mixte viande/poisson - M80 Top Version

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



CODICE  
CR1657299

MODELLO  
Q70SG/E802

SERIE  
QUEEN 7

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1657299
DÉFINITION	Q70SG/E802 GRIGLIA ELE. MISTA M80 TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	0.5 Kg
VOLUME (net)	0.14
LONGUEUR DU PAQUET	840 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	550 mm
VOLUME DU PAQUET	0,396 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	1 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	8 kW
GRADE IP	IPX5
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70SG/E802

Super Electric Grill M80 - Gril mixte viande/poisson -  
M80 Top Version

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

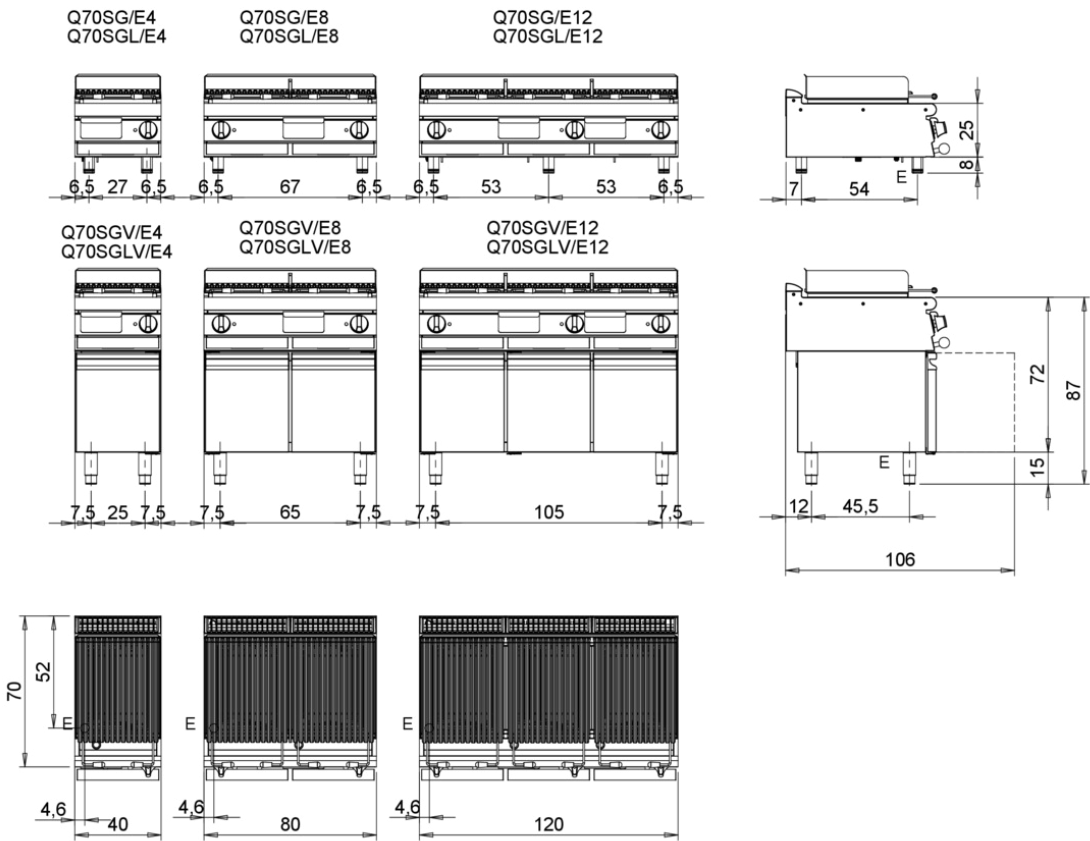


CODICE  
CR1657299

MODELLO  
Q70SG/E802

SERIE  
QUEEN 7

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nivel
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
<b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	

# Super Electric Grill M80 - Gril mixte viande/poisson - M80 Top Version

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



CODICE  
CR1657299

MODELLO  
Q70SG/E802

SERIE  
QUEEN 7

## PRODUITS GAMME PLUS



4 types de gril disponibles : viande, poisson, mixte inox et réversible fonte viande/poisson



Fumoir pouvant être installé sur les modèles M40-M80 - M120 pour un menu aux saveurs de barbecue. Fabriqué en acier inoxydable AISI304. Kit équipé d'un guide pour faire coulisser la boîte du fumoir. La boîte du fumoir peut être remplie de copeaux de bois ou de granulés de bois de qualité alimentaire et remplacée pendant l'utilisation du gril.



Changement de type de cuisson également dans l'utilitaire GAS Grill / pierre de lave, avec accessoires dédiés



Système exclusif PBS (power-boosting system) en acier inoxydable qui optimise et canalise la chaleur générée par les éléments chauffants vers la zone de cuisson.



Accessoire HUMIDIFICATEUR pour une gestion optimale de plusieurs types de cuisson.



Versión eléctrica avec éléments chauffants inclinables pour faciliter le processus de nettoyage



Réglage de la hauteur du gril pour répondre aux différents types de cuisson

Super Electric Grill M80 - Gril mixte viande/poisson -  
M80 Top Version

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1657299	Q70SG/E802	QUEEN 7

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



ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1658159	Q7AF	Q70 SUPER GRILL SMOKER KIT
CR1658199	Q74GG	Gril en fonte M80 Q7
CR1658209	Q74GTI	Grille en acier inoxydable M80 Q7
CR1658399	Q74GI	Grille en acier inoxydable M80 Q7
CR1658219	Q74GM	Grillades mixtes viande/poisson M80 Q7
CR1658509	Q7KU8E	KIT HUMIDIFICATEUR POUR GRILL ÉLECTRIQUE QUEEN 7 M80