

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa Cromada - Rigato - Termostato Versión Superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654859T4W

MODELLO
QT90SFT/E415-T4W

SERIE
BARON 4.0

CARACTERÍSTICAS GENERALES

De los sólidos cimientos de la tradición Baron, nace la nueva cocina Queen 4.0, aún más práctica, más equipada, más tecnológica.

Una evolución en las cocinas profesionales.

Queen 4.0 está perfectamente diseñado hasta el último detalle para agilizar y simplificar todas las operaciones de preparación, cocción, orden y limpieza en la cocina y para ayudarle cada día como un verdadero aliado en su trabajo.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carcasa exterior y pies de acero inoxidable.

Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Placa de cocción de 15 mm de espesor totalmente independiente de la placa de cocción.

Gran canal inundable alrededor del perímetro de la placa de cocción para recoger los residuos de cocción, inclinado hacia la parte delantera para drenar los líquidos en el cajón grande.

Placas de cocción de superficie satinada y recubiertas de hierro dulce, acero AISI430 o cromo duro pulido, todas ellas disponibles en liso mixtas o estriadas.

Gran cajón recoge grasas.

Tamaño de los módulos: 40,60,80

En los módulos de 120 de ancho, la placa de cocción se baja 40 mm desde arriba y se inclina 10 mm hacia delante.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias de incoyol blindadas.

Temperatura de cocción controlada termostática y regulable de 110 a 280°C.

Termostato de seguridad.

Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral

Placa no soldada para un mantenimiento y sustitución rápidos en el servicio público

El diseño de la placa rayada garantiza la limpieza hasta el final de la placa

Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica

Placa no soldada para acelerar las intervenciones de mantenimiento y las eventuales sustituciones en usuarios

Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.

Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.

Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.

Kit dispensador de agua disponible como accesorio

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa Cromada - Rigato -
Termostato Versión Superior

| | | |
|--------------|------------------|-----------|
| CODICE | MODELLO | SERIE |
| CR1654859T4W | QT90SFT/E415-T4W | BARON 4.0 |

Project
Rev.:
Zone:
Location:



Información técnica

| ESPECIFICACIÓN | DATA |
|---------------------------------|--------------|
| MATERIAL | CR1654859T4W |
| SUMINISTRO | ELECTRICIDAD |
| ANCHURA ANCHO | 400 mm |
| DIM. PRODUCTIVIDAD | 900 mm |
| DIM. ALTURA | 250 mm |
| FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR | 380-415V 3N |
| ENERGÍA ELÉCTRICA | 7.5 kW |

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa Cromada - Rigato -
Termostato Versión Superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654859T4W

MODELLO
QT90SFT/E415-T4W

SERIE
BARON 4.0

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

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

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa Cromada - Rigato - Termostato Versión Superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654859T4W

MODELLO
QT90SFT/E415-T4W

SERIE
BARON 4.0

PRODUCTOS GAMA PLUS



Versión preparada para Industria
4.0.



Placa no soldada para un
mantenimiento y sustitución
rápidos en el servicio público
El diseño de la placa rayada
garantiza la limpieza hasta el final de
la placa



Placa no soldada a la bancada de la
máquina con optimización de los
puntos estructurales sometidos a
tensión térmica



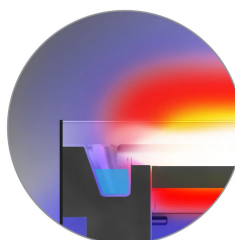
Disponible como accesorio, el tubo
de descarga continua permite
eliminar los residuos en un
contenedor externo.



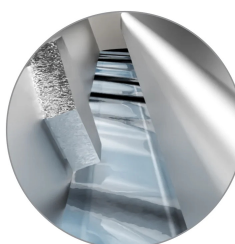
Control del nivel de potencia
mediante pantalla táctil y ajuste con
mando ergonómico



Posibilidad de programar 2
temporizadores para controlar la
cocción. Una señal acústica avisa al
operador al final del tiempo
programado.



Temperatura de cocción uniforme
en toda la placa. Optimizando el
calor en la zona de cocción y
aumentando la comodidad del
operario en la cocina.



Kit dispensador de agua disponible
como accesorio

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa Cromada - Rigato - Termostato Versión Superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654859T4W

MODELLO
QT90SFT/E415-T4W

SERIE
BARON 4.0

PRODUCTOS GAMA PLUS



Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.



El diseño ranurado de la placa garantiza la limpieza hasta el final de la placa



Tapón de rebose de acero inoxidable, suministrado de serie para la gestión de la inundación del canal.



Predisposición para sonda al corazón, para un control aún mayor de la cocción. Una señal acústica indica que se ha alcanzado la temperatura programada.



Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.



Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa Cromada - Rigato - Termostato Versión Superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654859T4W

MODELLO
QT90SFT/E415-T4W

SERIE
BARON 4.0

ACCESORIOS

| CÓDIGO | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|-------------|---|
| CR1354989 | PRPC | Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado |
| CR1356399 | RPR | Rascador de chapa cromado rayado |
| CR1658619 | 97CPFT4 | Cajón de limpieza de freidoras M40 |
| CR1658609 | 97TFT | Tapa de limpieza Plancha |
| CR1357499 | 4.0IOTPRO | Suscripción PRO - Cloud |
| CR1357479 | 4.0IOTENTRY | SUSCRIPCIÓN - Cloud |
| CR1354999 | PKLR | Cuchillas de recambio (10PCS) |
| CR1658669 | 9AFT4 | Protector contra salpicaduras 90cm M40 |
| CR1658839 | Q794CAFT | CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M40 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO |
| CR1658919 | Q94EKSCFT | DESAGÜE CONTINUO PARA FRY TOP M40 - 90 QUEEN - ELÉCTRICO |
| CR1658949 | Q94ECASCFT | CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M40 - 90 QUEEN - ELÉCTRICO |