

# PLACA DE INDUCCIÓN DE 2 ZONAS VERSIÓN ALL-TOP

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



CODICE  
CR1358599

MODELLO  
Q90PC/ITC401

SERIE  
QUEEN 9

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

Es la elección de quienes requieren la máxima fuerza y potencia. Queen9 cuenta con una profundidad de 900 mm, una encimera de 20/10 de grosor, quemadores de doble corona y el uso de un elegante acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Detalles que no sólo ofrecen la máxima funcionalidad y estética, sino que también tienen en cuenta las necesidades prácticas y ergonómicas de quienes trabajan. La extrema libertad de composición permite combinar los modelos superiores con hornos y armarios bajos neutros que, además, pueden complementarse con acabados higiénicos. Con más de 350 modelos inmediatamente disponibles en el catálogo, Queen9 ya está lista para empezar a dar lo mejor de sí misma. Además, todos los equipos que componen una cocina Queen9 están certificados de acuerdo con normas normas internacionales, incluidas CE, GAR, AGA y otras.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carcasa exterior y pies de acero inoxidable.  
Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm.  
Tapas de 2 mm de grosor.  
Salpicaderos contorneados con mandos inclinados hacia el operador.  
Encimera de vitrocerámica irrompible.  
Cada zona de cocción está marcada con una serigrafía circular.  
Calentamiento mediante un inductor equipado con un dispositivo que detecta la presencia del recipiente de cocción en la zona de cocción y conecta/desconecta automáticamente el calentamiento, y un dispositivo contra el sobrecalentamiento.  
Potencia 5 kW cada zona.

Sensor de seguridad para evitar el sobrecalentamiento.

La potencia puede seleccionarse entre 10 niveles diferentes para todo tipo de cocciones, desde exprés hasta delicadas.

Gracias a la certificación a prueba de chorros (IPX5) 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.

# PLACA DE INDUCCIÓN DE 2 ZONAS VERSIÓN ALL-TOP

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



CODICE  
CR1358599

MODELLO  
Q90PC/ITC401

SERIE  
QUEEN 9

## Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1358599
DEFINICIÓN	Q90PC/ITC401 INDUZIONE TC M40 TOP
ANCHURA ANCHO	400 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	250 mm
PESO NETO	44 Kg
LONGITUD DEL PAQUETE	0 mm
ANCHO DEL PAQUETE	0 mm
ALTURA DEL ENVASE	0 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,000 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	54 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	14 kW

# PLACA DE INDUCCIÓN DE 2 ZONAS VERSIÓN ALL-TOP

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



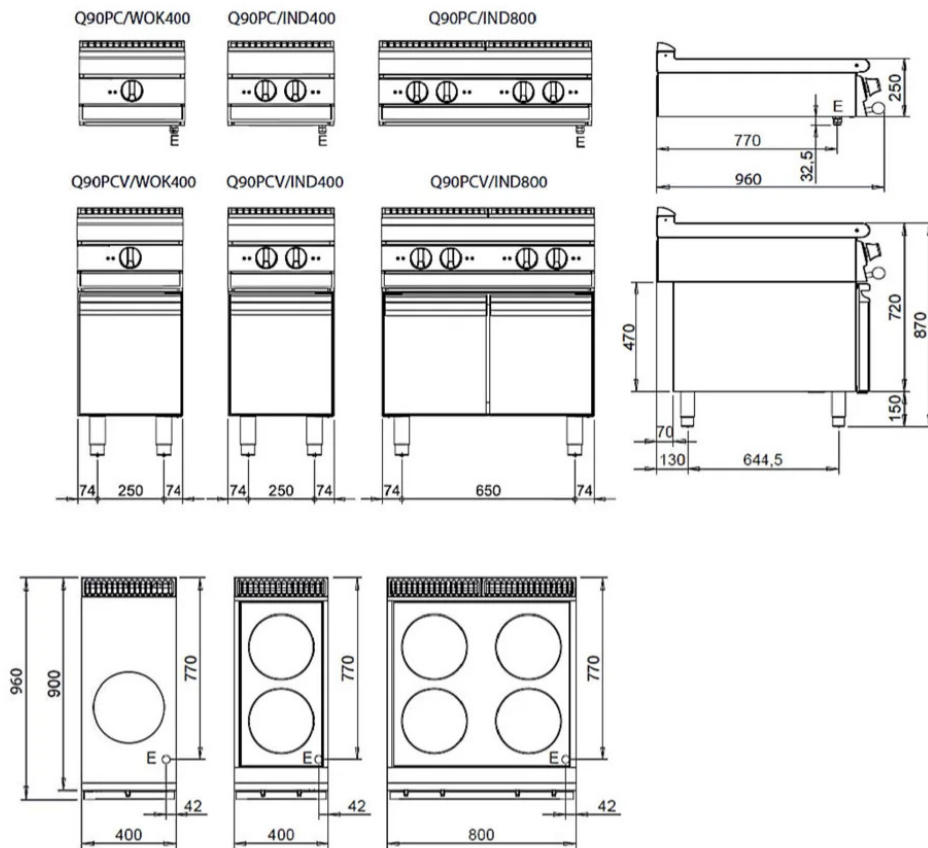
CODICE  
CR1358599

MODELLO  
Q90PC/ITC401

SERIE  
QUEEN 9

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

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



### Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

**E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief  
Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

**H2O\*** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet  
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting  
**EN ISO 228-1 G 3/4**

## PLACA DE INDUCCIÓN DE 2 ZONAS VERSIÓN ALL-TOP

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



CODICE  
CR1358599

MODELLO  
Q90PC/ITC401

SERIE  
QUEEN 9

# PRODUCTOS GAMA PLUS



Componentes profesionales  
probados para soportar un uso  
intensivo a lo largo del tiempo



Potencia ajustable a 12 niveles



Zonas de cocción con 5 kW de  
potencia



Inducción controlada  
mecánicamente lista para la  
conexión IOT a la nube



La potencia puede seleccionarse  
entre 10 niveles diferentes para todo  
tipo de cocciones, desde exprés  
hasta delicadas.



Serigrafías que identifican las zonas  
de cocción.