

PLAQUE À INDUCTION 4 ZONES VERSION ALL-TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358619

MODELLO
Q90PC/ITC801

SERIE
QUEEN 9

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.

Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.

Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent.

L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessorisés avec des finitions hygiéniques.

Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même.

En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément 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.

Des tableaux de bord profilés avec des commandes orientées vers l'opérateur.

Plateau en vitrocéramique incassable.

Chaque zone de cuisson est marquée d'une sérigraphie circulaire.

Chauffage au moyen d'un inducteur équipé d'un dispositif qui détecte la présence du récipient de cuisson sur la zone de cuisson et met automatiquement le chauffage en marche ou à l'arrêt, et d'un dispositif contre la surchauffe.

Puissance de 5 kW par zone.

Capteur de sécurité pour éviter la surchauffe.

La puissance peut être sélectionnée parmi 10 niveaux différents pour tous les types de cuisson, de la plus rapide à la plus délicate.

Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.

La barre frontale est un point d'appui confortable pour le cuisinier ; elle maintient une distance de sécurité par rapport au plan de travail et protège ainsi contre les collisions accidentelles avec ce qui repose sur les plans de travail et en même temps avec les poignées.

PLAQUE À INDUCTION 4 ZONES VERSION ALL-TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358619

MODELLO
Q90PC/ITC801

SERIE
QUEEN 9

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1358619
DÉFINITION	Q90PC/ITC801 INDUZIONE TC M80 TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	44 Kg
VOLUME (net)	0,180
LONGUEUR DU PAQUET	0 mm
LARGEUR DU PAQUET	0 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	0 mm
VOLUME DU PAQUET	0,000 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	54 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	20,000 kW
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90PC/ITC801

SERIE
QUEEN 9

PLAQUE À INDUCTION 4 ZONES VERSION ALL-TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358619

MODELLO
Q90PC/ITC801

SERIE
QUEEN 9

PRODUITS GAMME PLUS



Composants professionnels testés
pour résister à une utilisation
intensive dans le temps



Puissance réglable sur 12 niveaux



Zones de cuisson d'une puissance
de 5KW



Induction à commande mécanique
prête pour une connexion IOT à
l'informatique en nuage



La puissance peut être sélectionnée
parmi 10 niveaux différents pour
tous les types de cuisson, de la plus
rapide à la plus délicate.



Sérigraphies identifiant les zones de
cuisson.