

FRY TOP S GAS M80 Chromplatte - Glatt - Thermostat Top Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654259

MODELLO
Q90SFTT/G805

SERIE
QUEEN 9

ALLGEMEINE MERKMALE

Es ist die Wahl derjenigen, die maximale Kraft und Leistung benötigen.
Queen9 hat eine Tiefe von 900 mm, eine 20/10 dicke Arbeitsplatte, doppelkronige Brenner und die Verwendung von elegantem Edelstahl mit Scotch Brite Finish.
Details, die nicht nur ein Höchstmaß an Funktionalität und Ästhetik bieten, sondern auch die praktischen und ergonomischen Bedürfnisse der Menschen berücksichtigen, die hier arbeiten.
Die extreme Gestaltungsfreiheit erlaubt es, die Topmodelle mit Backofen und neutralen Unterschränken zu kombinieren, die auch mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können.
Mit mehr als 350 Modellen, die sofort im Katalog verfügbar sind, ist Queen9 schon jetzt bereit, ihr Bestes zu geben.
Darüber hinaus sind alle Geräte, aus denen eine Queen9-Küche besteht, nach internationalen internationalen Normen zertifiziert, darunter CE, GAR, AGA und andere.



TECHNISCHE DATEN

Außenschalen und Füße aus Edelstahl.
Arbeitstisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm.
Platten mit 2 mm Dicke.
15 mm dicke Kochplatte, völlig unabhängig vom Kochfeld.
Große überflutbare Rinne am Umfang der Kochplatte zum Auffangen von Kochresten, nach vorne abfallend zum Ablassen von Flüssigkeiten in die große Schublade.
Kochplatten mit satinierter Oberfläche, beschichtet mit Weicheisen, Stahl AISI430 oder poliertem Hartchrom, alle in glatter, gemischter oder gerippter Ausführung erhältlich.
Große Fettsammelschublade.
Modulgrößen: 40, 60, 80
Bei den 120 breiten Modulen ist die Kochplatte von oben um 40 mm abgesenkt und um 10 mm zur Vorderseite der Maschine hin geneigt.
Gasversion: Rohrbrenner mit selbststabilisierender Flamme und sehr gleichmäßiger Wärmeverteilung.

Temperaturregelung über modulierenden Hahn (Temperatur über 300°C) oder thermostatisches Sicherheitsventil mit Thermoelement (90-280°C).

Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals

Gerilltes Plattendesign gewährleistet Sauberkeit bis zum Ende der Platte

Ungeschweißte Platte für schnelle Wartung und Austausch im Betrieb

Nicht mit dem Maschinenbett verschweißte Platte mit Optimierung der thermisch belasteten Strukturpunkte

Thermisches Schneiden, das den Anwender und die angrenzenden Maschinen entlastet.

Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimierte Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.

Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich

FRY TOP S GAS M80 Chromplatte - Glatt - Thermostat Top Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654259

MODELLO
Q90SFTT/G805

SERIE
QUEEN 9

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1654259
DEFINITION	Q90SFTT/G805 FTG LISCIO CROM. M80 TOP
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	800 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
DIM. HÖHE	250 mm
NETTOGEWICHT	98 Kg
VOLUMEN (netto)	0,180
LÄNGE DES PAKETS	860 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	570 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,421 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	107.6 Kg
GAS POWER	20,00
GAS POWER (G25.3/25mbar)	20,00
ZERTIFIZIERTES MODELL	90SFTT/G8

FRY TOP S GAS M80 Chromplatte - Glatt - Thermostat
Top Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654259

MODELLO
Q90SFTT/G805

SERIE
QUEEN 9



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 EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
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 água - 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 depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água interst3cios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubula33o de dreno	

CODICE
CR1654259

MODELLO
Q90SFTT/G805

SERIE
QUEEN 9

PRODUKTE BEREICH PLUS



Thermisches Schneiden, das den Anwender und die angrenzenden Maschinen entlastet.



Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich



Gerilltes Plattendesign gewährleistet Sauberkeit bis zum Ende der Platte



Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals



Nicht mit dem Maschinenbett verschweißte Platte mit Optimierung der thermisch belasteten Strukturpunkte



Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich



Das als Zubehör erhältliche, durchgehende Abflussrohr ermöglicht die Entsorgung der Rückstände in einem externen Behälter.



Überlaufstopfen aus rostfreiem Stahl, serienmäßig für das Überflutungsmanagement der Rinne.

FRY TOP S GAS M80 Chromplatte - Glatt - Thermostat Top Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654259

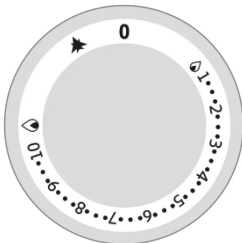
MODELLO
Q90SFTT/G805

SERIE
QUEEN 9

Thermisches Schneiden, das den
Anwender und die angrenzenden
Maschinen entlastet.



Geräumige Fettauffangschublade
mit einem Fassungsvermögen für
das gesamte Volumen des
Perimeterkanals



Bei den thermostatgesteuerten
Versionen kann die Temperatur der
Kochplatte von 90 bis 280 °C
eingestellt werden, um den
Verbrauch zu optimieren und sich
an das empfindlichste Kochen
anzupassen.



Gerilltes Plattendesign
gewährleistet Sauberkeit bis zum
Ende der Platte

FRY TOP S GAS M80 Chromplatte - Glatt - Thermostat Top Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654259

MODELLO
Q90SFTT/G805

SERIE
QUEEN 9

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Glatter Plattenreinigungsschaber - verchromt
CR1356399	RPR	Gerillter Chromplattenabstreifer
CR0592089	NXFTC6/8	Schubblade zur Reinigung der Frittierplatte M60-M80-M120
CR1354999	PKLR	Ersatzklingen (10PCS)
CR1658689	9AFT8	M80-Spritzschutz
CR1658609	97TFT	STOPFEN ZUR PLATTENREINIGUNG
CR1658849	Q7968CAF	WASSERBEFÜLLUNG FÜR BRATPLATTE M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS ODER ELEKTRISCH
CR1659179	Q98GKSCFT	DURCHGEHENDE ABSAUGUNG FÜR FRITEUSE M80 - 90 QUEEN - GAS
CR1659209	Q98GCASCFT	KONTINUIERLICHES BE- UND ENTLADEN FÜR FRITTEUSEN M80 - 90 QUEEN - GAS
CR1659249	PAFT8	M80 SUPER FRY TOP ZUBEHÖRHALTER
CR1659259	AGMFT48	HALTEROST FÜR FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	HALTEROST FÜR FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	BAUSATZ 3 SCHALEN GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	BAUSATZ 2 SCHALEN GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	BAUSATZ 1 WASCHBECKEN GN1/3 H65 MM