

FRY TOP S GAS M60 Eisen platte - 1/3 GERILLT - Auf Thermostatfach

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654139

MODELLO
Q90SFTTV/G620

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 M60 Eisen platte - 1/3 GERILLT - Auf Thermostatfach

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654139

MODELLO
Q90SFTTV/G620

SERIE
QUEEN 9

Technische Informationen

| SPEZIFIKATION | DATA |
|---------------------------|--------------------------------------|
| MATERIAL | CR1654139 |
| DEFINITION | Q90SFTTV/G620 FTG 1/3R M60 TERM. A/G |
| KOMMERZIELLE LINIE | QUEEN |
| SUPPLY | GAS |
| DIM. BREITE | 600 mm |
| DIM. PRODUKTIVITÄT | 900 mm |
| DIM. HÖHE | 870 mm |
| NETTOGEWICHT | 22 Kg |
| VOLUMEN (netto) | 0,470 |
| LÄNGE DES PAKETS | 450 mm |
| BREITE DES PAKETS | 850 mm |
| VERPACKUNGSHÖHE | 570 mm |
| VERPACKUNGSVOLUMEN | 0,218 m3 |
| BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT | 29 Kg |
| GAS POWER | 14,00 |
| GAS POWER (G25.3/25mbar) | 14,00 |
| ZERTIFIZIERTES MODELL | 90SFTTV/G6 |

SERIE
QUEEN 9

CODICE
CR1654139

MODELLO
Q90SFTTV/G620

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 M60 Eisen platte - 1/3 GERILLT - Auf Thermostatfach

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654139

MODELLO
Q90SFTTV/G620

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 M60 Eisen platte - 1/3 GERILLT - Auf Thermostatfach

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654139

MODELLO
Q90SFTTV/G620

SERIE
QUEEN 9

ZUBEHÖR

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|-------------------|--|
| CR1354989 | PRPC | Glatter Plattenreinigungsschaber - verchromt |
| CR1356399 | RPR | Gerillter Chromplattenabstreifer |
| CR0592089 | NXFTC6/8 | Schublade zur Reinigung der Frittierplatte M60-M80-M120 |
| CR1354999 | PKLR | Ersatzklingen (10PCS) |
| CR1658679 | 9AFT6 | SPRITZSCHUTZ ABNEHMBAR 600 |
| CR1658609 | 97TFT | STOPFEN ZUR PLATTENREINIGUNG |
| CR1658849 | Q7968CAF | WASSERBEFÜLLUNG FÜR BRATPLATTE M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS ODER ELEKTRISCH |
| CR1659169 | Q96GKSCFT | DURCHGEHENDE ABSAUGUNG FÜR FRITTIERPLATTE M60 - 90 QUEEN - GAS |
| CR1659199 | Q96GCASCFT | KONTINUIERLICHES BE- UND ENTLADEN FÜR FRITEUSE M60 - 90 QUEEN - GAS |
| CR1659239 | PAFT6 | SUPER FRY TOP ZUBEHÖRHALTER M60 |
| 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 |