

FRY TOP S Elettrico M80 Piastra in AISI - liscio - Su vano Termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1655139

MODELLO
Q90SFTV/E803

SERIE
QUEEN 9

CARATTERISTICHE GENERALI

È la scelta di chi necessita la massima solidità e potenza.

Queen9 si distingue per la sua profondità di 900 mm, un piano di lavoro con spessore 20/10, bruciatori a doppia corona e l'utilizzo di eleganti acciai inossidabili con finitura Scotch Brite.

Particolari che oltre ad offrire la massima funzionalità ed estetica, tengono conto delle esigenze pratiche ed ergonomiche di chi lavora.

L'estrema libertà compositiva consente di abbinare i modelli top a basi forno e neutre accessoriabili, anche con finiture igieniche.

Con oltre 350 modelli subito disponibili a catalogo, Queen9 è già pronta per iniziare a dare il meglio di sé.

Inoltre, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen9 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.



SPECIFICHE TECNICHE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piastra di cottura spessore 15 mm totalmente indipendente dal piano.

Ampia canalina allagabile lungo tutto il perimetro della piastra per la raccolta dei residui di cottura, inclinata verso il fronte per il deflussi dei liquidi nell'ampio cassetto.

Piastre di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con ferro dolce, acciaio AISI430 o cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.

Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.

Dimensioni moduli: 40,60,80

Nei moduli larghezza 120 la piastra di cottura è ribassata rispetto al piano di 40 mm inclinata di 10mm verso il fronte macchina.

Versione elettrica: riscaldamento per mezzo di resistenze corazzate in incoloy. Temperatura di cottura controllata termostaticamente e regolabile da 110 a 280°C. Termostato di sicurezza.

Capiente cassetto raccogli grassi con capacità del intero volume della canalina perimetrale

Il design della piastra rigata garantisce la pulizia fino a fine piastra

Piastra non saldata per velocizzare gli interventi di manutenzione e le eventuali sostituzioni in utenza

Piastra non saldata al piano macchina con ottimizzazione dei punti strutturali sottoposti a stress termici

Taglio termico che agevola l'utilizzatore e i macchinari adiacenti.

Temperatura di cottura uniforme su tutta la piastra. Ottimizzando il calore nell'area di cottura e aumentando il comfort degli operatori in cucina.

Disponibile come accessorio il kit erogatore acqua

FRY TOP S Elettrico M80 Piastra in AISI - liscio - Su vano Termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1655139

MODELLO
Q90SFTV/E803

SERIE
QUEEN 9

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1655139
DEFINIZIONE	Q90SFTV/E803 FTE LISCIO 430 M80 A/G
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	107 Kg
VOLUME (netto)	0,626
LUNGHEZZA IMBALLO	840 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	1170 mm
VOLUME IMBALLO	0,836 m3
PESO LORDO IMBALLO	114 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	15,000 kW
GRADO IP	IPX5
MODELLO CERTIFICATO	Q90SFTV/E803

SERIE
QUEEN 9

CODICE
CR1655139

MODELLO
Q90SFTV/E803

SERIE
QUEEN 9

PRODUCT'S RANGE PLUS



Il design della piastra rigata garantisce la pulizia fino a fine piastra



Piastra non saldata per velocizzare gli interventi di manutenzione e le eventuali sostituzioni in utenza.



Disponibile come accessorio, il tubo per scarico continuo permette di smaltire i residui in un recipiente esterno.



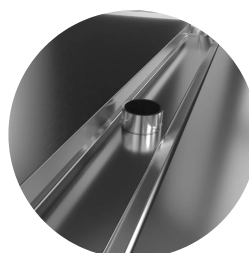
Taglio termico che agevola l'utilizzatore e i macchinari adiacenti.



Disponibile come accessorio il kit erogatore acqua



Nuova versione con identica superficie utile di cottura e potenza energetica ridotta. Un aumento della resa per cm² che permette una riduzione dei consumi fino al 15% rispetto alle versioni tradizionali.



Tappo troppo pieno in inox, fornito di serie per la gestione dell'allagamento della canalina.



Piastra non saldata al piano macchina con ottimizzazione dei punti strutturali sottoposti a stress termici.

FRY TOP S Elettrico M80 Piastra in AISI - liscio - Su vano Termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:

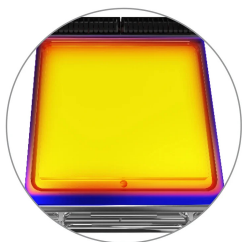


CODICE
CR1655139

MODELLO
Q90SFTV/E803

SERIE
QUEEN 9

Canalina allagabile per la raccolta dei residui di cottura su tutto il perimetro della piastra pulizia facilitata, e migliore mantenimento dell'umidità dei cibi in cottura.



Temperatura di cottura uniforme su tutta la piastra. Ottimizzando il calore nell'area di cottura e aumentando il comfort degli operatori in cucina.



Capiente cassetto raccogli grassi con capacità del intero volume della canalina perimetrale.

FRY TOP S Elettrico M80 Piastra in AISI - liscio - Su vano Termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1655139

MODELLO
Q90SFTV/E803

SERIE
QUEEN 9

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Raschietto pulizia piastra liscia - cromata
CR1356399	RPR	Raschietto piastra cromata rigata
CR0592089	NXFTC6/8	Cassetto pulizia piastra fry top M40-M60-M80-M120
CR1354999	PKLR	Lame di ricambio (10PCS)
CR1658689	9AFT8	Alzatina paraspruzzi 90cm M80
CR1658609	97TFT	Tappo per pulizia plancha
CR1658849	Q7968CAF	CARICO ACQUA PER FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS O ELETTRICO
CR1658939	Q98EKSCFT	SCARICO CONTINUO PER FRY TOP M80 - 90 QUEEN - ELETTRICO
CR1658969	Q98ECASCFT	CARICO + SCAR.CONTINUO PER FRY TOP M80 - 90 QUEEN - ELETTRICO
CR1659249	PAFT8	PORTA ACCESSORI SUPER FRY TOP M80
CR1659259	AGMFT48	GRIGLIA DI MANTENIMENTO PER SUPER FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	GRIGLIA DI MANTENIMENTO PER SUPER FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	KIT 3 BACINELLE GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	KIT 1 BACINELLA GN1/3 H65 MM