

COCINA ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN DE 4 ZONAS EN COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358349

MODELLO
Q70PCV/IND801

SERIE
QUEEN 7

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Para los que no quieren renunciar a la calidad y solidez de una cocina Queen, la Serie 7 ofrece una profundidad de 700 mm y unas dimensiones más compactas para adaptarse a cualquier ambiente, quemadores disponibles en varias configuraciones y potencias, realizados por el refinado acabado Scotch Brite. Gracias a su extrema libertad compositiva, todas las composiciones son posibles: se pueden combinar las encimeras Modelo con hornos y muebles bajos neutros personalizables y con acabados higiénicos; crear soluciones personalizadas combinando y fijando los aparatos espalda con espalda, perfectamente sellados "a ras" de lado a lado, o estructuras "puente", ofreciendo soluciones de alto nivel que siempre responden perfectamente a las necesidades del chef. Como garantía total, todos los equipos que componen una cocina Queen7 están certificados según normas internacionales, como 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 una inductancia equipada con un dispositivo que detecta la presencia del recipiente de cocción en la zona de cocción y conecta/desconecta automáticamente la calefacción, y un dispositivo contra el sobrecalentamiento.
Potencia 5 kW cada zona.

Detección automática de la presencia de cacerolas.

Sensor de seguridad para evitar el sobrecalentamiento.

Gracias a la certificación antichorro 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.

COCINA ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN DE 4 ZONAS EN
COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358349

MODELLO
Q70PCV/IND801

SERIE
QUEEN 7

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1358349
DEFINICIÓN	Q70PCV/IND801 INDUZIONE M80 A/G
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	68.5 Kg
VOLUMEN (neto)	0,487
LONGITUD DEL PAQUETE	450 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	1150 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,450 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	82.8 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3
FRECUENCIA	50/60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	20,000 kW
GRADO IP	IPX4
MODELO CERTIFICADO	Q70PCV/IND801

COCINA ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN DE 4 ZONAS EN COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358349

MODELLO
Q70PCV/IND801

SERIE
QUEEN 7

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

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

COCINA ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN DE 4 ZONAS EN COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358349

MODELLO
Q70PCV/IND801

SERIE
QUEEN 7

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.