

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa Cromada - Liso - Termostato Versión Superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653569

MODELLO
Q70SFT/E405

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.
Placa de cocción de 15 mm de espesor totalmente independiente de la placa de cocción.
Gran canal inundable alrededor del perímetro de la placa de cocción para recoger los residuos de cocción, inclinado hacia la parte delantera para drenar los líquidos en el cajón grande.
Placas de cocción de superficie satinada y recubiertas de hierro dulce, acero AISI430 o cromo duro pulido, todas ellas disponibles en versión lisa, mixta o estriada.
Gran cajón recoge grasas.
Tamaño de los módulos: 40,60,80
En los módulos de 120 de ancho, la placa de cocción se baja 40 mm desde arriba y se inclina 10 mm hacia delante.
Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias de incoloy blindadas.
Temperatura de cocción regulable y termostática de 110 a 280°C.
Termostato de seguridad.

Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral

El diseño ranurado de la placa garantiza la limpieza hasta el final de la placa

Placa no soldada para un mantenimiento y sustitución rápidos en el servicio público

Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica

Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.

Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.

Kit dispensador de agua disponible como accesorio

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa Cromada - Liso -
Termostato Versión Superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



| | | |
|---------------------|------------------------|------------------|
| CODICE CR1653569 | MODELLO Q70SFT/E405 | SERIE QUEEN 7 |
|---------------------|------------------------|------------------|

Información técnica

| ESPECIFICACIÓN | DATA |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| MATERIAL | CR1653569 |
| DEFINICIÓN | Q70SFT/E405 FTE LISCIO CROM. M40 TOP |
| LÍNEA COMERCIAL | QUEEN |
| SUMINISTRO | ELECTRICIDAD |
| ANCHURA ANCHO | 400 mm |
| DIM. PRODUCTIVIDAD | 700 mm |
| DIM. ALTURA | 250 mm |
| PESO NETO | 40 Kg |
| VOLUMEN (neto) | 0,070 |
| LONGITUD DEL PAQUETE | 440 mm |
| ANCHO DEL PAQUETE | 850 mm |
| ALTURA DEL ENVASE | 550 mm |
| VOLUMEN DEL ENVASE | 0,206 m3 |
| PESO BRUTO DEL EMBALAJE | 45.4 Kg |
| FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR | 380-415V 3N |
| FRECUENCIA | 50-60 Hz |
| ENERGÍA ELÉCTRICA | 3,600 kW |
| GRADO IP | IPX5 |
| MODELO CERTIFICADO | Q70SFT/E405 |

SERIE
QUEEN 7

PRODUCTOS GAMA PLUS



El diseño ranurado de la placa garantiza la limpieza hasta el final de la placa



Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica



Disponible como accesorio, el tubo de descarga continua permite eliminar los residuos en un contenedor externo.



Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.



Kit dispensador de agua disponible como accesorio



Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral



Tapón de rebose de acero inoxidable, suministrado de serie para la gestión de la inundación del canal.



Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa Cromada - Liso - Termostato Versión Superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653569

MODELLO
Q70SFT/E405

SERIE
QUEEN 7

Cajón de recogida de grasas con
capacidad para todo el volumen del
canal perimetral



Temperatura de cocción uniforme
en toda la placa. Optimizando el
calor en la zona de cocción y
aumentando la comodidad del
operario en la cocina.



El diseño ranurado de la placa
garantiza la limpieza hasta el final de
la placa

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa Cromada - Liso - Termostato Versión Superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653569

MODELLO
Q70SFT/E405

SERIE
QUEEN 7

ACCESORIOS

| CÓDIGO | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|------------|---|
| CR1354989 | PRPC | Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado |
| CR1356399 | RPR | Rascador de chapa cromado rayado |
| CR1658619 | 97CPFT4 | Cajón de limpieza de freidoras M40 |
| CR1658609 | 97TFT | Tapa de limpieza Plancha |
| CR1354999 | PKLR | Cuchillas de recambio (10PCS) |
| CR1658639 | 7AFT4 | Protector contra salpicaduras M40 |
| CR1658839 | Q794CAFT | CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M40 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO |
| CR1658859 | Q74EKSCFT | DESAGÜE CONTINUO PARA FRY TOP M40 - 70 QUEEN - ELÉCTRICO |
| CR1658889 | Q74ECASCFT | CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M40 - 70 QUEEN - ELÉCTRICO |
| CR1659229 | PAFT4 | SUPER FRY TOP PORTAACCESORIOS |
| CR1659259 | AGMFT48 | REJILLA DE SUJECIÓN PARA FRY TOP |
| CR1659359 | AKBFT-1 | KIT 3 CUBETAS GN1/9 H65 MM |
| CR1659369 | AKBFT-2 | KIT 2 CUBETAS GN1/6 H65 MM |
| CR1659379 | AKBFT-3 | KIT 1 LAVABO GN1/3 H65 MM |