

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Des solides fondations de la tradition Baron naît la nouvelle cuisine Queen 4.0, encore plus pratique, plus équipée, plus technologique. Une évolution dans les cuisines professionnelles. Queen 4.0 est parfaitement conçu dans les moindres détails pour accélérer et simplifier chaque opération de préparation, de cuisson, de rangement et de nettoyage dans la cuisine et pour vous accompagner au quotidien comme un véritable allié dans votre travail.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

ÉLECTRICITÉ

Résistances "Thermoblock" : résistances blindées. Enveloppées dans une fonte d'aluminium à haute résistance à la chaleur.

Equippé d'un système programmable de remplissage automatique de l'eau.

Peut être utilisé dans 7 fonctions : poêle à frire / braisière / cuiseur de pâtes / cuisson lente / cuisson à la vapeur / bouilloire / bain-marie.

Couvercle à double paroi sans joint périphérique.

Deux sorties USB situées sous le tableau de bord (zone du compartiment) pour stocker des recettes et mettre à jour le logiciel.

Contrôle de la cuisson par sonde à cœur à cœur.

Baignoire de la taille d'un gastronorme.

La collecte de données, la surveillance des opérations, le contrôle à distance ne sont que quelques-unes des possibilités que la connectivité met à votre disposition.

Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.

La barre frontale est un point d'appui confortable pour le cuisinier ; elle maintient une distance de sécurité par rapport au plan de travail et protège ainsi contre les collisions accidentelles avec ce qui repose sur les plans de travail et en même temps avec les poignées.

TALENT CLASSIC L 400

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1356519T4W

MODELLO
QT90MA/E400-T4W

SERIE
BARON 4.0

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|----------------------------------|--------------|
| MATÉRIAU | CR1356519T4W |
| FOURNITURE | ÉLECTRICITÉ |
| DIM. LARGEUR | 400 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 900 mm |
| DIM. HAUTEUR | 870 mm |
| ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD | 380-415V 3N |
| L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE | 10 kW |

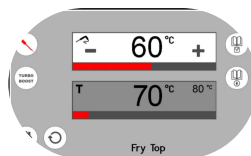
TALENT CLASSIC L 400

| | | |
|--------------|-----------------|-----------|
| CODICE | MODELLO | SERIE |
| CR1356519T4W | QT90MA/E400-T4W | BARON 4.0 |

Project
Rev.:
Zone:
Location:



PRODUITS GAMME PLUS



Panneau de commande à écran tactile facile à comprendre et à utiliser. Possibilité d'enregistrer des recettes personnelles.



Bassin pour l'égouttage du produit cuit dans la cuve. Propreté de la station garantie et transport des produits facilité.



Contrôle de la cuisson par sonde à cœur.

Version prête pour l'industrie 4.0.



Remplissage automatique de l'eau avec possibilité de programmer des litres.



Bonde d'eau de ville avec trop-plein et orifice de vidange du bassin avec bouchon d'étanchéité.

CODICE
CR1356519T4WMODELLO
QT90MA/E400-T4WSERIE
BARON 4.0

ACCESSOIRES

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|-------------|--|
| CR1200179 | CAMCF | COUVERCLE DU CUISEUR À VAPEUR |
| CR1200169 | GFMCF | GRILLE INFÉRIEURE |
| CR1200159 | CPC1/3MCF | PANIER GN1/3 POUR CUISEUR DE PÂTES |
| CR1200119 | TSCMCF | CADRE POUR LA CUISSON LENTE |
| CR0956330 | SDXP | PALETTE |
| CR0999069 | CRLMCF | Chariot pour GN multifonctionnel 1/1 E 2/1 |
| CR1357499 | 4.0IOTPRO | Abonnement PRO - Cloud |
| CR1357479 | 4.0IOTENTRY | Abonnement ENTRY - Cloud |
| CR1200149 | CV1/3MCP | GN1/3 panier vapeur 160x280x115(H)cm |