

CODICE CR1017909T4W MODELLO

QT90BM/E410-T4W

BARON 4.0

# 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



# **SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.
Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plateaux d'une épaisseur de 2 mm.
Dimensions du réservoir Gastro Norm.
Faux fond perforé pour soutenir les conteneurs.
Températures réglables de 30° à 90°C.
Baignoire équipée d'un niveau de trop-plein.
Eléments chauffants blindés positionnés à l'extérieur de la cuve, chargement de l'eau par électrovanne.

Différentes combinaisons de bacs GN

Exemples:

M40: 1xGN1/3 + 1xGN 1/1 TANK M80: 2xGN1/3 + 2xGN 1/1 PLATEAU

Température réglable dans la cuve avec trop-plein et faux fond perforé pour le support des récipients. Réservoir de taille GN.

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.

Equipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.

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 poignees.





CODICE CR1017909T4W

MODELLO
QT90BM/E410-T4W

SERIE
BARON 4.0

# Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1017909T4W
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	1.8 kW



CODICE CR1017909T4W

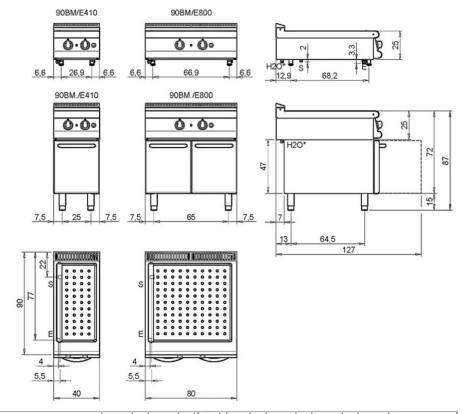
MODELLO

QT90BM/E410-T4W

BARON 4.0

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

# MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



	Legenda - Legende - Key - Lége	ende	- Leyenda - Legenda - Legenda
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
s s1	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água EN ISO 228-1 G1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 =	eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água EN ISO 228-1 G1/2
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de dépresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão		
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto		Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nivel
S4	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno		

3



Project ..... Rev.: ..... Zone: ..... Location: .....



CODICE CR1017909T4W MODELLO QT90BM/E410-T4W

BARON 4.0

# **PRODUITS GAMME PLUS**



Contrôle du niveau de puissance par écran tactile et réglage par bouton ergonomique



Différentes combinaisons de bacs

Exemples:

M40: 1xGN1/3 + 1xGN 1/1 TANK M80: 2xGN1/3 + 2xGN 1/1 PLATEAU





Différentes combinaisons de bacs

Exemples:

M40: 1xGN1/3 + 1xGN 1/1 TANK M80: 2xGN1/3 + 2xGN 1/1 PLATEAU



Température réglable dans la cuve avec trop-plein et faux fond perforé pour le support des récipients. Réservoir de taille GN.



Possibilité de régler 2 minuteries pour contrôler la cuisson. Un signal sonore avertit l'opérateur à la fin du temps programmé.





 CODICE
 MODELLO
 SERIE

 CR1017909T4W
 QT90BM/E410-T4W
 BARON 4.0

## **ACCESSOIRES**

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1357499	4.0IOTPRO	Abonnement PRO - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	Abonnement ENTRY - Cloud