

MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE DIRECT - 100 LT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018099T4W

MODELLO
QT90PF/ED100-T4W

SERIE
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 votre travail.



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
Réservoirs en acier inoxydable AISI 304 avec fond AISI 316.
Chargement de l'eau au moyen de 2 électrovannes, avec la possibilité de charger de l'eau froide ou chaude.
Vidange frontale au moyen d'un robinet de 2" en laiton chromé.
Version électrique indirecte : chauffage par 2 séries d'éléments chauffants blindés placés à l'intérieur de la cavité.
Version électrique directe : chauffage au moyen de 3 éléments chauffants en acier inoxydable positionnés à l'extérieur sur le fond du conteneur.

Réservoir en acier inoxydable avec fond aisi 316

Possibilité de chargement d'eau chaude ou froide

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 poignées.

MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE DIRECT - 100 LT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018099T4W

MODELLO
QT90PF/ED100-T4W

SERIE
BARON 4.0

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1018099T4W
DÉFINITION	QT90PF/ED100-T4W PENT.EL. M80 DIR.100 LT
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	129.8 Kg
VOLUME (net)	0,626
LONGUEUR DU PAQUET	860 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1300 mm
VOLUME DU PAQUET	1,140 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	145 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	12,000 kW
GRADE IP	IPX5
CAPACITÉ	100 litri
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90PF/ED100

MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE DIRECT - 100 LT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



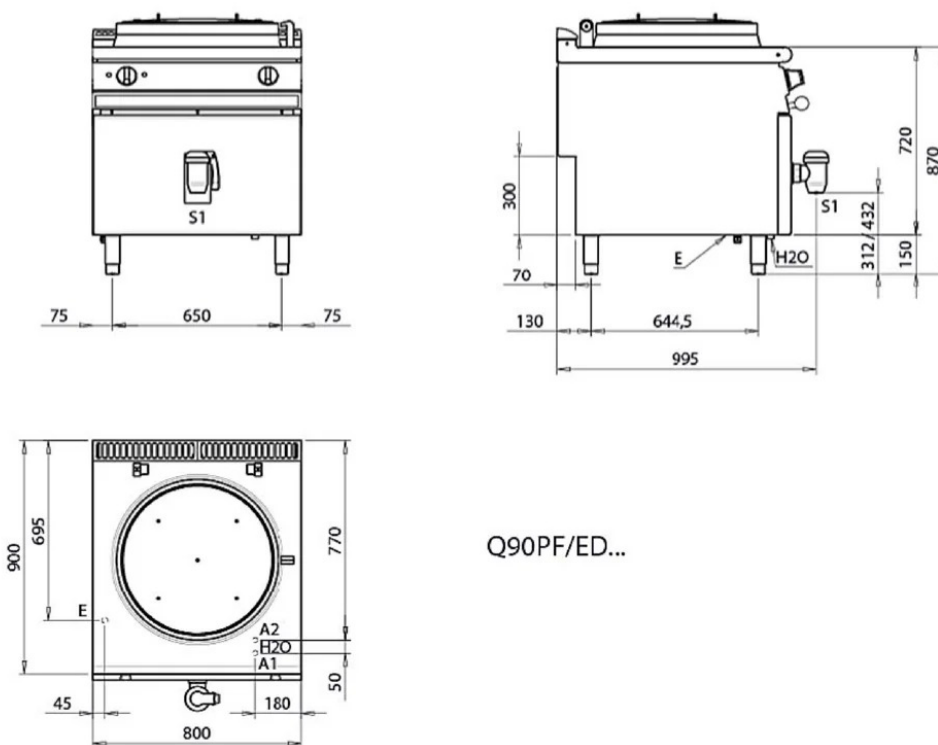
CODICE
CR1018099T4W

MODELLO
QT90PF/ED100-T4W

SERIE
BARON 4.0

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

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H20 Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude EN ISO 228-1 G 3/4
E Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble él. - Elektrische kabelwartel
S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Waterafaanluiting 2"

MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE DIRECT - 100 LT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018099T4W

MODELLO
QT90PF/ED100-T4W

SERIE
BARON 4.0

PRODUITS GAMME PLUS



Réservoir en acier inoxydable avec
fond aisi 316



Possibilité de chargement d'eau
chaude ou froide



Version prête pour l'industrie 4.0.



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



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



Possibilité de chargement d'eau
chaude ou froide



Bacs indirects avec vanne
automatique d'évacuation des
condensats

MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE DIRECT - 100 LT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018099T4W

MODELLO
QT90PF/ED100-T4W

SERIE
BARON 4.0

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
MA97347000	9C5	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97348000	9CV5	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
MA97350900	9C10	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97351000	9C15	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97352000	9CV10	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
MA97353000	9CV15	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
MA97354000	9-I10	COUVERCLE DE DISPERSION DE POUDRE - 100 Lt. TROUS Ø 100-150-440 MM
MA97355000	9-I15	COUVERCLE DE DISPERSION DE POUDRE - 100 Lt. TROUS Ø 100-150-440 MM
CR1357499	4.0IOTPRO	Abonnement PRO - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	Abonnement ENTRY - Cloud
MA97349000	9-I5	INSTALLATION DU DÉCHARGEUR DE POUDRE - 50 Lt. TROUS Ø 10-15-36 MM