

# PLANCHA ÉLECTRIQUE - VERSION SUPÉRIEURE

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



CODICE  
CR1353499

MODELLO  
Q90PH/E100

SERIE  
QUEEN 9

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.

Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.

Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent.

L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessorisés avec des finitions hygiéniques.

Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même.

En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### ÉLECTRICITÉ

Cuisson directe ou indirecte avec 4 zones indépendantes et un système de contrôle continu de la température.

La chaleur ne se dissipe pas grâce à la surface de contact en acier au chrome-molybdène.

4 zones de cuisson indépendantes de 4kw chacune.

Canal périphérique pour la collecte des graisses avec orifice d'évacuation des graisses dans le bassin.

La plaque en chrome-molybdène avec options de cuisson directe et indirecte.

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.

# PLANCHA ÉLECTRIQUE - VERSION SUPÉRIEURE

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



CODICE  
CR1353499

MODELLO  
Q90PH/E100

SERIE  
QUEEN 9

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1353499
DÉFINITION	Q90PH/E1000 PLANCHA ELETTRICA TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	1000 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	0 Kg
VOLUME (net)	0.225
LONGUEUR DU PAQUET	440 mm
LARGEUR DU PAQUET	980 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	500 mm
VOLUME DU PAQUET	0,216 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	0 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	16 kW
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90PH/E100

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



## PLANCHA ÉLECTRIQUE - VERSION SUPÉRIEURE

CODICE  
**CR1353499**

MODELLO  
**Q90PH/E100**

SERIE  
**QUEEN 9**

# PLANCHA ÉLECTRIQUE - VERSION SUPÉRIEURE

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



CODICE  
CR1353499

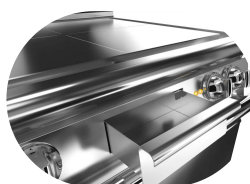
MODELLO  
Q90PH/E100

SERIE  
QUEEN 9

## PRODUITS GAMME PLUS



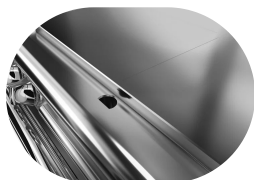
4 zones de cuisson indépendantes  
de 4kw chacune.



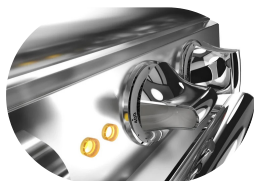
Canal périphérique pour la collecte  
des graisses avec orifice  
d'évacuation des graisses dans le  
bassin.



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.



Canal périphérique pour la collecte  
des graisses avec orifice  
d'évacuation des graisses dans le  
bassin.



Température maximale de 400°C