

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Es la elección de quienes requieren la máxima fuerza y potencia. Queen9 cuenta con una profundidad de 900 mm, una encimera de 20/10 de grosor, quemadores de doble corona y el uso de un elegante acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Detalles que no sólo ofrecen la máxima funcionalidad y estética, sino que también tienen en cuenta las necesidades prácticas y ergonómicas de quienes trabajan. La extrema libertad de composición permite combinar los modelos superiores con hornos y armarios bajos neutros que, además, pueden complementarse con acabados higiénicos. Con más de 350 modelos inmediatamente disponibles en el catálogo, Queen9 ya está lista para empezar a dar lo mejor de sí misma. Además, todos los equipos que componen una cocina Queen9 están certificados de acuerdo con normas normas internacionales, incluidas 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.
Tapas de 2 mm de grosor.
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 está rebajada 40 mm desde arriba e inclinada 10 mm hacia la parte delantera de la máquina.
Versión de gas: quemador tubular de llama autoestabilizada con gran uniformidad de distribución del calor.
Regulación de la temperatura mediante grifo modulante (temperatura superior a 300°C) o válvula termostática de seguridad con termopar (90-280°C).

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

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.

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 GAS M40 Placa de acero dulce - Rigato - Su vano

Project
Rev.:
Zone:
Location:



| | | |
|---------------------|-------------------------|------------------|
| CODICE CR1654069 | MODELLO Q90SFTV/G410 | SERIE QUEEN 9 |
|---------------------|-------------------------|------------------|

Información técnica

| ESPECIFICACIÓN | DATA |
|---------------------------------|---------------------------------|
| MATERIAL | CR1654069 |
| DEFINICIÓN | Q90SFTV/G410 FTG RIGATO M40 A/G |
| LÍNEA COMERCIAL | QUEEN |
| SUMINISTRO | GAS |
| ANCHURA ANCHO | 400 mm |
| DIM. PRODUCTIVIDAD | 900 mm |
| DIM. ALTURA | 870 mm |
| PESO NETO | 22 Kg |
| VOLUMEN (neto) | 0.313 |
| LONGITUD DEL PAQUETE | 450 mm |
| ANCHO DEL PAQUETE | 850 mm |
| ALTURA DEL ENVASE | 570 mm |
| VOLUMEN DEL ENVASE | 0,218 m3 |
| PESO BRUTO DEL EMBALAJE | 29 Kg |
| POTENCIA DE GAS | 7 |
| POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar) | 7,00 |
| MODELO CERTIFICADO | 90SFTV/G4 |

FRY TOP S GAS M40 Placa de acero dulce - Rigato - Su
vano

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654069

MODELLO
Q90SFTV/G410

SERIE
QUEEN 9



| Legenda - Legende - Key - Légende - 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 EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK) |
| S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água | H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de água - Wateraansluiting - Junção alimentação água |
| S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba | A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio |
| S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o | L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível |
| S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água interst3cios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto | |
| S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubula33o de dreno | |

CODICE
CR1654069

MODELLO
Q90SFTV/G410

SERIE
QUEEN 9

PRODUCTOS GAMA PLUS



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



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



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



En las versiones con grifo, la
potencia se regula mediante un
grifo alimentado de tipo 22PP que
puede accionarse de forma continua
para adaptar el calor de la placa al
tipo de cocción.



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



Kit dispensador de agua disponible
como accesorio

CODICE
CR1654069

MODELLO
Q90SFTV/G410

SERIE
QUEEN 9

PRODUCTOS GAMA PLUS



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



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.



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

FRY TOP S GAS M40 Placa de acero dulce - Rigato - Su
vano

| | | |
|-----------|--------------|---------|
| CODICE | MODELLO | SERIE |
| CR1654069 | Q90SFTV/G410 | QUEEN 9 |

Project
Rev.:
Zone:
Location:



ACCESORIOS

| CÓDIGO | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|------------|--|
| CR1354989 | PRPC | Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado |
| CR1356399 | RPR | Rascador de chapa cromado rayado |
| CR0592089 | NXFTC6/8 | Cajón de limpieza de freidoras M60-M80-M120 |
| CR1354999 | PKLR | Cuchillas de recambio (10PCS) |
| CR1658669 | 9AFT4 | Protector contra salpicaduras 90cm M40 |
| CR1658609 | 97TFT | Tapa de limpieza Plancha |
| CR1658839 | Q794CAFT | CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M40 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO |
| CR1659159 | Q94GKSCFT | ESCAPE CONTINUO PARA FRY TOP M40 - 90 QUEEN - GAS |
| CR1659189 | Q94GCASCFT | CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M40 - 90 QUEEN - GAS |
| 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 |