

CODICE
CR1018579

MODELLO
Q90NE/400

SERIE
QUEEN 9

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 internacionales, incluidas CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Compartimento de acero inoxidable que puede equiparse con puertas, cajones y kit de calefacción.
Guías antivuelco para recipientes gastronorm.
Puerta abatible con tirador atérmico y cierre magnético, disponible con apertura derecha o izquierda.
Cajón montado sobre guías telescópicas de acero inoxidable con rodamientos de bolas.
Capacidad de carga por cajón kg 60.

Gracias a la certificación a prueba de chorros (IPX5) obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.

La barra delantera es un cómodo punto de apoyo para el cocinero; mantiene una distancia de seguridad con la encimera y protege así de colisiones accidentales con lo que está apoyado sobre la encimera y, al mismo tiempo, con los tiradores.

ELEMENTO NEUTRO L400 VERSIÓN SUPERIOR

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018579

MODELLO
Q90NE/400

SERIE
QUEEN 9

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1018579
DEFINICIÓN	Q90NE/400 EL. NEUT. TOP M40 S/CAS
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
ANCHURA ANCHO	400 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	250 mm
PESO NETO	20 Kg
VOLUMEN (neto)	0.09
LONGITUD DEL PAQUETE	440 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1020 mm
ALTURA DEL ENVASE	550 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,248 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	28 Kg

Project
Rev.:
Zone:
Location:



ELEMENTO NEUTRO L400 VERSIÓN SUPERIOR

CODICE
CR1018579

MODELLO
Q90NE/400

SERIE
QUEEN 9

PRODUCTOS

GAMA PLUS



Gracias a la certificación a prueba de chorros (IPX5) obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.



Gracias a la certificación a prueba de chorros (IPX5) obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.



La barra delantera es un cómodo punto de apoyo para el cocinero; mantiene una distancia de seguridad con la encimera y protege así de colisiones accidentales con lo que está apoyado sobre la encimera y, al mismo tiempo, con los tiradores.

ELEMENTO NEUTRO L400 VERSION SUPERIOR

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018579

MODELLO
Q90NE/400

SERIE
QUEEN 9

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1018869	Q90VB	COMPARTIMENTO PARA BOTELLAS PARA EL MÓDULO 200