

PLAQUE DE CUISSON TOUT GAZ SUR COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013089

MODELLO
Q70TPV/G800

SERIE
QUEEN 7

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Pour ceux qui ne veulent pas renoncer à la qualité et à la solidité d'une cuisine Queen, la Série 7 offre une profondeur de 700 mm et des dimensions plus compactes pour s'intégrer dans n'importe quel environnement, des brûleurs disponibles dans différentes configurations et puissances, rehaussés par la finition raffinée Scotch Brite.

Grâce à l'extrême liberté de composition, toutes les compositions sont possibles : il est possible de combiner les Model tops avec des éléments bas de four et neutres, accessorisables et avec des finitions hygiéniques ; créer des solutions personnalisées en combinant et en fixant les appareils dos à dos, des structures "flush" côte à côte parfaitement étanches, ou des structures "bridge", en offrant des solutions de haut niveau qui répondent toujours parfaitement aux besoins du chef cuisinier.

En guise de garantie totale, tous les équipements qui composent une cuisine Queen7 sont certifiés aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



PLAQUE DE CUISSON TOUT GAZ SUR COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013089

MODELLO
Q70TPV/G800

SERIE
QUEEN 7

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

GAZ

Brûleur central de grande puissance (12 kW) avec allumage piézo.
Zones thermiques différenciées avec une température maximale au centre de 500°C, diminuant vers le périmètre.

Robinet de sécurité avec thermocouple et régulation progressive de la puissance.

Four - Caractéristiques générales

Chambre de cuisson en acier inoxydable (53x70x30cm), isolée thermiquement et équipée de 3 guides anti-basculement pour les récipients gastronomes 1/1 et 2/1 réduits.

Semelle radiante en fonte épaisse pour une distribution efficace de la chaleur.

Porte et contre-porte en acier inoxydable, parfaitement isolées et montées sur des charnières auto-équilibrantes.

Poignée ergonomique, isolée thermiquement sur toute la longueur.

Four à gaz

Brûleur à flamme stabilisée logé sous la semelle.

Brûleur pilote avec allumage piézoélectrique et manuel.

Vanne automatique avec thermocouple de sécurité pour le gaz.

Contrôle thermostatique de la température de 110 à 330°C.

Four électrique

Groupes d'éléments chauffants en acier inoxydable placés au plafond et sous la sole de la chambre de cuisson.

Contrôle thermostatique de la température dans la chambre de 100°C à 300°C.

Diverses possibilités de connexion.

Voyant lumineux indiquant que l'équipement est sous tension.

Témoin lumineux indiquant que la température réglée est atteinte.

Un seul brûleur central à haut rendement qui produit des zones de chaleur différenciées sur le sol, avec une concentration de chaleur maximale au centre et des températures décroissantes dans les zones périphériques.

Grâce à la certification d'étanchéité aux jets d'eau obtenue par des 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.

PLAQUE DE CUISSON TOUT GAZ SUR COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013089

MODELLO
Q70TPV/G800

SERIE
QUEEN 7

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1013089
DÉFINITION	Q70TPV/G800 TUTTAPIASTRA GAS A/G
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	110 Kg
VOLUME (net)	0.487
LONGUEUR DU PAQUET	850 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1150 mm
VOLUME DU PAQUET	0,831 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	120.8 Kg
GAS POWER	12
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	11,50
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	METANO "H, E" G20 20/25mbar
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70TPV/G80

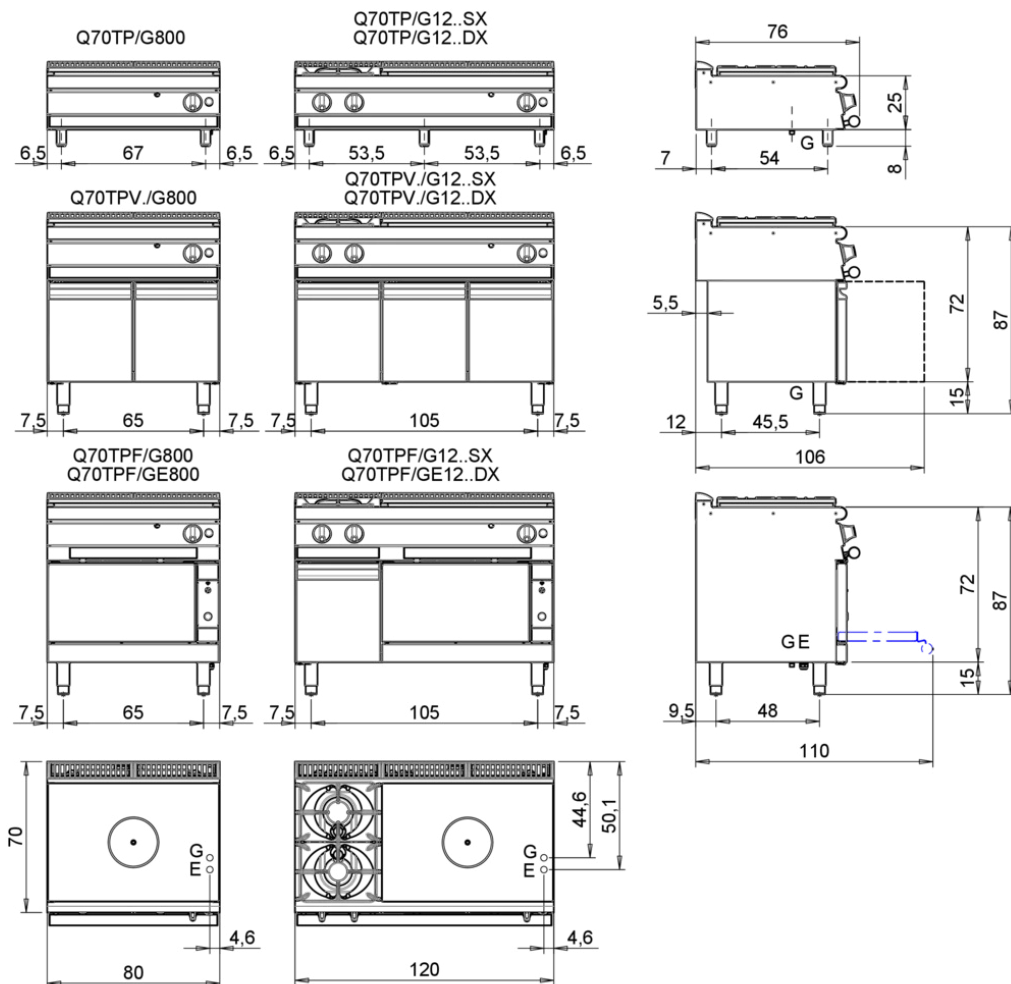
PLAQUE DE CUISSON TOUT GAZ SUR COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013089

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



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse ��touple de câble ��l - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Jun��o descarga ��gua
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de d��presi��n - 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 marmitta com Sistema de aquecimento indirecto
S4	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubula��o de dreno
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arriv��e gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Liga��o g��s EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Jun��o alimenta��o ��gua
A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível

PLAQUE DE CUISSON TOUT GAZ SUR COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013089

MODELLO
Q70TPV/G800

SERIE
QUEEN 7

PRODUITS GAMME PLUS



Plaque supérieure épaisse avec
anneau central amovible.



Un seul brûleur central à haut
rendement qui produit des zones de
chaleur différenciées sur le sol, avec
une concentration de chaleur
maximale au centre et des
températures décroissantes dans
les zones périphériques.