

CODICE
CR1653109

MODELLO
Q70SFT/G413

SERIE
QUEEN 7

ALLGEMEINE MERKMALE

Für diejenigen, die nicht auf die Qualität und Solidität einer Queen-Küche verzichten wollen, bietet die Serie 7 eine Tiefe von 700 mm und kompaktere Abmessungen, die sich in jede Umgebung einfügen. Die Brenner sind in verschiedenen Konfigurationen und Leistungsstufen erhältlich und werden durch die raffinierte Scotch Brite-Oberfläche aufgewertet.

Dank der extremen Freiheit bei der Zusammenstellung ist jede Komposition möglich: Sie können die Modellplatten mit Backöfen und neutralen Unterschränken kombinieren, die mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können; Sie können maßgeschneiderte Lösungen schaffen, indem Sie die Geräte Rücken an Rücken kombinieren und befestigen, perfekt versiegelte "bündige" Seite an Seite oder "Brücken"-Strukturen, die Lösungen auf hohem Niveau bieten, die immer perfekt den Bedürfnissen des Küchenchefs entsprechen.

Als absolute Garantie sind alle Geräte die Küchen von Queen7 sind nach internationalen Normen wie CE, GAR, AGA und anderen zertifiziert.



TECHNISCHE DATEN

Außenschalen und Füße aus Edelstahl.
Arbeitstisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm.
Platten mit 2 mm Dicke.
15 mm dicke Kochplatte, völlig unabhängig vom Kochfeld.
Große überflutbare Rinne am Umfang der Kochplatte zum Auffangen von Kochresten, nach vorne abfallend zum Ablassen von Flüssigkeiten in die große Schublade.
Kochplatten mit satinierter Oberfläche, beschichtet mit Weicheisen, Stahl AISI430 oder poliertem Hartchrom, alle in glatter, gemischter oder gerippter Ausführung erhältlich.
Große Fettsammelschublade.
Modulgrößen: 40, 60, 80
Bei den 120er-Modulen ist die Kochplatte von oben um 40 mm abgesenkt und um 10 mm nach vorne geneigt.
Gasversion: Rohrbrenner mit selbststabilisierender Flamme und sehr gleichmäßiger Wärmeverteilung.
Temperaturregelung über modulierenden Hahn (Temperatur über 300°C) oder thermostatisches Sicherheitsventil mit Thermoelement (90-280°C).

Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals

Ungeschweißte Platte für schnelle Wartung und Austausch im Betrieb

Nicht mit dem Maschinenbett verschweißte Platte mit Optimierung der thermisch belasteten Strukturpunkte

Thermisches Schneiden, das den Anwender und die angrenzenden Maschinen entlastet.

Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimierte Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.

Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimierte Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.

Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich

FRY TOP S GAS M40 AISI Platte - GERILLT - Top Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653109

MODELLO
Q70SFT/G413

SERIE
QUEEN 7

Technische Informationen

| SPEZIFIKATION | DATA |
|---------------------------|------------------------------------|
| MATERIAL | CR1653109 |
| DEFINITION | Q70SFT/G413 FTG RIGATO 430 M40 TOP |
| KOMMERZIELLE LINIE | QUEEN |
| SUPPLY | GAS |
| DIM. BREITE | 400 mm |
| DIM. PRODUKTIVITÄT | 700 mm |
| DIM. HÖHE | 250 mm |
| NETTOGEWICHT | 22 Kg |
| VOLUMEN (netto) | 0.07 |
| LÄNGE DES PAKETS | 450 mm |
| BREITE DES PAKETS | 850 mm |
| VERPACKUNGSHÖHE | 570 mm |
| VERPACKUNGSVOLUMEN | 0,218 m3 |
| BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT | 29 Kg |
| GAS POWER | 6 |
| GAS POWER (G25.3/25mbar) | 6,00 |
| ZERTIFIZIERTES MODELL | 70SFT/G4 |

FRY TOP S GAS M40 AISI Platte - GERILLT - Top Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653109

MODELLO
Q70SFT/G413

SERIE
QUEEN 7

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 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 agua - 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 |
| S2 | Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresi3n - Onderdrukkelep - Válvula de depress3o | A2 | Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio |
| 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 | L | Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível |
| S4 | Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulaç3o de dreno | | |

CODICE
CR1653109

MODELLO
Q70SFT/G413

SERIE
QUEEN 7

PRODUKTE BEREICH PLUS



Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimierte die Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.



Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich



Ungeschweißte Platte für schnelle Wartung und Austausch im Betrieb



Bei den Versionen mit Wasserhahn wird die Leistung durch einen stufenlos regelbaren Wasserhahn vom Typ 22PP reguliert, um die Wärme der Kochplatte an die Art des Kochens anzupassen.



Nicht mit dem Maschinenbett verschweißte Platte mit Optimierung der thermisch belasteten Strukturpunkte



Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals



Das als Zubehör erhältliche, durchgehende Abflussrohr ermöglicht die Entsorgung der Rückstände in einem externen Behälter.



Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich

CODICE
CR1653109

MODELLO
Q70SFT/G413

SERIE
QUEEN 7

PRODUKTE BEREICH PLUS



Bei den thermostatgesteuerten Versionen kann die Temperatur der Kochplatte von 90 bis 280 °C eingestellt werden, um den Verbrauch zu optimieren und sich an das empfindlichste Kochen anzupassen.



Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals



Überlaufstopfen aus rostfreiem Stahl, serienmäßig für das Überflutungsmanagement der Rinne.



Thermisches Schneiden, das den Anwender und die angrenzenden Maschinen entlastet.



Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals

FRY TOP S GAS M40 AISI Platte - GERILLT - Top Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653109

MODELLO
Q70SFT/G413

SERIE
QUEEN 7

ZUBEHÖR

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|------------|---|
| CR1354989 | PRPC | Glatter Plattenreinigungsschaber - verchromt |
| CR1356399 | RPR | Gerillter Chromplattenabstreifer |
| CR1658619 | 97CPFT4 | M40 Reinigungsschubblade für die Friteuse |
| CR1658609 | 97TFT | STOPFEN ZUR PLATTENREINIGUNG |
| CR1354999 | PKLR | Ersatzklingen (10PCS) |
| CR1658639 | 7AFT4 | M40-Spritzschutz |
| CR1658839 | Q794CAFT | WASSERBEFÜLLUNG FÜR BRATPLATTE M40 - 70 90 QUEEN - GAS ODER ELEKTRISCH |
| CR1659099 | Q74GKSCFT | DURCHGEHENDER AUSPUFF FÜR FRITTEUSE M40 - 70 QUEEN - GAS |
| CR1659129 | Q74GCASCFT | KONTINUIERLICHES BE- UND ENTLADEN FÜR FRITTIERAUFSATZ M40 - 70QUEEN - GAS |
| CR1659229 | PAFT4 | SUPER FRY TOP ZUBEHÖRHALTER |
| CR1659259 | AGMFT48 | HALTEROST FÜR FRY TOP |
| CR1659359 | AKBFT-1 | BAUSATZ 3 SCHALEN GN1/9 H65 MM |
| CR1659369 | AKBFT-2 | BAUSATZ 2 SCHALEN GN1/6 H65 MM |
| CR1659379 | AKBFT-3 | BAUSATZ 1 WASCHBECKEN GN1/3 H65 MM |