

# FRY TOP S GAS M40 AISI Placa - Rigato - Termostato

## Versión Superior

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



CODICE  
CR1653119

MODELLO  
Q70SFTT/G413

SERIE  
QUEEN 7

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

Para los que no quieren renunciar a la calidad y solidez de una cocina Queen, la Serie 7 ofrece una profundidad de 700 mm y unas dimensiones más compactas para adaptarse a cualquier ambiente, quemadores disponibles en varias configuraciones y potencias, realzados por el refinado acabado Scotch Brite. Gracias a su extrema libertad compositiva, todas las composiciones son posibles: se pueden combinar las encimeras Modelo con hornos y muebles bajos neutros personalizables y con acabados higiénicos; crear soluciones personalizadas combinando y fijando los aparatos espalda con espalda, perfectamente sellados "a ras" de lado a lado, o estructuras "puente", ofreciendo soluciones de alto nivel que siempre responden perfectamente a las necesidades del chef. Como garantía total, todos los equipos que componen una cocina Queen7 están certificados según normas internacionales, como 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 se baja 40 mm desde arriba y se inclina 10 mm hacia delante.  
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 AISI Placa - Rigato - Termostato  
Versión Superior

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



CODICE CR1653119	MODELLO Q70SFTT/G413	SERIE QUEEN 7
---------------------	-------------------------	------------------

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1653119
DEFINICIÓN	Q70SFTT/G413 FTG RIGATO 430 M40 TE.TOP
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	400 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	250 mm
PESO NETO	22 Kg
VOLUMEN (neto)	0.07
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	6
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	6,00
MODELO CERTIFICADO	70SFTT/G4

FRY TOP S GAS M40 AISI Placa - Rigato - Termostato  
Versión Superior

CODICE  
CR1653119

MODELLO  
Q70SFTT/G413

SERIE  
QUEEN 7

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



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	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás <b>EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</b>
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de dépresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
<b>S3</b> 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	
<b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	

CODICE  
CR1653119

MODELLO  
Q70SFTT/G413

SERIE  
QUEEN 7

# 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  
CR1653119

MODELLO  
Q70SFTT/G413

SERIE  
QUEEN 7

# PRODUCTOS GAMA PLUS



En las versiones con termostato, es posible regular la temperatura de la placa de 90 a 280 °C, para optimizar el consumo y adaptarse a las cocciones más delicadas.



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



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 AISI Placa - Rigato - Termostato Versión Superior

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



CODICE  
CR1653119

MODELLO  
Q70SFTT/G413

SERIE  
QUEEN 7

## ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado
CR1356399	RPR	Rascador de chapa cromado rayado
CR1658619	97CPFT4	Cajón de limpieza de freidoras M40
CR1658609	97TFT	Tapa de limpieza Plancha
CR1354999	PKLR	Cuchillas de recambio (10PCS)
CR1658639	7AFT4	Protector contra salpicaduras M40
CR1658839	Q794CAFT	CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M40 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO
CR1659099	Q74GKSCFT	ESCAPE CONTINUO PARA FRY TOP M40 - 70 QUEEN - GAS
CR1659129	Q74GCASCFT	CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M40 - 70QUEEN - 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