

CODICE
CR1653309

MODELLO
Q70SFTV/G613

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. Optimiert die Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.

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

Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich

FRY TOP S GAS M60 AISI Platte - GERILLT - Auf Fach

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653309

MODELLO
Q70SFTV/G613

SERIE
QUEEN 7

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1653309
DEFINITION	Q70SFTV/G613 FTG RIGATO 430 M60 A/G
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	64 Kg
VOLUMEN (netto)	0.365
LÄNGE DES PAKETS	640 mm
BREITE DES PAKETS	890 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1230 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,700 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	77.4 Kg
GAS POWER	9
GAS POWER (G25.3/25mbar)	9,00
ZERTIFIZIERTES MODELL	70SFTV/G6

SERIE
QUEEN 7

CODICE
CR1653309

MODELLO
Q70SFTV/G613

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
CR1653309

MODELLO
Q70SFTV/G613

SERIE
QUEEN 7

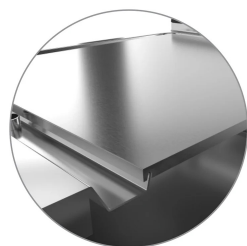
PRODUKTE BEREICH PLUS



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.



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 M60 AISI Platte - GERILLT - Auf Fach

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653309

MODELLO
Q70SFTV/G613

SERIE
QUEEN 7

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Glatter Plattenreinigungsschaber - verchromt
CR1356399	RPR	Gerillter Chromplattenabstreifer
CR1658629	D97CPFT68	Schubblade für die Reinigung der Frittierplatte M60 - M80
CR1658609	97TFT	STOPFEN ZUR PLATTENREINIGUNG
CR1354999	PKLR	Ersatzklingen (10PCS)
CR1658649	7AFT6	M60-Spritzschutz
CR1658849	Q7968CAF	WASSERBEFÜLLUNG FÜR BRATPLATTE M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS ODER ELEKTRISCH
CR1659109	Q76GKSCFT	DURCHGEHENDE ABSAUGUNG FÜR FRITTEUSE M60 - 70 QUEEN - GAS
CR1659139	Q76GCASCFT	KONTINUIERLICHES BE- UND ENTLADEN FÜR FRITTIERAUFSATZ M60 - 70QUEEN - GAS
CR1659239	PAFT6	SUPER FRY TOP ZUBEHÖRHALTER M60
CR1659259	AGMFT48	HALTEROST FÜR FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	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