

# GAS FRY TOP 2/3 LISSE 1/3 PLAQUE RAINURÉE SUR COMPARTIMENT OUVERT - THERMOSTATÉ

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



CODICE  
CR1013869

MODELLO  
Q70FTTV/G1220

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.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Plaque soudée à la table de cuisson qui permet d'élargir la zone de cuisson et d'éliminer les zones d'accumulation de saletés.

Distribution uniforme de la chaleur grâce à plusieurs brûleurs sous la plaque de cuisson.

Tôle d'acier doux (pour les marchés hors UE).

Régulation de la température de 100°C à 280°C

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.

GAS FRY TOP 2/3 LISSE 1/3 PLAQUE RAINURÉE SUR  
COMPARTIMENT OUVERT - THERMOSTATÉ

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



CODICE  
CR1013869

MODELLO  
Q70FTTV/G1220

SERIE  
QUEEN 7

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1013869
DÉFINITION	Q70FTTV/G1220 FTG 1/3 RIGATO M120 A/G
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	1200 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	133 Kg
VOLUME (net)	0.731
LONGUEUR DU PAQUET	440 mm
LARGEUR DU PAQUET	980 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	500 mm
VOLUME DU PAQUET	0,960 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	148 Kg
GAS POWER	19.5
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	18,75
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70FTTV/G1220

GAS FRY TOP 2/3 LISSE 1/3 PLAQUE RAINURÉE SUR  
COMPARTIMENT OUVERT - THERMOSTATÉ

CODICE  
CR1013869

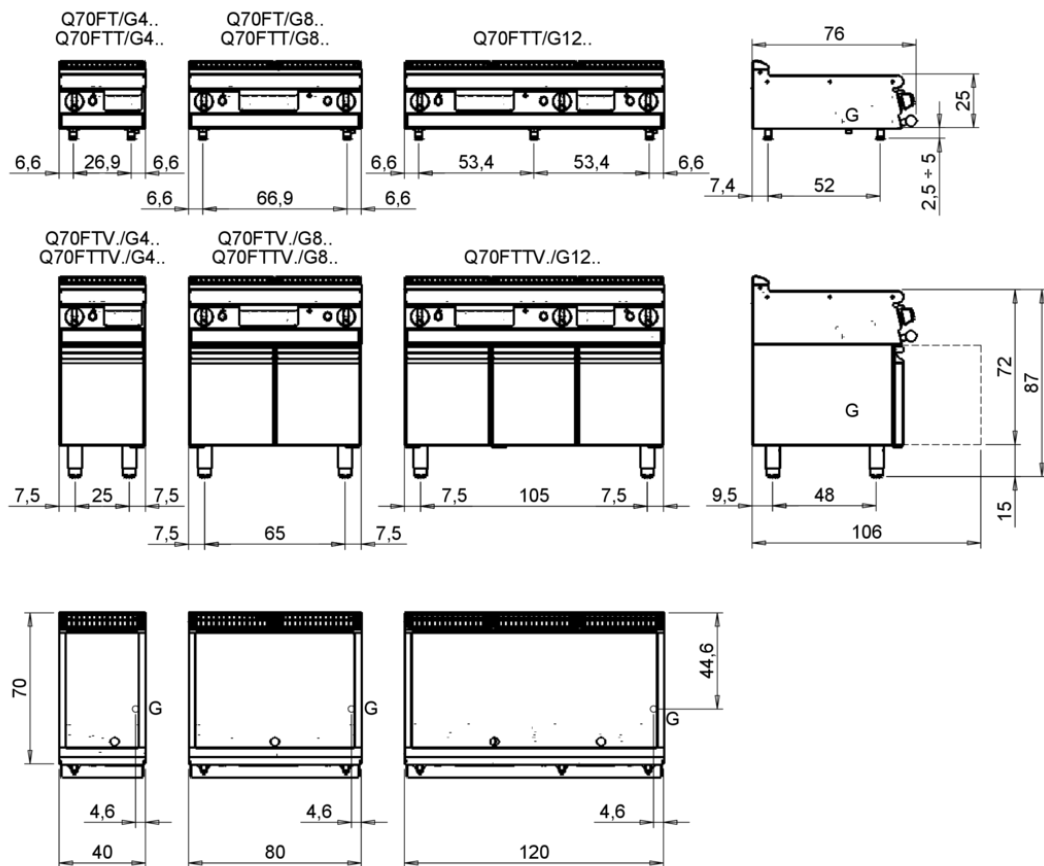
MODELLO  
Q70FTTV/G1220

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 água - 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 depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água interstícios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	
<b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nivel

# PRODUITS

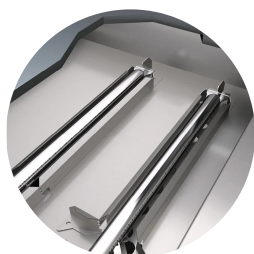
## GAMME PLUS



Une inclinaison de 10 mm des plaques vers l'avant de la machine permet une évacuation optimale de la graisse vers le bac à graisse.



Plaque soudée à la table de cuisson qui permet d'élargir la zone de cuisson et d'éliminer les zones d'accumulation de saletés.



Distribution uniforme de la chaleur grâce à plusieurs brûleurs sous la plaque de cuisson.

# GAS FRY TOP 2/3 LISSE 1/3 PLAQUE RAINURÉE SUR COMPARTIMENT OUVERT - THERMOSTATÉ

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



CODICE  
CR1013869

MODELLO  
Q70FTTV/G1220

SERIE  
QUEEN 7

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1353939	<b>70XFTP12</b>	PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES POUR LE MODULE FRY TOP 1200
CR0592079	<b>NXFTC4</b>	Tiroir de nettoyage de la friteuse M40-M120
CR0592089	<b>NXFTC6/8</b>	Tiroir de nettoyage de la friteuse M60-M80-M120
CR1354989	<b>PRPC</b>	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	<b>RPR</b>	Raclette à plaque chromée rayée
CR1354999	<b>PKLR</b>	Lames de remplacement (10PCS)
CR0592060	<b>NXFTT</b>	BOUCHON DE NETTOYAGE DE LA PLANCHA