

# RÉCHAUD À GAZ À CHAUFFAGE INDIRECT - 50 L - AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS

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



CODICE  
CR1356169

MODELLO  
Q70NP/GI650S

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.  
Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.  
Plateaux d'une épaisseur de 2 mm  
Réservoirs en acier inoxydable AISI 304 avec fond AISI 316.  
Chargement de l'eau au moyen de 2 électrovannes, avec la possibilité de charger de l'eau froide ou chaude.  
Vidange frontale au moyen d'un robinet de 2" en laiton chromé.

Version gaz : chauffage par 2 brûleurs en acier AISI 304, placés au fond de la cuve (chauffage direct) ou dans la cavité (chauffage indirect).  
Version électrique indirecte : chauffage par 2 séries d'éléments chauffants blindés placés à l'intérieur de la cavité.  
Version électrique directe : chauffage au moyen de 3 éléments chauffants en acier inoxydable positionnés à l'extérieur sur le fond du conteneur.

# RÉCHAUD À GAZ À CHAUFFAGE INDIRECT - 50 L - AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS

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



CODICE  
CR1356169

MODELLO  
Q70NP/GI650S

SERIE  
QUEEN 7

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1356169
DÉFINITION	Q70NP/GI650 S PEN. GAS M60 IND.C/VAL 50L
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	MIXTE
DIM. LARGEUR	600 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	88 Kg
VOLUME (net)	0.365
LONGUEUR DU PAQUET	640 mm
LARGEUR DU PAQUET	870 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1100 mm
VOLUME DU PAQUET	0,700 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	99 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.275 kW
GAS POWER	10.5
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	10,00
GRADE IP	IPX4
CAPACITÉ	50 litri
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70NP/GI650



# RÉCHAUD À GAZ À CHAUFFAGE INDIRECT - 50 L - AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS

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



CODICE  
CR1356169

MODELLO  
Q70NP/GI650S

SERIE  
QUEEN 7

## PRODUITS GAMME PLUS



Réservoir en acier inoxydable avec  
fond aisi 316



Réservoir en acier inoxydable avec  
fond aisi 316



Possibilité de chargement d'eau  
chaude ou froide

RÉCHAUD À GAZ À CHAUFFAGE INDIRECT - 50 L -  
AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES  
CONDENSATS

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



CODICE	MODELLO	SERIE
CR1356169	Q70NP/GI650S	QUEEN 7

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
MA97347000	9C5	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97348000	9CV5	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
CR0599730	7C8	PANIER COLAPASTA - 80 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
CR0599740	7CV8	COOLING BOWL FOR POTS - 80 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
MA97349000	9-I5	INSTALLATION DU DÉCHARGEUR DE POUDRE - 50 Lt. TROUS Ø 10-15-36 MM