

FRY TOP S GAS M60 Bratplatte aus gebürstetem Chrom - glatt - Thermostataufsatz Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1771009

MODELLO
Q90SFTT/G607

SERIE
QUEEN 9

ALLGEMEINE MERKMALE

Es ist die Wahl derjenigen, die maximale Kraft und Leistung benötigen.
Queen9 hat eine Tiefe von 900 mm, eine 20/10 dicke Arbeitsplatte, doppelkronige Brenner und die Verwendung von elegantem Edelstahl mit Scotch Brite Finish.
Details, die nicht nur ein Höchstmaß an Funktionalität und Ästhetik bieten, sondern auch die praktischen und ergonomischen Bedürfnisse der Menschen berücksichtigen, die hier arbeiten.
Die extreme Gestaltungsfreiheit erlaubt es, die Topmodelle mit Backofen und neutralen Unterschränken zu kombinieren, die auch mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können.
Mit mehr als 350 Modellen, die sofort im Katalog verfügbar sind, ist Queen9 schon jetzt bereit, ihr Bestes zu geben.
Darüber hinaus sind alle Geräte, aus denen eine Queen9-Küche besteht, nach internationalen internationalen Normen zertifiziert, darunter CE, GAR, AGA und andere.



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 120 breiten Modulen ist die Kochplatte von oben um 40 mm abgesenkt und um 10 mm zur Vorderseite der Maschine hin 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
Die innovative Verchromungstechnologie kombiniert die Festigkeit von Stahlplatten mit den antioxidativen Eigenschaften von Chromplatten. Das Ergebnis ist eine leicht raue Oberfläche, die die Widerstandsfähigkeit gegen Schnitte und Stöße verbessert. Metallwerkzeuge können direkt auf der Platte verwendet werden, ohne dass die Gefahr besteht, sie zu beschädigen.

FRY TOP S GAS M60 Bratplatte aus gebürstetem Chrom - glatt - Thermostataufsatz Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1771009

MODELLO
Q90SFTT/G607

SERIE
QUEEN 9

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1771009
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
DIM. HÖHE	250 mm
NETTOGEWICHT	68 Kg
VOLUMEN (netto)	0.135
LÄNGE DES PAKETS	450 mm
VERPACKUNGSHÖHE	570 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,218 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	80.8 Kg
GAS POWER	14
GAS POWER (G25.3/25mbar)	14,00

FRY TOP S GAS M60 Bratplatte aus gebürstetem Chrom
- glatt - Thermostataufsatz Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1771009

MODELLO
Q90SFTT/G607

SERIE
QUEEN 9

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 água - 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 A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água interst3cios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubula33o de dreno	

FRY TOP S GAS M60 Bratplatte aus gebürstetem Chrom - glatt - Thermostataufsatz Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1771009

MODELLO
Q90SFTT/G607

SERIE
QUEEN 9

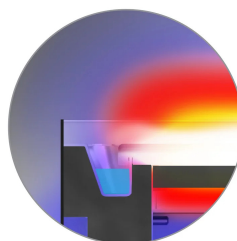
PRODUKTE BEREICH PLUS



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



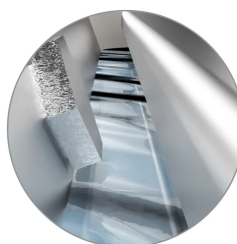
Gebürstete Chromoberfläche, die kratzfest ist und die tägliche Reinigung erleichtert, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004



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



Ungeschweißte Platte für schnelle Wartung und Austausch im Betrieb



Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich



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



Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals



Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich

FRY TOP S GAS M60 Bratplatte aus gebürstetem Chrom - glatt - Thermostataufsatz Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1771009

MODELLO
Q90SFTT/G607

SERIE
QUEEN 9

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.



Ungeschweißte Platte für schnelle Wartung und Austausch im Betrieb



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 Bratplatte aus gebürstetem Chrom - glatt - Thermostataufsatz Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1771009

MODELLO
Q90SFTT/G607

SERIE
QUEEN 9

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Glatter Plattenreinigungsschaber - verchromt
CR1356399	RPR	Gerillter Chromplattenabstreifer
CR0592089	NXFTC6/8	Schubblade zur Reinigung der Frittierplatte M60-M80-M120
CR1354999	PKLR	Ersatzklingen (10PCS)
CR1658679	9AFT6	SPRITZSCHUTZ ABNEHMBAR 600
CR1658609	97TFT	STOPFEN ZUR PLATTENREINIGUNG
CR1658849	Q7968CAF	WASSERBEFÜLLUNG FÜR BRATPLATTE M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS ODER ELEKTRISCH
CR1659169	Q96GKSCFT	DURCHGEHENDE ABSAUGUNG FÜR FRITTIERPLATTE M60 - 90 QUEEN - GAS
CR1659199	Q96GCASCFT	KONTINUIERLICHES BE- UND ENTLADEN FÜR FRITEUSE M60 - 90 QUEEN - 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