

TOUTES LES PLAQUES ÉLECTRIQUES SUR LE COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013109

MODELLO
Q70TPV/E800

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 de cuisson en acier chrome-molybdène poli de 1,8 cm d'épaisseur, indéformable à haute température et convenant également à la cuisson directe.

Canal de drainage périphérique avec trou d'évacuation.

Chauffage de la plaque de cuisson (4 zones) par 4 éléments chauffants de 2,5 kW.

Réglage de la température des éléments chauffants par thermostat, actionné par des boutons ergonomiques encastrés et inclinés.

Four - Caractéristiques générales

Chambre de cuisson en acier inoxydable (53x70x30cm), isolée thermiquement et équipée de 3 guides anti-basculement pour les récipients gastronomes 1/1 et 2/1 réduits.

Semelle radiante en fonte épaisse pour une distribution efficace de la chaleur.

Porte et contre-porte en acier inoxydable, parfaitement isolées et montées sur des charnières auto-équilibrantes.

Poignée ergonomique, isolée thermiquement sur toute la longueur.

Four électrique

Groupes d'éléments chauffants en acier inoxydable placés au plafond et sous la sole de la chambre de cuisson.

Contrôle thermostatique de la température dans la chambre de 100°C à 300°C.

Diverses possibilités de connexion.

Voyant lumineux indiquant que l'équipement est sous tension.

Témoin lumineux indiquant que la température réglée est atteinte.

4 zones de cuisson indépendantes.

Équipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.

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.

TOUTES LES PLAQUES ÉLECTRIQUES SUR LE
COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013109

MODELLO
Q70TPV/E800

SERIE
QUEEN 7

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|----------------------------------|--|
| MATÉRIAU | CR1013109 |
| DÉFINITION | Q70TPV/E800 TUTTAPIASTRA ELETTRICO A/G |
| LIGNE COMMERCIALE | QUEEN |
| FOURNITURE | ÉLECTRICITÉ |
| DIM. LARGEUR | 800 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 700 mm |
| DIM. HAUTEUR | 870 mm |
| POIDS NET | 113 Kg |
| VOLUME (net) | 0.487 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 850 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 850 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 1150 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 0,831 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 126 Kg |
| ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD | 380-415V 3N |
| FRÉQUENCE | 50-60 Hz |
| L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE | 10 kW |
| GRADE IP | IPX4 |
| MODÈLE CERTIFIÉ | Q70TPV/E800 |

TOUTES LES PLAQUES ÉLECTRIQUES SUR LE COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:

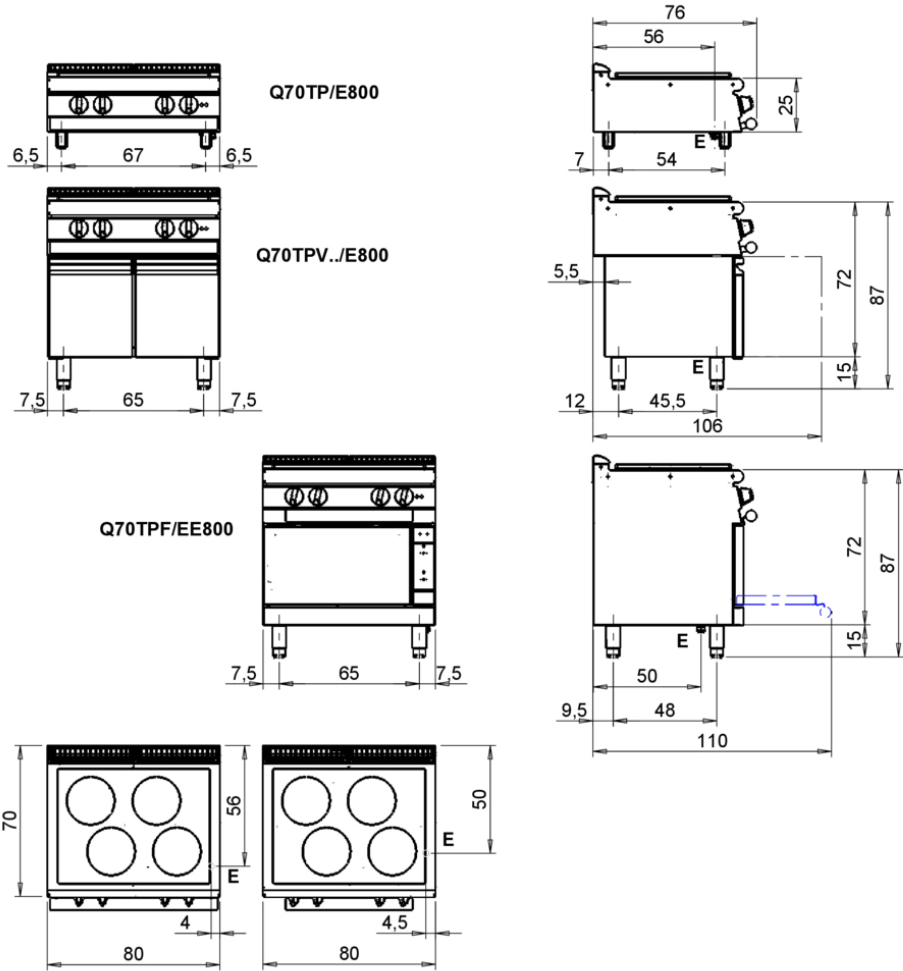


CODICE
CR1013109

MODELLO
Q70TPV/E800

SERIE
QUEEN 7

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 |
| 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 - Wannenabflusrohr - 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 interstícios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto | |
| S4 Scarico - Abflusrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulaç3o de dreno | |