

FRY TOP S Eléctrico M80 Placa Cromada - Rigato - Versión superior con termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654909T4W

MODELLO
QT90SFT/E815-T4W

SERIE
BARON 4.0

CARACTERÍSTICAS GENERALES

De los sólidos cimientos de la tradición Baron, nace la nueva cocina Queen 4.0, aún más práctica, más equipada, más tecnológica.

Una evolución en las cocinas profesionales.

Queen 4.0 está perfectamente diseñado hasta el último detalle para agilizar y simplificar todas las operaciones de preparación, cocción, orden y limpieza en la cocina y para ayudarle cada día como un verdadero aliado en su trabajo.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carcasa exterior y pies de acero inoxidable.

Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Placa de cocción de 15 mm de espesor totalmente independiente de la placa de cocción.

Gran canal inundable alrededor del perímetro de la placa de cocción para recoger los residuos de cocción, inclinado hacia la parte delantera para drenar los líquidos en el cajón grande.

Placas de cocción de superficie satinada y recubiertas de hierro dulce, acero AISI430 o cromo duro pulido, todas ellas disponibles en liso mixtas o estriadas.

Gran cajón recoge grasas.

Tamaño de los módulos: 40,60,80

En los módulos de 120 de ancho, la placa de cocción se baja 40 mm desde arriba y se inclina 10 mm hacia delante.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias de incoyol blindadas.

Temperatura de cocción controlada termostática y regulable de 110 a 280°C.

Termostato de seguridad.

Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral

Placa no soldada para un mantenimiento y sustitución rápidos en el servicio público

El diseño de la placa rayada garantiza la limpieza hasta el final de la placa

Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica

Placa no soldada para acelerar las intervenciones de mantenimiento y las eventuales sustituciones en usuarios

Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.

Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.

Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.

Kit dispensador de agua disponible como accesorio

FRY TOP S Eléctrico M80 Placa Cromada - Rigato -
Versión superior con termostato

CODICE CR1654909T4W	MODELLO QT90SFT/E815-T4W	SERIE BARON 4.0
------------------------	-----------------------------	--------------------

Project
Rev.:
Zone:
Location:



Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1654909T4W
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	250 mm
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
ENERGÍA ELÉCTRICA	15 kW

FRY TOP S Eléctrico M80 Placa Cromada - Rigato -
Versión superior con termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654909T4W

MODELLO
QT90SFT/E815-T4W

SERIE
BARON 4.0



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 - 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 interst3cios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflusrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubula33o de dreno	

FRY TOP S Eléctrico M80 Placa Cromada - Rigato - Versión superior con termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654909T4W

MODELLO
QT90SFT/E815-T4W

SERIE
BARON 4.0

PRODUCTOS GAMA PLUS



Versión preparada para Industria
4.0.



Placa no soldada para un
mantenimiento y sustitución
rápidos en el servicio público
El diseño de la placa rayada
garantiza la limpieza hasta el final de
la placa



Placa no soldada a la bancada de la
máquina con optimización de los
puntos estructurales sometidos a
tensión térmica



Disponible como accesorio, el tubo
de descarga continua permite
eliminar los residuos en un
contenedor externo.



Control del nivel de potencia
mediante pantalla táctil y ajuste con
mando ergonómico



Posibilidad de programar 2
temporizadores para controlar la
cocción. Una señal acústica avisa al
operador al final del tiempo
programado.



Temperatura de cocción uniforme
en toda la placa. Optimizando el
calor en la zona de cocción y
aumentando la comodidad del
operario en la cocina.



Kit dispensador de agua disponible
como accesorio

FRY TOP S Eléctrico M80 Placa Cromada - Rigato - Versión superior con termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654909T4W

MODELLO
QT90SFT/E815-T4W

SERIE
BARON 4.0

PRODUCTOS GAMA PLUS



Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.



El diseño ranurado de la placa garantiza la limpieza hasta el final de la placa



Tapón de rebose de acero inoxidable, suministrado de serie para la gestión de la inundación del canal.



Predisposición para sonda al corazón, para un control aún mayor de la cocción. Una señal acústica indica que se ha alcanzado la temperatura programada.



Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.



Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral

FRY TOP S Eléctrico M80 Placa Cromada - Rigato -
Versión superior con termostato

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1654909T4W	QT90SFT/E815-T4W	BARON 4.0

Project
Rev.:
Zone:
Location:



ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado
CR1356399	RPR	Rascador de chapa cromado rayado
CR1658619	97CPFT4	Cajón de limpieza de freidoras M40
CR1658609	97TFT	Tapa de limpieza Plancha
CR1357499	4.0IOTPRO	Suscripción PRO - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	SUSCRIPCIÓN - Cloud
CR1354999	PKLR	Cuchillas de recambio (10PCS)
CR1658689	9AFT8	Protector contra salpicaduras M80
CR1658849	Q7968CAF	CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO
CR1658939	Q98EKSCFT	DESAGÜE CONTINUO PARA FRY TOP M80 - 90 QUEEN - ELÉCTRICO
CR1658969	Q98ECASCFT	CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M80 - 90 QUEEN - ELÉCTRICO