

FRY TOP S électrique M80 plaque Chromée - 1/3 Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654999T4W

MODELLO
QT90SFTV/E825-T4W

SERIE
BARON 4.0

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Des solides fondations de la tradition Baron naît la nouvelle cuisine Queen 4.0, encore plus pratique, plus équipée, plus technologique. Une évolution dans les cuisines professionnelles. Queen 4.0 est parfaitement conçu dans les moindres détails pour accélérer et simplifier chaque opération de préparation, de cuisson, de rangement et de nettoyage dans la cuisine et pour vous accompagner au quotidien comme un véritable allié dans votre travail.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.
Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur totalement indépendante de la table de cuisson.
Grand canal inondable sur le pourtour de la plaque de cuisson pour recueillir les résidus de cuisson, incliné vers l'avant pour l'écoulement des liquides dans le grand tiroir.
Plaques de cuisson à surface satinée et revêtues de fer doux, d'acier AISI430 ou de chrome dur poli, toutes disponibles en version lisse, mixte ou rainurée
lisses, mixtes ou rainurées.
Grand tiroir de récupération des graisses.
Taille des modules : 40, 60, 80
Dans les modules de largeur 120, la plaque de cuisson est abaissée de 40 mm par rapport à la partie supérieure et inclinée de 10 mm vers l'avant.
Version électrique : chauffage par éléments chauffants en incoloy blindés.
Température de cuisson contrôlée
thermostatique et réglable de 110 à 280°C.

Thermostat de sécurité.

Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique

La conception de la plaque rayée assure le nettoyage jusqu'à la fin de la plaque

Plaque non soudée pour accélérer les interventions de maintenance et les éventuels remplacements en usage

Plaque non soudée au plan de la machine avec optimisation des points structuraux soumis à des contraintes thermiques

Coupe thermique qui facilite l'utilisateur et les machines adjacentes.

Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque.
Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.

Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

FRY TOP S électrique M80 plaque Chromée - 1/3 Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654999T4W

MODELLO
QT90SFTV/E825-T4W

SERIE
BARON 4.0

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1654999T4W
DÉFINITION	QT90SFTV/E825-T4W FTE 1/3 RIG.CR.M80 A/G
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	22 Kg
VOLUME (net)	0.626
LONGUEUR DU PAQUET	450 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	570 mm
VOLUME DU PAQUET	0,218 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	29 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	15 kW
GRADE IP	IPX5
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90SFTV/E825

FRY TOP S elettrica M80 piaque Chromée - 1/3
Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654999T4W

MODELLO
QT90SFTV/E825-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 depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	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 - Tubulação de dreno	

FRY TOP S électrique M80 plaque Chromée - 1/3 Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654999T4W

MODELLO
QT90SFTV/E825-T4W

SERIE
BARON 4.0

PRODUITS GAMME PLUS



Disponible en tant qu'accessoire, le tuyau d'évacuation continu permet d'évacuer les résidus dans un conteneur externe.



Contrôle du niveau de puissance par écran tactile et réglage par bouton ergonomique



Version prête pour l'industrie 4.0.



Possibilité de régler 2 minuteries pour contrôler la cuisson. Un signal sonore avertit l'opérateur à la fin du temps programmé.



La conception de la plaque rayée assure le nettoyage jusqu'à la fin de la plaque



Coupe thermique qui facilite l'utilisateur et les machines adjacentes.



Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

FRY TOP S électrique M80 plaque Chromée - 1/3 Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654999T4W

MODELLO
QT90SFTV/E825-T4W

SERIE
BARON 4.0

PRODUITS GAMME PLUS



Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.



La conception de la plaque rainurée garantit la propreté jusqu'à l'extrémité de la plaque



Bouchon de trop-plein en acier inoxydable, fourni en standard pour la gestion de l'inondation du canal.



Prédisposition pour la sonde à cœur, pour un meilleur contrôle de la cuisson. L'atteinte de la température à cœur réglée est signalée par un signal sonore.



Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.



Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique

FRY TOP S électrique M80 plaque Chromée - 1/3 Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654999T4W

MODELLO
QT90SFTV/E825-T4W

SERIE
BARON 4.0

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	RPR	Raclette à plaque chromée rayée
CR1658619	97CPFT4	Tiroir de nettoyage de frites M40
CR1658609	97TFT	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1357499	4.0IOTPRO	Abonnement PRO - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	Abonnement ENTRY - Cloud
CR1354999	PKLR	Lames de remplacement (10PCS)
CR1658689	9AFT8	Protection anti-éclaboussures M80
CR1658849	Q7968CAF	CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAZ OU ÉLECTRIQUE
CR1658939	Q98EKSCFT	VIDANGE CONTINUE POUR FRY TOP M80 - 90 QUEEN - ÉLECTRIQUE
CR1658969	Q98ECASCFT	CHARGE + DÉCHARGE CONTINUE POUR FRY TOP M80 - 90 QUEEN - ÉLECTRIQUE