

# FRY TOP ELÉCTRICO VERSIÓN CROMADA LISA

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



CODICE  
CR1017419T4W

MODELLO  
QT90FT/E1205-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.

Placa soldada a la placa de cocción que proporciona una zona de cocción más amplia y elimina las zonas de acumulación de suciedad.

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

Placa cromada.

Recopilación de datos, supervisión de operaciones, control remoto son sólo algunas de las posibilidades que la conectividad pone a su disposición.

Equipo certificado para la directiva de baja tensión 2014/35/UE según el esquema CB internacional.

Gracias a la certificación a prueba de chorros (IPX5) obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.

La barra delantera es un cómodo punto de apoyo para el cocinero; mantiene una distancia de seguridad con la encimera y protege así de colisiones accidentales con lo que está apoyado sobre la encimera y, al mismo tiempo, con los tiradores.

# FRY TOP ELÉCTRICO VERSIÓN CROMADA LISA

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



CODICE  
CR1017419T4W

MODELLO  
QT90FT/E1205-T4W

SERIE  
BARON 4.0

## Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1017419T4W
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	120 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	250 mm
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
ENERGÍA ELÉCTRICA	16.2 kW

FRY TOP ELÉCTRICO VERSIÓN CROMADA LISA

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



CODICE  
CR1017419T4W

MODELLO  
QT90FT/E1205-T4W

SERIE  
BARON 4.0

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR

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	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisicable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de água - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1 =</b> Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventili - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	<b>A2 =</b> Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S3</b> 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	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
<b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	

## 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



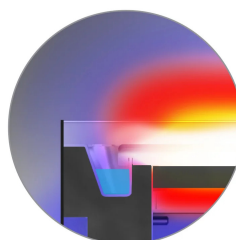
Disponible como accesorio, el tubo de descarga continua permite eliminar los residuos en un contenedor externo.



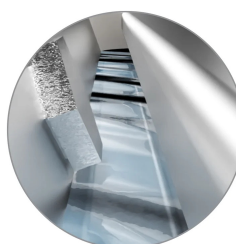
Control del nivel de potencia mediante pantalla táctil y ajuste con mando ergonómico



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

CODICE  
CR1017419T4W

MODELLO  
QT90FT/E1205-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.



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



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



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

# FRY TOP ELÉCTRICO VERSIÓN CROMADA LISA

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



CODICE  
CR1017419T4W

MODELLO  
QT90FT/E1205-T4W

SERIE  
BARON 4.0

## ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0957610	<b>90XFTP12</b>	PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS PARA MÓDULO FRY TOP 120
CR0592079	<b>NXFTC4</b>	Cajón de limpieza de freidoras M40-M120
CR0592089	<b>NXFTC6/8</b>	Cajón de limpieza de freidoras M60-M80-M120
CR1354989	<b>PRPC</b>	Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado
CR1356399	<b>RPR</b>	Rascador de chapa cromado rayado
CR1357499	<b>4.0IOTPRO</b>	Suscripción PRO - Cloud
CR1357479	<b>4.0IOTENTRY</b>	SUSCRIPCIÓN - Cloud
CR1354999	<b>PKLR</b>	Cuchillas de recambio (10PCS)
CR0592060	<b>NXFTT</b>	TAPÓN DE LIMPIEZA PLANCHA