

COCINA 4 PLACAS CUADRADAS ELÉCTRICAS VERSIÓN TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015789

MODELLO
Q90PC/E801

SERIE
QUEEN 9

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Es la elección de quienes requieren la máxima fuerza y potencia. Queen9 cuenta con una profundidad de 900 mm, una encimera de 20/10 de grosor, quemadores de doble corona y el uso de un elegante acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Detalles que no sólo ofrecen la máxima funcionalidad y estética, sino que también tienen en cuenta las necesidades prácticas y ergonómicas de quienes trabajan. La extrema libertad de composición permite combinar los modelos superiores con hornos y armarios bajos neutros que, además, pueden complementarse con acabados higiénicos. Con más de 350 modelos inmediatamente disponibles en el catálogo, Queen9 ya está lista para empezar a dar lo mejor de sí misma. Además, todos los equipos que componen una cocina Queen9 están certificados de acuerdo con normas normas internacionales, incluidas CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Placa totalmente prensada y mecanizada a partir de una sola lámina de acero inoxidable de gran espesor.
Placas radiantes de hierro fundido, fijadas de forma estanca para eliminar cualquier infiltración de líquido en el cableado eléctrico.
Mandos de potencia de 6 posiciones, ergonómicos, empotrados e inclinados.
Luces de advertencia que indican "placas activas".
Horno eléctrico
Grupos de resistencias de acero inoxidable colocadas en el techo y bajo la suela de la cámara de cocción.
Control termostático de la temperatura en la cámara de 100°C a 300°C.
Indicador luminoso de "equipo bajo tensión".
Indicador luminoso de que se ha alcanzado la temperatura programada.

La temperatura se regula mediante un selector de 7 posiciones, y en el salpicadero hay un testigo que indica la activación de la calefacción.

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.

COCINA 4 PLACAS CUADRADAS ELÉCTRICAS
VERSIÓN TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR1015789	MODELLO Q90PC/E801	SERIE QUEEN 9
---------------------	-----------------------	------------------

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1015789
DEFINICIÓN	Q90PC/E801 4 P.E.L.Q. TOP
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	250 mm
PESO NETO	75 Kg
VOLUMEN (neto)	0.18
LONGITUD DEL PAQUETE	840 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1020 mm
ALTURA DEL ENVASE	550 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,476 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	85 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	16 kW
N. INCENDIOS/PLACAS	QUATTRO FUOCHI
GRADO IP	IPX5
MODELO CERTIFICADO	Q90PC/E801

COCINA 4 PLACAS CUADRADAS ELÉCTRICAS
VERSIÓN TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



Table with 3 columns: CODICE (CR1015789), MODELLO (Q90PC/E801), SERIE (QUEEN 9)

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

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

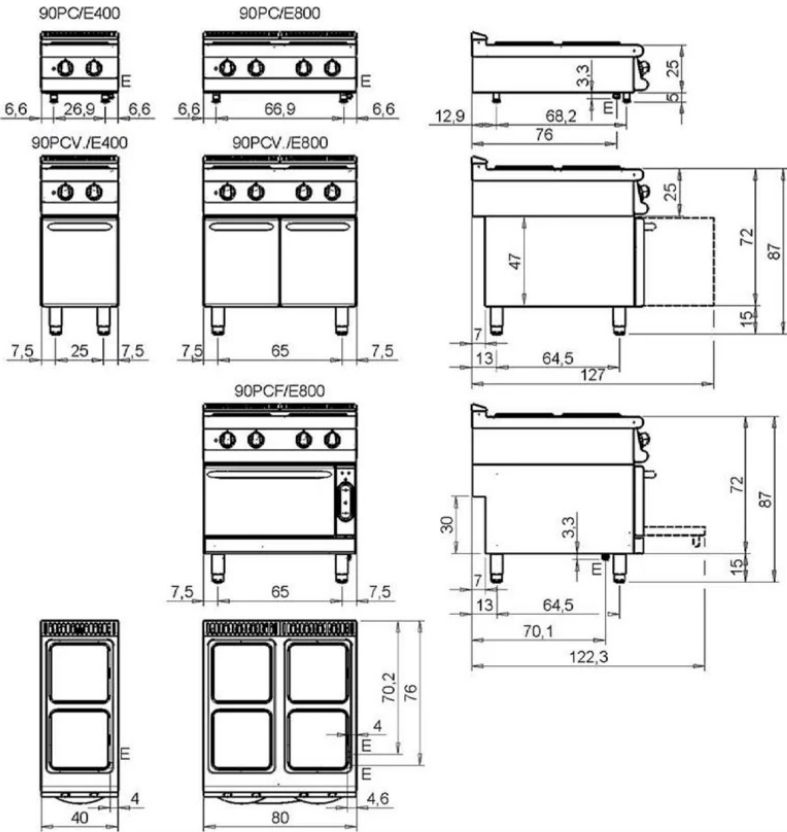


Table with 2 columns: Legend entries (E, S, S1, S2, S3, S4, G, H20, A1, A2, L) and their corresponding descriptions in multiple languages.

COCINA 4 PLACAS CUADRADAS ELÉCTRICAS VERSIÓN TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015789

MODELLO
Q90PC/E801

SERIE
QUEEN 9

PRODUCTOS GAMA PLUS



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.



Placas cuadradas de 30x30 cada una, fijadas estancas sobre la encimera.



La temperatura se regula mediante un selector de 7 posiciones, y en el salpicadero hay un testigo que indica la activación de la calefacción.

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

