

TUTTA PIASTRA A GAS VERSIONE TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016089

MODELLO
Q90TP/G800

SERIE
QUEEN 9

CARATTERISTICHE GENERALI

È la scelta di chi necessita la massima solidità e potenza. Queen9 si distingue per la sua profondità di 900 mm, un piano di lavoro con spessore 20/10, bruciatori a doppia corona e l'utilizzo di eleganti acciai inossidabili con finitura Scotch Brite. Particolari che oltre ad offrire la massima funzionalità ed estetica, tengono conto delle esigenze pratiche ed ergonomiche di chi lavora.

L'estrema libertà compositiva consente di abbinare i modelli top a basi forno e neutre accessoriabili, anche con finiture igieniche. Con oltre 350 modelli subito disponibili a catalogo, Queen9 è già pronta per iniziare a dare il meglio di sé.

Inoltre, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen9 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.



TUTTA PIASTRA A GAS VERSIONE TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016089

MODELLO
Q90TP/G800

SERIE
QUEEN 9

SPECIFICHE TECNICHE

Piastra levigata in ghisa con disco centrale asportabile.
Bruciatore centrale di elevata potenza (14 kW) ad accensione piezoelettrica.
Zone termiche differenziate con massima temperatura al centro 500°C, decrescente verso il perimetro.
Rubinetto di sicurezza con termocoppia e regolazione progressiva della potenza erogata.
Forno a gas
Camera di cottura in acciaio inox (53x70x30cm), isolata termicamente e dotata di 3 guide antiribaltamento per recipienti gastronomici 1/1 e 2/1 ridotto.
Suola radiante in ghisa di grosso spessore per una efficace distribuzione del calore.
Porta e controporta in acciaio inox, perfettamente isolata e montata su cerniere autobilanciate.
Maniglia ergonomica a tutta lunghezza, isolata termicamente.
Bruciatore a fiamma stabilizzata alloggiato sotto la suola.
Bruciatore pilota con accensione piezoelettrica e manuale.
Valvola automatica con termocoppia di sicurezza gas.
Controllo termostatico della temperatura da 110 a 330°C.

Forno elettrico
Gruppi di resistenze in acciaio inox posizionate sul cielo e sotto la suola della camera di cottura.
Controllo termostatico della temperatura in camera da 100°C a 300°C.
Varie possibilità di allacciamento.
Spia luminosa indicante "apparecchiatura sotto tensione".
Spia luminosa indicante il raggiungimento della temperatura impostata.

Unico bruciatore centrale ad alto rendimento che determina zone termiche differenziate sul piano con una concentrazione di massimo calore al centro e temperature decrescenti nelle zone periferiche.

Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta attraverso test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate a fine giornata di lavoro, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.

La barra frontale è un punto di appoggio confortevole per il cuoco; permette di rimanere alla giusta distanza di sicurezza dal piano di lavoro e quindi protegge da urti accidentali con quanto appoggiato sui piani e allo stesso tempo anche le manopole.

TUTTA PIASTRA A GAS VERSIONE TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016089

MODELLO
Q90TP/G800

SERIE
QUEEN 9

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1016089
DEFINIZIONE	Q90TP/G800 TUTTAPIASTRA GAS TOP
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	250 mm
PESO NETTO	100 Kg
VOLUME (netto)	0.18
LUNGHEZZA IMBALLO	860 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1020 mm
ALTEZZA IMBALLO	570 mm
VOLUME IMBALLO	0,422 m3
PESO LORDO IMBALLO	111.8 Kg
POTENZA GAS	14
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	13,50
TIPO GAS / REFRIGERANTE	GPL 28-30/37 mbar
MODELLO CERTIFICATO	Q90TP/G80

SERIE
QUEEN 9

TUTTA PIASTRA A GAS VERSIONE TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016089

MODELLO
Q90TP/G800

SERIE
QUEEN 9

PRODUCT'S RANGE PLUS



Piastra superiore ad alto spessore
con anello centrale asportabile.



Unico bruciatore centrale ad alto
rendimento che determina zone
termiche differenziate sul piano con
una concentrazione di massimo
calore al centro e temperature
decrescanti nelle zone periferiche.