

TUTTA PIASTRA A GAS CON 2 FUOCHI A SINISTRA SU FORNO GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016369

MODELLO
Q90TPMF/G8001SX

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 CON 2 FUOCHI A SINISTRA SU FORNO GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016369

MODELLO
Q90TPMF/G8001SX

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 gastronorm 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.

Piano interamente stampato e ricavato da lastra di acciaio inossidabile di grosso spessore.

Griglie in ghisa smaltata a razze lunghe per un agevole spostamento delle pentole tra un fuoco e l'altro.

Bruciatori in ghisa di elevata potenza 3.5- 5.7- 7 e 10 kW.

Fiamma pilota protetta con protezione amovibile e facilmente lavabile.

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 CON 2 FUOCHI A SINISTRA SU FORNO GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016369

MODELLO
Q90TPMF/G8001SX

SERIE
QUEEN 9

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1016369
DEFINIZIONE	Q90TPMF/G8001SX TUTTAP.GAS+2F SX C/F GAS
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	163 Kg
VOLUME (netto)	0.626
LUNGHEZZA IMBALLO	840 mm
LARGHEZZA IMBALLO	980 mm
ALTEZZA IMBALLO	520 mm
VOLUME IMBALLO	0,970 m3
PESO LORDO IMBALLO	191 Kg
POTENZA GAS	26
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	25,50
MODELLO CERTIFICATO	Q90TPMF/G80SX

TUTTA PIASTRA A GAS CON 2 FUOCHI A SINISTRA SU
FORNO GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:

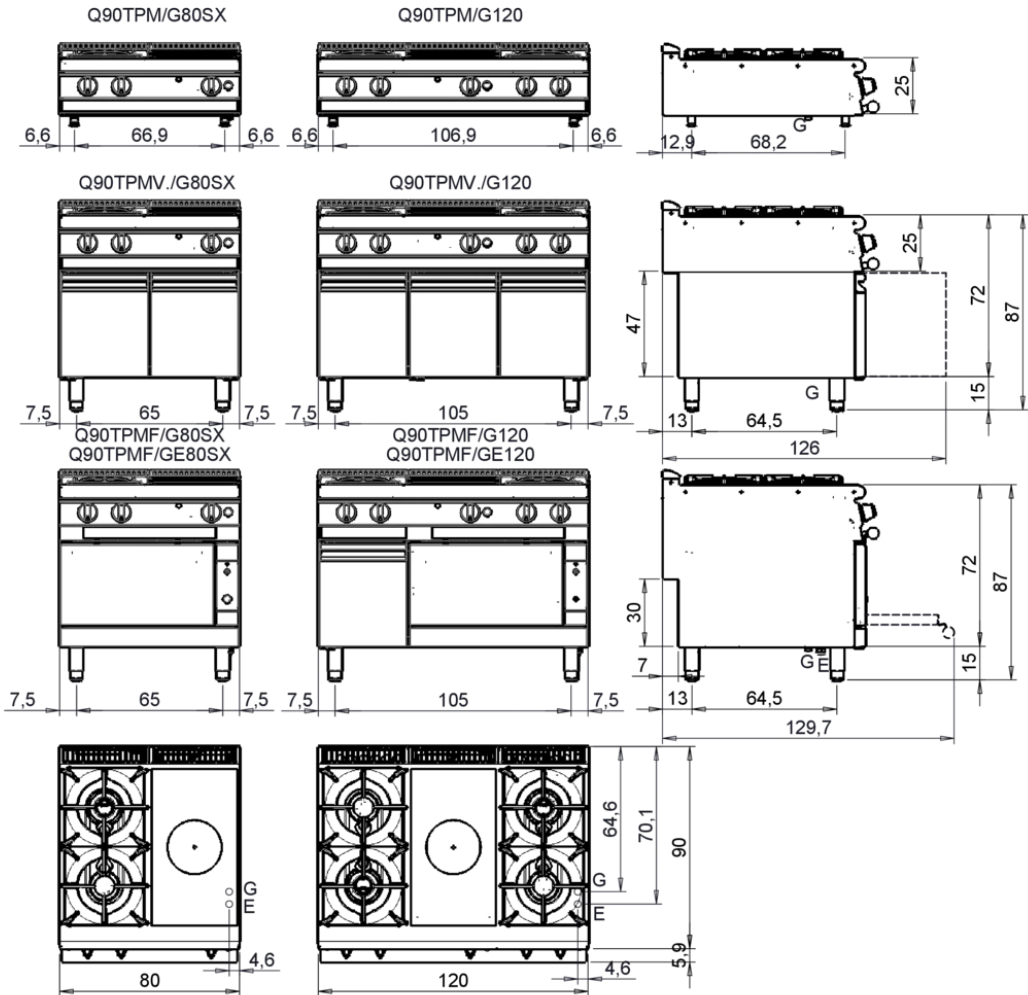


CODICE
CR1016369

MODELLO
Q90TPMF/G8001SX

SERIE
QUEEN 9

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

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 - Wannenabflussrohr - 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 - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	
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 - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível

TUTTA PIASTRA A GAS CON 2 FUOCHI A SINISTRA SU FORNO GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016369

MODELLO
Q90TPMF/G8001SX

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
decescenti nelle zone periferiche.