

CODICE
CR1016099

MODELLO
Q90TP/E800

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 internacionales, incluidas CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Placa de cocción de acero al cromo-molibdeno pulido de 1,8 cm de grosor, indeformable a altas temperaturas y apta también para la cocción directa.
Canal de drenaje perimetral con orificio de desagüe.
Calentamiento de placas (4 zonas) mediante resistencias de 4 kw.
Regulación de la temperatura de las resistencias por termostato, accionado mediante mandos ergonómicos empotrados e inclinados.
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.
Varias posibilidades de conexión.
Indicador luminoso de "equipo bajo tensión".
Indicador luminoso de que se ha alcanzado la temperatura programada.

4 zonas de cocción independientes.

Temperatura regulable

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.

TODAS LAS PLACAS VERSIÓN SUPERIOR ELÉCTRICA

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016099

MODELLO
Q90TP/E800

SERIE
QUEEN 9

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1016099
DEFINICIÓN	Q90TP/E800 TUTTAPIASTRA ELETTRICO TOP
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	250 mm
PESO NETO	125 Kg
VOLUMEN (neto)	0.18
LONGITUD DEL PAQUETE	1020 mm
ANCHO DEL PAQUETE	840 mm
ALTURA DEL ENVASE	570 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,488 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	132 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	16 kW
GRADO IP	IPX5
MODELO CERTIFICADO	Q90TP/E800

CODICE
CR1016099

MODELLO
Q90TP/E800

SERIE
QUEEN 9

PRODUCTOS

GAMA PLUS



Placa en voladizo con cubeta de grasa perimetral con orificio de desagüe.



4 zonas de cocción independientes.



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