

FRY TOP S GAS M80 Placa AISI - Acanalada - En el compartimento del termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654659

MODELLO
Q90SFTTV/G813

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

Carcasa exterior y pies de acero inoxidable.
Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Tapas de 2 mm de grosor.
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 versión lisa, mixta o estriada.
Gran cajón recoge grasas.
Tamaño de los módulos: 40,60,80
En los módulos de 120 de ancho, la placa de cocción está rebajada 40 mm desde arriba e inclinada 10 mm hacia la parte delantera de la máquina.
Versión de gas: quemador tubular de llama autoestabilizada con gran uniformidad de distribución del calor.
Regulación de la temperatura mediante grifo modulante (temperatura superior a 300°C) o válvula termostática de seguridad con termopar (90-280°C).

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

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
Placa no soldada para acelerar las intervenciones de mantenimiento y las eventuales sustituciones en usuarios

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

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.

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

FRY TOP S GAS M80 Placa AISI - Acanalada - En el
compartimento del termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



| | | |
|---------------------|--------------------------|------------------|
| CODICE CR1654659 | MODELLO Q90SFTTV/G813 | SERIE QUEEN 9 |
|---------------------|--------------------------|------------------|

Información técnica

| ESPECIFICACIÓN | DATA |
|---------------------------------|---|
| MATERIAL | CR1654659 |
| DEFINICIÓN | Q90SFTTV/G813 FTG RIGATO 430 M80 TE.A/G |
| LÍNEA COMERCIAL | QUEEN |
| SUMINISTRO | GAS |
| ANCHURA ANCHO | 800 mm |
| DIM. PRODUCTIVIDAD | 900 mm |
| DIM. ALTURA | 870 mm |
| PESO NETO | 22 Kg |
| VOLUMEN (neto) | 0.626 |
| LONGITUD DEL PAQUETE | 450 mm |
| ANCHO DEL PAQUETE | 850 mm |
| ALTURA DEL ENVASE | 570 mm |
| VOLUMEN DEL ENVASE | 0,218 m3 |
| PESO BRUTO DEL EMBALAJE | 29 Kg |
| POTENCIA DE GAS | 14 |
| POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar) | 14,00 |
| MODELO CERTIFICADO | 90SFTV/G8 |

SERIE
QUEEN 9

CODICE
CR1654659

MODELLO
Q90SFTTV/G813

SERIE
QUEEN 9

PRODUCTOS GAMA PLUS



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.



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



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



Kit dispensador de agua disponible
como accesorio



Tapón de rebosé de acero
inoxidable, suministrado de serie
para la gestión de la inundación del
canal.

FRY TOP S GAS M80 Placa AISI - Acanalada - En el compartimento del termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654659

MODELLO
Q90SFTTV/G813

SERIE
QUEEN 9

PRODUCTOS GAMA PLUS



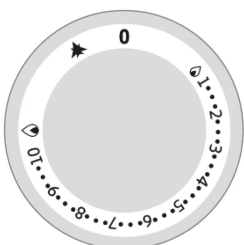
Placa no soldada para un mantenimiento y sustitución rápidos en el servicio público. El diseño de la placa rayada garantiza la limpieza hasta el final de la placa.



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



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



En las versiones con termostato, es posible regular la temperatura de la placa de 90 a 280 °C, para optimizar el consumo y adaptarse a las cocciones más delicadas.

FRY TOP S GAS M80 Placa AISI - Acanalada - En el
compartimento del termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



| | | |
|-----------|---------------|---------|
| CODICE | MODELLO | SERIE |
| CR1654659 | Q90SFTTV/G813 | QUEEN 9 |

ACCESORIOS

| CÓDIGO | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|------------|--|
| CR1354989 | PRPC | Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado |
| CR1356399 | RPR | Rascador de chapa cromado rayado |
| CR0592089 | NXFTC6/8 | Cajón de limpieza de freidoras M60-M80-M120 |
| CR1354999 | PKLR | Cuchillas de recambio (10PCS) |
| CR1658689 | 9AFT8 | Protector contra salpicaduras M80 |
| CR1658609 | 97TFT | Tapa de limpieza Plancha |
| CR1658849 | Q7968CAF | CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO |
| CR1659179 | Q98GKSCFT | ESCAPE CONTINUO PARA FRY TOP M80 - 90 QUEEN - GAS |
| CR1659209 | Q98GCASCFT | CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M80 - 90 QUEEN - GAS |
| CR1659249 | PAFT8 | M80 SUPER FRY TOP PORTAACCESORIOS |
| CR1659259 | AGMFT48 | REJILLA DE SUJECIÓN PARA FRY TOP |
| CR1659269 | AGMFT6 | REJILLA DE SUJECIÓN PARA FRY TOP |
| CR1659359 | AKBFT-1 | KIT 3 CUBETAS GN1/9 H65 MM |
| CR1659369 | AKBFT-2 | KIT 2 CUBETAS GN1/6 H65 MM |
| CR1659379 | AKBFT-3 | KIT 1 LAVABO GN1/3 H65 MM |