

# FRY TOP S Placa M60 AISI eléctrica - lisa - en compartimento con termostato

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1655109

MODELLO  
Q90SFTV/E603

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

Carcasa exterior y pies de acero inoxidable.  
Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm.  
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 eléctrica: calentamiento mediante resistencias de incoloy blindadas. Temperatura de cocción regulada por termostato y ajustable de 110 a 280°C. Termostato de seguridad.  
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 Placa M60 AISI eléctrica - lisa - en  
compartimento con termostato

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1655109

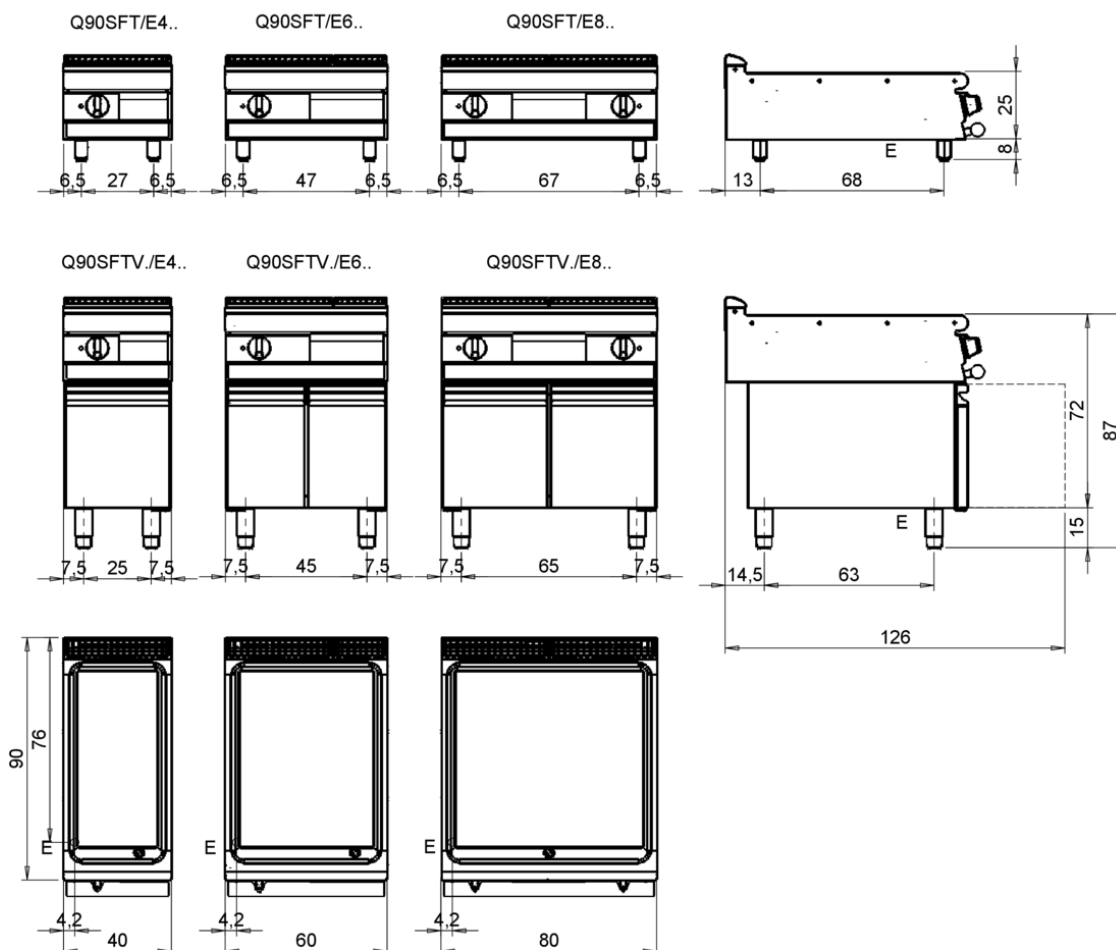
MODELLO  
Q90SFTV/E603

SERIE  
QUEEN 9

Información técnica

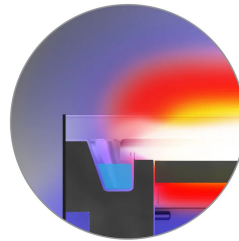
ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1655109
DEFINICIÓN	Q90SFTV/E603 FTE LISCIO 430 M60 A/G
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	600 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	22 Kg
VOLUMEN (neto)	0.47
LONGITUD DEL PAQUETE	640 mm
ANCHO DEL PAQUETE	890 mm
ALTURA DEL ENVASE	1230 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,702 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	29 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	7.5 kW
GRADO IP	IPX5
MODELO CERTIFICADO	Q90SFTV/E603

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

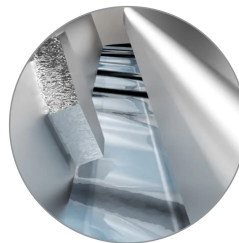


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda	
<b>E</b>	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
<b>S</b>	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água
<b>S1</b>	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba
<b>S2</b>	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão
<b>S3</b>	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto
<b>S4</b>	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno
<b>G</b>	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
<b>H20</b>	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>A1 =</b>	Calda - Heiss - Warm - Chaud - Caliente - Warm - Morno
<b>A2 =</b>	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>L</b>	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nível - Niveaakraan - Torneira de nível

PRODUCTOS  
GAMA PLUS



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



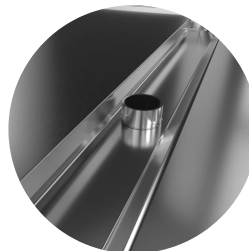
Placa no soldada para un  
mantenimiento y sustitución  
rápidos en el servicio público  
El diseño de la placa rayada  
garantiza la limpieza hasta el final de  
la placa



### Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica



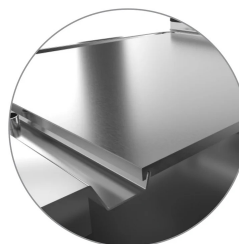
Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral



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



Disponible como accesorio, el tubo de descarga continua permite eliminar los residuos en un contenedor externo.



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

# PRODUCTOS

## GAMA PLUS



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



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.



El diseño ranurado de la placa  
garantiza la limpieza hasta el final de  
la placa

FRY TOP S Placa M60 AISI eléctrica - lisa - en  
compartimento con termostato

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE	MODELLO	SERIE
CR1655109	Q90SFTV/E603	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)
CR1658679	9AFT6	PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS PARA MÓDULO FRY TOP 600
CR1658609	97TFT	Tapa de limpieza Plancha
CR1658849	Q7968CAF	CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO
CR1658929	Q96EKSCFT	DESAGÜE CONTINUO PARA FRY TOP M60 - 90 QUEEN - ELÉCTRICO
CR1658959	Q96ECASCFT	CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M60 - 90 QUEEN - ELÉCTRICO
CR1659239	PAFT6	SUPER FRY TOP PORTAACCESORIOS M60
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