

CODICE
CR1655009

MODELLO
Q90SFT/E403

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 Eléctrico M40 Placa AISI - liso - Versión Top
Termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



| | | |
|---------------------|------------------------|------------------|
| CODICE CR1655009 | MODELLO Q90SFT/E403 | SERIE QUEEN 9 |
|---------------------|------------------------|------------------|

Información técnica

| ESPECIFICACIÓN | DATA |
|---------------------------------|------------------------------------|
| MATERIAL | CR1655009 |
| DEFINICIÓN | Q90SFT/E403 FTE LISCIO 430 M40 TOP |
| LÍNEA COMERCIAL | QUEEN |
| SUMINISTRO | ELECTRICIDAD |
| ANCHURA ANCHO | 400 mm |
| DIM. PRODUCTIVIDAD | 900 mm |
| DIM. ALTURA | 250 mm |
| PESO NETO | 44 Kg |
| VOLUMEN (neto) | 0.09 |
| LONGITUD DEL PAQUETE | 450 mm |
| ANCHO DEL PAQUETE | 1020 mm |
| ALTURA DEL ENVASE | 520 mm |
| VOLUMEN DEL ENVASE | 0,236 m3 |
| PESO BRUTO DEL EMBALAJE | 54.4 Kg |
| FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR | 380-415V 3N |
| FRECUENCIA | 50-60 Hz |
| ENERGÍA ELÉCTRICA | 5 kW |
| GRADO IP | IPX5 |
| MODELO CERTIFICADO | Q90SFT/E403 |

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa AISI - liso - Versión Top
Termostato

CODICE
CR1655009

MODELLO
Q90SFT/E403

SERIE
QUEEN 9

Project
Rev.:
Zone:
Location:



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 |
| 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 |

CODICE
CR1655009

MODELLO
Q90SFT/E403

SERIE
QUEEN 9

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 Eléctrico M40 Placa AISI - liso - Versión Top Termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1655009

MODELLO
Q90SFT/E403

SERIE
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) |
| CR1658669 | 9AFT4 | Protector contra salpicaduras 90cm M40 |
| CR1658609 | 97TFT | Tapa de limpieza Plancha |
| CR1658839 | Q794CAFT | CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M40 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO |
| CR1658919 | Q94EKSCFT | DESAGÜE CONTINUO PARA FRY TOP M40 - 90 QUEEN - ELÉCTRICO |
| CR1658949 | Q94ECASCFT | CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M40 - 90 QUEEN - ELÉCTRICO |
| CR1659229 | PAFT4 | SUPER FRY TOP PORTAACCESORIOS |
| CR1659259 | AGMFT48 | 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 |