

# BRASIERA A GAS RIBALTAMENTO MANUALE 80 LT - VASCA IN DUPLEX

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



CODICE  
CR1018189

MODELLO  
Q90BR/G80

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.



## SPECIFICHE TECNICHE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.  
Piani con spessore 2 mm  
Disponibili con vasche in ferro, e acciaio INOX.  
Robusti coperchi autobilanciati a doppia parete, in acciaio inox per ridurre la dispersione termica.  
Carico acqua tramite elettrovalvola.  
Temperatura di cottura controllata dal termostato con regolazione da 100 a 280°C.  
Versione gas  
Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio cromato.  
Valvola di sicurezza con termocoppia, accensione elettrica.  
Sollevamento manuale o motorizzato.  
Versione elettrica  
Riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy.

Vasca ribaltabile ad ampio raggio.

Le 8 file di fiamma nel modello M80 e 12 nel M120 garantiscono uniformità nella cottura. Temperatura di cottura controllata dal termostato con regolazione da 100 a 280°C.

Attrezzatura certificata per direttiva bassa tensione 2014/35/EU secondo lo schema internazionale CB.

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.

# BRASIERA A GAS RIBALTAMENTO MANUALE 80 LT - VASCA IN DUPLEX

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



CODICE  
CR1018189

MODELLO  
Q90BR/G80

SERIE  
QUEEN 9

## Technical Information

| SPECIFICATION                    | DATA                              |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| MATERIALE                        | CR1018189                         |
| DEFINIZIONE                      | Q90BR/G80 BRASIERA GAS M80 DUPLEX |
| LINEA COMMERCIALE                | QUEEN                             |
| ALIMENTAZIONE                    | MISTA                             |
| DIM. LARGHEZZA                   | 800 mm                            |
| DIM. PRODONDITÀ                  | 900 mm                            |
| DIM. ALTEZZA                     | 870 mm                            |
| PESO NETTO                       | 148 Kg                            |
| VOLUME (netto)                   | 0.626                             |
| LUNGHEZZA IMBALLO                | 840 mm                            |
| LARGHEZZA IMBALLO                | 1020 mm                           |
| ALTEZZA IMBALLO                  | 1170 mm                           |
| VOLUME IMBALLO                   | 1,003 m3                          |
| PESO LORDO IMBALLO               | 163 Kg                            |
| ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD | 220-240V 1N                       |
| FREQUENZA                        | 50 Hz                             |
| POTENZA ELETTRICA                | 0.015 kW                          |
| POTENZA GAS                      | 20                                |
| POTENZA GAS (G25.3/25mbar)       | 19,00                             |
| GRADO IP                         | IPX5                              |
| CAPACITÀ                         | 80                                |
| MODELLO CERTIFICATO              | Q90BR/G80                         |

# BRASIERA A GAS RIBALTAMENTO MANUALE 80 LT - VASCA IN DUPLEX

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



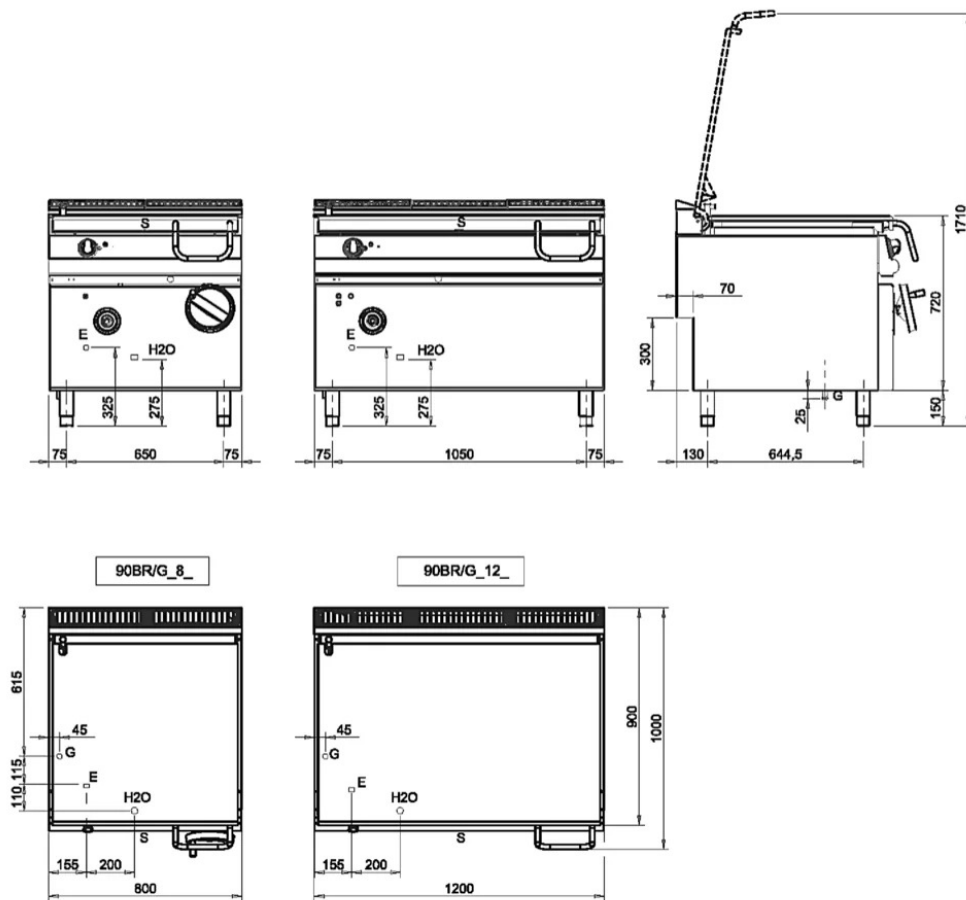
CODICE  
CR1018189

MODELLO  
Q90BR/G80

SERIE  
QUEEN 9

## SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



### Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él  
Pisacable - Elektrische kabelwartel
- G** Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting  
EN 10226-1 R ½; EN ISO 228-1 G ½ (DK)
- H2O** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Ater aansluiting  
EN ISO 228-1 G 3/4
- S** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

# BRASIERA A GAS RIBALTAMENTO MANUALE 80 LT - VASCA IN DUPLEX

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



CODICE  
CR1018189

MODELLO  
Q90BR/G80

SERIE  
QUEEN 9

## PRODUCT'S RANGE PLUS



Carico acqua tramite elettrovalvola e  
rubinetto fisso nella parte superiore.



Coperchi autobilanciati.



Vasca ribaltabile ad ampio raggio.



Le 8 file di fiamma nel modello M80  
e 12 nel M120 garantiscono  
uniformità nella cottura.  
Temperatura di cottura controllata  
dal termostato con regolazione da  
100 a 280°C.