

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.

Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.

Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent.

L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessorisés avec des finitions hygiéniques.

Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même.

En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Compartiment en acier inoxydable pouvant être équipé de portes, de tiroirs et d'un kit de chauffage.

Guides anti-basculement pour récipients gastronomes.

Porte battante avec poignée athermique et fermeture magnétique, disponible avec ouverture à droite ou à gauche.

Tiroir monté sur des glissières télescopiques en acier inoxydable fonctionnant sur des roulements à billes.

Capacité de charge par tiroir kg 60.

Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.

La barre frontale est un point d'appui confortable pour le cuisinier ; elle maintient une distance de sécurité par rapport au plan de travail et protège ainsi contre les collisions accidentelles avec ce qui repose sur les plans de travail et en même temps avec les poignées.

# ÉLÉMENT NEUTRE L400 VERSION SUPÉRIEURE

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



CODICE  
CR1018579

MODELLO  
Q90NE/400

SERIE  
QUEEN 9

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1018579
DÉFINITION	Q90NE/400 EL. NEUT. TOP M40 S/CAS
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	20 Kg
VOLUME (net)	0.09
LONGUEUR DU PAQUET	440 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	550 mm
VOLUME DU PAQUET	0,248 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	28 Kg

# ÉLÉMENT NEUTRE L400 VERSION SUPÉRIEURE

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



CODICE  
CR1018579

MODELLO  
Q90NE/400

SERIE  
QUEEN 9

# PRODUITS GAMME PLUS



Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.



Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.



La barre frontale est un point d'appui confortable pour le cuisinier ; elle maintient une distance de sécurité par rapport au plan de travail et protège ainsi contre les collisions accidentelles avec ce qui repose sur les plans de travail et en même temps avec les poignées.

# ÉLÉMENT NEUTRE L400 VERSION SUPÉRIEURE

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



CODICE  
CR1018579

MODELLO  
Q90NE/400

SERIE  
QUEEN 9

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1018869	Q90VB	COMPARTIMENT À BOUTEILLES POUR LE MODULE 200