

CODICE
CR1018709

MODELLO
Q90NEC/810

SERIE
QUEEN 9

ALLGEMEINE MERKMALE

Es ist die Wahl derjenigen, die maximale Kraft und Leistung benötigen.

Queen9 hat eine Tiefe von 900 mm, eine 20/10 dicke Arbeitsplatte, doppelkronige Brenner und die Verwendung von elegantem Edelstahl mit Scotch Brite Finish.

Details, die nicht nur ein Höchstmaß an Funktionalität und Ästhetik bieten, sondern auch die praktischen und ergonomischen Bedürfnisse der Menschen berücksichtigen, die hier arbeiten.

Die extreme Gestaltungsfreiheit erlaubt es, die Topmodelle mit Backofen und neutralen Unterschränken zu kombinieren, die auch mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können.

Mit mehr als 350 Modellen, die sofort im Katalog verfügbar sind, ist Queen9 schon jetzt bereit, ihr Bestes zu geben.

Darüber hinaus sind alle Geräte, aus denen eine Queen9-Küche besteht, nach internationalen internationalen Normen zertifiziert, darunter CE, GAR, AGA und andere.



TECHNISCHE DATEN

Edelstahlfach, das mit Türen, Schubladen und Heizungsset ausgestattet werden kann.

Kippsicherungen für Gastronormbehälter.

Flügeltür mit athermischem Griff und Magnetverschluss, erhältlich mit rechter oder linker Öffnung.

Die Schubladen sind auf kugelgelagerten Teleskopschienen aus Edelstahl gelagert.

Tragfähigkeit pro Schublade kg 60.

Schubladen für GN 1/1

Schubladen für GN 1/1

Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung (IPX5) können die Knöpfe und Unterknöpfe am Ende des Arbeitstages gewaschen werden, ohne die Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.

Die vordere Leiste ist ein bequemer Halt für den Koch; sie hält einen sicheren Abstand zur Arbeitsfläche und schützt so vor versehentlichen Zusammenstößen mit dem, was auf der Arbeitsfläche liegt, und gleichzeitig mit den Griffen.

NEUTRALE GERÄTE MIT SCHUBLADE MODUL 800

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018709

MODELLO
Q90NEC/810

SERIE
QUEEN 9

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1018709
DEFINITION	Q90NEC/810 EL. NEUT. TOP M80 C/CAS
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
DIM. BREITE	800 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
DIM. HÖHE	250 mm
NETTOGEWICHT	55 Kg
VOLUMEN (netto)	0.18
LÄNGE DES PAKETS	440 mm
BREITE DES PAKETS	950 mm
VERPACKUNGSHÖHE	520 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,400 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	64 Kg

NEUTRALE GERÄTE MIT SCHUBLADE MODUL 800

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018709

MODELLO
Q90NEC/810

SERIE
QUEEN 9

CODICE
CR1018709

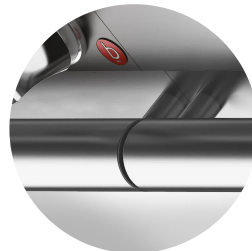
MODELLO
Q90NEC/810

SERIE
QUEEN 9

PRODUKTE BEREICH PLUS



Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung (IPX5) können die Knöpfe und Unterknöpfe am Ende des Arbeitstages gewaschen werden, ohne die Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.



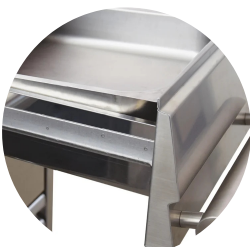
Die vordere Leiste ist ein bequemer Halt für den Koch; sie hält einen sicheren Abstand zur Arbeitsfläche und schützt so vor versehentlichen Zusammenstößen mit dem, was auf der Arbeitsfläche liegt, und gleichzeitig mit den Griffen.



Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung (IPX5) können die Knöpfe und Unterknöpfe am Ende des Arbeitstages gewaschen werden, ohne die Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.



Schubladen für GN 1/1



Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung (IPX5) können die Knöpfe und Unterknöpfe am Ende des Arbeitstages gewaschen werden, ohne die Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.

NEUTRALE GERÄTE MIT SCHUBLADE MODUL 800

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018709

MODELLO
Q90NEC/810

SERIE
QUEEN 9

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1018869	Q90VB	GETRÄNKEHALTER MODUL 200