

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 2 ZONES VITROCÉRAMIQUES SUR COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1012969

MODELLO
Q70PCV/VCE400

SERIE
QUEEN 7

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Pour ceux qui ne veulent pas renoncer à la qualité et à la solidité d'une cuisine Queen, la Série 7 offre une profondeur de 700 mm et des dimensions plus compactes pour s'intégrer dans n'importe quel environnement, des brûleurs disponibles dans différentes configurations et puissances, rehaussés par la finition raffinée Scotch Brite.

Grâce à l'extrême liberté de composition, toutes les compositions sont possibles : il est possible de combiner les Model tops avec des éléments bas de four et neutres, accessorisables et avec des finitions hygiéniques ; créer des solutions personnalisées en combinant et en fixant les appareils dos à dos, des structures "flush" côte à côte parfaitement étanches, ou des structures "bridge", en offrant des solutions de haut niveau qui répondent toujours parfaitement aux besoins du chef cuisinier. En guise de garantie totale, tous les équipements qui composent une cuisine Queen7 sont certifiés aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Dessus en vitrocéramique incassable et étanche.
Zones de cuisson marquées par une sérigraphie circulaire de 23 cm de diamètre.
Puissance de 2,5 kW pour une seule zone.
Témoin d'activation du chauffage et de chaleur résiduelle.
Four électrique
Chambre de cuisson en acier inoxydable (57,2x58x30 cm), isolée thermiquement et équipée de 3 guides anti-basculement pour les récipients Gastronorm 1/1.
Porte et contre-porte en acier inoxydable, parfaitement isolées et montées sur des charnières auto-équilibrantes.
Poignée ergonomique, isolée thermiquement sur toute la longueur.

Température de la surface de cuisson 70° à 450° C

Équipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.

Grâce à la certification d'étanchéité aux jets d'eau obtenue par des 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.

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 2 ZONES VITROCÉRAMIQUES SUR COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1012969

MODELLO
Q70PCV/VCE400

SERIE
QUEEN 7

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1012969
DÉFINITION	Q70PCV/VCE400 VETROCERAMICA ELE. M40 A/G
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	29 Kg
VOLUME (net)	0.244
LONGUEUR DU PAQUET	440 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1160 mm
VOLUME DU PAQUET	0,435 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	38 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	5 kW
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70PCV/VCE400

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 2 ZONES
VITROCÉRAMIQUES SUR COMPARTIMENT OUVERT

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1012969	Q70PCV/VCE400	QUEEN 7

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 2 ZONES VITROCÉRAMIQUES SUR COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1012969

MODELLO
Q70PCV/VCE400

SERIE
QUEEN 7

PRODUITS GAMME PLUS



Verre incassable encastré pour faciliter la manipulation des casseroles.



La température est réglée au moyen d'un régulateur d'énergie, qui permet de sélectionner deux largeurs de zone de chauffe en fonction de la taille du fond de la casserole.



Température de la surface de cuisson 70° à 450° C