

ALLGEMEINE MERKMALE

Für diejenigen, die nicht auf die Qualität und Solidität einer Queen-Küche verzichten wollen, bietet die Serie 7 eine Tiefe von 700 mm und kompaktere Abmessungen, die sich in jede Umgebung einfügen. Die Brenner sind in verschiedenen Konfigurationen und Leistungsstufen erhältlich und werden durch die raffinierte Scotch Brite-Oberfläche aufgewertet.

Dank der extremen Freiheit bei der Zusammenstellung ist jede Komposition möglich: Sie können die Modellplatten mit Backöfen und neutralen Unterschränken kombinieren, die mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können; Sie können maßgeschneiderte Lösungen schaffen, indem Sie die Geräte Rücken an Rücken kombinieren und befestigen, perfekt versiegelte "bündige" Seite an Seite oder "Brücken"-Strukturen, die Lösungen auf hohem Niveau bieten, die immer perfekt den Bedürfnissen des Küchenchefs entsprechen.

Als absolute Garantie sind alle Geräte die Küchen von Queen7 sind nach internationalen Normen wie CE, GAR, AGA und anderen zertifiziert.



TECHNISCHE DATEN

GAS

Leistungsstarker Zentralbrenner (12 kW) mit Piezo-Zündung.
Differenzierte thermische Zonen mit einer Höchsttemperatur in der Mitte von 500°C, die zum Rand hin abnimmt.
Sicherheitsabgriff mit Thermoelement und stufenlose Regelung der Ausgangsleistung.
Backofen - Allgemeine Merkmale
Edelstahl-Garraum (53x70x30cm), wärmeisoliert und mit 3 Kippsicherungen für 1/1 und reduzierte 2/1 Gastronormbehälter ausgestattet.
Dicke gusseiserne Strahlersohle für eine effektive Wärmeverteilung.
Tür und Thekentür aus Edelstahl, perfekt isoliert und auf selbstausgleichenden Scharnieren montiert.
Ergonomischer, durchgehender, thermisch isolierter Griff.
Gasofen
Der Brenner mit stabilisierter Flamme ist unter der Sohle angebracht.
Zündbrenner mit piezoelektrischer und manueller Zündung.
Automatisches Ventil mit Gas-Sicherheitsthermoelement.
Thermostatische Temperaturregelung von 110 bis 330°C.
Elektrobackofen

Gruppen von Heizelementen aus rostfreiem Stahl, die an der Decke und unter der Sohle der Backkammer angebracht sind.
Thermostatische Temperaturregelung in der Kammer von 100°C bis 300°C.
Verschiedene Anschlussmöglichkeiten.
Warnleuchte, die "Gerät unter Spannung" anzeigt.
Warnleuchte, die anzeigt, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

Ein einziger hocheffizienter Zentralbrenner, der zu differenzierten Wärmezonen auf dem Boden führt, mit einer Konzentration der maximalen Wärme in der Mitte und abnehmenden Temperaturen in den Randzonen.

Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung können die Knöpfe und Unterknöpfe am Ende des Arbeitstages gewaschen werden, ohne dass die Funktionalität und Sicherheit beeinträchtigt wird.

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.

CODICE
CR1013019MODELLO
Q70TP/G800SERIE
QUEEN 7

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1013019
DEFINITION	Q70TP/G800 TUTTAPIASTRA GAS TOP
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	800 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	250 mm
NETTOGEWICHT	85.8 Kg
VOLUMEN (netto)	0.14
LÄNGE DES PAKETS	860 mm
BREITE DES PAKETS	1020 mm
VERPACKUNGSHÖHE	570 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,500 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	96 Kg
GAS POWER	12
GAS POWER (G25.3/25mbar)	11,50
GAS-/KÄLTEMITTELART	METANO "H, E" G20 20/25mbar
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q70TP/G80

GAS GLÜHPLATTENHERDE

Project
Rev.:
Zone:
Location:

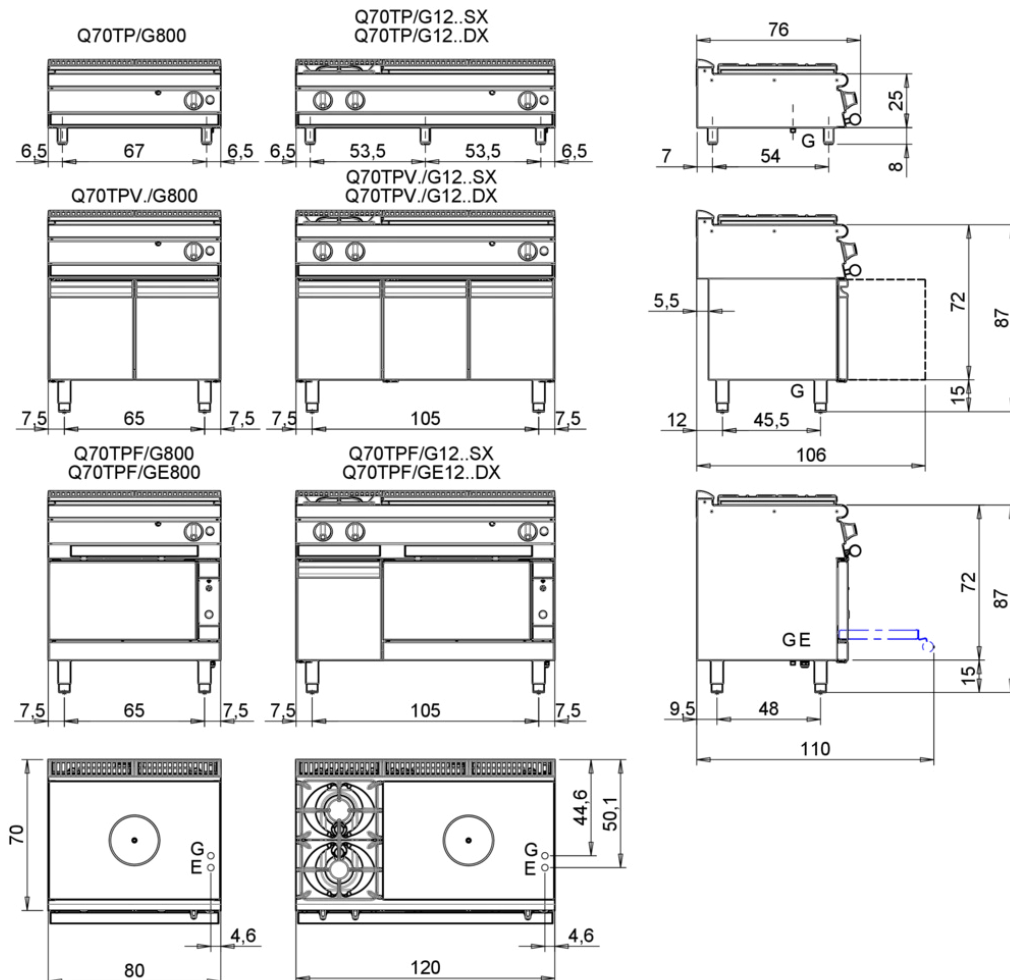


CODICE
CR1013019

MODELLO
Q70TP/G800

SERIE
QUEEN 7

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 EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
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 dépresión - 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

PRODUKTE BEREICH PLUS



Dicke Deckplatte mit abnehmbarem
Mittelring.



Ein einziger hocheffizienter
Zentralbrenner, der zu
differenzierten Wärmezonen auf
dem Boden führt, mit einer
Konzentration der maximalen
Wärme in der Mitte und
abnehmenden Temperaturen in den
Randzonen.