

# GAS GLÜHPLATTENHERDE MIT 4-FLAMMEN- GASTISCHHERD AUF GASBACKOFEN

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



CODICE  
CR1013279

MODELLO  
Q70TP2F/G1603

SERIE  
QUEEN 7

## 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.



# GAS GLÜHPLATTENHERDE MIT 4-FLAMMEN- GASTISCHHERD AUF GASBACKOFEN

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



CODICE  
CR1013279

MODELLO  
Q70TP2F/G1603

SERIE  
QUEEN 7

## 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.

Vollständig geformte Platte aus dickem Edelstahlblech.

Emaillierte gusseiserne Roste mit langen Speichen zum leichten Bewegen der Pfannen zwischen den Feuerstellen.

Leistungsstarke Gusseisenbrenner 3,5 - 5,7 - 7 kW.

Geschützte Zündflamme mit abnehmbarem und leicht abwaschbarem Schutz.

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.

# GAS GLÜHPLATTENHERDE MIT 4-FLAMMEN- GASTISCHHERD AUF GASBACKOFEN

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



CODICE  
CR1013279

MODELLO  
Q70TP2F/G1603

SERIE  
QUEEN 7

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1013279
DEFINITION	Q70TP2F/G1603 TUTTAP.GAS+4F POT. C/FG
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	1600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	260 Kg
VOLUMEN (netto)	0.974
LÄNGE DES PAKETS	1560 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1150 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,800 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	281.6 Kg
GAS POWER	46
GAS POWER (G25.3/25mbar)	45,50
GAS-/KÄLTEMITTELART	METANO "H, E" G20 20/25mbar
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q70TP2F/G16



# 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.