

FRY TOP S Eléctrico M60 Placa de acero fresco - 1/3 estriado - En el compartimento del termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653529

MODELLO
Q70SFTV/E620

SERIE
QUEEN 7

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Para los que no quieren renunciar a la calidad y solidez de una cocina Queen, la Serie 7 ofrece una profundidad de 700 mm y unas dimensiones más compactas para adaptarse a cualquier ambiente, quemadores disponibles en varias configuraciones y potencias, realizados por el refinado acabado Scotch Brite. Gracias a su extrema libertad compositiva, todas las composiciones son posibles: se pueden combinar las encimeras Modelo con hornos y muebles bajos neutros personalizables y con acabados higiénicos; crear soluciones personalizadas combinando y fijando los aparatos espalda con espalda, perfectamente sellados "a ras" de lado a lado, o estructuras "puente", ofreciendo soluciones de alto nivel que siempre responden perfectamente a las necesidades del chef. Como garantía total, todos los equipos que componen una cocina Queen7 están certificados según normas internacionales, como CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carcasa exterior y pies de acero inoxidable.
Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Placa de cocción de 15 mm de espesor totalmente independiente de la placa de cocción.
Gran canal inundable alrededor del perímetro de la placa de cocción para recoger los residuos de cocción, inclinado hacia la parte delantera para drenar los líquidos en el cajón grande.
Placas de cocción de superficie satinada y recubiertas de hierro dulce, acero AISI430 o cromo duro pulido, todas ellas disponibles en versión lisa, mixta o estriada.
Gran cajón recoge grasas.
Tamaño de los módulos: 40,60,80
En los módulos de 120 de ancho, la placa de cocción se baja 40 mm desde arriba y se inclina 10 mm hacia delante.
Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias de incoloy blindadas.
Temperatura de cocción regulable y termostática de 110 a 280°C.
Termostato de seguridad.

Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral

Placa no soldada para un mantenimiento y sustitución rápidos en el servicio público
El diseño de la placa rayada garantiza la limpieza hasta el final de la placa
Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica
Placa no soldada para acelerar las intervenciones de mantenimiento y las eventuales sustituciones en usuarios
Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.
Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.
Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.
Kit dispensador de agua disponible como accesorio

FRY TOP S Eléctrico M60 Placa de acero fresco - 1/3
estriado - En el compartimento del termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR1653529	MODELLO Q70SFTV/E620	SERIE QUEEN 7
---------------------	-------------------------	------------------

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1653529
DEFINICIÓN	Q70SFTV/E620 FTE 1/3R M60 A/G
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	600 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	22 Kg
VOLUMEN (neto)	0.365
LONGITUD DEL PAQUETE	640 mm
ANCHO DEL PAQUETE	890 mm
ALTURA DEL ENVASE	1230 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,702 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	29 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	5.4 kW
GRADO IP	IPX5
MODELO CERTIFICADO	Q70SFTV/E620

SERIE
QUEEN 7

CODICE
CR1653529

MODELLO
Q70SFTV/E620

SERIE
QUEEN 7

PRODUCTOS GAMA PLUS



Placa no soldada para un mantenimiento y sustitución rápidos en el servicio público. El diseño de la placa rayada garantiza la limpieza hasta el final de la placa.



Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica.



Disponible como accesorio, el tubo de descarga continua permite eliminar los residuos en un contenedor externo.



Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.



Kit dispensador de agua disponible como accesorio.



Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral.



Tapón de rebose de acero inoxidable, suministrado de serie para la gestión de la inundación del canal.



Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.

PRODUCTOS

GAMA PLUS



Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral



Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.



El diseño ranurado de la placa garantiza la limpieza hasta el final de la placa

FRY TOP S Eléctrico M60 Placa de acero fresco - 1/3 estriado - En el compartimento del termostato

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653529

MODELLO
Q70SFTV/E620

SERIE
QUEEN 7

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado
CR1356399	RPR	Rascador de chapa cromado rayado
CR1658629	D97CPFT68	Cajón de limpieza de freidoras M60 - M80
CR1658609	97TFT	Tapa de limpieza Plancha
CR1354999	PKLR	Cuchillas de recambio (10PCS)
CR1658649	7AFT6	Protector contra salpicaduras M60
CR1658849	Q7968CAF	CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO
CR1658869	Q76EKSCFT	DESAGÜE CONTINUO PARA FRY TOP M60 - 70 QUEEN - ELÉCTRICO
CR1658899	Q76ECASCFT	CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M60 - 70 QUEEN - ELÉCTRICO
CR1659239	PAFT6	SUPER FRY TOP PORTAACCESORIOS M60
CR1659259	AGMFT48	REJILLA DE SUJECCIÓN PARA FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	REJILLA DE SUJECCIÓN PARA FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	KIT 3 CUBETAS GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	KIT 2 CUBETAS GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	KIT 1 LAVABO GN1/3 H65 MM