

## 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

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.

Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plateaux d'une épaisseur de 2 mm.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur totalement indépendante de la table de cuisson.

Grand canal inondable sur le pourtour de la plaque de cuisson pour recueillir les résidus de cuisson, incliné vers l'avant pour l'écoulement des liquides dans le grand tiroir.

Plaques de cuisson à surface satinée et revêtues de fer doux, d'acier AISI430 ou de chrome dur poli, toutes disponibles en version lisse, mixte ou striée.

Grand tiroir de récupération des graisses.

Taille des modules : 40, 60, 80

Dans les modules de largeur 120, la plaque de cuisson est abaissée de 40 mm par rapport à la partie supérieure et inclinée de 10 mm vers l'avant.

Version gaz : brûleur tubulaire à flamme auto-stabilisée avec une grande uniformité de distribution de la chaleur.

Régulation de la température par robinet modulant (température supérieure à 300°C) ou soupape de sécurité thermostatique avec

thermocouple (90-280°C).

Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique

La conception de la plaque rayée assure le nettoyage jusqu'à la fin de la plaque

Plaque non soudée pour accélérer les interventions de maintenance et les éventuels remplacements en usage

Plaque non soudée au plan de la machine avec optimisation des points structuraux soumis à des contraintes thermiques

Coupe thermique qui facilite l'utilisateur et les machines adjacentes.

Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque.

Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.

Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

# FRY TOP S GAZ M60 plaque FER - Nervurée - Version Top - thermostaté

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



CODICE  
CR1652679

MODELLO  
Q70SFTT/G610

SERIE  
QUEEN 7

## Informations techniques

| SPECIFICATION                   | DATA                                  |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| MATÉRIAU                        | CR1652679                             |
| DÉFINITION                      | Q70SFTT/G610 FTG RIGATO M60 TERM. TOP |
| LIGNE COMMERCIALE               | QUEEN                                 |
| FOURNITURE                      | GAS                                   |
| DIM. LARGEUR                    | 600 mm                                |
| DIM. PRODUCTIVITÉ               | 700 mm                                |
| DIM. HAUTEUR                    | 250 mm                                |
| POIDS NET                       | 22 Kg                                 |
| VOLUME (net)                    | 0.105                                 |
| LONGUEUR DU PAQUET              | 640 mm                                |
| LARGEUR DU PAQUET               | 850 mm                                |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE          | 550 mm                                |
| VOLUME DU PAQUET                | 0,300 m3                              |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE          | 29 Kg                                 |
| GAS POWER                       | 9                                     |
| PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar) | 9,00                                  |
| MODÈLE CERTIFIÉ                 | 70SFTT/G6                             |

FRY TOP S GAZ M60 plaque FER - Nervurée - Version  
Top - thermostaté

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



CODICE  
CR1652679

MODELLO  
Q70SFTT/G610

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  |   |
|--|---|
| <b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico  | <b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás<br><b>EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</b> |
| <b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água   | <b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água                                  |
| <b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba   | <b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno<br><b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio                               |
| <b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o   | <b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nivel                                       |
| <b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto |   |
| <b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulaç3o de dreno  |   |

CODICE  
CR1652679

MODELLO  
Q70SFTT/G610

SERIE  
QUEEN 7

# PRODUITS GAMME PLUS



La conception de la plaque rayée assure le nettoyage jusqu'à la fin de la plaque



Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique



Disponible en tant qu'accessoire, le tuyau d'évacuation continu permet d'évacuer les résidus dans un conteneur externe.



Coupe thermique qui facilite l'utilisateur et les machines adjacentes.



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire



Dans les versions avec robinet, la puissance est réglée par un robinet alimenté de type 22PP qui peut être actionné en continu pour adapter la chaleur de la plaque au type de cuisson.



Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

CODICE  
CR1652679

MODELLO  
Q70SFTT/G610

SERIE  
QUEEN 7

# PRODUITS GAMME PLUS



Dans les versions thermostatées, il est possible de régler la température de la plaque de cuisson de 90 à 280 °C, pour optimiser la consommation et s'adapter aux cuissons les plus délicates.



Bouchon de trop-plein en acier inoxydable, fourni en standard pour la gestion de l'inondation du canal.



Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique



Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.



Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique

# FRY TOP S GAZ M60 plaque FER - Nervurée - Version Top - thermostaté

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



CODICE  
CR1652679

MODELLO  
Q70SFTT/G610

SERIE  
QUEEN 7

## ACCESSOIRES

| CODE      | MODELLO           | DESCRIZIONE  |
|-----------|-------------------|--|
| CR1354989 | <b>PRPC</b>       | Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé                     |
| CR1356399 | <b>RPR</b>        | Raclette à plaque chromée rayée  |
| CR1658629 | <b>D97CPFT68</b>  | Tiroir de nettoyage de la friteuse M60 - M80                               |
| CR1658609 | <b>97TFT</b>      | Capuchon de nettoyage de la plancha  |
| CR1354999 | <b>PKLR</b>       | Lames de remplacement (10PCS)  |
| CR1658649 | <b>7AFT6</b>      | Protection anti-éclaboussures M60  |
| CR1658849 | <b>Q7968CAF</b>   | CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAZ OU ÉLECTRIQUE |
| CR1659109 | <b>Q76GKSCFT</b>  | ÉVACUATION CONTINUE POUR FRY TOP M60 - 70 QUEEN - GAZ                      |
| CR1659139 | <b>Q76GCASCFT</b> | CHARGEMENT + DÉCHARGEMENT EN CONTINU POUR FRY TOP M60 - 70QUEEN - GAS      |
| CR1659239 | <b>PAFT6</b>      | SUPPORT D'ACCESSOIRES SUPER FRY TOP M60                                    |
| CR1659259 | <b>AGMFT48</b>    | GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP  |
| CR1659269 | <b>AGMFT6</b>     | GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP  |
| CR1659359 | <b>AKBFT-1</b>    | KIT 3 BOLS GN1/9 H65 MM  |
| CR1659369 | <b>AKBFT-2</b>    | KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM   |
| CR1659379 | <b>AKBFT-3</b>    | KIT 1 BASSIN GN1/3 H65 MM  |