

PLAQUE DE CUISSON À GAZ À CHAUFFAGE DIRECT - 50 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1014639

MODELLO
Q70NP/G650

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

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

Réservoirs en acier inoxydable AISI 304 avec fond AISI 316.

Chargement de l'eau au moyen de 2 électrovannes, avec la possibilité de charger de l'eau froide ou chaude.

Vidange frontale au moyen d'un robinet de 2" en laiton chromé.

Version gaz : chauffage par 2 brûleurs en acier AISI 304, placés au fond de la cuve (chauffage direct) ou dans la cavité (chauffage indirect).

Version électrique indirecte : chauffage par 2 séries d'éléments chauffants blindés placés à l'intérieur de la cavité.

Version électrique directe : chauffage au moyen de 3 éléments chauffants en acier inoxydable positionnés à l'extérieur sur le fond du conteneur.

Réservoir en acier inoxydable avec fond aisi 316

Possibilité de chargement d'eau chaude ou froide

Equipement 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.

PLAQUE DE CUISSON À GAZ À CHAUFFAGE DIRECT - 50 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1014639

MODELLO
Q70NP/G650

SERIE
QUEEN 7

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1014639
DÉFINITION	Q70NP/G650 PENTOLA GAS M60 DIR.50 LT
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	MIXTE
DIM. LARGEUR	600 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	60 Kg
VOLUME (net)	0.365
LONGUEUR DU PAQUET	640 mm
LARGEUR DU PAQUET	870 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1100 mm
VOLUME DU PAQUET	0,600 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	72 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.015 kW
GAS POWER	10.5
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	10,00
GRADE IP	IPX4
CAPACITÉ	50
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70NP/G650

PLAQUE DE CUISSON À GAZ À CHAUFFAGE DIRECT -
50 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:

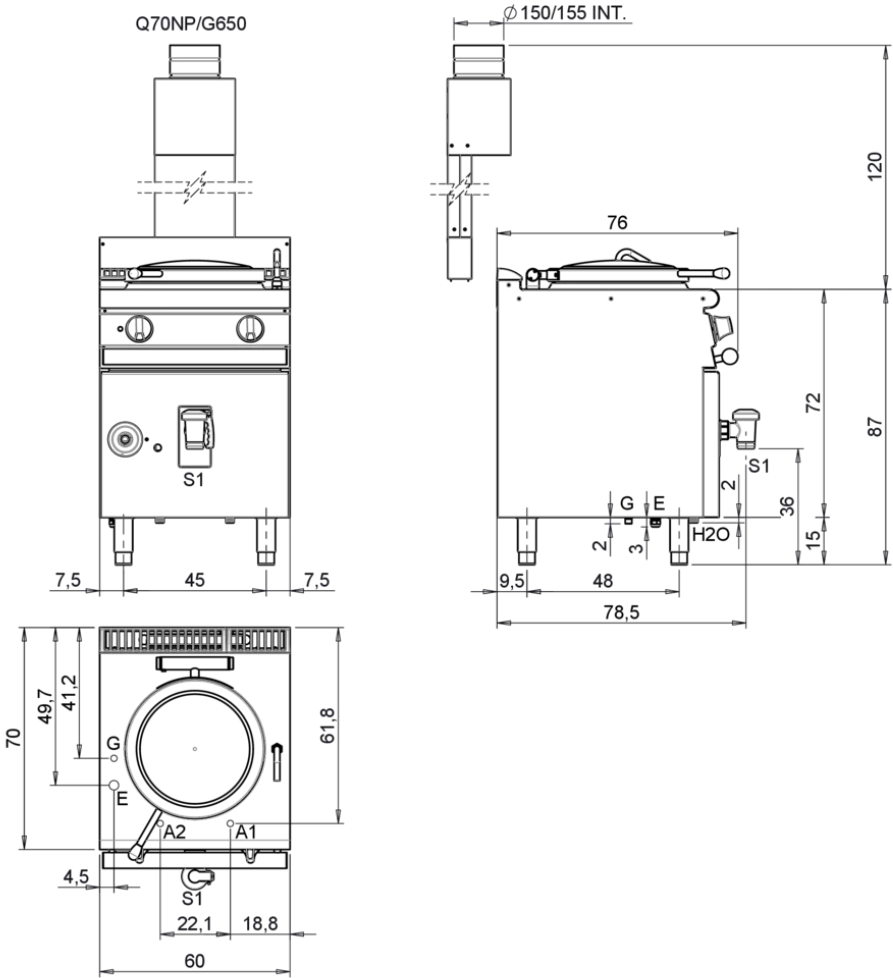


CODICE
CR1014639

MODELLO
Q70NP/G650

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 - Wannenabflusrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba 1 1/2"	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio EN ISO 228-1 G3/4
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
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 - Abflusrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	

PLAQUE DE CUISSON À GAZ À CHAUFFAGE DIRECT - 50 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1014639

MODELLO
Q70NP/G650

SERIE
QUEEN 7

PRODUITS GAMME PLUS



Réservoir en acier inoxydable avec
fond aisi 316



Réservoir en acier inoxydable avec
fond aisi 316



Possibilité de chargement d'eau
chaude ou froide

PLAQUE DE CUISSON À GAZ À CHAUFFAGE DIRECT - 50 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1014639

MODELLO
Q70NP/G650

SERIE
QUEEN 7

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
MA97347000	9C5	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97348000	9CV5	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
CR0599730	7C8	PANIER COLAPASTA - 80 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
CR0599740	7CV8	COOLING BOWL FOR POTS - 80 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
MA97349000	9-I5	INSTALLATION DU DÉCHARGEUR DE POUDRE - 50 Lt. TROUS Ø 10-15-36 MM