

## 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

Geformte Brenngutträger mit großem Fassungsvermögen und einer großen vertikalen Expansionszone, die eine Schaumbildung beim Laden verhindert.

Automatischer Regelthermostat

Feuerschutzthermostat (230°C).

Ölablasshähne.

Halterung für Körbe und Deckel.

Gas-Modelle

Stahlrohrbrenner außerhalb des Tanks.

Ölablasshähne.

Piezo-Zündung des Zündbrenners.

Elektrische Modelle

Anhebbare und abnehmbare gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl.

Optisches Signal, wenn die programmierte Temperatur erreicht ist.

Warnleuchte 'Gerät unter Spannung.

Die Tanks haben eine große Ausgießfläche und eine kalte Zone am Boden, um Lebensmittelpartikel aufzufangen und die Lebensdauer des Öls zu verlängern.

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  
CR1358139MODELLO  
Q70FRV/G608SERIE  
QUEEN 7

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1358139
DEFINITION	Q70FRV/G608 FRIGGI. GAS 2V 8 LT M60 A/G
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	63 Kg
VOLUMEN (netto)	0.365
LÄNGE DES PAKETS	650 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1170 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,646 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	73 Kg
GAS POWER	14
GAS POWER (G25.3/25mbar)	13,30
KAPAZITÄT	8 litri
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q70FRV/G608



CODICE  
CR1358139

MODELLO  
Q70FRV/G608

SERIE  
QUEEN 7

# PRODUKTE BEREICH PLUS



Widerstand vollständig aus dem Tank abnehmbar, um eine schnellere und vollständige Reinigung zu ermöglichen.



In der großen Kaltzone können sich Frittierrückstände absetzen, was die Qualität und Lebensdauer des Öls erheblich verlängert.



Geformtes Innenbecken für einfache Reinigung.



Tiefe und Breite des Tanks wurden vergrößert, um die Kapazität zu erhöhen.



Geformtes Becken mit flacher Oberseite und großer Kaltzone, die eine einfache Reinigung ermöglicht.

# GASFRITTEUSE 2 BECKEN 8+8 L

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



CODICE  
CR1358139

MODELLO  
Q70FRV/G608

SERIE  
QUEEN 7

## ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0997179	7BRO	FETTAUFFANGSSCHALE
BN418031940220	CSFA FR6	ABGASKAMIN MIT STRÖMUNGSSICHERUNG 600
BN418031940230	CSFA FR8	ABGASKAMIN MIT STRÖMUNGSSICHERUNG 600
BN418031940140	GFF10	WANNENGITTER - FÜR FRYER 10 LT
BN418031940150	GFF15	WANNENGITTER - FÜR FRYER 15 LT
BN418031940170	CF10	KORB FÜR FRYER 10 LT
BN418031940180	CF15	KORB FÜR FRYER 15 LT
BN418031940190	CF15P	KORB FÜR FRYER 15 LT
CR0985519	CF10M	KORB FÜR FRYER 7/10 LT
CR0985529	GFF10M	WANNENGITTER - FÜR FRYER 10 LT
MA10405096900	OC-1M	Korb für Wanne 8 Lt 1St. 20x28x11,5 cm
MA10405230900	ONC-1M	Korb für Wanne 10 lt TOP17,5x30x10,5 cm NUR TOP VERSION