

## 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

### GAZ

Plateaux de cuisson moulés de grande capacité, dotés d'une large zone d'expansion verticale qui empêche la formation de mousse pendant le chargement.

Thermostat à régulation automatique

Thermostat de sécurité incendie (230°C).

Robinets de vidange d'huile.

Support pour paniers et couvercles.

Modèles à gaz

Brûleurs tubulaires en acier à l'extérieur du réservoir.

Robinets de vidange d'huile.

Allumage piézo du brûleur pilote.

Modèles électriques

Éléments chauffants blindés en acier inoxydable, relevables et amovibles.

Signal optique lorsque la température programmée est atteinte.

Voyant d'avertissement "équipement sous tension".

Les réservoirs disposent d'une large zone de déversement et d'une zone froide au fond pour collecter les particules alimentaires et prolonger la durée de vie de l'huile.

Convecteur de collecte des salissures inclus. Cet élément facilite le dépôt des salissures dans la zone froide, empêchant les salissures de se déposer dans les zones chaudes du réservoir. Le cycle de vie de l'huile est donc plus long.

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.

# FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 15 L

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



CODICE  
CR1014839

MODELLO  
Q70FRI/G415

SERIE  
QUEEN 7

## Informations techniques

| SPECIFICATION                   | DATA                                    |
|---------------------------------|---|
| MATÉRIAU                        | CR1014839                               |
| DÉFINITION                      | Q70FRI/G415 FRIGGITRICE GAS 1V.15LT M40 |
| LIGNE COMMERCIALE               | QUEEN                                   |
| FOURNITURE                      | GAS                                     |
| DIM. LARGEUR                    | 400 mm                                  |
| DIM. PRODUCTIVITÉ               | 700 mm                                  |
| DIM. HAUTEUR                    | 870 mm                                  |
| POIDS NET                       | 50 Kg                                   |
| VOLUME (net)                    | 0.244                                   |
| LONGUEUR DU PAQUET              | 440 mm                                  |
| LARGEUR DU PAQUET               | 850 mm                                  |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE          | 1160 mm                                 |
| VOLUME DU PAQUET                | 0,435 m3                                |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE          | 59 Kg                                   |
| GAS POWER                       | 13                                      |
| PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar) | 13,00                                   |
| CAPACITÉ                        | 15 litri                                |
| MODÈLE CERTIFIÉ                 | Q70FRI/G415                             |

# FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 15 L

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

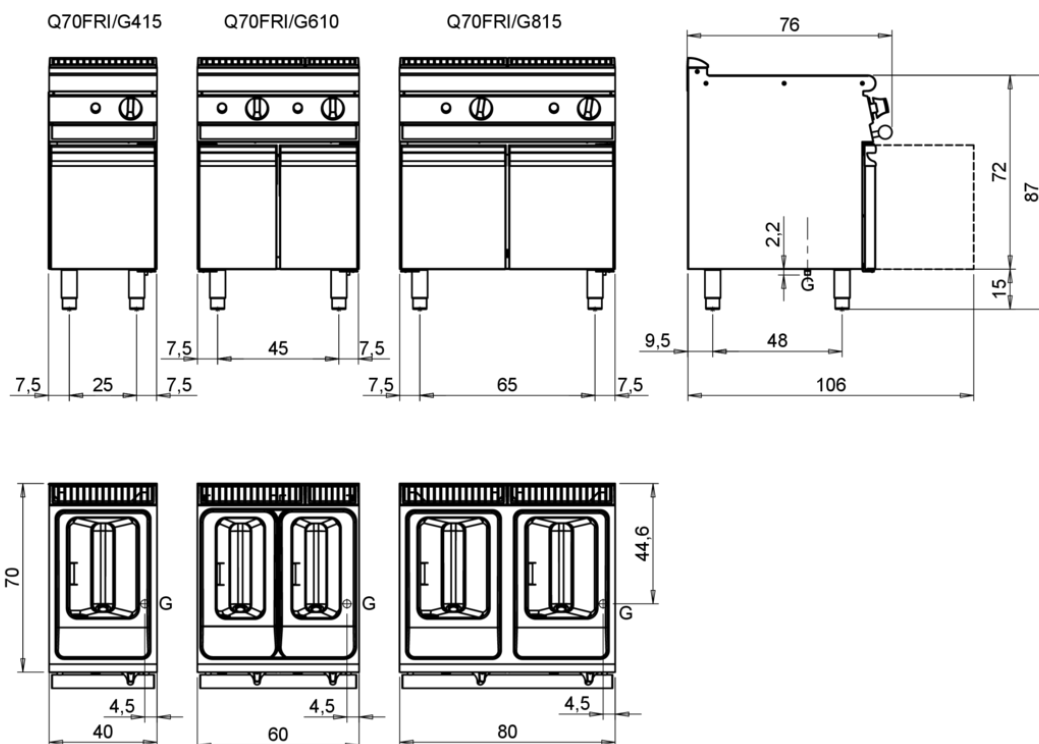


CODICE  
CR1014839

MODELLO  
Q70FRI/G415

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 depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão   | <b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível                                       |
| <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 marmitta com Sistema de aquecimento indirecto |   |
| <b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno   |   |

## FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 15 L

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



CODICE  
CR1014839

MODELLO  
Q70FRI/G415

SERIE  
QUEEN 7

# PRODUITS GAMME PLUS



L'élément chauffant est entièrement amovible pour un nettoyage plus rapide et plus complet.



La grande zone froide permet aux résidus de friture de se déposer, ce qui prolonge considérablement la qualité et la durée de vie de l'huile.



Bassin intérieur moulé pour faciliter le nettoyage.



La profondeur et la largeur du réservoir ont été augmentées pour accroître la capacité.



Bassin moulé à dessus plat et grande zone froide pour faciliter le nettoyage.

# FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 15 L

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



CODICE  
CR1014839

MODELLO  
Q70FRI/G415

SERIE  
QUEEN 7

## ACCESSOIRES

| CODE           | MODELLO         | DESCRIZIONE   |
|----------------|-----------------|---|
| CR0997179      | <b>7BRO</b>     | PAN D'HUILE   |
| BN418031940220 | <b>CSFA FR6</b> | CHEMINÉE D'ÉVACUATION COUPE-VENT 600                            |
| BN418031940230 | <b>CSFA FR8</b> | CHEMINÉE D'ÉVACUATION COUPE-VENT 600                            |
| BN418031940140 | <b>GFF10</b>    | FRITEUSE À GRILLE DE FOND 10 L                                  |
| BN418031940150 | <b>GFF15</b>    | FRITEUSE À GRILLE DE FOND 15 L                                  |
| BN418031940170 | <b>CF10</b>     | PANIER À FRITURE 10 L   |
| BN418031940180 | <b>CF15</b>     | PANIER DE FRITEUSE 15 L   |
| BN418031940190 | <b>CF15P</b>    | PETIT PANIER POUR FRITEUSE 15 LT                                |
| CR0985519      | <b>CF10M</b>    | PANIER DE FRITEUSE 7/10 L                                       |
| CR0985529      | <b>GFF10M</b>   | FRITEUSE À GRILLE DE FOND 10 L                                  |
| MA10405096900  | <b>OC-1M</b>    | Panier pour bac 8 Lt 1pcs 20x28x11,5 cm                         |
| MA10405230900  | <b>ONC-1M</b>   | Panier pour bac 10 Lt TOP17,5x30x10,5 cm UNIQUEMENT VERSION TOP |