

BRAISIÈRE BASCULANTE MOTORISÉE ÉLECTRIQUE DE 80 LITRES - CUVE DUPLEX

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018169T4W

MODELLO
QT90BR/EM80-T4W

SERIE
BARON 4.0

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Des solides fondations de la tradition Baron naît la nouvelle cuisine Queen 4.0, encore plus pratique, plus équipée, plus technologique. Une évolution dans les cuisines professionnelles. Queen 4.0 est parfaitement conçu dans les moindres détails pour accélérer et simplifier chaque opération de préparation, de cuisson, de rangement et de nettoyage dans la cuisine et pour vous accompagner au quotidien comme un véritable allié dans votre travail.



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.
Disponible avec des réservoirs en fer et en acier inoxydable.
Couvercles robustes, à double paroi et auto-équilibrés en acier inoxydable pour réduire les pertes de chaleur.
Chargement de l'eau par l'intermédiaire d'une électrovanne.
Température de cuisson contrôlée par thermostat avec réglage de 100 à 280°C.
Chauffage par éléments chauffants en incoloy blindés.

Réservoir basculant à grand rayon.

La collecte de données, la surveillance des opérations, le contrôle à distance ne sont que quelques-unes des possibilités que la connectivité

met à votre disposition.

Équipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.

Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de 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.

BRAISIÈRE BASCULANTE MOTORISÉE ÉLECTRIQUE DE 80 LITRES - CUVE DUPLEX

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018169T4W

MODELLO
QT90BR/EM80-T4W

SERIE
BARON 4.0

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1018169T4W
DÉFINITION	QT90BR/EM80-T4W BRAS. ELM80 MOT.DUPLEX
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	183.8 Kg
VOLUME (net)	0.626
LONGUEUR DU PAQUET	860 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1150 mm
VOLUME DU PAQUET	1,010 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	199 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	9 kW
GRADE IP	IPX5
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90BR/EM80

BRAISIÈRE BASCULANTE MOTORISÉE ÉLECTRIQUE DE 80 LITRES - CUVE DUPLEX

Project
Rev.:
Zone:
Location:



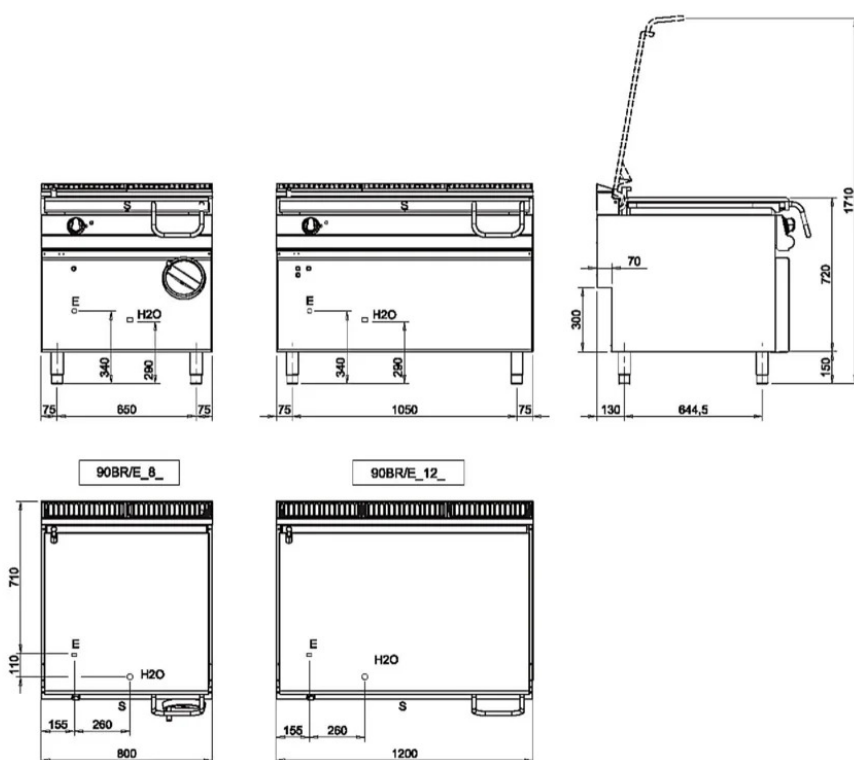
CODICE
CR1018169T4W

MODELLO
QT90BR/EM80-T4W

SERIE
BARON 4.0

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de cable él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel
- H2O** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4
- S** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet
Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

BRAISIÈRE BASCULANTE MOTORISÉE ÉLECTRIQUE DE 80 LITRES - CUVE DUPLEX

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018169T4W

MODELLO
QT90BR/EM80-T4W

SERIE
BARON 4.0

PRODUITS GAMME PLUS



Possibilité de régler 2 minuteries pour contrôler la cuisson. Un signal sonore avertit l'opérateur à la fin du temps programmé.



Prédisposition pour la sonde à cœur, pour un meilleur contrôle de la cuisson. L'atteinte de la température à cœur réglée est signalée par un signal sonore.



Remplissage d'eau par électrovanne et robinet fixe en haut.



Contrôle de la température de la plaque de cuisson par écran tactile et réglage par bouton ergonomique

Version prête pour l'industrie 4.0.



Couvercles auto-équilibrés.



Réservoir basculant à grand rayon.



BRAISIÈRE BASCULANTE MOTORISÉE ÉLECTRIQUE
DE 80 LITRES - CUVE DUPLEX

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1018169T4W	QT90BR/EM80-T4W	BARON 4.0

Project
Rev.:
Zone:
Location:



ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1357499	4.0IOTPRO	Abonnement PRO - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	Abonnement ENTRY - Cloud