

FRY TOP S GAS M60 Placa cromada - Rigato - Versión termostato superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654239

MODELLO
Q90SFTT/G615

SERIE
QUEEN 9

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Es la elección de quienes requieren la máxima fuerza y potencia. Queen9 cuenta con una profundidad de 900 mm, una encimera de 20/10 de grosor, quemadores de doble corona y el uso de un elegante acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Detalles que no sólo ofrecen la máxima funcionalidad y estética, sino que también tienen en cuenta las necesidades prácticas y ergonómicas de quienes trabajan. La extrema libertad de composición permite combinar los modelos superiores con hornos y armarios bajos neutros que, además, pueden complementarse con acabados higiénicos. Con más de 350 modelos inmediatamente disponibles en el catálogo, Queen9 ya está lista para empezar a dar lo mejor de sí misma. Además, todos los equipos que componen una cocina Queen9 están certificados de acuerdo con normas normas internacionales, incluidas CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carcasa exterior y pies de acero inoxidable.
Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Tapas de 2 mm de grosor.
Placa de cocción de 15 mm de espesor totalmente independiente de la placa de cocción.
Gran canal inundable alrededor del perímetro de la placa de cocción para recoger los residuos de cocción, inclinado hacia la parte delantera para drenar los líquidos en el cajón grande.
Placas de cocción de superficie satinada y recubiertas de hierro dulce, acero AISI430 o cromo duro pulido, todas ellas disponibles en versión lisa, mixta o estriada.
Gran cajón recoge grasas.
Tamaño de los módulos: 40,60,80
En los módulos de 120 de ancho, la placa de cocción está rebajada 40 mm desde arriba e inclinada 10 mm hacia la parte delantera de la máquina.
Versión de gas: quemador tubular de llama autoestabilizada con gran uniformidad de distribución del calor.
Regulación de la temperatura mediante grifo modulante (temperatura superior a 300°C) o válvula termostática de seguridad con termopar (90-280°C).

Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral
El diseño ranurado de la placa garantiza la limpieza hasta el final de la placa
Placa no soldada para un mantenimiento y sustitución rápidos en el servicio público
Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica
Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.
Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.
Kit dispensador de agua disponible como accesorio

FRY TOP S GAS M60 Placa cromada - Rigato - Versión
termostato superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654239

MODELLO
Q90SFTT/G615

SERIE
QUEEN 9

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1654239
DEFINICIÓN	Q90SFTT/G615 FTG RIGATO CROM. M60 TOP
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	600 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	250 mm
PESO NETO	22 Kg
VOLUMEN (neto)	0,135
LONGITUD DEL PAQUETE	450 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	570 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,218 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	29 Kg
POTENCIA DE GAS	14,00
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	14,00
MODELO CERTIFICADO	90SFTT/G6

FRY TOP S GAS M60 Placa cromada - Rigato - Versión
termostato superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:

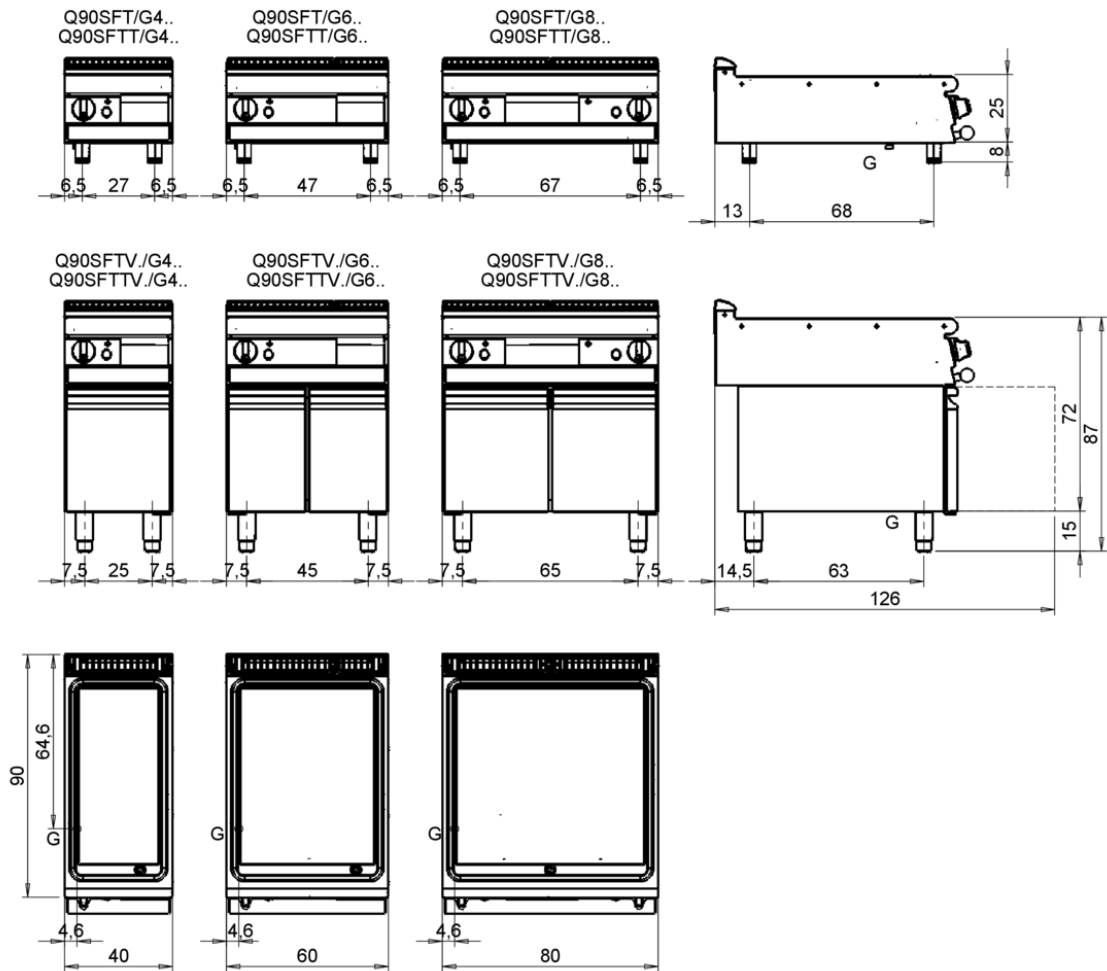


CODICE
CR1654239

MODELLO
Q90SFTT/G615

SERIE
QUEEN 9

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 - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o	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 interst3cios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubula33o de dreno	

CODICE
CR1654239

MODELLO
Q90SFTT/G615

SERIE
QUEEN 9

PRODUCTOS GAMA PLUS



El diseño ranurado de la placa garantiza la limpieza hasta el final de la placa



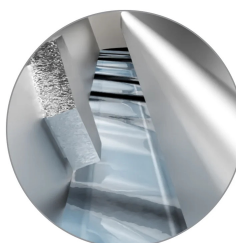
Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica



Disponible como accesorio, el tubo de descarga continua permite eliminar los residuos en un contenedor externo.



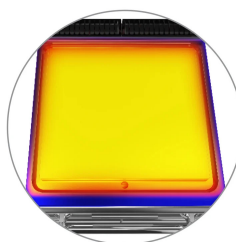
Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.



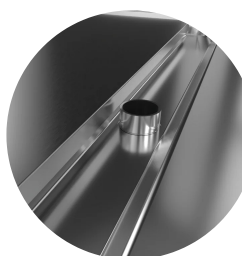
Kit dispensador de agua disponible como accesorio



Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral



Kit dispensador de agua disponible como accesorio



Tapón de rebosé de acero inoxidable, suministrado de serie para la gestión de la inundación del canal.

FRY TOP S GAS M60 Placa cromada - Rigato - Versión termostato superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654239

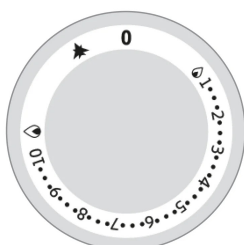
MODELLO
Q90SFTT/G615

SERIE
QUEEN 9

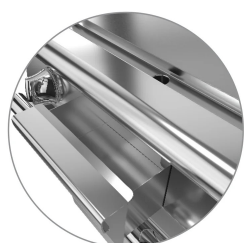
Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.



Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral



En las versiones con termostato, es posible regular la temperatura de la placa de 90 a 280 °C, para optimizar el consumo y adaptarse a las cocciones más delicadas.



El diseño ranurado de la placa garantiza la limpieza hasta el final de la placa

FRY TOP S GAS M60 Placa cromada - Rigato - Versión
termostato superior

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1654239	Q90SFTT/G615	QUEEN 9

Project
Rev.:
Zone:
Location:



ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado
CR1356399	RPR	Rascador de chapa cromado rayado
CR0592089	NXFTC6/8	Cajón de limpieza de freidoras M60-M80-M120
CR1354999	PKLR	Cuchillas de recambio (10PCS)
CR1658679	9AFT6	PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS PARA MÓDULO FRY TOP 600
CR1658609	97TFT	Tapa de limpieza Plancha
CR1658849	Q7968CAF	CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO
CR1659169	Q96GKSCFT	ESCAPE CONTINUO PARA FRY TOP M60 - 90 QUEEN - GAS
CR1659199	Q96GCASCFT	CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M60 - 90 QUEEN - GAS
CR1659239	PAFT6	SUPER FRY TOP PORTAACCESORIOS M60
CR1659259	AGMFT48	REJILLA DE SUJECIÓN PARA FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	REJILLA DE SUJECIÓN PARA FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	KIT 3 CUBETAS GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	KIT 2 CUBETAS GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	KIT 1 LAVABO GN1/3 H65 MM