

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.

Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.

Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent.

L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessorisés avec des finitions hygiéniques.

Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même.

En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales 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.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur totalement indépendante de la table de cuisson.

Grand canal inondable sur le pourtour de la plaque de cuisson pour recueillir les résidus de cuisson, incliné vers l'avant pour l'écoulement des liquides dans le grand tiroir.

Plaques de cuisson à surface satinée et revêtues de fer doux, d'acier AISI430 ou de chrome dur poli, toutes disponibles en version lisse, mixte ou striée.

Grand tiroir de récupération des graisses.

Taille des modules : 40, 60, 80

Dans les modules de largeur 120, la plaque de cuisson est abaissée de 40 mm par rapport au haut et inclinée de 10 mm vers l'avant de la machine.

Version électrique : chauffage par résistances blindées en incoloy.

Température de cuisson thermostatée et réglable de 110 à 280°C.

Thermostat de sécurité.

Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique

La conception de la plaque rainurée garantit la propreté jusqu'à l'extrémité de la plaque

Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public

Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique

Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.

Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque.  
Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.

Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

# FRY TOP S électrique M60 plaque FER - Lisse - Version Top - thermostaté

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



CODICE  
CR1654709

MODELLO  
Q90SFT/E600

SERIE  
QUEEN 9

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1654709
DÉFINITION	Q90SFT/E600 FTE LISCIO M60 TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	600 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	22 Kg
VOLUME (net)	0,135
LONGUEUR DU PAQUET	640 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	550 mm
VOLUME DU PAQUET	0,300 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	29 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	7,500 kW
GRADE IP	IPX5
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90SFT/E600

SERIE  
QUEEN 9

CODICE  
CR1654709

MODELLO  
Q90SFT/E600

SERIE  
QUEEN 9

# PRODUITS GAMME PLUS



La conception de la plaque rainurée garantit la propreté jusqu'à l'extrémité de la plaque



Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique



Disponible en tant qu'accessoire, le tuyau d'évacuation continu permet d'évacuer les résidus dans un conteneur externe.



Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire



Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique



Bouchon de trop-plein en acier inoxydable, fourni en standard pour la gestion de l'inondation du canal.



Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.

# FRY TOP S électrique M60 plaque FER - Lisse - Version Top - thermostaté

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



CODICE  
CR1654709

MODELLO  
Q90SFT/E600

SERIE  
QUEEN 9

Tiroir de récupération des graisses  
spacieux pouvant contenir tout le  
volume du canal périphérique



Température de cuisson uniforme  
sur l'ensemble de la plaque.  
Optimisation de la chaleur dans la  
zone de cuisson et amélioration du  
confort de l'opérateur dans la  
cuisine.



La conception de la plaque rainurée  
garantit la propreté jusqu'à  
l'extrémité de la plaque

# FRY TOP S électrique M60 plaque FER - Lisse - Version Top - thermostaté

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



CODICE  
CR1654709

MODELLO  
Q90SFT/E600

SERIE  
QUEEN 9

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	<b>PRPC</b>	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	<b>RPR</b>	Raclette à plaque chromée rayée
CR0592089	<b>NXFTC6/8</b>	Tiroir de nettoyage de la friteuse M60-M80-M120
CR1354999	<b>PKLR</b>	Lames de remplacement (10PCS)
CR1658679	<b>9AFT6</b>	PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES POUR LE MODULE FRY TOP 600
CR1658609	<b>97TFT</b>	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1658849	<b>Q7968CAF</b>	CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAZ OU ÉLECTRIQUE
CR1658929	<b>Q96EKSCFT</b>	VIDANGE CONTINUE POUR FRY TOP M60 - 90 QUEEN - ÉLECTRIQUE
CR1658959	<b>Q96ECASCFT</b>	CHARGE + DÉCHARGE CONTINUE POUR FRY TOP M60 - 90 QUEEN - ÉLECTRIQUE
CR1659239	<b>PAFT6</b>	SUPPORT D'ACCESSOIRES SUPER FRY TOP M60
CR1659259	<b>AGMFT48</b>	GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP
CR1659269	<b>AGMFT6</b>	GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP
CR1659359	<b>AKBFT-1</b>	KIT 3 BOLS GN1/9 H65 MM
CR1659369	<b>AKBFT-2</b>	KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM
CR1659379	<b>AKBFT-3</b>	