Project	
Rev.:	
Zone:	
Locations	



CDICE

MODELLO Q70SG/G122

SERIE

QUEEN 7

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.

Bedurfnissen des Kuchenchefs entsprechen.
Als absolute Garantie sind alle Geräte
die Küchen von Queen7 sind nach internationalen Normen wie CE,
GAR, AGA und anderen zertifiziert.



TECHNISCHE DATEN

Außenschalen und Füße aus Edelstahl. Arbeitstisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm. Platten mit 2 mm Dicke.

Brenner aus Stahl Aisi 304, gesteuert durch sicherheitsventil und Thermoelement.

Piezo-Zündung.

Einstellbare Temperatur bis zu 350°C.

Vorrichtung zur Höhenverstellung des Gitters auf zwei Ebenen. Perimeter-Spritzschutz (h max=12mm).

Kanal mit Entwässerungsöffnung und herausnehmbarem Fett- und Rückstandsauffangbehälter.

Interne Schublade zum Sammeln von Rückständen kohlenstoffrückstände.

Größere, versenkte Fettwanne auf der Arbeitsplatte, leichter zu reinigen und geräumiger

HUMIDIFIER-Zubehör für die optimale Verwaltung von verschiedenen Arten von Kochen.

Höhenverstellung des Grills für verschiedene Arten des Kochens

4 Grilltypen verfügbar: Fleisch, Fisch, gemischter Edelstahlgrill und umkehrbare Fleisch-/Fischversion aus Gusseisen

Ändern Sie die Art des Kochens auch im Dienstprogramm GAS Grill / Lavastein, mit speziellen Zubehör

Bei den Gasversionen wird die Leistung durch einen stufenlos regelbaren Hahn reguliert, um die Hitze der Kochplatte an die Art des Kochens anzupassen

Project	
Rev.:	
Zone:	
Locations	



CODICE **CR1656899**

MODELLO Q70SG/G122 SERIE

QUEEN 7

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1656899
DEFINITION	Q70SG/G122 GRIGLIA GAS MISTA M120 TOP
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	1200 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	250 mm
NETTOGEWICHT	1 Kg
VOLUMEN (netto)	0,210
LÄNGE DES PAKETS	1240 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	570 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,606 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	2 Kg
GAS POWER	30,00
GAS POWER (G25.3/25mbar)	28,50
ZERTIFIZIERTES MODELL	70SG/G12

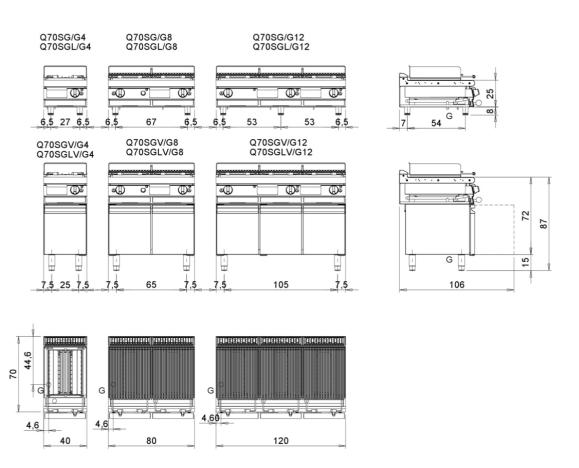


CODICE **CR1656899**

MODELLO
Q70SG/G122

SERIE
QUEEN 7

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



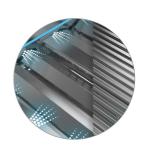
	Legenda - Legende - Key - Lége	ende	- Leyenda - Legenda
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
s	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	H20	eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba		alimentação água Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de dépresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão		
S3			
inters		L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nivel
S4	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno		

Project Rev.: Zone: Location:



CODICE CR1656899 MODELLO Q70SG/G122 SERIE **QUEEN 7**

PRODUKTE BEREICH PLUS



HUMIDIFIER-Zubehör für die optimale Verwaltung von verschiedenen Arten von Kochen.



Smoker, der auf den Modellen M80 -M120 installiert werden kann, für ein



Ändern Sie die Art des Kochens auch im Dienstprogramm GAS Grill / Lavastein, mit speziellen Zubehör



Menü mit Grillgeschmack



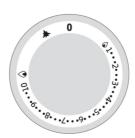
Gusseiserner Grill für Fleisch und Fisch (optional).



Ändern Sie die Art des Kochens auch im Dienstprogramm GAS Grill / Lavastein, mit speziellen Zubehör



Stahlgrill in den Versionen für Fleisch und



Bei den Gasversionen wird die Leistung durch einen stufenlos regelbaren Hahn reguliert, um die Hitze der Kochplatte an die Art des Kochens anzupassen



Größere, versenkte Fettwanne auf der Arbeitsplatte, leichter zu reinigen und geräumiger



Höhenverstellung des Grills für verschiedene Arten des Kochens



Project	
Rev.:	
Zone:	
Locations	



CODICE **CR1656899**

MODELLO Q70SG/G122 SERIE

QUEEN 7



Elektrische Version mit kippbaren Heizelementen zur Erleichterung des Reinigungsprozesses.

Project	
Rev.:	
Zone:	
ocation:	



CODICE **CR1656899**

MODELLO Q70SG/G122 SERIE

QUEEN 7

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1658129	Q7CAA	M40 STAHLFLAMMENSICHERUNGEN
CR1658139	Q7CAG	4 Korb für Fritteuse inklusive (16x36x12 cm)
CR1658149	Q7KP4	M40-STEINZEUG-BAUSATZ
CR1353909	DCPL6	Lavastein-Paket 4 kg
CR1658159	Q7AF	Q70 SUPER GRILL RAUCHER KIT
CR1658179	Q72GG	Gusseisen Grill M40 Q7
CR1658189	Q72GTI	M40 Q7 Stabgitter aus Edelstahl
CR1658389	Q72GI	M40 Q7 Kühlergrill aus Edelstahl
CR1658339	Q7KU12G	QUEEN 7 M120 GAS GRILL BEFEUCHTER KIT