

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 2 ZONES VERSION VITROCÉRAMIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015929

MODELLO
Q90PC/VCE400

SERIE
QUEEN 9

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, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Dessus en vitrocéramique incassable et étanche.

Zones de cuisson marquées par une sérigraphie carrée de 27x27 cm.

Puissance de 4 kw pour une seule zone.

Régulation de la température de 70 à 450°C par thermostat.

Témoin d'activation du chauffage et de chaleur résiduelle.

Four électrique

Groupes d'éléments chauffants en acier inoxydable placés au plafond et sous la sole de la chambre de cuisson.

Contrôle thermostatique de la température dans la chambre de 100°C à 300°C.

Voyant lumineux indiquant que l'équipement est sous tension.

Témoin lumineux indiquant que la température réglée est atteinte.

La température est réglée au moyen d'un régulateur d'énergie, qui permet de sélectionner deux largeurs de zone de chauffe en fonction de la taille du fond de la casserole.

Température de la surface de cuisson 70° à 450° C

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.

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 2 ZONES VERSION VITROCÉRAMIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015929

MODELLO
Q90PC/VCE400

SERIE
QUEEN 9

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1015929
DÉFINITION	Q90NPC/VCE400 VETROCERAMICA ELE. M40 TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	51.8 Kg
VOLUME (net)	0.09
LONGUEUR DU PAQUET	450 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	570 mm
VOLUME DU PAQUET	0,540 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	60 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	8 kW
GRADE IP	IPX5
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90NPC/VCE400

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 2 ZONES VERSION VITROCÉRAMIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



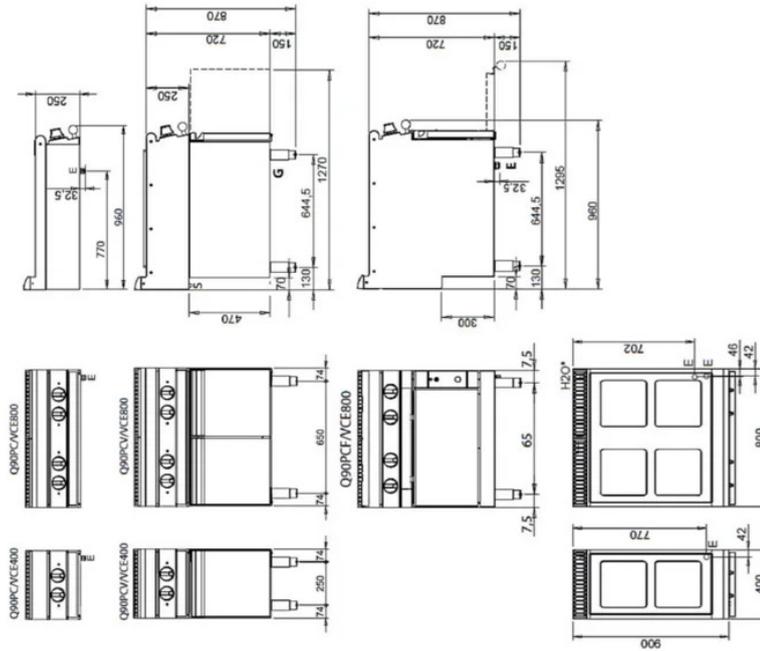
CODICE
CR1015929

MODELLO
Q90PC/VCE400

SERIE
QUEEN 9

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHEMA D'INSTALLATION -
ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIONSCHEMA - IINSTRALLATIONSRTNINGAR

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 câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

H20* Attecco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 2 ZONES VERSION VITROCÉRAMIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015929

MODELLO
Q90PC/VCE400

SERIE
QUEEN 9

PRODUITS GAMME PLUS



Verre incassable encastré pour faciliter la manipulation des casseroles.



La température est réglée au moyen d'un régulateur d'énergie, qui permet de sélectionner deux largeurs de zone de chauffe en fonction de la taille du fond de la casserole.



Température de la surface de cuisson 70° à 450° C