

PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON 4 QUEMADORES IZQUIERDA/DERECHA EN COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016279

MODELLO
Q90TPMV/G1201

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

GAS

Quegador central de alta potencia (14 kW) con encendido piezoeléctrico.
Zonas térmicas diferenciadas con temperatura máxima en el centro 500°C, disminuyendo hacia el perímetro.
Toma de seguridad con termopar y regulación progresiva de la salida.
Horno de gas
Cámara de cocción de acero inoxidable (53x70x30cm), aislada térmicamente y equipada con 3 guías antivuelco para recipientes gastronorm 1/1 y 2/1 reducidos.
Suela radiante gruesa de hierro fundido para una distribución eficaz del calor.
Puerta y contrapuerta de acero inoxidable, perfectamente aisladas y montadas sobre bisagras autoequilibradas.
Mango ergonómico, de longitud completa y con aislamiento térmico.
Quegador con llama estabilizada alojado bajo la suela.
Quegador piloto con encendido piezoeléctrico y manual.
Válvula automática con termopar de seguridad de gas.
Control termostático de la temperatura de 110 a 330°C.
Horno eléctrico
Grupos de resistencias de acero inoxidable colocadas en el techo y bajo la suela de la cámara de cocción.
Control termostático de la temperatura en la cámara de 100°C a 300°C.
Varias posibilidades de conexión.

Indicador luminoso de "equipo bajo tensión".
Indicador luminoso de que se ha alcanzado la temperatura programada.
Un único quemador central de alta eficiencia que da lugar a zonas de calor diferenciadas en el suelo, con una concentración de calor máximo en el centro y temperaturas decrecientes en las zonas periféricas.
Encimera totalmente moldeada de chapa gruesa de acero inoxidable.
Parrillas de hierro fundido esmaltado con radios largos para facilitar el desplazamiento de las sartenes entre fuegos.
Quemadores de hierro fundido de alta potencia 3,5- 5,7- 7 y 10 kW.
Llama piloto protegida con protección extraíble y fácilmente lavable.
Gracias a la certificación a prueba de chorros (IPX5) obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.
La barra delantera es un cómodo punto de apoyo para el cocinero; mantiene una distancia de seguridad con la encimera y protege así de colisiones accidentales con lo que está apoyado sobre la encimera y, al mismo tiempo, con los tiradores.

PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON 4 QUEMADORES
IZQUIERDA/DERECHA EN COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016279

MODELLO
Q90TPMV/G1201

SERIE
QUEEN 9

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1016279
DEFINICIÓN	Q90TPMV/G1201 TUTTAPIASTRA GAS+4F A/G
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	1200 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	187 Kg
VOLUMEN (neto)	0.94
LONGITUD DEL PAQUETE	1260 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1020 mm
ALTURA DEL ENVASE	1150 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,478 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	215 Kg
POTENCIA DE GAS	28
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	27,50
N. INCENDIOS/PLACAS	QUATTRO FUOCHI
MODELO CERTIFICADO	Q90TPMV/G12

PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON 4 QUEMADORES
IZQUIERDA/DERECHA EN COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:

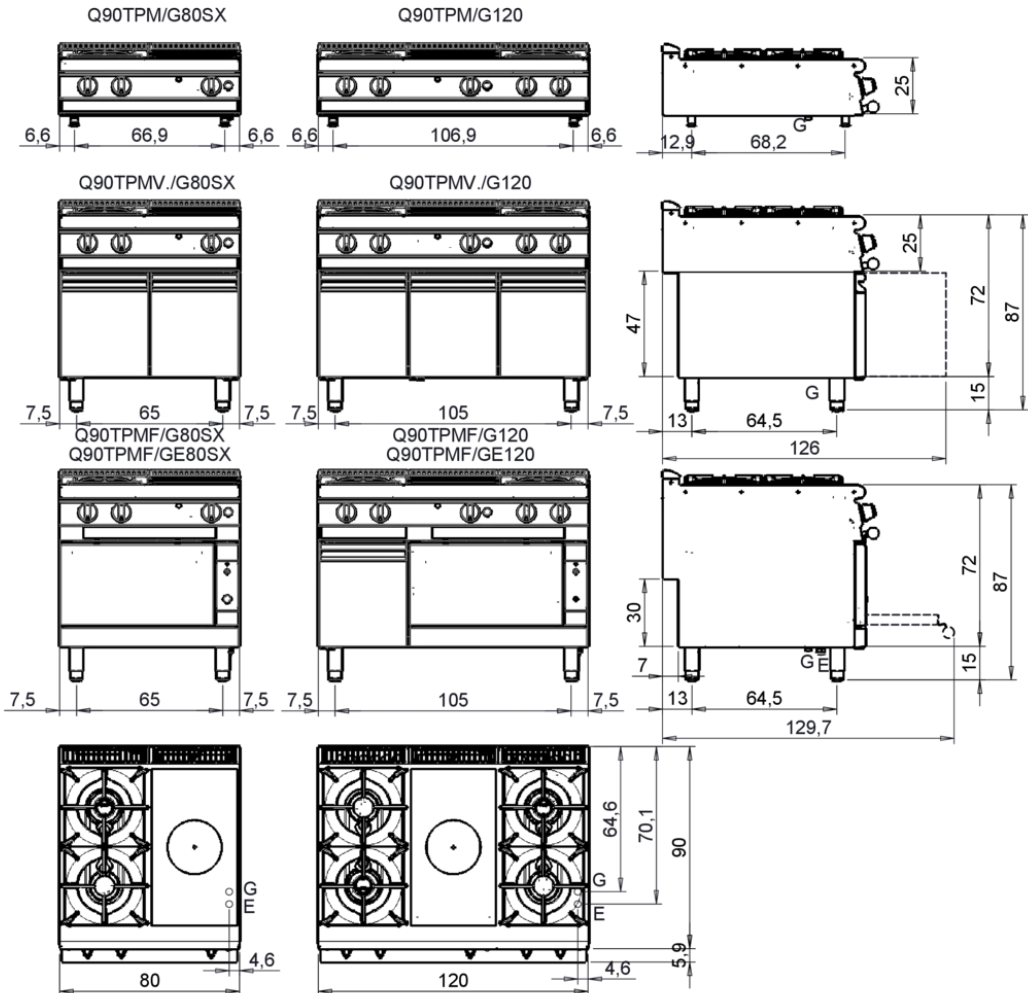


CODICE
CR1016279

MODELLO
Q90TPMV/G1201

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 depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água interstícios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nivel

PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON 4 QUEMADORES IZQUIERDA/DERECHA EN COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016279

MODELLO
Q90TPMV/G1201

SERIE
QUEEN 9

PRODUCTOS GAMA PLUS



Placa superior gruesa con anillo
central desmontable.



Un único quemador central de alta
eficiencia que da lugar a zonas de
calor diferenciadas en el suelo, con
una concentración de calor máximo
en el centro y temperaturas
decrecientes en las zonas
periféricas.