

## ALLGEMEINE MERKMALE

Es ist die Wahl derjenigen, die maximale Kraft und Leistung benötigen.

Queen9 hat eine Tiefe von 900 mm, eine 20/10 dicke Arbeitsplatte, doppelkronige Brenner und die Verwendung von elegantem Edelstahl mit Scotch Brite Finish.

Details, die nicht nur ein Höchstmaß an Funktionalität und Ästhetik bieten, sondern auch die praktischen und ergonomischen Bedürfnisse der Menschen berücksichtigen, die hier arbeiten.

Die extreme Gestaltungsfreiheit erlaubt es, die Topmodelle mit Backofen und neutralen Unterschränken zu kombinieren, die auch mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können.

Mit mehr als 350 Modellen, die sofort im Katalog verfügbar sind, ist Queen9 schon jetzt bereit, ihr Bestes zu geben.

Darüber hinaus sind alle Geräte, aus denen eine Queen9-Küche besteht, nach internationalen internationalen Normen zertifiziert, darunter CE, GAR, AGA und andere.



## TECHNISCHE DATEN

Kochplatte aus poliertem Chrom-Molybdän-Stahl, 1,8 cm dick, bei hohen Temperaturen nicht verformbar und auch für direktes Kochen geeignet. Perimetrische Entwässerungsrinne mit Abflussloch.

Plattenheizung (4 Zonen) mittels 4-kW-Heizelementen.

Temperaturregulierung der Heizelemente durch Thermostat, der über ergonomische, versenkte und geneigte Knöpfe bedient wird.

Elektrobackofen

Gruppen von Heizelementen aus rostfreiem Stahl, die an der Decke und unter der Sohle der Backkammer angebracht sind.

Thermostatische Temperaturregelung in der Kammer von 100°C bis 300°C.

Verschiedene Anschlussmöglichkeiten.

Warnleuchte, die "Gerät unter Spannung" anzeigt.

Warnleuchte, die anzeigt, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

4 unabhängige Kochzonen.

Einstellbare Temperatur

Geräte, die nach der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU gemäß dem internationalen CB-Schema zertifiziert sind.

Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung (IPX5) können die Knöpfe und Unterknöpfe am Ende des Arbeitstages gewaschen werden, ohne die Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.

Die vordere Leiste ist ein bequemer Halt für den Koch; sie hält einen sicheren Abstand zur Arbeitsfläche und schützt so vor versehentlichen Zusammenstößen mit dem, was auf der Arbeitsfläche liegt, und gleichzeitig mit den Griffen.

CODICE  
CR1016099MODELLO  
Q90TP/E800SERIE  
QUEEN 9

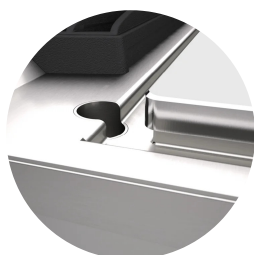
## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1016099
DEFINITION	Q90TP/E800 TUTTAPIASTRA ELETTRICO TOP
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	800 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
DIM. HÖHE	250 mm
NETTOGEWICHT	125 Kg
VOLUMEN (netto)	0.18
LÄNGE DES PAKETS	1020 mm
BREITE DES PAKETS	840 mm
VERPACKUNGSHÖHE	570 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,488 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	132 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50-60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	16 kW
IP-GRAD	IPX5
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q90TP/E800



# PRODUKTE

## BEREICH PLUS



Freitragende Platte mit umlaufender  
Fettauffangwanne mit Ablaufloch.



4 unabhängige Kochzonen.



Geräte, die nach der  
Niederspannungsrichtlinie  
2014/35/EU gemäß dem  
internationalen CB-Schema  
zertifiziert sind.