

## 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

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.

Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plateaux d'une épaisseur de 2 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 gaz : brûleur tubulaire à flamme auto-stabilisée avec une grande uniformité de distribution de la chaleur.

Régulation de la température par robinet modulant (température supérieure à 300°C) ou soupape de sécurité thermostatique avec thermocouple (90-280°C).

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

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 structuraux 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.

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 GAZ M40 plaque AISI - Nervurée - Version Top

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



CODICE  
CR1654389

MODELLO  
Q90SFT/G413

SERIE  
QUEEN 9

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1654389
DÉFINITION	Q90SFT/G413 FTG RIGATO 430 M40 TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	46 Kg
VOLUME (net)	0.09
LONGUEUR DU PAQUET	440 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	550 mm
VOLUME DU PAQUET	0,248 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	54 Kg
GAS POWER	7
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	7,00
MODÈLE CERTIFIÉ	90SFT/G4



CODICE  
CR1654389

MODELLO  
Q90SFT/G413

SERIE  
QUEEN 9

# PRODUITS GAMME PLUS



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



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



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



Dans les versions avec robinet, la puissance est réglée par un robinet alimenté de type 22PP qui peut être actionné en continu pour adapter la chaleur de la plaque au type de cuisson.



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



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

# PRODUITS GAMME PLUS



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



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.



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

# FRY TOP S GAZ M40 plaque AISI - Nervurée - Version Top

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



CODICE  
CR1654389

MODELLO  
Q90SFT/G413

SERIE  
QUEEN 9

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	RPR	Raclette à plaque chromée rayée
CR0592089	NXFTC6/8	Tiroir de nettoyage de la friteuse M60-M80-M120
CR1354999	PKLR	Lames de remplacement (10PCS)
CR1658669	9AFT4	Protection contre les éclaboussures 90cm M40
CR1658609	97TFT	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1658839	Q794CAFT	CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M40 - 70 90 QUEEN - GAZ OU ÉLECTRIQUE
CR1659159	Q94GKSCFT	ÉVACUATION CONTINUE POUR FRY TOP M40 - 90 QUEEN - GAZ
CR1659189	Q94GCASCFT	CHARGEMENT + DÉCHARGEMENT EN CONTINU POUR FRY TOP M40 - 90 QUEEN - GAS
CR1659229	PAFT4	PORTE-ACCESSOIRES SUPER FRY TOP
CR1659259	AGMFT48	GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	KIT 3 BOLS GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	KIT 1 BASSIN GN1/3 H65 MM