

FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA SU VANO A GIORNO - THERMOSTATATO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1017169

MODELLO
Q90FTTV/G1200

SERIE
QUEEN 9

CARATTERISTICHE GENERALI

È la scelta di chi necessita la massima solidità e potenza. Queen9 si distingue per la sua profondità di 900 mm, un piano di lavoro con spessore 20/10, bruciatori a doppia corona e l'utilizzo di eleganti acciai inossidabili con finitura Scotch Brite. Particolari che oltre ad offrire la massima funzionalità ed estetica, tengono conto delle esigenze pratiche ed ergonomiche di chi lavora.

L'estrema libertà compositiva consente di abbinare i modelli top a basi forno e neutre accessoriabili, anche con finiture igieniche. Con oltre 350 modelli subito disponibili a catalogo, Queen9 è già pronta per iniziare a dare il meglio di sé.

Inoltre, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen9 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.



SPECIFICHE TECNICHE

Piastra di cottura ribassata rispetto al piano di 4 cm e inclinata di 1 cm verso il fronte macchina per lo scarico del grasso.

Ampio cassetto raccogli-grasso.

Disponibile con piastra in ferro dolce o piastra al cromo lucido.

Bruciatori a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica.

Comandi indipendenti ogni 1/2 modulo.

Regolazione della temperatura da 200°C a 400°C con rubinetto di sicurezza con termocoppia o da 100°C a 280°C con valvola termostatica.

Per la versione cromata la regolazione va da 100° a 280°.

Disponibile in tre versioni:

- in acciaio dolce (per mercati extra UE)
- in AISI 430
- cromata

Piastra saldata al piano che garantisce una zona di cottura più ampia ed elimina zone di accumulo sporco.

Distribuzione uniforme del calore grazie alla presenza di più bruciatori posti sotto la piastra.

Piastra in acciaio dolce (per mercati extra UE).

Regolazione della temperatura da 100°C a 280°C

Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta attraverso test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate a fine giornata di lavoro, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.

La barra frontale è un punto di appoggio confortevole per il cuoco; permette di rimanere alla giusta distanza di sicurezza dal piano di lavoro e quindi protegge da urti accidentali con quanto appoggiato sui piani e allo stesso tempo anche le manopole.

FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA SU VANO A GIORNO - THERMOSTATATO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1017169

MODELLO
Q90FTTV/G1200

SERIE
QUEEN 9

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1017169
DEFINIZIONE	Q90FTTV/G1200 FTG LISCIO M120 A/G
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	1200 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	133 Kg
VOLUME (netto)	0.94
LUNGHEZZA IMBALLO	440 mm
LARGHEZZA IMBALLO	980 mm
ALTEZZA IMBALLO	500 mm
VOLUME IMBALLO	0,960 m3
PESO LORDO IMBALLO	148 Kg
POTENZA GAS	31.5
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	30,00
MODELLO CERTIFICATO	Q90FTTV/G1200

PRODUCT'S RANGE PLUS



Un'inclinazione di 10 mm delle
piastre verso il fronte macchina
consente un ottimale deflusso del
grasso verso il cassetto di raccolta.



Piastra saldata al piano che
garantisce una zona di cottura più
ampia ed elimina zone di accumulo
sporco.



Distribuzione uniforme del calore
grazie alla presenza di più bruciatori
posti sotto la piastra.

FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA SU VANO A GIORNO - THERMOSTATATO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1017169

MODELLO
Q90FTTV/G1200

SERIE
QUEEN 9

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0957610	90XFTP12	Alzatina paraspruzzi 90cm M120
CR0592079	NXFTC4	Cassetto pulizia piastra fry top M40-M120
CR0592089	NXFTC6/8	Cassetto pulizia piastra fry top M40-M60-M80-M120
CR1354989	PRPC	Raschietto pulizia piastra liscia - cromata
CR1356399	RPR	Raschietto piastra cromata rigata
CR1354999	PKLR	Lame di ricambio (10PCS)
CR0592060	NXFTT	TAPPO PER PULIZIA PLANCHA