

ELEMENTO NEUTRO L400 VERSIONE TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018579

MODELLO
Q90NE/400

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

Vano in acciaio inox accessoriabile con porte, cassetti e kit di riscaldamento.
Guide antiribaltamento per recipienti gastronomici.
Porta a battente con maniglia atermica e chiusura magnetica, disponibile con apertura dx o sx.
Cassetto montato su guide telescopiche inox scorrevoli su cuscinetti a sfera.
Portata per ogni cassetto kg 60.

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.

ELEMENTO NEUTRO L400 VERSIONE TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018579

MODELLO
Q90NE/400

SERIE
QUEEN 9

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1018579
DEFINIZIONE	Q90NE/400 EL. NEUT. TOP M40 S/CAS
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
DIM. LARGHEZZA	400 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	250 mm
PESO NETTO	20 Kg
VOLUME (netto)	0.09
LUNGHEZZA IMBALLO	440 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1020 mm
ALTEZZA IMBALLO	550 mm
VOLUME IMBALLO	0,248 m3
PESO LORDO IMBALLO	28 Kg

ELEMENTO NEUTRO L400 VERSIONE TOP

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1018579	Q90NE/400	QUEEN 9

Project
Rev.:
Zone:
Location:



PRODUCT'S RANGE PLUS



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.



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.

ELEMENTO NEUTRO L400 VERSIONE TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018579

MODELLO
Q90NE/400

SERIE
QUEEN 9

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1018869	Q90VB	VANO BOTTIGLIE PER MODULO 200