

COMPARTIMENT DE LA BASE NEUTRE M160

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1354889

MODELLO
Q70VA160

SERIE
QUEEN 7

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Pour ceux qui ne veulent pas renoncer à la qualité et à la solidité d'une cuisine Queen, la Série 7 offre une profondeur de 700 mm et des dimensions plus compactes pour s'intégrer dans n'importe quel environnement, des brûleurs disponibles dans différentes configurations et puissances, rehaussés par la finition raffinée Scotch Brite.

Grâce à l'extrême liberté de composition, toutes les compositions sont possibles : il est possible de combiner les Model tops avec des éléments bas de four et neutres, accessorisables et avec des finitions hygiéniques ; créer des solutions personnalisées en combinant et en fixant les appareils dos à dos, des structures "flush" côte à côte parfaitement étanches, ou des structures "bridge", en offrant des solutions de haut niveau qui répondent toujours parfaitement aux besoins du chef cuisinier.

En guise de garantie totale, tous les équipements qui composent une cuisine Queen7 sont certifiés aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

COMPARTIMENT DE LA BASE NEUTRE M160

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1354889

MODELLO
Q70VA160

SERIE
QUEEN 7

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1354889
DÉFINITION	Q70VA160 BASE VANO M160 S/PORTINE
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
DIM. LARGEUR	1600 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	650 mm
POIDS NET	10 Kg
VOLUME (net)	0.728
LONGUEUR DU PAQUET	420 mm
LARGEUR DU PAQUET	680 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	650 mm
VOLUME DU PAQUET	0,200 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	11.8 Kg
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70VA160

COMPARTIMENT DE LA BASE NEUTRE M160

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1354889	Q70VA160	QUEEN 7

Project
Rev.:
Zone:
Location:

