

BASE NEUTRA CON FINITURA IGIENICA H2 M40 - GN1/1

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN41C1400142

MODELLO
70VAH400

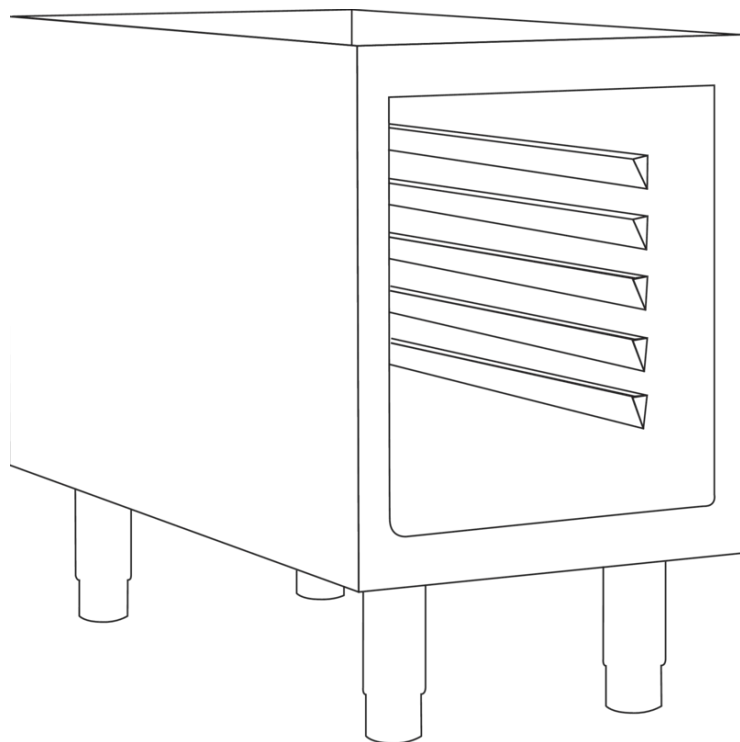
SERIE
QUEEN 7

CARATTERISTICHE GENERALI

Per chi non vuole rinunciare alla qualità e alla solidità di una cucina Queen, la Serie 7 offre una profondità da 700 mm e dimensioni più compatte per adattarsi a ogni ambiente, bruciatori disponibili in varie configurazioni e potenze, impregniata dalla raffinata finitura Scotch Brite.

Grazie alla sua estrema libertà compositiva, ogni composizione è possibile: si possono abbinare i Modelli i top a basi forno e neutre accessoriabili e con finiture igieniche; creare soluzioni personalizzate, accostando e fissando le apparecchiature schiena contro schiena, lateralmente "a filo" perfettamente sigillate, o strutture "a ponte", offrendo soluzioni di alto livello e sempre perfettamente rispondenti alle necessità dello chef.

A totale garanzia, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen7 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.



SPECIFICHE TECNICHE

BASE NEUTRA CON FINITURA IGIENICA H2 M40 - GN1/1

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN41C1400142

MODELLO
70VAH400

SERIE
QUEEN 7

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN41C1400142
DEFINIZIONE	70VAH400 BASE VANOM40 IGIENICA S/PORTINE
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
DIM. LARGHEZZA	400 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	650 mm
PESO NETTO	10 Kg
VOLUME (netto)	0.182
LUNGHEZZA IMBALLO	450 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	1150 mm
VOLUME IMBALLO	0,440 m3
PESO LORDO IMBALLO	20 Kg
MODELLO CERTIFICATO	70VAH400

BASE NEUTRA CON FINITURA IGIENICA H2 M40 - GN1/1

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN41C1400142

MODELLO
70VAH400

SERIE
QUEEN 7

BASE NEUTRA CON FINITURA IGIENICA H2 M40 - GN1/1

Project
Rev.:
Zone:
Location:

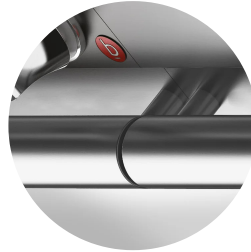


CODICE
BN41C1400142

MODELLO
70VAH400

SERIE
QUEEN 7

PRODUCT'S RANGE PLUS



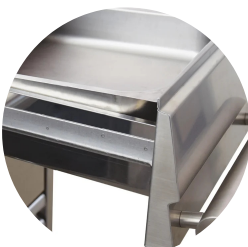
La barra frontale è un punto di appoggio confortevole per il cuoco; permette di rimanere alla giusta distanza di sicurezza dal piano di lavoro e quindi protegge da urti accidentali con quanto appoggiato sui piani e allo stesso tempo anche le manopole.



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.



Cassetti per GN 1/1



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.