

2 ZONEN ELEKTROHERDE MIT GLASKERAMIK AUF UNTERBAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1012969

MODELLO
Q70PCV/VCE400

SERIE
QUEEN 7

ALLGEMEINE MERKMALE

Für diejenigen, die nicht auf die Qualität und Solidität einer Queen-Küche verzichten wollen, bietet die Serie 7 eine Tiefe von 700 mm und kompaktere Abmessungen, die sich in jede Umgebung einfügen. Die Brenner sind in verschiedenen Konfigurationen und Leistungsstufen erhältlich und werden durch die raffinierte Scotch Brite-Oberfläche aufgewertet.

Dank der extremen Freiheit bei der Zusammenstellung ist jede Komposition möglich: Sie können die Modellplatten mit Backöfen und neutralen Unterschränken kombinieren, die mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können; Sie können maßgeschneiderte Lösungen schaffen, indem Sie die Geräte Rücken an Rücken kombinieren und befestigen, perfekt versiegelte "bündige" Seite an Seite oder "Brücken"-Strukturen, die Lösungen auf hohem Niveau bieten, die immer perfekt den Bedürfnissen des Küchenchefs entsprechen.

Als absolute Garantie sind alle Geräte die Küchen von Queen7 sind nach internationalen Normen wie CE, GAR, AGA und anderen zertifiziert.



TECHNISCHE DATEN

Unzerbrechliche, wasserdichte Glaskeramikplatte.
Die Kochzonen sind mit einem kreisförmigen Siebdruck von 23 cm Durchmesser gekennzeichnet.
2,5 kW Leistung für eine Zone.
Heizungsaktivierung und Restwärmekontrollleuchte.
Elektrobackofen
Edelstahl-Garraum (57,2x58x30 cm), wärmeisoliert und mit 3 Kippsicherungen für Gastronorm 1/1 Behälter ausgestattet.
Tür und Thekentür aus Edelstahl, perfekt isoliert und auf selbstausgleichenden Scharnieren montiert.
Ergonomischer, durchgehender, thermisch isolierter Griff.

Temperatur der Brennfläche 70° bis 450° C

Geräte, die nach der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU gemäß dem internationalen CB-Schema zertifiziert sind.

Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung können die Knöpfe und Unterknöpfe am Ende des Arbeitstages gewaschen werden, ohne dass die Funktionalität und Sicherheit beeinträchtigt wird.

Die vordere Leiste ist ein bequemer Halt für den Koch; sie hält einen sicheren Abstand zur Arbeitsfläche und schützt so vor versehentlichen Zusammenstößen mit dem, was auf der Arbeitsfläche liegt, und gleichzeitig mit den Griffen.

2 ZONEN ELEKTROHERDE MIT GLASKERAMIK AUF UNTERBAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1012969

MODELLO
Q70PCV/VCE400

SERIE
QUEEN 7

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1012969
DEFINITION	Q70PCV/VCE400 VETROCERAMICA ELE. M40 A/G
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	400 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	29 Kg
VOLUMEN (netto)	0.244
LÄNGE DES PAKETS	440 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1160 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,435 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	38 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50-60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	5 kW
IP-GRAD	IPX4
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q70PCV/VCE400

2 ZONEN ELEKTROHERDE MIT GLASKERAMIK AUF
UNTERBAU

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1012969	Q70PCV/VCE400	QUEEN 7

Project
Rev.:
Zone:
Location:



2 ZONEN ELEKTROHERDE MIT GLASKERAMIK AUF UNTERBAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1012969

MODELLO
Q70PCV/VCE400

SERIE
QUEEN 7

PRODUKTE BEREICH PLUS



Unzerbrechliches, flächenbündiges
Glas für eine einfache Handhabung
der Pfannen.



Die Temperatur wird über einen
Energeregler geregelt, der es
ermöglicht, je nach Größe des
Topfbodens zwei Heizzonenbreiten
zu wählen.



Temperatur der Brennfläche 70° bis
450° C