

CODICE | MODELLO | CR1013059 | Q70TP/G1603

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 Gerate die Küchen von Queen7 sind nach internationalen Normen wie CE, GAR, AGA und anderen zertifiziert.





Project	
Rev.:	
Zone:	
Location:	



CODICE **CR1013059**

MODELLO Q70TP/G1603 SERIE
QUEEN 7

TECHNISCHE DATEN

GAS

Leistungsstarker Zentralbrenner (12 kW) mit Piezo-Zündung. Differenzierte thermische Zonen mit einer Höchsttemperatur in der Mitte von 500°C, die zum Rand hin abnimmt. Sicherheitsabgriff mit Thermoelement und

stufenlose Regelung der Ausgangsleistung.

Backofen - Allgemeine Merkmale

Edelstahl-Garraum (53x70x30cm), wärmeisoliert und mit 3 Kippsicherungen für 1/1 und reduzierte 2/1 Gastronormbehälter ausgestattet.

Dicke gusseiserne Strahlersohle für eine effektive Wärmeverteilung. Tür und Thekentür aus Edelstahl, perfekt isoliert und auf selbstausgleichenden Scharnieren montiert.

Ergonomischer, durchgehender, thermisch isolierter Griff. Gasofen

Der Brenner mit stabilisierter Flamme ist unter der Sohle angebracht. Zündbrenner mit piezoelektrischer und manueller Zündung. Automatisches Ventil mit Gas-Sicherheitsthermoelement. Thermostatische Temperaturregelung von 110 bis 330°c. Elektrobackofen

Gruppen von Heizelementen aus rostfreiem Stahl, die an der Decke und unter der Sohle der Backkammer angebracht sind.

Thermostatische Temperaturregelung in der Kammer von 100°c bis 300°c. Verschiedene Anschlussmöglichkeiten.

Warnleuchte, die "Gerät unter Spannung" anzeigt.

Warnleuchte, die anzeigt, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

Ein einziger hocheffizienter Zentralbrenner, der zu differenzierten Wärmezonen auf dem Boden führt, mit einer Konzentration der maximalen Wärme in der Mitte und abnehmenden Temperaturen in den Randzonen.

Vollständig geformte Platte aus dickem Edelstahlblech.

Emaillierte gusseiserne Roste mit langen Speichen zum leichten Bewegen der Pfannen zwischen den Feuerstellen.

Leistungsstarke Gusseisenbrenner 3,5 - 5,7 - 7 kW.

Geschützte Zündflamme mit abnehmbarem und leicht abwaschbarem Schutz.

Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung konnen 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 Zusammenstossen mit dem, was auf der Arbeitsfläche liegt, und gleichzeitig mit den Griffen.



CODICE CR1013059

MODELLO Q70TP/G1603 SERIE
QUEEN 7

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1013059
DEFINITION	Q70TP/G1603 TUTTAP. GAS+4F POT. TOP
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	1600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	250 mm
NETTOGEWICHT	84.2 Kg
VOLUMEN (netto)	0.28
LÄNGE DES PAKETS	1660 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	570 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,804 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	110 Kg
GAS POWER	33
GAS POWER (G25.3/25mbar)	26,00
GAS-/KÄLTEMITTELART	METANO "H, E" G20 20/25mbar
N. BRÄNDE/PLATTEN	QUATTRO FUOCHI
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q70TP/G16



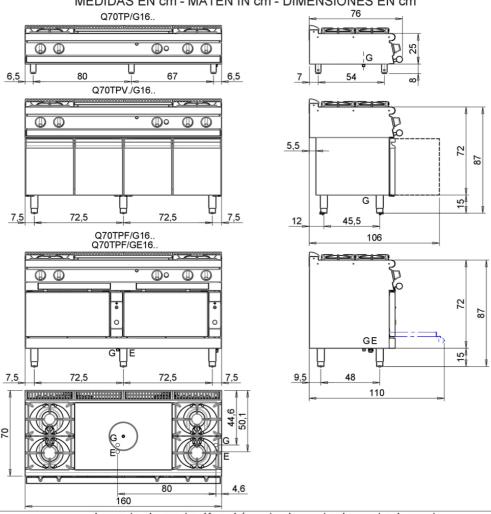
CODICE **CR1013059**

MODELLO
Q70TP/G1603

SERIE

QUEEN 7

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



→			
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda			
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
s	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 = A2 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de dépresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão		
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua			
	intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nivel
S4	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno		



CODICE **CR1013059**

MODELLO
Q70TP/G1603

SERIE

QUEEN 7

PRODUKTE BEREICH PLUS



Dicke Deckplatte mit abnehmbarem Mittelring.



Ein einziger hocheffizienter Zentralbrenner, der zu differenzierten Wärmezonen auf dem Boden führt, mit einer Konzentration der maximalen Wärme in der Mitte und abnehmenden Temperaturen in den Randzonen.