

TUTTA PIASTRA A GAS SU FORNO ELETTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013239

MODELLO
Q70TPF/GE800

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, impregiosita dalla raffinata finitura Scotch Brite.

Grazie alla sua estrema libertà compositiva, ogni composizione è possibile: si possono abbinare i Modello 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.



TUTTA PIASTRA A GAS SU FORNO ELETTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013239

MODELLO
Q70TPF/GE800

SERIE
QUEEN 7

SPECIFICHE TECNICHE

Piastra levigata in ghisa con disco centrale asportabile.
Bruciatore centrale di elevata Potenza (12 kW) ad accensione piezo.
Zone termiche differenziate con massima temperatura al centro 500°C, decrescente verso il perimetro.
Rubinetto di sicurezza con termocoppia e regolazione progressiva della Potenza erogata.
Forno - Caratteristiche generali
Camera di cottura in acciaio inox (53x70x30cm), isolata termicamente e dotata di 3 guide antiribaltamento per recipienti gastronorm 1/1 e 2/1 ridotto.
Suola radiante in ghisa di grosso spessore per una efficace distribuzione del calore.
Porta e controporta in acciaio inox, perfettamente isolata e montata su cerniere autobilanciate.
Maniglia ergonomica a tutta lunghezza, isolata termicamente.
Forno a gas
Bruciatore a fiamma stabilizzata alloggiato sotto la suola.
Bruciatore pilota con accensione piezoelettrica e manuale.
Valvola automatica con termocoppia di sicurezza gas.
Controllo termostatico della temperatura da 110 a 330°C.

Forno elettrico
Gruppi di resistenze in acciaio inox posizionate sul cielo e sotto la suola della camera di cottura.
Controllo termostatico della temperatura in camera da 100°C a 300°C.
Varie possibilità di allacciamento.
Spia luminosa indicante "apparecchiatura sotto tensione".
Spia luminosa indicante il raggiungimento della temperatura impostata.

Unico bruciatore centrale ad alto rendimento che determina zone termiche differenziate sul piano con una concentrazione di massimo calore al centro e temperature decrescenti nelle zone periferiche.

Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua 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.

TUTTA PIASTRA A GAS SU FORNO ELETTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013239

MODELLO
Q70TPF/GE800

SERIE
QUEEN 7

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1013239
DEFINIZIONE	Q70TPF/GE800 TUTTAP.GAS C/FORNO ELE
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	MISTA
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	166 Kg
VOLUME (netto)	0.487
LUNGHEZZA IMBALLO	840 mm
LARGHEZZA IMBALLO	980 mm
ALTEZZA IMBALLO	520 mm
VOLUME IMBALLO	1,100 m3
PESO LORDO IMBALLO	196 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	6 kW
POTENZA GAS	12
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	11,50
TIPO GAS / REFRIGERANTE	METANO "H, E" G20 20/25mbar
GRADO IP	IPX4
MODELLO CERTIFICATO	Q70TPF/GE80

TUTTA PIASTRA A GAS SU FORNO ELETTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:

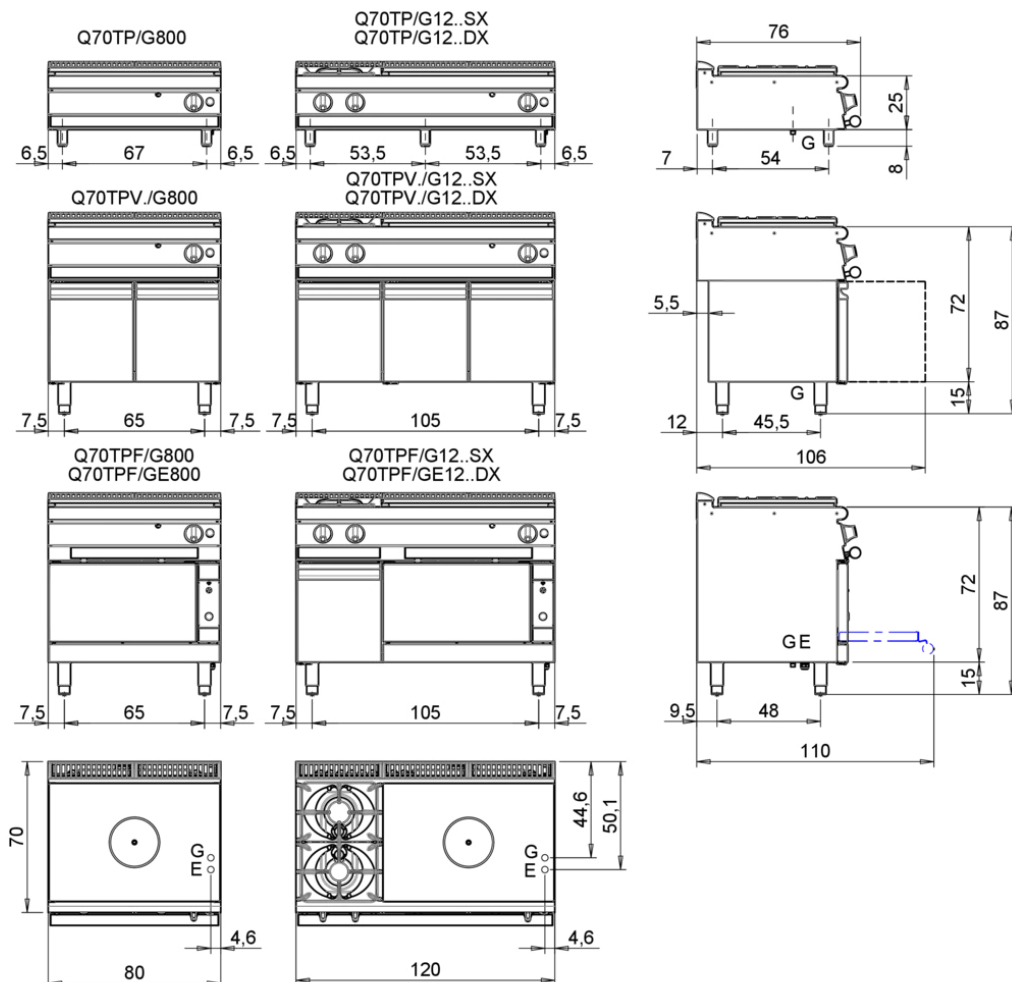


CODICE
CR1013239

MODELLO
Q70TPF/GE800

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 - Leyenda - Leyenda	
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 água - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água interstícios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	

PRODUCT'S RANGE PLUS



Piastra superiore ad alto spessore
con anello centrale asportabile.



Unico bruciatore centrale ad alto
rendimento che determina zone
termiche differenziate sul piano con
una concentrazione di massimo
calore al centro e temperature
decescenti nelle zone periferiche.