Project	
Rev.:	
Zone:	
Locations	



CODICE **CR1013259**

MODELLO
Q70TPF/G1203SX

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.



Project	
Rev.:	
Zone:	
Location:	



CODICE **CR1013259**

MODELLO

Q70TPF/G1203SX

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

Elektrobackofen

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.

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.



roject
?ev.:
Zone:
ocation:



CODICE **CR1013259**

MODELLO
Q70TPF/G1203SX

SERIE
QUEEN 7

Technische Informationen

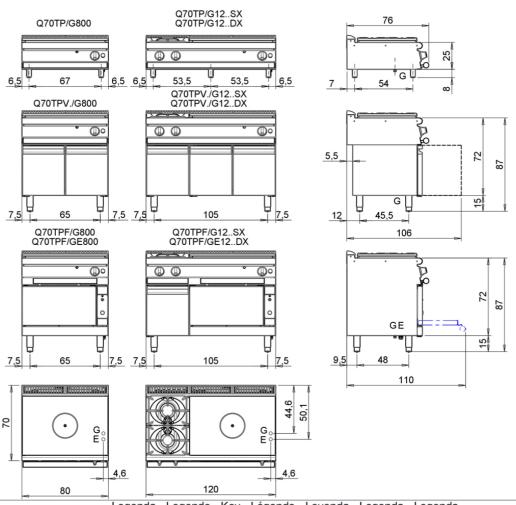
SPEZIFIKATION	DATA		
MATERIAL	CR1013259		
DEFINITION	Q70TPF/G1203SX TUTTAP.GAS+2F POT.SX C/FG		
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN		
SUPPLY	GAS		
DIM. BREITE	1200 mm		
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm		
DIM. HÖHE	870 mm		
NETTOGEWICHT	174 Kg		
VOLUMEN (netto)	0.731		
LÄNGE DES PAKETS	0 mm		
BREITE DES PAKETS	0 mm		
VERPACKUNGSHÖHE	0 mm		
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,440 m3		
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	205 Kg		
GAS POWER	29		
GAS POWER (G25.3/25mbar)	19,00		
GAS-/KÄLTEMITTELART	METANO "H, E" G20 20/25mbar		
N. BRÄNDE/PLATTEN	DUE FUOCHI		
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q70TPF/G12SX		

Project Rev.: Zone: Location:



CODICE CR1013259 MODELLO Q70TPF/G1203SX SERIE **QUEEN 7**

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



I		Legenda - Legende - Key - Lege	ende	- Leyenda - Legenda - Legenda
	E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable	G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connectio

- stress relief Presse étoupe de câble él Pisacable Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
- Attacco scarico acqua Wasserablauf Water outlet Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água
- S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac -Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba
- Valvola di depressione Anti-depression valve Unterdruck ventil -Soupape de dépression Válvula de dépresión Onderdrukklep -S2 Válvula de depressão
- 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
- Scarico Abflussrohr Drain Tuyau d'évacuation -Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno

- on Arrivée gaz -Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
- A1 = Calda Heiss Warm Chaude Caliente Warm Morno A2 = Fredda Kalt Cold Froid Fria Koude Frio
- Rubinetto di livello Level tap Wasserhahn Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível



CODICE **CR1013259**

MODELLO
Q70TPF/G1203SX

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.