

# FRY TOP S Eléctrico M40 Placa Cromada - Liso - Termostato Versión Superior

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1653569

MODELLO  
Q70SFT/E405

SERIE  
QUEEN 7

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

Para los que no quieren renunciar a la calidad y solidez de una cocina Queen, la Serie 7 ofrece una profundidad de 700 mm y unas dimensiones más compactas para adaptarse a cualquier ambiente, quemadores disponibles en varias configuraciones y potencias, realizados por el refinado acabado Scotch Brite. Gracias a su extrema libertad compositiva, todas las composiciones son posibles: se pueden combinar las encimeras Modelo con hornos y muebles bajos personalizables y con acabados higiénicos; crear soluciones personalizadas combinando y fijando los aparatos espalda con espalda, perfectamente sellados "a ras" de lado a lado, o estructuras "puente", ofreciendo soluciones de alto nivel que siempre responden perfectamente a las necesidades del chef. Como garantía total, todos los equipos que componen una cocina Queen7 están certificados según normas internacionales, como CE, GAR, AGA y otras.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carcasa exterior y pies de acero inoxidable.  
Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm.  
Placa de cocción de 15 mm de espesor totalmente independiente de la placa de cocción.  
Gran canal inundable alrededor del perímetro de la placa de cocción para recoger los residuos de cocción, inclinado hacia la parte delantera para drenar los líquidos en el cajón grande.  
Placas de cocción de superficie satinada y recubiertas de hierro dulce, acero AISI430 o cromo duro pulido, todas ellas disponibles en versión lisa, mixta o estriada.  
Gran cajón recoge grasas.  
Tamaño de los módulos: 40,60,80  
En los módulos de 120 de ancho, la placa de cocción se baja 40 mm desde arriba y se inclina 10 mm hacia delante.  
Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias de incoloy blindadas.  
Temperatura de cocción regulable y termostática de 110 a 280°C.  
Termostato de seguridad.

Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral

Placa no soldada para un mantenimiento y sustitución rápidos en el servicio público

Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica

Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.

Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.

Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.

Kit dispensador de agua disponible como accesorio

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa Cromada - Liso -  
Termostato Versión Superior

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE CR1653569	MODELLO Q70SFT/E405	SERIE QUEEN 7
---------------------	------------------------	------------------

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1653569
DEFINICIÓN	Q70SFT/E405 FTE LISCIO CROM. M40 TOP
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	400 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	250 mm
PESO NETO	40 Kg
VOLUMEN (neto)	0.07
LONGITUD DEL PAQUETE	440 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	550 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,206 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	45.4 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	3.6 kW
GRADO IP	IPX5
MODELO CERTIFICADO	Q70SFT/E405

SERIE  
QUEEN 7

CODICE  
CR1653569

MODELLO  
Q70SFT/E405

SERIE  
QUEEN 7

# PRODUCTOS GAMA PLUS



Placa no soldada para un  
mantenimiento y sustitución  
rápidos en el servicio público



Placa no soldada a la bancada de la  
máquina con optimización de los  
puntos estructurales sometidos a  
tensión térmica



Disponible como accesorio, el tubo  
de descarga continua permite  
eliminar los residuos en un  
contenedor externo.



Temperatura de cocción uniforme  
en toda la placa. Optimizando el  
calor en la zona de cocción y  
aumentando la comodidad del  
operario en la cocina.



Kit dispensador de agua disponible  
como accesorio



Cajón de recogida de grasas con  
capacidad para todo el volumen del  
canal perimetral



Tapón de rebose de acero  
inoxidable, suministrado de serie  
para la gestión de la inundación del  
canal.



Corte térmico que facilita el trabajo  
al usuario y a la maquinaria  
adyacente.

# PRODUCTOS

## GAMA PLUS



Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral



Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.



El diseño ranurado de la placa garantiza la limpieza hasta el final de la placa

# FRY TOP S Eléctrico M40 Placa Cromada - Liso - Termostato Versión Superior

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1653569

MODELLO  
Q70SFT/E405

SERIE  
QUEEN 7

## ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado
CR1356399	RPR	Rascador de chapa cromado rayado
CR1658619	97CPFT4	Cajón de limpieza de freidoras M40
CR1658609	97TFT	Tapa de limpieza Plancha
CR1354999	PKLR	Cuchillas de recambio (10PCS)
CR1658639	7AFT4	Protector contra salpicaduras M40
CR1658839	Q794CAFT	CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M40 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO
CR1658859	Q74EKSCFT	DESAGÜE CONTINUO PARA FRY TOP M40 - 70 QUEEN - ELÉCTRICO
CR1658889	Q74ECASCFT	CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M40 - 70 QUEEN - ELÉCTRICO
CR1659229	PAFT4	SUPER FRY TOP PORTAACCESORIOS
CR1659259	AGMFT48	REJILLA DE SUJECIÓN PARA FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	KIT 3 CUBETAS GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	KIT 2 CUBETAS GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	KIT 1 LAVABO GN1/3 H65 MM