

FRY TOP S GAS M80 Edelstahlplatte - glatt - Top Thermostat Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652719

MODELLO
Q70SFTT/G800

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

Außenschalen und Füße aus Edelstahl.

Arbeits Tisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm.

Platten mit 2 mm Dicke.

15 mm dicke Kochplatte, völlig unabhängig vom Kochfeld.

Große überflutbare Rinne am Umfang der Kochplatte zum Auffangen von Kochresten, nach vorne abfallend zum Ablassen von Flüssigkeiten in die große Schublade.

Kochplatten mit satinierter Oberfläche, beschichtet mit Weicheisen, Stahl AISI430 oder poliertem Hartchrom, alle in glatter, gemischter oder gerippter Ausführung erhältlich.

Große Fettsammelschublade.

Modulgrößen: 40, 60, 80

Bei den 120er-Modulen ist die Kochplatte von oben um 40 mm abgesenkt und um 10 mm nach vorne geneigt.

Gasversion: Rohrbrenner mit selbststabilisierender Flamme und sehr gleichmäßiger Wärmeverteilung.

Temperaturregelung über modulierenden Hahn (Temperatur über 300°C) oder thermostatisches Sicherheitsventil mit Thermoelement (90-280°C).

Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals

Ungeschweißte Platte für schnelle Wartung und Austausch im Betrieb

Nicht mit dem Maschinenbett verschweißte Platte mit Optimierung der thermisch belasteten Strukturpunkte

Thermisches Schneiden, das den Anwender und die angrenzenden Maschinen entlastet.

Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimierte Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.

Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimierte Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.

Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich

FRY TOP S GAS M80 Edelstahlplatte - glatt - Top Thermostat Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652719

MODELLO
Q70SFTT/G800

SERIE
QUEEN 7

Technische Informationen

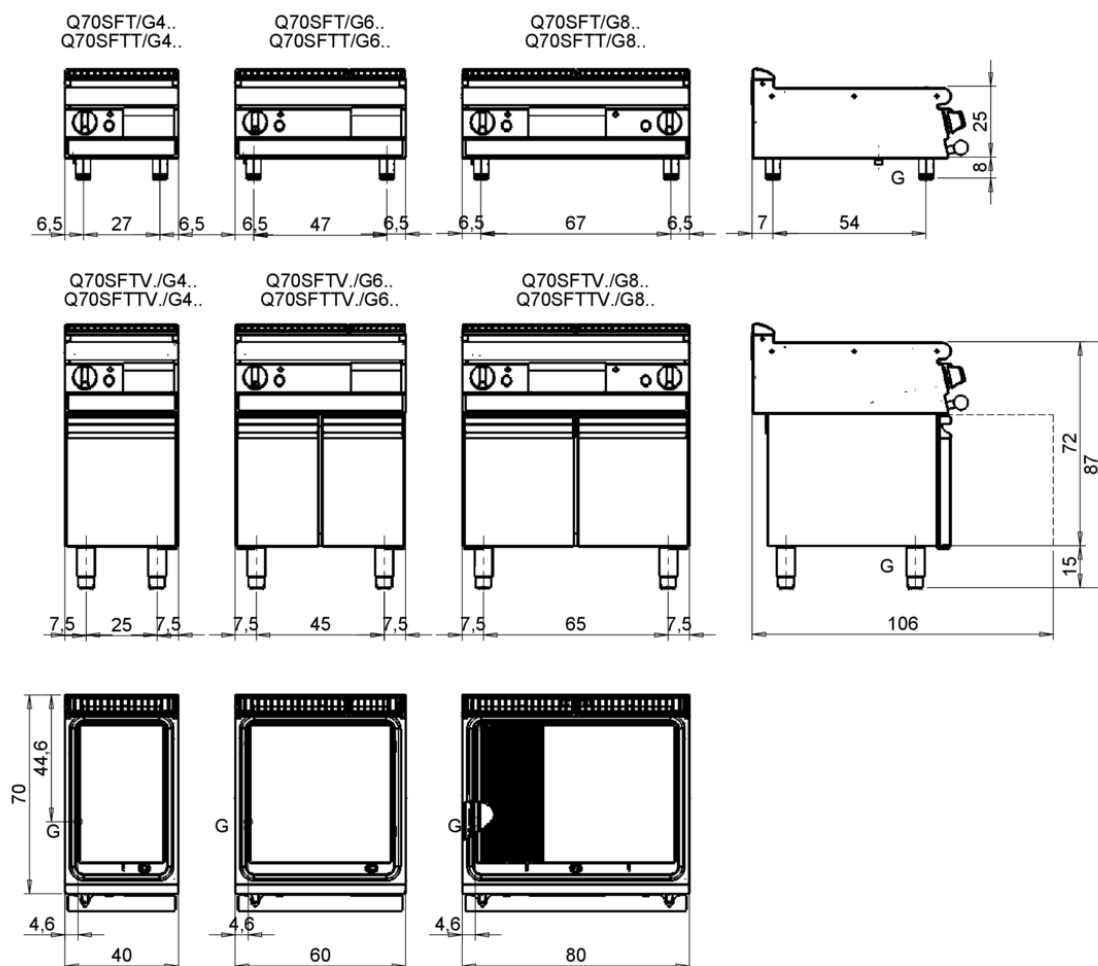
| SPEZIFIKATION | DATA |
|---------------------------|---------------------------------------|
| MATERIAL | CR1652719 |
| DEFINITION | Q70SFTT/G800 FTG LISCIO M80 TERM. TOP |
| KOMMERZIELLE LINIE | QUEEN |
| SUPPLY | GAS |
| DIM. BREITE | 800 mm |
| DIM. PRODUKTIVITÄT | 700 mm |
| DIM. HÖHE | 250 mm |
| NETTOGEWICHT | 22 Kg |
| VOLUMEN (netto) | 0.14 |
| LÄNGE DES PAKETS | 840 mm |
| BREITE DES PAKETS | 850 mm |
| VERPACKUNGSHÖHE | 550 mm |
| VERPACKUNGSVOLUMEN | 0,396 m3 |
| BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT | 29 Kg |
| GAS POWER | 12 |
| GAS POWER (G25.3/25mbar) | 12,00 |
| ZERTIFIZIERTES MODELL | 70SFTT/G8 |

**FRY TOP S GAS M80 Edelstahlplatte - glatt - Top
Thermostat Version**



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 |
| S | 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 |
| S2 | Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - 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 |
| S4 | Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno |
| 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) |
| H20 | Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água |
| A1 = | Calda - Heiss - Warm - Chaud - Caliente - Warm - Morno |
| A2 = | Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio |
| L | Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível |

CODICE
CR1652719

MODELLO
Q70SFTT/G800

SERIE
QUEEN 7

PRODUKTE BEREICH PLUS



Ungeschweißte Platte für schnelle
Wartung und Austausch im Betrieb



Nicht mit dem Maschinenbett
verschweißte Platte mit
Optimierung der thermisch
belasteten Strukturpunkte



Das als Zubehör erhältliche,
durchgehende Abflussrohr
ermöglicht die Entsorgung der
Rückstände in einem externen
Behälter.



Gleichmäßige Kochtemperatur über
die gesamte Platte. Optimierte die
Hitze im Kochbereich und erhöht
den Bedienkomfort in der Küche.



Wasserspender-Kit als Zubehör
erhältlich



Bei den Versionen mit Wasserhahn
wird die Leistung durch einen
stufenlos regelbaren Wasserhahn
vom Typ 22PP reguliert, um die
Wärme der Kochplatte an die Art
des Kochens anzupassen.



Geräumige Fettauffangschublade
mit einem Fassungsvermögen für
das gesamte Volumen des
Perimeterkanals



Wasserspender-Kit als Zubehör
erhältlich

PRODUKTE BEREICH PLUS



Bei den thermostatgesteuerten Versionen kann die Temperatur der Kochplatte von 90 bis 280 °C eingestellt werden, um den Verbrauch zu optimieren und sich an das empfindlichste Kochen anzupassen.



Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals



Überlaufstopfen aus rostfreiem Stahl, serienmäßig für das Überflutungsmanagement der Rinne.



Thermisches Schneiden, das den Anwender und die angrenzenden Maschinen entlastet.



Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals

FRY TOP S GAS M80 Edelstahlplatte - glatt - Top Thermostat Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652719

MODELLO
Q70SFTT/G800

SERIE
QUEEN 7

ZUBEHÖR

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|-------------------|--|
| CR1354989 | PRPC | Glatter Plattenreinigungsschaber - verchromt |
| CR1356399 | RPR | Gerillter Chromplattenabstreifer |
| CR1658629 | D97CPFT68 | Schubblade für die Reinigung der Frittierplatte M60 - M80 |
| CR1658609 | 97TFT | STOPFEN ZUR PLATTENREINIGUNG |
| CR1354999 | PKLR | Ersatzklingen (10PCS) |
| CR1658659 | 7AFT8 | M80-Spritzschutz |
| CR1658849 | Q7968CAF | WASSERBEFÜLLUNG FÜR BRATPLATTE M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS ODER ELEKTRISCH |
| CR1659119 | Q78GKSCFT | DURCHGEHENDER AUSPUFF FÜR FRITTIERPLATTE M80 - 70 QUEEN - GAS |
| CR1659149 | Q78GCASCFT | KONTINUIERLICHES BE- UND ENTLADEN FÜR FRITTIERAUFSATZ M80 - 70QUEEN - GAS |
| CR1659249 | PAFT8 | M80 SUPER FRY TOP ZUBEHÖRHALTER |
| CR1659259 | AGMFT48 | HALTEROST FÜR FRY TOP |
| CR1659269 | AGMFT6 | HALTEROST FÜR FRY TOP |
| CR1659359 | AKBFT-1 | BAUSATZ 3 SCHALEN GN1/9 H65 MM |
| CR1659369 | AKBFT-2 | BAUSATZ 2 SCHALEN GN1/6 H65 MM |
| CR1659379 | AKBFT-3 | BAUSATZ 1 WASCHBECKEN GN1/3 H65 MM |