

CODICE
CR1657199

MODELLO
Q70SGLV/G803

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, impreziosita 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.



SPECIFICHE TECNICHE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm.
Bruciatore in acciaio Aisi 304 controllato da valvola di sicurezza e termocoppia.
Accensione piezo.
Temperatura regolabile fino a 350°C.
Dispositivo di regolazione in altezza delle griglie su due livelli.
Alzatine perimetrali paraspruzzi (h max=12mm).
Canalina con foro di scarico e cassetto e raccolta grassi e residui estraibile.
Cassetto interno per la raccolta dei residui carboniosi.

Canalina raccogli grasso più ampia e incassata sul piano, più facile da pulire e più capiente

Accessorio UMIDIFICATORE per la gestione ottimale di più tipi di cotture.

Regolazione altezza griglia per la gestione di diversi tipi di cotture

4 Tipi Griglie disponibili: carne, pesce, mista in acciaio inox e versione in ghisa reversibile carne/pesce

Cambio tipologia di cottura anche in utenza Griglia GAS / Pietra lavica, con accessori dedicati

Nelle versioni a gas la regolazione della potenza è affidata a un rubinetto modulabile a funzionamento continuo per adattare il calore della piastra in base al tipo di cottura

Griglia Pietra lavica GAS M80 - Griglia In Ghisa - M80 su vano

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1657199

MODELLO
Q70SGLV/G803

SERIE
QUEEN 7

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1657199
DEFINIZIONE	Q70SGLV/G803 PIETRALAV.GAS GHISA M80 A/G
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	111 Kg
VOLUME (netto)	0.487
LUNGHEZZA IMBALLO	840 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	1170 mm
VOLUME IMBALLO	0,836 m3
PESO LORDO IMBALLO	121 Kg
POTENZA GAS	20
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	19,00
MODELLO CERTIFICATO	Q70SGLV/G8

Griglia Pietra lavica GAS M80 - Griglia In Ghisa - M80 su
vano

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1657199

MODELLO
Q70SGLV/G803

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
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 = 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 - 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 marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível

CODICE
CR1657199

MODELLO
Q70SGLV/G803

SERIE
QUEEN 7

PRODUCT'S RANGE PLUS



Accessorio UMIDIFICATORE per la gestione ottimale di più tipi di cotture.



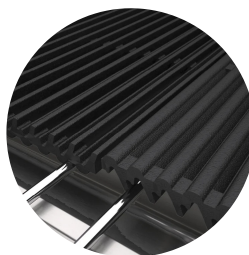
4 Tipi Griglie disponibili: carne, pesce, mista in acciaio inox e versione in ghisa reversibile carne/pesce



Affumicatore installabile sui modelli M80 - M120 per un menù al gusto barbecue



Cambio tipologia di cottura anche in utenza Griglia GAS / Pietra lavica, con accessori dedicati



Griglia cottura in ghisa per carne e pesce.



Griglia cottura in acciaio nelle versioni per carne e pesce.



Nelle versioni a gas la regolazione della potenza è affidata a un rubinetto modulabile a funzionamento continuo per adattare il calore della piastra in base al tipo di cottura



Canalina raccogli grasso più ampia e incassata sul piano, più facile da pulire e più capiente

PRODUCT'S RANGE PLUS



Regolazione altezza griglia per la
gestione di diversi tipi di cotture



Versione elettrica con resistenze
ribaltabili per agevolare il processo
di pulizia.

Griglia Pietra lavica GAS M80 - Griglia In Ghisa - M80 su vano

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1657199	Q70SGLV/G803	QUEEN 7

Project
Rev.:
Zone:
Location:



ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1658129	Q7CAA	COPPELLE ANTIFIAMMA IN ACCIAIO M40
CR1658139	Q7CAG	COPPELLE ANTIFIAMMA IN GHISA M40
CR1658149	Q7KP4	KIT PIETRALAVICA M40
CR1353909	DCPL6	Confezione pietra lavica 4Kg
CR1658159	Q7AF	KIT AFFUMICATORE PER SUPER GRIGLIE Q70
CR1658179	Q72GG	Griglia In Ghisa M40 Q7
CR1658189	Q72GTI	Griglia In Tondino Inox M40 Q7
CR1658389	Q72GI	Griglia in Inox M40 Q7
CR1658329	Q7KU8G	KIT UMIDIFICATORE PER GRIGLIE GAS QUEEN 7 M80