

# FRITEUSE ÉLECTRIQUE VERSION PLAQUE CHROMÉE LISSE

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



CODICE  
CR1017419T4W

MODELLO  
QT90FT/E1205-T4W

SERIE  
BARON 4.0

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Des solides fondations de la tradition Baron naît la nouvelle cuisine Queen 4.0, encore plus pratique, plus équipée, plus technologique. Une évolution dans les cuisines professionnelles. Queen 4.0 est parfaitement conçu dans les moindres détails pour accélérer et simplifier chaque opération de préparation, de cuisson, de rangement et de nettoyage dans la cuisine et pour vous accompagner au quotidien comme un véritable allié dans votre travail.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.  
Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.  
Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur totalement indépendante de la table de cuisson.  
Grand canal inondable sur le pourtour de la plaque de cuisson pour recueillir les résidus de cuisson, incliné vers l'avant pour l'écoulement des liquides dans le grand tiroir.  
Plaques de cuisson à surface satinée et revêtues de fer doux, d'acier AISI430 ou de chrome dur poli, toutes disponibles en version lisse, mixte ou rainurée  
lisses, mixtes ou rainurées.  
Grand tiroir de récupération des graisses.  
Taille des modules : 40, 60, 80  
Dans les modules de largeur 120, la plaque de cuisson est abaissée de 40 mm par rapport à la partie supérieure et inclinée de 10 mm vers l'avant.  
Version électrique : chauffage par éléments chauffants en incoloy blindés.  
Température de cuisson contrôlée  
thermostatique et réglable de 110 à 280°C.  
Thermostat de sécurité.  
  
Plaque soudée à la table de cuisson qui permet d'élargir la zone de cuisson et d'éliminer les zones d'accumulation de saletés.

Prédiposition pour la sonde à cœur, pour un meilleur contrôle de la cuisson. L'atteinte de la température à cœur réglée est signalée par un signal sonore

Plaque chromée.

La collecte de données, la surveillance des opérations, le contrôle à distance ne sont que quelques-unes des possibilités que la connectivité met à votre disposition.

Equipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.

Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.

La barre frontale est un point d'appui confortable pour le cuisinier ; elle maintient une distance de sécurité par rapport au plan de travail et protège ainsi contre les collisions accidentelles avec ce qui repose sur les plans de travail et en même temps avec les poignées.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE VERSION PLAQUE CHROMÉE  
LISSE

CODICE CR1017419T4W	MODELLO QT90FT/E1205-T4W	SERIE BARON 4.0
------------------------	-----------------------------	--------------------

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



Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1017419T4W
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	120 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	16.2 kW

FRITEUSE ÉLECTRIQUE VERSION PLAQUE CHROMÉE  
LISSE

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



CODICE  
CR1017419T4W

MODELLO  
QT90FT/E1205-T4W

SERIE  
BARON 4.0

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -  
ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

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	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1 =</b> Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventili - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	<b>A2 =</b> Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S3</b> 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	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
<b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	

# PRODUITS GAMME PLUS



Disponible en tant qu'accessoire, le tuyau d'évacuation continu permet d'évacuer les résidus dans un conteneur externe.



Contrôle du niveau de puissance par écran tactile et réglage par bouton ergonomique



Version prête pour l'industrie 4.0.



Possibilité de régler 2 minuteries pour contrôler la cuisson. Un signal sonore avertit l'opérateur à la fin du temps programmé.



La conception de la plaque rayée assure le nettoyage jusqu'à la fin de la plaque



Coupe thermique qui facilite l'utilisateur et les machines adjacentes.



Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

# PRODUITS GAMME PLUS



Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.



La conception de la plaque rainurée garantit la propreté jusqu'à l'extrémité de la plaque



Bouchon de trop-plein en acier inoxydable, fourni en standard pour la gestion de l'inondation du canal.



Prédisposition pour la sonde à cœur, pour un meilleur contrôle de la cuisson. L'atteinte de la température à cœur réglée est signalée par un signal sonore.



Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.



Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique

# FRITEUSE ÉLECTRIQUE VERSION PLAQUE CHROMÉE LISSE

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



CODICE  
CR1017419T4W

MODELLO  
QT90FT/E1205-T4W

SERIE  
BARON 4.0

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0957610	<b>90XFTP12</b>	PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES POUR LE MODULE FRY TOP 120
CR0592079	<b>NXFTC4</b>	Tiroir de nettoyage de la friteuse M40-M120
CR0592089	<b>NXFTC6/8</b>	Tiroir de nettoyage de la friteuse M60-M80-M120
CR1354989	<b>PRPC</b>	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	<b>RPR</b>	Raclette à plaque chromée rayée
CR1357499	<b>4.0IOTPRO</b>	Abonnement PRO - Cloud
CR1357479	<b>4.0IOTENTRY</b>	Abonnement ENTRY - Cloud
CR1354999	<b>PKLR</b>	Lames de remplacement (10PCS)
CR0592060	<b>NXFTT</b>	BOUCHON DE NETTOYAGE DE LA PLANCHA