

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Es la elección de quienes requieren la máxima fuerza y potencia. Queen9 cuenta con una profundidad de 900 mm, una encimera de 20/10 de grosor, quemadores de doble corona y el uso de un elegante acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Detalles que no sólo ofrecen la máxima funcionalidad y estética, sino que también tienen en cuenta las necesidades prácticas y ergonómicas de quienes trabajan. La extrema libertad de composición permite combinar los modelos superiores con hornos y armarios bajos neutros que, además, pueden complementarse con acabados higiénicos. Con más de 350 modelos inmediatamente disponibles en el catálogo, Queen9 ya está lista para empezar a dar lo mejor de sí misma. Además, todos los equipos que componen una cocina Queen9 están certificados de acuerdo con normas normas internacionales, incluidas 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.
Tapas de 2 mm de grosor.
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 está rebajada 40 mm desde arriba e inclinada 10 mm hacia la parte delantera de la máquina.
Versión de gas: quemador tubular de llama autoestabilizada con gran uniformidad de distribución del calor.
Regulación de la temperatura mediante grifo modulante (temperatura superior a 300°C) o válvula termostática de seguridad con termopar (90-280°C).

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

Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica
Placa no soldada para acelerar las intervenciones de mantenimiento y las eventuales sustituciones en usuarios

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 GAS M80 Chapa AISI - Rigato - Versión Top

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654489

MODELLO
Q90SFT/G813

SERIE
QUEEN 9

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1654489
DEFINICIÓN	Q90SFT/G813 FTG RIGATO 430 M80 TOP
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	250 mm
PESO NETO	22 Kg
VOLUMEN (neto)	0.18
LONGITUD DEL PAQUETE	450 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	570 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,218 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	29 Kg
POTENCIA DE GAS	14
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	14,00
MODELO CERTIFICADO	90SFT/G8

SERIE
QUEEN 9

CODICE
CR1654489

MODELLO
Q90SFT/G813

SERIE
QUEEN 9

PRODUCTOS GAMA PLUS



Placa no soldada para un mantenimiento y sustitución rápidos en el servicio público
El diseño de la placa rayada garantiza la limpieza hasta el final de la placa



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



En las versiones con grifo, la potencia se regula mediante un grifo alimentado de tipo 22PP que puede accionarse de forma continua para adaptar el calor de la placa al tipo de cocción.



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



Kit dispensador de agua disponible como accesorio

PRODUCTOS GAMA PLUS



Placa no soldada para un
mantenimiento y sustitución
rápidos en el servicio público
El diseño de la placa rayada
garantiza la limpieza hasta el final de
la placa



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.



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

FRY TOP S GAS M80 Chapa AISI - Rigato - Versión Top

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654489

MODELLO
Q90SFT/G813

SERIE
QUEEN 9

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado
CR1356399	RPR	Rascador de chapa cromado rayado
CR0592089	NXFTC6/8	Cajón de limpieza de freidoras M60-M80-M120
CR1354999	PKLR	Cuchillas de recambio (10PCS)
CR1658689	9AFT8	Protector contra salpicaduras M80
CR1658609	97TFT	Tapa de limpieza Plancha
CR1658849	Q7968CAF	CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO
CR1659179	Q98GKSCFT	ESCAPE CONTINUO PARA FRY TOP M80 - 90 QUEEN - GAS
CR1659209	Q98GCASCFT	CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M80 - 90 QUEEN - GAS
CR1659249	PAFT8	M80 SUPER FRY TOP PORTAACCESORIOS
CR1659259	AGMFT48	REJILLA DE SUJECIÓN PARA FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	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