

FRY TOP A GAS 2/3 LISO 1/3 RANURADO VERSIÓN SUPERIOR - REGULADO POR TERMOSTATO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016669

MODELLO
Q90FTT/G1220

SERIE
QUEEN 9

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

Placa de cocción bajada de la encimera 4 cm e inclinada 1 cm hacia delante para evacuar la grasa.

Gran cajón recoge grasas.

Disponible con placa de hierro dulce o placa de cromo pulido.

Quemadores de llama estabilizada con encendido piezoeléctrico.

Controles independientes cada 1/2 módulo.

Regulación de temperatura de 200°C a 400°C con válvula termostática de seguridad o de 100°C a 280°C con válvula termostática.

En la versión cromada, el ajuste oscila entre 100° y 280°.

Disponible en tres versiones:

- acero dulce (para mercados no comunitarios)
- en AISI 430
- cromado

Placa soldada a la placa de cocción que proporciona una zona de cocción más amplia y elimina las zonas de acumulación de suciedad.

Distribución uniforme del calor gracias a varios quemadores bajo la placa de cocción.

Chapa de acero dulce (para mercados no comunitarios).

Regulación de temperatura de 100°C a 280°C

Gracias a la certificación a prueba de chorros (IPX5) obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.

La barra delantera es un cómodo punto de apoyo para el cocinero; mantiene una distancia de seguridad con la encimera y protege así de colisiones accidentales con lo que está apoyado sobre la encimera y, al mismo tiempo, con los tiradores.

FRY TOP A GAS 2/3 LISO 1/3 RANURADO VERSIÓN
SUPERIOR - REGULADO POR TERMOSTATO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR1016669	MODELLO Q90FTT/G1220	SERIE QUEEN 9
---------------------	-------------------------	------------------

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1016669
DEFINICIÓN	Q90FTT/G1220 FTG 1/3 RIGATO M120 TOP
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	1200 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	250 mm
PESO NETO	110 Kg
VOLUMEN (neto)	0.27
LONGITUD DEL PAQUETE	440 mm
ANCHO DEL PAQUETE	980 mm
ALTURA DEL ENVASE	500 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,540 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	125 Kg
POTENCIA DE GAS	31.5
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	30,00
MODELO CERTIFICADO	Q90FTT/G1220

FRY TOP A GAS 2/3 LISO 1/3 RANURADO VERSION SUPERIOR - REGULADO POR TERMOSTATO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



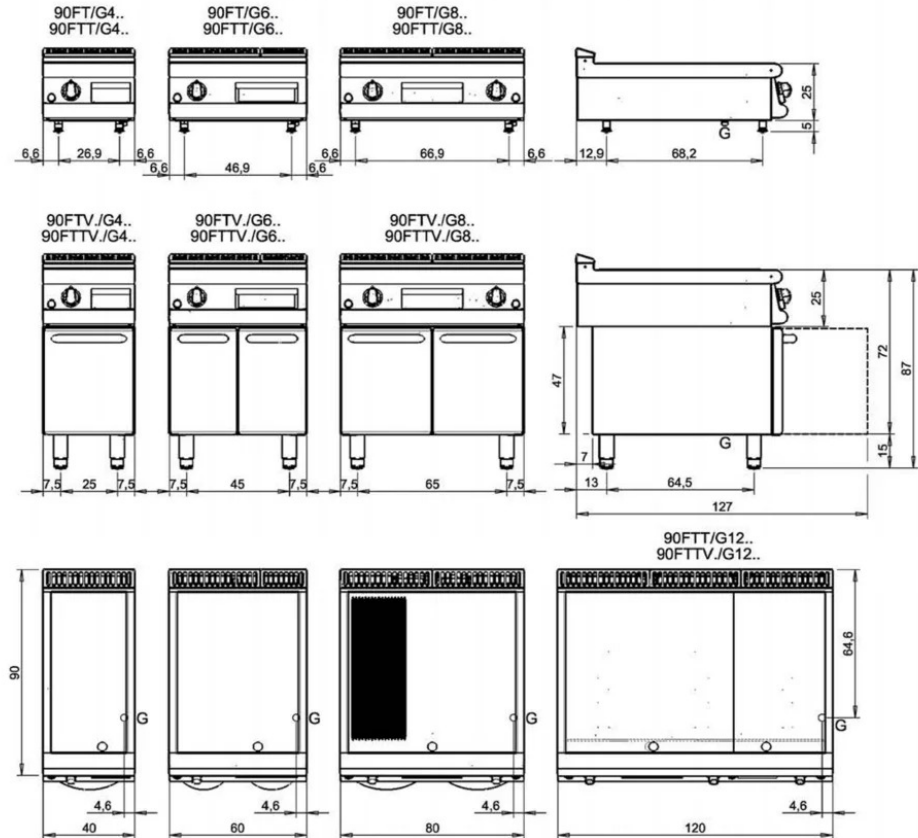
CODICE
CR1016669

MODELLO
Q90FTT/G1220

SERIE
QUEEN 9

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	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisicable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	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)
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 ventili - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Tomeira de nível
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double enveloppe - 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	

PRODUCTOS

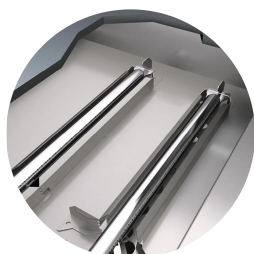
GAMA PLUS



Una inclinación de 10 mm de las placas hacia la parte delantera de la máquina permite una salida óptima de la grasa hacia la bandeja recogegrasa.



Placa soldada a la placa de cocción que proporciona una zona de cocción más amplia y elimina las zonas de acumulación de suciedad.



Distribución uniforme del calor gracias a varios quemadores bajo la placa de cocción.

FRY TOP A GAS 2/3 LISO 1/3 RANURADO VERSIÓN
SUPERIOR - REGULADO POR TERMOSTATO

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1016669	Q90FTT/G1220	QUEEN 9

Project
Rev.:
Zone:
Location:



ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0957610	90XFTP12	PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS PARA MÓDULO FRY TOP 120
CR0592079	NXFTC4	Cajón de limpieza de freidoras M40-M120
CR0592089	NXFTC6/8	Cajón de limpieza de freidoras M60-M80-M120
CR1354989	PRPC	Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado
CR1356399	RPR	Rascador de chapa cromado rayado
CR1354999	PKLR	Cuchillas de recambio (10PCS)
CR0592060	NXFTT	TAPÓN DE LIMPIEZA PLANCHA