

BRASIERA ELETTRICA RIBALTAMENTO MANUALE 80 LT - VASCA IN FERRO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018139

MODELLO
Q90BR/E81

SERIE
QUEEN 9

CARATTERISTICHE GENERALI

È la scelta di chi necessita la massima solidità e potenza. Queen9 si distingue per la sua profondità di 900 mm, un piano di lavoro con spessore 20/10, bruciatori a doppia corona e l'utilizzo di eleganti acciai inossidabili con finitura Scotch Brite. Particolari che oltre ad offrire la massima funzionalità ed estetica, tengono conto delle esigenze pratiche ed ergonomiche di chi lavora. L'estrema libertà compositiva consente di abbinare i modelli top a basi forno e neutre accessoriabili, anche con finiture igieniche. Con oltre 350 modelli subito disponibili a catalogo, Queen9 è già pronta per iniziare a dare il meglio di sé. Inoltre, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen9 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
Disponibili con vasche in ferro, e acciaio INOX.
Robusti coperchi autobilanciati a doppia parete, in acciaio inox per ridurre la dispersione termica.
Carico acqua tramite elettrovalvola.
Temperatura di cottura controllata dal termostato con regolazione da 100 a 280°C.
Versione gas
Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio cromato.
Valvola di sicurezza con termocoppia, accensione elettrica.
Sollevamento manuale o motorizzato.
Versione elettrica

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy.

Vasca ribaltabile ad ampio raggio.

Attrezzatura certificata per direttiva bassa tensione 2014/35/EU secondo lo schema internazionale CB.

Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta attraverso test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate a fine giornata di lavoro, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.

La barra frontale è un punto di appoggio confortevole per il cuoco; permette di rimanere alla giusta distanza di sicurezza dal piano di lavoro e quindi protegge da urti accidentali con quanto appoggiato sui piani e allo stesso tempo anche le manopole.

BRASIERA ELETTRICA RIBALTAMENTO MANUALE 80 LT - VASCA IN FERRO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018139

MODELLO
Q90BR/E81

SERIE
QUEEN 9

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1018139
DEFINIZIONE	Q90BR/E81 BRASIERA EL.M80 VASCA FERRO
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	139.8 Kg
VOLUME (netto)	0.626
LUNGHEZZA IMBALLO	860 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1020 mm
ALTEZZA IMBALLO	1150 mm
VOLUME IMBALLO	1,010 m3
PESO LORDO IMBALLO	155 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	9 kW
GRADO IP	IPX5
CAPACITÀ	80
MODELLO CERTIFICATO	Q90BR/E81

BRASIERA ELETTRICA RIBALTAMENTO MANUALE 80 LT - VASCA IN FERRO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018139

MODELLO
Q90BR/E81

SERIE
QUEEN 9

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

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legend

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de cable él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel
- H2O** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4
- S** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet
Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

BRASIERA ELETTRICA RIBALTAMENTO MANUALE 80 LT - VASCA IN FERRO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018139

MODELLO
Q90BR/E81

SERIE
QUEEN 9

PRODUCT'S RANGE PLUS



Carico acqua tramite elettrovalvola e
rubinetto fisso nella parte superiore.



Coperchi autobilanciati.



Vasca ribaltabile ad ampio raggio.



Le 8 file di fiamma nel modello M80
e 12 nel M120 garantiscono
uniformità nella cottura.
Temperatura di cottura controllata
dal termostato con regolazione da
100 a 280°C.