

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.

Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.

Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent.

L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessorisés avec des finitions hygiéniques.

Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même.

En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Compartiment en acier inoxydable pouvant être équipé de portes, de tiroirs et d'un kit de chauffage.

Guides anti-basculement pour récipients gastronomes.

Porte battante avec poignée athermique et fermeture magnétique, disponible avec ouverture à droite ou à gauche.

Tiroir monté sur des glissières télescopiques en acier inoxydable fonctionnant sur des roulements à billes.

Capacité de charge par tiroir kg 60.

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.

L800 ÉLÉMENT NEUTRE SUR COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018669

MODELLO
Q90NEV/800

SERIE
QUEEN 9

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|------------------------|------------------------------------|
| MATÉRIAU | CR1018669 |
| DÉFINITION | Q90NEV/800 EL. NEUT. A/G M80 S/CAS |
| LIGNE COMMERCIALE | QUEEN |
| DIM. LARGEUR | 800 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 900 mm |
| DIM. HAUTEUR | 870 mm |
| POIDS NET | 44.8 Kg |
| VOLUME (net) | 0.626 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 850 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 1020 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 1150 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 1,010 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 60 Kg |

L800 ÉLÉMENT NEUTRE SUR COMPARTIMENT OUVERT

| | | |
|-----------|------------|---------|
| CODICE | MODELLO | SERIE |
| CR1018669 | Q90NEV/800 | QUEEN 9 |

Project
Rev.:
Zone:
Location:



PRODUITS GAMME PLUS



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.



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.

L800 ÉLÉMENT NEUTRE SUR COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018669

MODELLO
Q90NEV/800

SERIE
QUEEN 9

ACCESSOIRES

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|---------|--|
| CR1018869 | Q90VB | COMPARTIMENT À BOUTEILLES POUR LE MODULE 200 |