BASE NEUTRA CON FINITURA IGIENICA H2 M80 - GN2/1

Project	
Rev.:	
Zone:	
Location	



CODICE 90VAH800

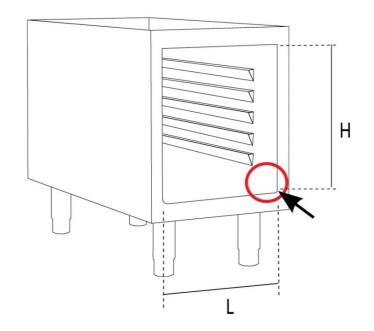
MODELLO 90VAH800 SERIE
QUEEN 9

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

Project	
Rev.:	
Zone:	
1.00	



BASE NEUTRA CON FINITURA IGIENICA H2 M80 - GN2/1

CODICE 90VAH800 MODELLO
90VAH800

SERIE

QUEEN 9

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	90VAH800
ALIMENTAZIONE	NESSUNA
DIM. LARGHEZZA	80 mm
DIM. PRODONDITÀ	90 mm
DIM. ALTEZZA	62 mm

RASE NEUTRA	CON FINITURA	IGIENICA H2 M80	- GN2/1
DAJE NEOTINA	CONTINUE	IGILITICA 112 1100	- OI42/I

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE 90VAH800

MODELLO
90VAH800

SERIE
QUEEN 9

BASE NEUTRA CON FINITURA IGIENICA H2 M80 - GN2/1

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE 90VAH800

MODELLO 90VAH800

SERIE QUEEN 9

PRODUCT'S RANGE PLUS



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.



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.



Cassetti per GN 1/1



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.