

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Pour ceux qui ne veulent pas renoncer à la qualité et à la solidité d'une cuisine Queen, la Série 7 offre une profondeur de 700 mm et des dimensions plus compactes pour s'intégrer dans n'importe quel environnement, des brûleurs disponibles dans différentes configurations et puissances, rehaussés par la finition raffinée Scotch Brite.

Grâce à l'extrême liberté de composition, toutes les compositions sont possibles : il est possible de combiner les Model tops avec des éléments bas de four et neutres, accessorisables et avec des finitions hygiéniques ; créer des solutions personnalisées en combinant et en fixant les appareils dos à dos, des structures "flush" côte à côte parfaitement étanches, ou des structures "bridge", en offrant des solutions de haut niveau qui répondent toujours parfaitement aux besoins du chef cuisinier.

En guise de garantie totale, tous les équipements qui composent une cuisine Queen7 sont certifiés aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Plaque de cuisson en acier chrome-molybdène poli de 1,8 cm d'épaisseur, indéformable à haute température et convenant également à la cuisson directe.

Canal de drainage périphérique avec trou d'évacuation.

Chauffage de la plaque de cuisson (4 zones) par 4 éléments chauffants de 2,5 kW.

Réglage de la température des éléments chauffants par thermostat, actionné par des boutons ergonomiques encastrés et inclinés.

Four - Caractéristiques générales

Chambre de cuisson en acier inoxydable (53x70x30cm), isolée thermiquement et équipée de 3 guides anti-basculement pour les récipients gastronomes 1/1 et 2/1 réduits.

Semelle radiante en fonte épaisse pour une distribution efficace de la chaleur.

Porte et contre-porte en acier inoxydable, parfaitement isolées et montées sur des charnières auto-équilibrantes.

Poignée ergonomique, isolée thermiquement sur toute la longueur.

Four électrique

Groupes d'éléments chauffants en acier inoxydable placés au plafond et sous la sole de la chambre de cuisson.

Contrôle thermostatique de la température dans la chambre de 100°C à 300°C.

Diverses possibilités de connexion.

Voyant lumineux indiquant que l'équipement est sous tension.

Témoin lumineux indiquant que la température réglée est atteinte.

4 zones de cuisson indépendantes.

Équipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.

Grâce à la certification d'étanchéité aux jets d'eau obtenue par des 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.

CODICE
CR1013029

MODELLO
Q70TP/E800

SERIE
QUEEN 7

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1013029
DÉFINITION	Q70TP/E800 TUTTAPIASTRA ELETTRICO TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	29.8 Kg
VOLUME (net)	0.14
LONGUEUR DU PAQUET	850 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	570 mm
VOLUME DU PAQUET	0,412 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	40 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	10 kW
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70TP/E800

TOUTES LES PLAQUES VERSION SUPÉRIEURE
ÉLECTRIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:

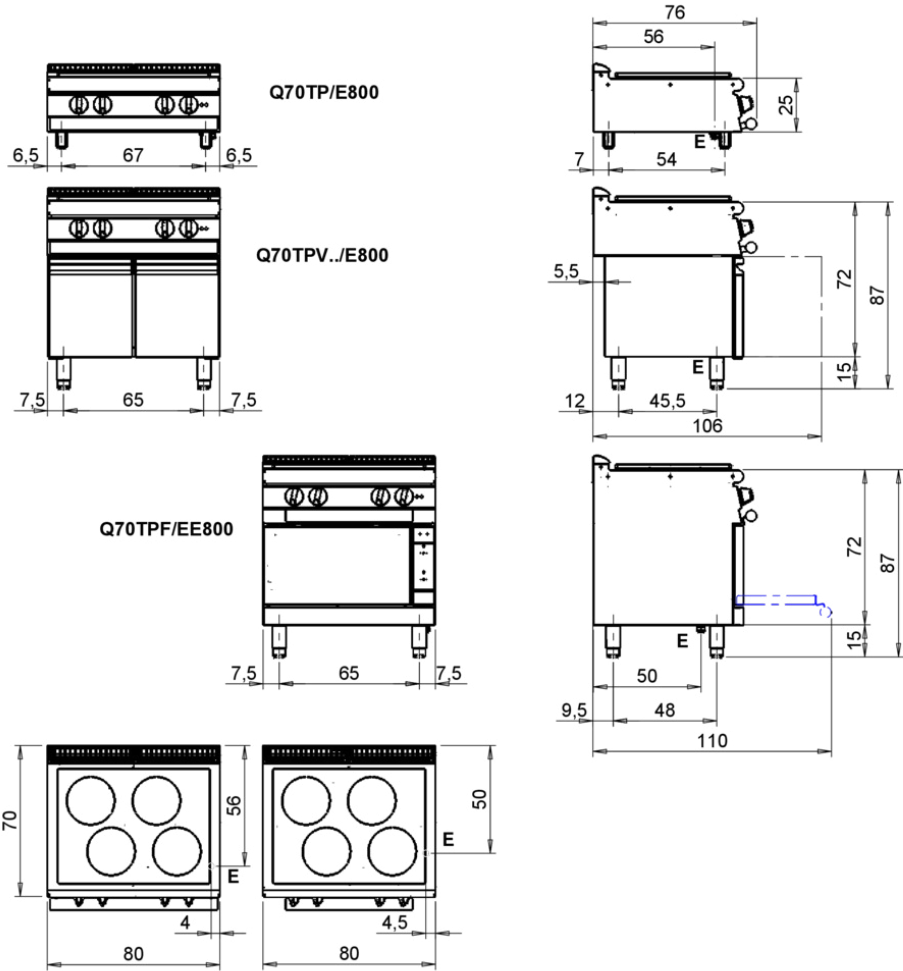


CODICE
CR1013029

MODELLO
Q70TP/E800

SERIE
QUEEN 7

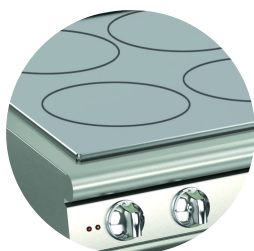
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
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 água - 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
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o	A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água interstícios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubula33o de dreno	

PRODUITS

GAMME PLUS



Plaque en porte-à-faux de 18 mm
au-dessus du plan, avec contrôle de
la température de 50° à 400°C



4 zones de cuisson indépendantes.