

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Para los que no quieren renunciar a la calidad y solidez de una cocina Queen, la Serie 7 ofrece una profundidad de 700 mm y unas dimensiones más compactas para adaptarse a cualquier ambiente, quemadores disponibles en varias configuraciones y potencias, realizados por el refinado acabado Scotch Brite. Gracias a su extrema libertad compositiva, todas las composiciones son posibles: se pueden combinar las encimeras Modelo con hornos y muebles bajos neutros personalizables y con acabados higiénicos; crear soluciones personalizadas combinando y fijando los aparatos espalda con espalda, perfectamente sellados "a ras" de lado a lado, o estructuras "puente", ofreciendo soluciones de alto nivel que siempre responden perfectamente a las necesidades del chef. Como garantía total, todos los equipos que componen una cocina Queen 7 están certificados según normas internacionales, como CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carcasa exterior y pies de acero inoxidable.

Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Tapas de 2 mm de grosor.

Placa de cocción de 15 mm de espesor totalmente independiente de la placa de cocción.

Gran canal inundable alrededor del perímetro de la placa de cocción para recoger los residuos de cocción, inclinado hacia la parte delantera para drenar los líquidos en el cajón grande.

Placas de cocción de superficie satinada y recubiertas de hierro dulce, acero AISI430 o cromo duro pulido, todas ellas disponibles en versión lisa, mixta o estriada.

Gran cajón recoge grasas.

Tamaño de los módulos: 40,60,80

En los módulos de 120 de ancho, la placa de cocción se baja 40 mm desde arriba y se inclina 10 mm hacia adelante.

Versión de gas: quemador tubular de llama autoestabilizada con gran uniformidad de distribución del calor.

Regulación de la temperatura mediante grifo modulante (temperatura superior a 300°C) o válvula termostática de seguridad con termopar (90-280°C).

Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral

Placa no soldada para un mantenimiento y sustitución rápidos en el servicio público
El diseño de la placa rayada garantiza la limpieza hasta el final de la placa

Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica
Placa no soldada para acelerar las intervenciones de mantenimiento y las eventuales sustituciones en usuarios

Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.

Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.

Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.

Kit dispensador de agua disponible como accesorio

FRY TOP S GAS M80 Chapa AISI - lisa - Versión Top

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653189

MODELLO
Q70SFT/G803

SERIE
QUEEN 7

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1653189
DEFINICIÓN	Q70SFT/G803 FTG LISCIO 430 M80 TOP
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	250 mm
PESO NETO	73 Kg
VOLUMEN (neto)	0.14
LONGITUD DEL PAQUETE	840 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	550 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,396 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	83.8 Kg
POTENCIA DE GAS	12
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	12,00
MODELO CERTIFICADO	70SFT/G8

SERIE
QUEEN 7

PRODUCTOS GAMA PLUS



Placa no soldada para un mantenimiento y sustitución rápidos en el servicio público
El diseño de la placa rayada garantiza la limpieza hasta el final de la placa



Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica



Disponible como accesorio, el tubo de descarga continua permite eliminar los residuos en un contenedor externo.



Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.



Kit dispensador de agua disponible como accesorio



En las versiones con grifo, la potencia se regula mediante un grifo alimentado de tipo 22PP que puede accionarse de forma continua para adaptar el calor de la placa al tipo de cocción.



Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral



Kit dispensador de agua disponible como accesorio

CODICE
CR1653189

MODELLO
Q70SFT/G803

SERIE
QUEEN 7

PRODUCTOS GAMA PLUS



En las versiones con termostato, es posible regular la temperatura de la placa de 90 a 280 °C, para optimizar el consumo y adaptarse a las cocciones más delicadas.



Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral



Tapón de rebose de acero inoxidable, suministrado de serie para la gestión de la inundación del canal.



Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.



Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral

FRY TOP S GAS M80 Chapa AISI - lisa - Versión Top

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653189

MODELLO
Q70SFT/G803

SERIE
QUEEN 7

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado
CR1356399	RPR	Rascador de chapa cromado rayado
CR1658629	D97CPFT68	Cajón de limpieza de freidoras M60 - M80
CR1658609	97TFT	Tapa de limpieza Plancha
CR1354999	PKLR	Cuchillas de recambio (10PCS)
CR1658659	7AFT8	Protector contra salpicaduras M80
CR1658849	Q7968CAF	CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO
CR1659119	Q78GKSCFT	ESCAPE CONTINUO PARA FRY TOP M80 - 70 QUEEN - GAS
CR1659149	Q78GCASCFT	CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M80 - 70QUEEN - GAS
CR1659249	PAFT8	M80 SUPER FRY TOP PORTAACCESORIOS
CR1659259	AGMFT48	REJILLA DE SUJECIÓN PARA FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	REJILLA DE SUJECIÓN PARA FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	KIT 3 CUBETAS GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	KIT 2 CUBETAS GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	KIT 1 LAVABO GN1/3 H65 MM