

FRY TOP A GAS 2/3 LISO 1/3 PLACA RANURADA EN COMPARTIMENTO ABIERTO - REGULADO POR TERMOSTATO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013869

MODELLO
Q70FTTV/G1220

SERIE
QUEEN 7

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 Queen7 están certificados según normas internacionales, como CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Placa soldada a la placa de cocción que proporciona una zona de cocción más amplia y elimina las zonas de acumulación de suciedad.

Distribución uniforme del calor gracias a varios quemadores bajo la placa de cocción.

Chapa de acero dulce (para mercados no comunitarios).

Regulación de temperatura de 100°C a 280°C

Gracias a la certificación antichorro obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.

La barra delantera es un cómodo punto de apoyo para el cocinero; mantiene una distancia de seguridad con la encimera y protege así de colisiones accidentales con lo que está apoyado sobre la encimera y, al mismo tiempo, con los tiradores.

FRY TOP A GAS 2/3 LISO 1/3 PLACA RANURADA EN
COMPARTIMENTO ABIERTO - REGULADO POR
TERMOSTATO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013869

MODELLO
Q70FTTV/G1220

SERIE
QUEEN 7

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1013869
DEFINICIÓN	Q70FTTV/G1220 FTG 1/3 RIGATO M120 A/G
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	1200 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	133 Kg
VOLUMEN (neto)	0.731
LONGITUD DEL PAQUETE	440 mm
ANCHO DEL PAQUETE	980 mm
ALTURA DEL ENVASE	500 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,960 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	148 Kg
POTENCIA DE GAS	19.5
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	18,75
MODELO CERTIFICADO	Q70FTTV/G1220

FRY TOP A GAS 2/3 LISO 1/3 PLACA RANURADA EN
COMPARTIMENTO ABIERTO - REGULADO POR
THERMOSTATO

Project
Rev.:
Zone:
Location:

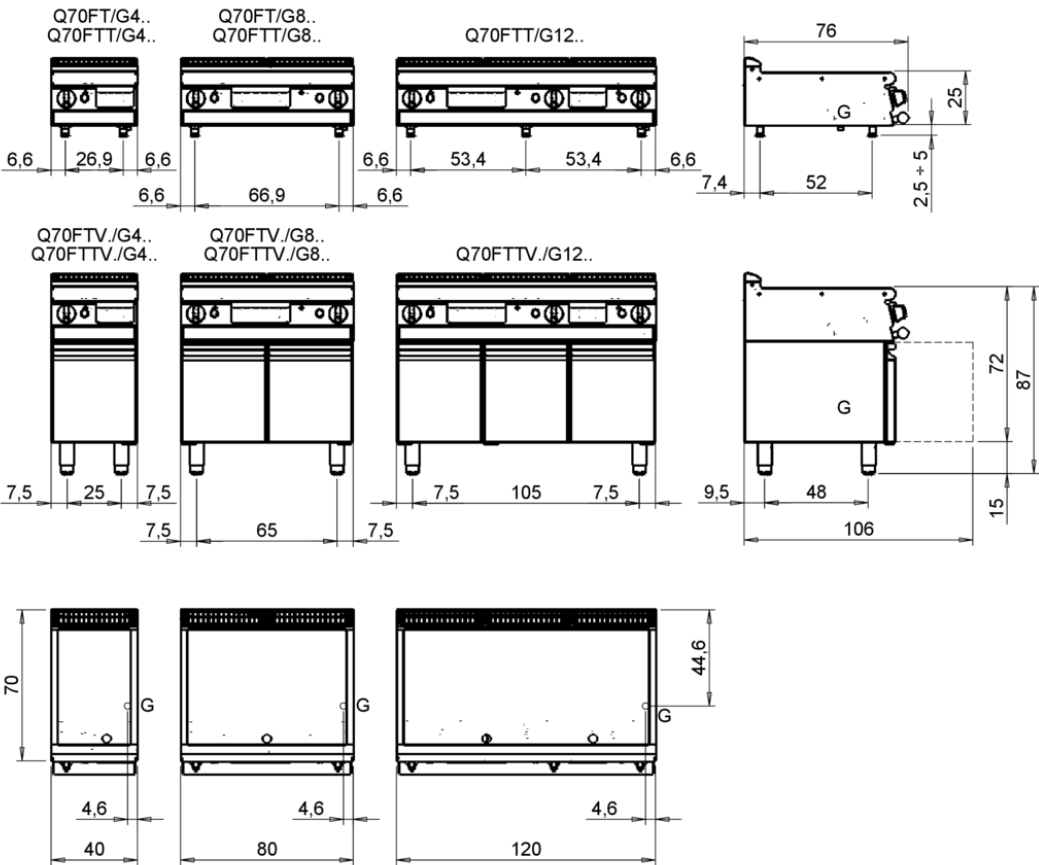


CODICE
CR1013869

MODELLO
Q70FTTV/G1220

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 EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
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 A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nivel

PRODUCTOS

GAMA PLUS



Una inclinación de 10 mm de las placas hacia la parte delantera de la máquina permite una salida óptima de la grasa hacia la bandeja recogegrasa.



Placa soldada a la placa de cocción que proporciona una zona de cocción más amplia y elimina las zonas de acumulación de suciedad.



Distribución uniforme del calor gracias a varios quemadores bajo la placa de cocción.

FRY TOP A GAS 2/3 LISO 1/3 PLACA RANURADA EN COMPARTIMENTO ABIERTO - REGULADO POR THERMOSTATO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013869

MODELLO
Q70FTTV/G1220

SERIE
QUEEN 7

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1353939	70XFTP12	PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS PARA MÓDULO FRY TOP 1200
CR0592079	NXFTC4	Cajón de limpieza de freidoras M40-M120
CR0592089	NXFTC6/8	Cajón de limpieza de freidoras M60-M80-M120
CR1354989	PRPC	Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado
CR1356399	RPR	Rascador de chapa cromado rayado
CR1354999	PKLR	Cuchillas de recambio (10PCS)
CR0592060	NXFTT	TAPÓN DE LIMPIEZA PLANCHAS