

CARATTERISTICHE GENERALI

Dalle solide basi della tradizione Baron, nasce la nuova cucina Queen 4.0, ancora più pratica, più accessoriata, più tecnologica. Un'evoluzione nell'ambito delle cucine professionali. Queen 4.0 è perfettamente studiata nei dettagli per velocizzare e semplificare ogni operazione di preparazione, cottura, riordino, pulizia in cucina e affiancarti ogni giorno come un vero alleato del tuo lavoro.



SPECIFICHE TECNICHE

Piano di lavoro e cruscotto AISI 304.
Resistenze "Termoblocco": resistenze corazzate incluse in una fusione d'alluminio ad elevata resistenza termica.
Provvista di carico acqua automatico programmabile.
Possibilità di utilizzo in 7 funzionalità: fry top / brasiera / cuocipasta / cottura lenta / cottura a vapore / bollitore / bagnomaria.
Coperchio a doppia parete senza guarnizione perimetrale.
Due uscite USB posizionate sotto il cruscotto (zona vano) per la memorizzazione delle ricette e l'aggiornamento del software.
Controllo delle cotture mediante sonda al cuore.
Vasca dimensioni gastronorm.

Raccolta dati, monitoraggio funzionamento, controllo remoto sono solo alcune delle possibilità che la connettività mette a tua disposizione.

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.

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.

CODICE
CR1356519T4WMODELLO
QT90MA/E400-T4WSERIE
BARON 4.0

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1356519T4W
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	400 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
POTENZA ELETTRICA	10 kW

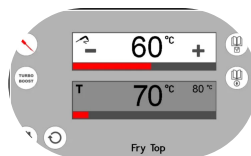
TALENT CLASSIC L 400

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1356519T4W	QT90MA/E400-T4W	BARON 4.0

Project
Rev.:
Zone:
Location:



PRODUCT'S RANGE PLUS



Pannello di controllo Touch Screen di facile comprensione e utilizzo. Possibilità di memorizzazione delle ricette personali.



Bacinella per lo scarico del prodotto cucinato in vasca. Garanzia di pulizia della postazione e facilità nel trasporto dei prodotti.



Versione predisposta per connettibilità industria 4.0.



Controllo delle cotture mediante sonda al cuore.



Carico acqua automatico con possibilità di programmazione dei litri.



Scarico acqua in rete con piletta troppopieno e foro scarico vasca con tappo ermetico.

TALENT CLASSIC L 400

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1356519T4W

MODELLO
QT90MA/E400-T4W

SERIE
BARON 4.0

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1200179	CAMCF	Coperchio uso vaporiera
CR1200169	GFMCF	Griglia di fondo vasca
CR1200159	CPC1/3MCF	Cestello GN1/3 per cuocipasta
CR1200119	TSCMCF	Telaio per slow cooking
CR0956330	SDXP	Paletta
CR0999069	CRLMCF	Carrello per multifunzione
CR1357499	4.0IOTPRO	Abbonamento PRO - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	Abbonamento ENTRY - Cloud
CR1200149	CV1/3MCP	Cestello GN1/3 per cotture al vapore 160x280x115(H)cm