

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Des solides fondations de la tradition Baron naît la nouvelle cuisine Queen 4.0, encore plus pratique, plus équipée, plus technologique. Une évolution dans les cuisines professionnelles. Queen 4.0 est parfaitement conçu dans les moindres détails pour accélérer et simplifier chaque opération de préparation, de cuisson, de rangement et de nettoyage dans la cuisine et pour vous accompagner au quotidien comme un véritable allié dans votre travail.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

ÉLECTRICITÉ

Résistances "Thermoblock" : résistances blindées. Enveloppées dans une fonte d'aluminium à haute résistance à la chaleur.

Equippé d'un système programmable de remplissage automatique de l'eau.

Peut être utilisé dans 7 fonctions : poêle à frire / braisière / cuiseur de pâtes / cuisson lente / cuisson à la vapeur / bouilloire / bain-marie.

Couvercle à double paroi sans joint périphérique.

Deux sorties USB situées sous le tableau de bord (zone du compartiment) pour stocker des recettes et mettre à jour le logiciel.

Contrôle de la cuisson par sonde à cœur à cœur.

Baignoire de la taille d'un gastronorme.

La collecte de données, la surveillance des opérations, le contrôle à distance ne sont que quelques-unes des possibilités que la connectivité met à votre disposition.

Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de 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
CR1356519T4W

MODELLO
QT90MA/E400-T4W

SERIE
BARON 4.0

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1356519T4W
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	10 kW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



TALENT CLASSIC L 400

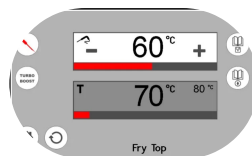
CODICE
CR1356519T4W

MODELLO
QT90MA/E400-T4W

SERIE
BARON 4.0



PRODUITS GAMME PLUS



Panneau de commande à écran tactile facile à comprendre et à utiliser. Possibilité d'enregistrer des recettes personnelles.



Bassin pour l'égouttage du produit cuit dans la cuve. Propreté de la station garantie et transport des produits facilité.

Version prête pour l'industrie 4.0.



Contrôle de la cuisson par sonde à cœur.



Remplissage automatique de l'eau avec possibilité de programmer des litres.



Bonde d'eau de ville avec trop-plein et orifice de vidange du bassin avec bouchon d'étanchéité.

CODICE
CR1356519T4WMODELLO
QT90MA/E400-T4WSERIE
BARON 4.0

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1200179	CAMCF	COUVERCLE DU CUISEUR À VAPEUR
CR1200169	GFMCF	GRILLE INFÉRIEURE
CR1200159	CPC1/3MCF	PANIER GN1/3 POUR CUISEUR DE PÂTES
CR1200119	TSCMCF	CADRE POUR LA CUISSON LENTE
CR0956330	SDXP	PALETTE
CR0999069	CRLMCF	Chariot pour GN multifonctionnel 1/1 E 2/1
CR1357499	4.0IOTPRO	Abonnement PRO - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	Abonnement ENTRY - Cloud
CR1200149	CV1/3MCP	GN1/3 panier vapeur 160x280x115(H)cm