

ELEKTROGRILLPLATTEN - CHROMPLATTE 2/3 GLATT - 1/3 GERILLT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1017439T4W

MODELLO
QT90FT/E1225-T4W

SERIE
BARON 4.0

ALLGEMEINE MERKMALE

Auf dem soliden Fundament der Baron-Tradition steht die neue Küche Queen 4.0, die noch praktischer, noch besser ausgestattet und noch technologischer ist.

Eine Evolution in der Profiküche.

Queen 4.0 ist bis ins kleinste Detail perfekt durchdacht, um alle Vorbereitungs-, Koch-, Aufräum- und Reinigungsaufgaben in der Küche zu beschleunigen und zu vereinfachen und Sie bei Ihrer täglichen Arbeit als echte Verbündete zu unterstützen.



TECHNISCHE DATEN

Außenschalen und Füße aus Edelstahl.

Arbeits Tisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm.

15 mm dicke Kochplatte, völlig unabhängig vom Kochfeld.

Große überflutbare Rinne am Umfang der Kochplatte zum Auffangen von Kochresten, nach vorne abfallend zum Ablassen von Flüssigkeiten in die große Schublade.

Kochplatten mit satinierte Oberfläche, beschichtet mit Weicheisen, AISI430-Stahl oder poliertem Hartchrom, alle erhältlich in glatt gemischt oder gerillt.

Große Fettsammelschublade.

Modulgrößen: 40, 60, 80

Bei den 120er-Modulen ist die Kochplatte von oben um 40 mm abgesenkt und um 10 mm nach vorne geneigt.

Elektrische Version: Beheizung durch gepanzerte Heizelemente aus Incoloy.

Gartemperatur geregelt

thermostatisch und einstellbar von 110 bis 280°C.

Sicherheitsthermostat.

Mit dem Kochfeld verschweißte Platte, die eine größere Kochzone bietet und Schmutzansammlungen verhindert.

Prädisposition für Kernfühler, für eine noch bessere Kochkontrolle. Das Erreichen der eingestellten Kerntemperatur wird durch ein akustisches Signal signalisiert

Verchromte Platte.

Datenerfassung, Betriebsüberwachung, Fernsteuerung sind nur einige der Möglichkeiten, die Ihnen die Konnektivität zur Verfügung stellt.

Geräte, die nach der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU gemäß dem internationalen CB-Schema zertifiziert sind.

Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung (IPX5) können die Knöpfe und Unterknöpfe am Ende des Arbeitstages gewaschen werden, ohne die Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.

Die vordere Leiste ist ein bequemer Halt für den Koch; sie hält einen sicheren Abstand zur Arbeitsfläche und schützt so vor versehentlichen Zusammenstößen mit dem, was auf der Arbeitsfläche liegt, und gleichzeitig mit den Griffen.

ELEKTROGRILLPLATTEN - CHROMPLATTE 2/3 GLATT - 1/3 GERILLT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1017439T4W

MODELLO
QT90FT/E1225-T4W

SERIE
BARON 4.0

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1017439T4W
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	120 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
DIM. HÖHE	250 mm
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	16.2 kW

ELEKTROGRILLPLATTEN - CHROMPLATTE 2/3 GLATT - 1/3 GERILLT

Project
 Rev.:
 Zone:
 Location:



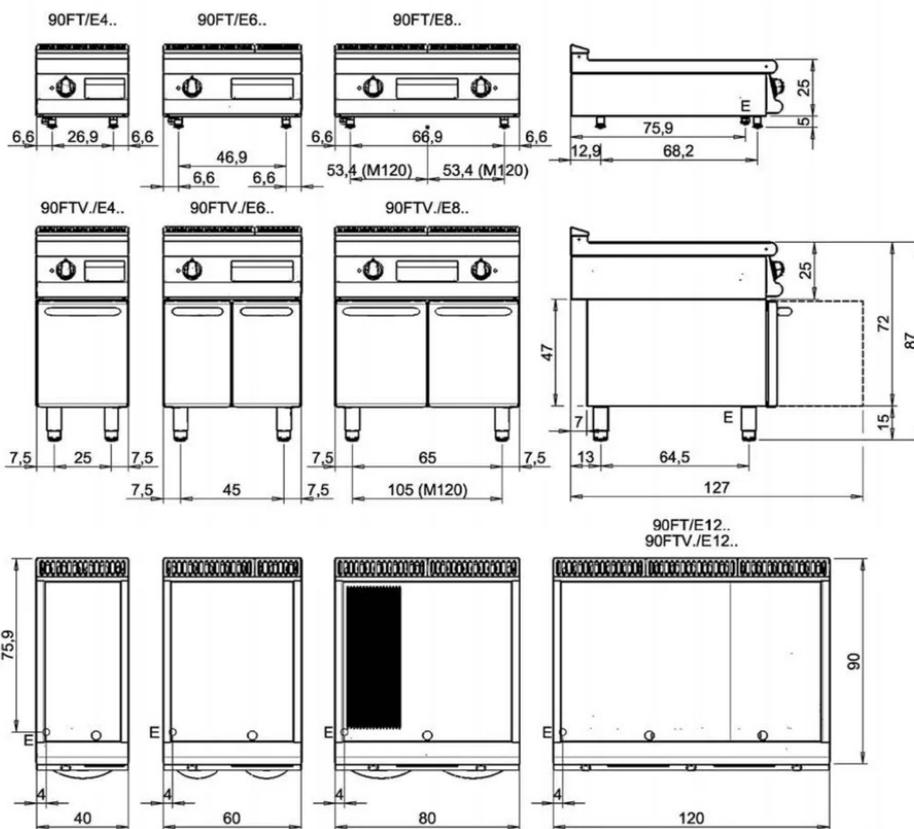
CODICE
 CR1017439T4W

MODELLO
 QT90FT/E1225-T4W

SERIE
 BARON 4.0

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

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 - Chaud - Caliente - Warm - Morno
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
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	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 - Tubulação de dreno	

ELEKTROGRILLPLATTEN - CHROMPLATTE 2/3 GLATT - 1/3 GERILLT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1017439T4W

MODELLO
QT90FT/E1225-T4W

SERIE
BARON 4.0

PRODUKTE BEREICH PLUS

Industrie 4.0-fähige Version.



Gerilltes Plattendesign garantiert
Sauberkeit bis zum Ende der Platte



Nicht mit dem Maschinenbett
verschweißte Platte mit
Optimierung der thermisch
belasteten Strukturpunkte



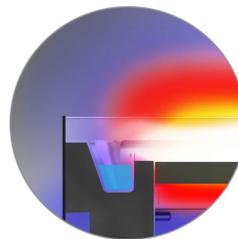
Das als Zubehör erhältliche,
durchgehende Abflussrohr
ermöglicht die Entsorgung der
Rückstände in einem externen
Behälter.



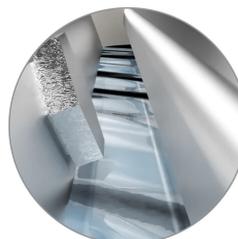
Steuerung der Leistungsstufe über
Touchscreen und Einstellung mit
ergonomischem Drehknopf



Möglichkeit der Einstellung von 2
Timern zur Steuerung des
Garvorgangs. Ein akustisches Signal
warnt den Bediener bei Ablauf der
eingestellten Zeit.



Thermischer Ausschnitt, der den
Benutzer und die angrenzenden
Maschinen erleichtert.



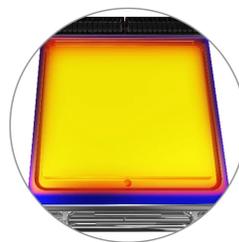
Wasserspender-Kit als Zubehör
erhältlich

CODICE
CR1017439T4W

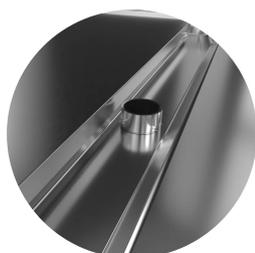
MODELLO
QT90FT/E1225-T4W

SERIE
BARON 4.0

PRODUKTE BEREICH PLUS



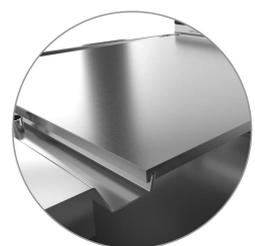
Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimiert die Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.



Überlaufstopfen aus rostfreiem Stahl, serienmäßig für das Überflutungsmanagement der Rinne.



Gerilltes Plattendesign gewährleistet Sauberkeit bis zum Ende der Platte



Thermisches Schneiden, das den Anwender und die angrenzenden Maschinen entlastet.



Prädisposition für Kernfühler, für eine noch bessere Kochkontrolle. Das Erreichen der eingestellten Kerntemperatur wird durch ein akustisches Signal signalisiert.



Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals

