

# FRY TOP S électrique M80 plaque en chrome brossé - 1/3 Nervurée - Version Top - thermostaté

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1771219

MODELLO  
Q90SFT/E827

SERIE  
QUEEN 9

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.

Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.

Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent. L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessorisés avec des finitions hygiéniques.

Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même. En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.

Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur totalement indépendante de la table de cuisson.

Grand canal inondable sur le pourtour de la plaque de cuisson pour recueillir les résidus de cuisson, incliné vers l'avant pour l'écoulement des liquides dans le grand tiroir.

Plaques de cuisson à surface satinée et revêtues de fer doux, d'acier AISI430 ou de chrome dur poli, toutes disponibles en version lisse, mixte ou striée.

Grand tiroir de récupération des graisses.

Taille des modules : 40, 60, 80

Dans les modules de largeur 120, la plaque de cuisson est abaissée de 40 mm par rapport au haut et inclinée de 10 mm vers l'avant de la machine.

Version électrique : chauffage par résistances blindées en incoloy.

Température de cuisson thermostatée et réglable de 110 à 280°C.

Thermostat de sécurité.

Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique

La conception de la plaque rayée assure le nettoyage jusqu'à la fin de la plaque

Plaque non soudée pour accélérer les interventions de maintenance et les éventuels remplacements en usage

Plaque non soudée au plan de la machine avec optimisation des points structuraux soumis à des contraintes thermiques

Coupe thermique qui facilite l'utilisateur et les machines adjacentes.

Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.

Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

Plaque de cuisson en chrome brossé, la technologie innovante de chromage utilisée combine la résistance des plaques d'acier avec les propriétés anti-oxydantes des plaques de chrome, ce qui donne une surface légèrement rugueuse qui améliore la résistance aux coupures et aux chocs. Il est possible d'utiliser des outils métalliques directement sur la plaque sans risquer de la damager.

# FRY TOP S électrique M80 plaque en chrome brossé - 1/3 Nervurée - Version Top - thermostaté

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1771219

MODELLO  
Q90SFT/E827

SERIE  
QUEEN 9

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1771219
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	22 Kg
VOLUME (net)	0.18
LONGUEUR DU PAQUET	840 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	550 mm
VOLUME DU PAQUET	0,396 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	29 Kg

FRY TOP S elettrico M80 plaque en chrome brossé -  
1/3 Nervurée - Version Top - thermostaté

CODICE  
CR1771219

MODELLO  
Q90SFT/E827

SERIE  
QUEEN 9

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



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

<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	<b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S3</b> 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	
<b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível

# FRY TOP S électrique M80 plaque en chrome brossé - 1/3 Nervurée - Version Top - thermostaté

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1771219

MODELLO  
Q90SFT/E827

SERIE  
QUEEN 9

## PRODUITS GAMME PLUS



Surface chromée brossée, conçue pour résister aux rayures et faciliter le nettoyage quotidien. Conforme au règlement (CE) n° 1935/2004



La conception de la plaque rayée assure le nettoyage jusqu'à la fin de la plaque



Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique



Disponible en tant qu'accessoire, le tuyau d'évacuation continu permet d'évacuer les résidus dans un conteneur externe.



Coupe thermique qui facilite l'utilisateur et les machines adjacentes.



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire



Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique



Bouchon de trop-plein en acier inoxydable, fourni en standard pour la gestion de l'inondation du canal.

# FRY TOP S électrique M80 plaque en chrome brossé - 1/3 Nervurée - Version Top - thermostaté

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1771219

MODELLO  
Q90SFT/E827

SERIE  
QUEEN 9

## PRODUITS GAMME PLUS



La conception de la plaque rainurée  
garantit la propreté jusqu'à  
l'extrémité de la plaque



Découpe thermique qui facilite le  
travail de l'utilisateur et des  
machines adjacentes.



Tiroir de récupération des graisses  
spacieux pouvant contenir tout le  
volume du canal périphérique



Température de cuisson uniforme  
sur l'ensemble de la plaque.  
Optimisation de la chaleur dans la  
zone de cuisson et amélioration du  
confort de l'opérateur dans la  
cuisine.

# FRY TOP S électrique M80 plaque en chrome brossé - 1/3 Nervurée - Version Top - thermostaté

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1771219

MODELLO  
Q90SFT/E827

SERIE  
QUEEN 9

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	<b>PRPC</b>	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	<b>RPR</b>	Raclette à plaque chromée rayée
CR0592089	<b>NXFTC6/8</b>	Tiroir de nettoyage de la friteuse M60-M80-M120
CR1354999	<b>PKLR</b>	Lames de remplacement (10PCS)
CR1658689	<b>9AFT8</b>	Protection anti-éclaboussures M80
CR1658609	<b>97TFT</b>	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1658849	<b>Q7968CAF</b>	CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAZ OU ÉLECTRIQUE
CR1658939	<b>Q98EKSCFT</b>	VIDANGE CONTINUE POUR FRY TOP M80 - 90 QUEEN - ÉLECTRIQUE
CR1658969	<b>Q98ECASCFT</b>	CHARGE + DÉCHARGE CONTINUE POUR FRY TOP M80 - 90 QUEEN - ÉLECTRIQUE
CR1659249	<b>PAFT8</b>	M80 SUPER FRY TOP ACCESSORY HOLDER
CR1659259	<b>AGMFT48</b>	GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP
CR1659269	<b>AGMFT6</b>	GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP
CR1659359	<b>AKBFT-1</b>	KIT 3 BOLS GN1/9 H65 MM
CR1659369	<b>AKBFT-2</b>	KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM
CR1659379	<b>AKBFT-3</b>	KIT 1 BASSIN GN1/3 H65 MM