

CARATTERISTICHE GENERALI

Per chi non vuole rinunciare alla qualità e alla solidità di una cucina Queen, la Serie 7 offre una profondità da 700 mm e dimensioni più compatte per adattarsi a ogni ambiente, bruciatori disponibili in varie configurazioni e potenze, impreziosita dalla raffinata finitura Scotch Brite.

Grazie alla sua estrema libertà compositiva, ogni composizione è possibile: si possono abbinare i Modello i top a basi forno e neutre accessoriabili e con finiture igieniche; creare soluzioni personalizzate, accostando e fissando le apparecchiature schiena contro schiena, lateralmente "a filo" perfettamente sigillate, o strutture "a ponte", offrendo soluzioni di alto livello e sempre perfettamente rispondenti alle necessità dello chef.

A totale garanzia, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen7 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.



SPECIFICHE TECNICHE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm.

Piastra di cottura spessore 15 mm totalmente indipendente dal piano.

Ampia canalina allagabile lungo tutto il perimetro della piastra per la raccolta dei residui di cottura, inclinata verso il fronte per il deflussi dei liquidi nell'ampio cassetto.

Piastre di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con ferro dolce, acciaio AISI430 o cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.

Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.

Dimensioni moduli: 40,60,80

Nei moduli larghezza 120 la piastra di cottura è ribassata rispetto al piano di 40 mm e inclinata di 10mm verso il fronte macchina.

Versione gas: bruciatore tubolare a fiamma autostabilizzata con grande uniformità di distribuzione del calore.

Regolazione temperatura tramite rubinetto modulabile (temperatura superiore a 300°C) o valvola termostatica di sicurezza con termocoppia

(90-280°C).

Capiente cassetto raccogli grassi con capacità del intero volume della canalina perimetrale

Il design della piastra rigata garantisce la pulizia fino a fine piastra

Piastra non saldata per velocizzare gli interventi di manutenzione e le eventuali sostituzioni in utenza

Piastra non saldata al piano macchina con ottimizzazione dei punti strutturali sottoposti a stress termici

Taglio termico che agevola l'utilizzatore e i macchinari adiacenti.

Temperatura di cottura uniforme su tutta la piastra. Ottimizzando il calore nell'area di cottura e aumentando il comfort degli operatori in cucina.

Disponibile come accessorio il kit erogatore acqua

FRY TOP S GAS M60 Piastra in AISI - 1/3 Rigato - Su vano

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653329

MODELLO
Q70SFTV/G623

SERIE
QUEEN 7

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1653329
DEFINIZIONE	Q70SFTV/G623 FTG 1/3R 430 M60 A/G
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	600 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	22 Kg
VOLUME (netto)	0,365
LUNGHEZZA IMBALLO	640 mm
LARGHEZZA IMBALLO	890 mm
ALTEZZA IMBALLO	1230 mm
VOLUME IMBALLO	0,702 m3
PESO LORDO IMBALLO	29 Kg
POTENZA GAS	9,00
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	9,00
MODELLO CERTIFICATO	70SFTV/G6

CODICE
CR1653329

MODELLO
Q70SFTV/G623

SERIE
QUEEN 7

PRODUCT'S RANGE PLUS



Il design della piastra rigata garantisce la pulizia fino a fine piastra



Piastra non saldata per velocizzare gli interventi di manutenzione e le eventuali sostituzioni in utenza.



Disponibile come accessorio, il tubo per scarico continuo permette di smaltire i residui in un recipiente esterno.



Taglio termico che agevola l'utilizzatore e i macchinari adiacenti.



Disponibile come accessorio il kit erogatore acqua



Nelle versioni con rubinetto la regolazione della potenza è affidata a un rubinetto a portata potenziata Tipo 22PP modulabile a funzionamento continuo per adattare il calore della piastra in base al tipo di cottura.



Nuova versione con identica superficie utile di cottura e potenza energetica ridotta. Un aumento della resa per cm² che permette una riduzione dei consumi fino al 15% rispetto alle versioni tradizionali.



Temperatura di cottura uniforme su tutta la piastra. Ottimizzando il calore nell'area di cottura aumentando il comfort degli operatori in cucina.

FRY TOP S GAS M60 Piastra in AISI - 1/3 Rigato - Su vano

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653329

MODELLO
Q70SFTV/G623

SERIE
QUEEN 7

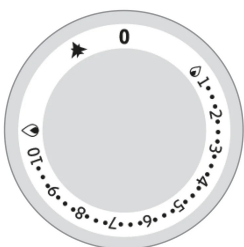
Tappo troppo pieno in inox, fornito di serie per la gestione dell'allagamento della canalina.



Piastra non saldata al piano macchina con ottimizzazione dei punti strutturali sottoposti a stress termici.



Canalina allagabile per la raccolta dei residui di cottura su tutto il perimetro della piastra pulizia facilitata, e migliore mantenimento dell'umidità dei cibi in cottura.



Nelle versioni termostate è possibile regolare la temperatura della piastra da 90 a 280 °C, per ottimizzare i consumi e adattarsi alle cotture più delicate.



Capiente cassetto raccogli grassi con capacità del intero volume della canalina perimetrale

FRY TOP S GAS M60 Piastra in AISI - 1/3 Rigato - Su vano

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653329

MODELLO
Q70SFTV/G623

SERIE
QUEEN 7

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Raschietto pulizia piastra liscia - cromata
CR1356399	RPR	Raschietto piastra cromata rigata
CR1658629	D97CPFT68	Cassetto pulizia piastra fry top M60 - M80
CR1658609	97TFT	Tappo per pulizia plancha
CR1354999	PKLR	Lame di ricambio (10PCS)
CR1658649	7AFT6	Alzatina paraspruzzi 70cm M60
CR1658849	Q7968CAF	CARICO ACQUA PER FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS O ELETTRICO
CR1659109	Q76GKSCFT	SCARICO CONTINUO PER FRY TOP M60 - 70 QUEEN - GAS
CR1659139	Q76GCASCFT	CARICO + SCAR.CONTINUO PER FRY TOP M60 - 70QUEEN - GAS
CR1659239	PAFT6	PORTA ACCESSORI SUPER FRY TOP M60
CR1659259	AGMFT48	GRIGLIA DI MANTENIMENTO PER SUPER FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	GRIGLIA DI MANTENIMENTO PER SUPER FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	KIT 3 BACINELLE GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	KIT 1 BACINELLA GN1/3 H65 MM