

# FRY TOP S Elettrico M80 Piastra in AISI - 1/3 Rigato - Versione Top Termostato

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



CODICE  
CR1655079T4W

MODELLO  
QT90SFT/E823-T4W

SERIE  
BARON 4.0

## 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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 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.  
Piastra 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 elettrica: riscaldamento per mezzo di resistenze corazzate in incoloy.  
Temperatura di cottura controllata termostaticamente e regolabile da 110 a 280°C.

Termostato di sicurezza.

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 Elettrico M80 Piastra in AISI - 1/3 Rigato - Versione Top Termostato

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



CODICE  
CR1655079T4W

MODELLO  
QT90SFT/E823-T4W

SERIE  
BARON 4.0

## Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1655079T4W
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	250 mm
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
POTENZA ELETTRICA	15 kW

FRY TOP S Elettrico M80 Piastra in AISI - 1/3 Rigato -  
Versione Top Termostato

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



CODICE	MODELLO	SERIE
CR1655079T4W	QT90SFT/E823-T4W	BARON 4.0



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>EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</b>
<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 - Wannenabflusrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
<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 - Abflusrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulaç3o de dreno	

# FRY TOP S Elettrico M80 Piastra in AISI - 1/3 Rigato - Versione Top Termostato

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



CODICE  
CR1655079T4W

MODELLO  
QT90SFT/E823-T4W

SERIE  
BARON 4.0

## PRODUCT'S RANGE PLUS



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



Versione predisposta per connettibilità industria 4.0.



Controllo del livello di potenza mediante schermo touch e regolazione con manopola ergonomica



Possibilità di regolazione di 2 timer per il controllo delle cotture. Un segnale acustico avvisa l'operatore al termine del tempo impostato.



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



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



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



Disponibile come accessorio il kit erogatore acqua

Tappo troppo pieno in inox, fornito

# FRY TOP S Elettrico M80 Piastra in AISI - 1/3 Rigato - Versione Top Termostato

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



CODICE  
CR1655079T4W

MODELLO  
QT90SFT/E823-T4W

SERIE  
BARON 4.0

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.



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



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



Predisposizione per sonda al cuore,  
per un controllo di cottura sempre  
maggiore. Il raggiungimento della  
temperatura al cuore impostata è  
segnalato da un segnale acustico.

# FRY TOP S Elettrico M80 Piastra in AISI - 1/3 Rigato - Versione Top Termostato

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



CODICE  
CR1655079T4W

MODELLO  
QT90SFT/E823-T4W

SERIE  
BARON 4.0

## ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Raschietto pulizia piastra liscia - cromata
CR1356399	RPR	Raschietto piastra cromata rigata
CR1658619	97CPFT4	Cassetto pulizia piastra fry top M40
CR1658609	97TFT	Tappo per pulizia plancha
CR1357499	4.0IOTPRO	Abbonamento PRO - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	Abbonamento ENTRY - Cloud
CR1354999	PKLR	Lame di ricambio (10PCS)
CR1658689	9AFT8	Alzatina paraspruzzi 90cm M80
CR1658849	Q7968CAF	CARICO ACQUA PER FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS O ELETTRICO
CR1658939	Q98EKSCFT	SCARICO CONTINUO PER FRY TOP M80 - 90 QUEEN - ELETTRICO
CR1658969	Q98ECASCFT	CARICO + SCAR.CONTINUO PER FRY TOP M80 - 90 QUEEN - ELETTRICO