

CUCINA 4 PIASTRE QUADRE ELETTRICHE SU FORNO ELETTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015839

MODELLO
Q90PCF/E801

SERIE
QUEEN 9

CARATTERISTICHE GENERALI

È la scelta di chi necessita la massima solidità e potenza. Queen9 si distingue per la sua profondità di 900 mm, un piano di lavoro con spessore 20/10, bruciatori a doppia corona e l'utilizzo di eleganti acciai inossidabili con finitura Scotch Brite. Particolari che oltre ad offrire la massima funzionalità ed estetica, tengono conto delle esigenze pratiche ed ergonomiche di chi lavora.

L'estrema libertà compositiva consente di abbinare i modelli top a basi forno e neutre accessoriabili, anche con finiture igieniche. Con oltre 350 modelli subito disponibili a catalogo, Queen9 è già pronta per iniziare a dare il meglio di sé.

Inoltre, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen9 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.



SPECIFICHE TECNICHE

Piano di cottura interamente stampato e ricavato da un'unica lastra di acciaio inossidabile di grosso spessore.

Piastre radianti in ghisa, fissate a tenuta d'acqua per eliminare qualsiasi infiltrazione di liquidi sui cablaggi elettrici.

Manopole della potenza erogata a 6 posizioni, ergonomiche, incassate ed inclinate.

Spie luminose indicanti "piastre in tensione".

Forno elettrico

Gruppi di resistenze in acciaio inox posizionate sul cielo e sotto la suola della camera di cottura.

Controllo termostatico della temperatura in camera da 100°C a 300°C.

Spia luminosa indicante "apparecchiatura sotto tensione".

Spia luminosa indicante il raggiungimento della temperatura impostata.

La regolazione della temperatura avviene mediante selettore a 7 posizioni e sul cruscotto è posta la spia che segnala l'attivazione del riscaldamento.

Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta attraverso test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate a fine giornata di lavoro, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.

La barra frontale è un punto di appoggio confortevole per il cuoco; permette di rimanere alla giusta distanza di sicurezza dal piano di lavoro e quindi protegge da urti accidentali con quanto appoggiato sui piani e allo stesso tempo anche le manopole.

CUCINA 4 PIASTRE QUADRE ELETTRICHE SU FORNO ELETTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015839

MODELLO
Q90PCF/E801

SERIE
QUEEN 9

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1015839
DEFINIZIONE	Q90PCF/E801 4 PEL.Q. F/ELETTRICO
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	162 Kg
VOLUME (netto)	0.626
LUNGHEZZA IMBALLO	840 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1020 mm
ALTEZZA IMBALLO	1170 mm
VOLUME IMBALLO	1,003 m3
PESO LORDO IMBALLO	174 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	22 kW
N. FUOCHI / PIASTRE	QUATTRO FUOCHI
GRADO IP	IPX4
MODELLO CERTIFICATO	Q90PCF/E801

CUCINA 4 PIASTRE QUADRE ELETTRICHE SU FORNO
ELETTRICO

CODICE
CR1015839

MODELLO
Q90PCF/E801

SERIE
QUEEN 9

Project
Rev.:
Zone:
Location:



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

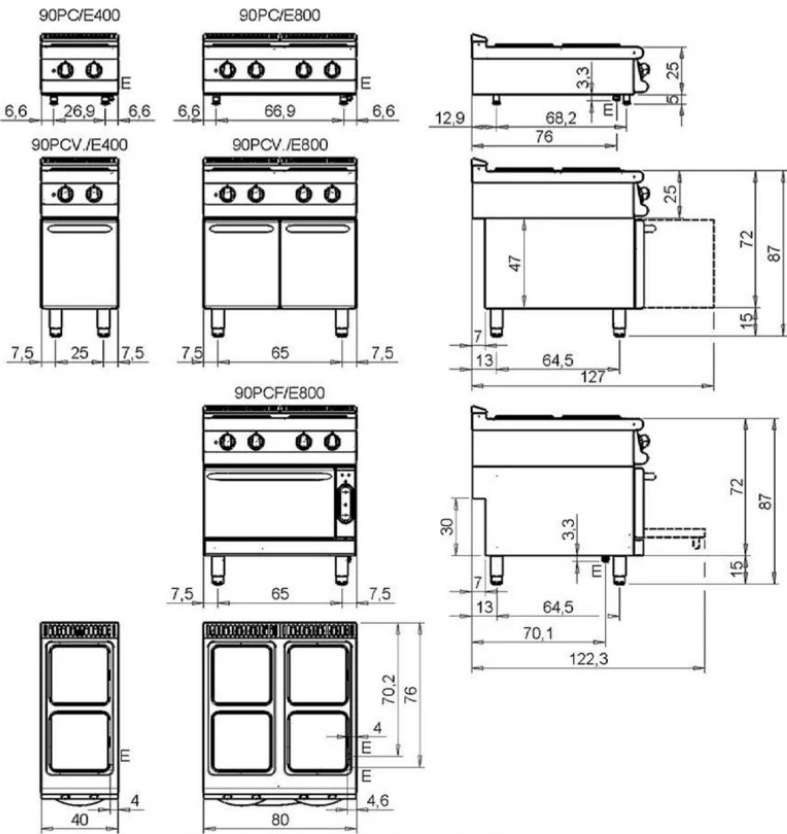


Table with 2 columns and 10 rows containing installation symbols and their descriptions in multiple languages. Symbols include E, S, S1, S2, S3, S4, G, H20, A1, A2, and L.

CUCINA 4 PIASTRE QUADRE ELETTRICHE SU FORNO ELETTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015839

MODELLO
Q90PCF/E801

SERIE
QUEEN 9

PRODUCT'S RANGE PLUS



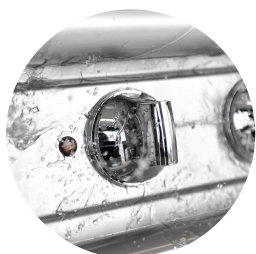
La barra frontale è un punto di appoggio confortevole per il cuoco; permette di rimanere alla giusta distanza di sicurezza dal piano di lavoro e quindi protegge da urti accidentali con quanto appoggiato sui piani e allo stesso tempo anche le manopole.



Piastre quadrate da 30x30 ciascuna, fissate a tenuta d'acqua sul piano di lavoro.



La regolazione della temperatura avviene mediante selettore a 7 posizioni e sul cruscotto è posta la spia che segnala l'attivazione del riscaldamento.



Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta attraverso test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate a fine giornata di lavoro, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.