

CUCINA ELETTRICA 2 ZONE VETROCERAMICA VERSIONE TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015929

MODELLO
Q90PC/VCE400

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 in vetroceramica infrangibile a tenuta d'acqua.

Zone di cottura contrassegnate da serigrafia quadrata da 27x27 cm.

Potenza singola zona da 4 kw.

Regolazione temperatura da 70-450°C tramite termostato.

Spia attivazione riscaldamento e spia di indicazione residuo calore.

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 tramite regolatore di energia che permette di selezionare due ampiezze della zona di riscaldamento

secondo la dimensione del fondo della pentola.

Temperatura della superficie di cottura da 70° a 450° C

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 ELETTRICA 2 ZONE VETROCERAMICA VERSIONE TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015929

MODELLO
Q90PC/VCE400

SERIE
QUEEN 9

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1015929
DEFINIZIONE	Q90NPC/VCE400 VETROCERAMICA ELE. M40 TOP
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	400 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	250 mm
PESO NETTO	51.8 Kg
VOLUME (netto)	0.09
LUNGHEZZA IMBALLO	450 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1020 mm
ALTEZZA IMBALLO	570 mm
VOLUME IMBALLO	0,540 m3
PESO LORDO IMBALLO	60 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	8 kW
GRADO IP	IPX5
MODELLO CERTIFICATO	Q90NPC/VCE400

CUCINA ELETTRICA 2 ZONE VETROCERAMICA VERSIONE TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



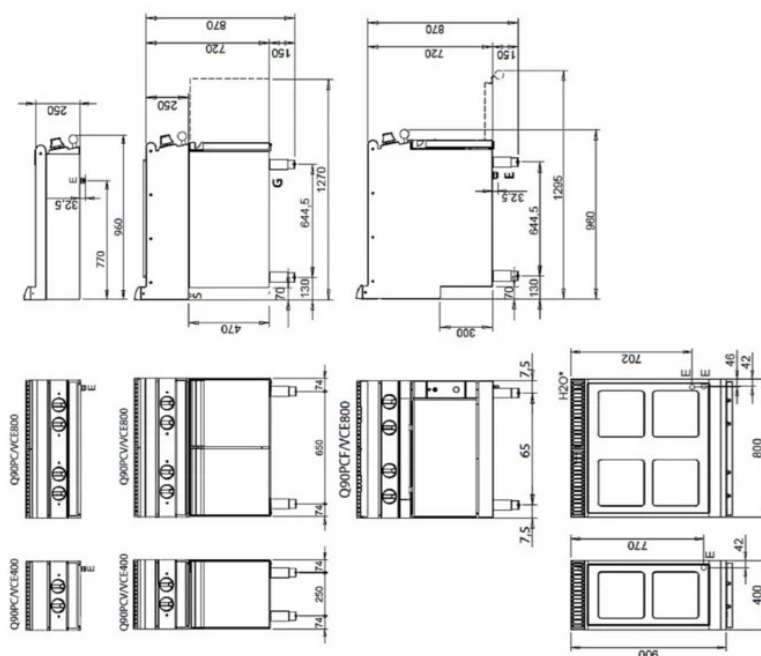
CODICE
CR1015929

MODELLO
Q90PC/VCE400

SERIE
QUEEN 9

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHEMA D'INSTALLATION -
ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIONSCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief

Pressacavo de cable él. - Placable - Elektrische kabelwartel

H20° Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4

CUCINA ELETTRICA 2 ZONE VETROCERAMICA VERSIONE TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015929

MODELLO
Q90PC/VCE400

SERIE
QUEEN 9

PRODUCT'S RANGE PLUS



Vetro infrangibile a filo piano per una facile manovrabilità delle pentole.



La regolazione della temperatura avviene tramite regolatore di energia che permette di selezionare due ampiezze della zona di riscaldamento secondo la dimensione del fondo della pentola.



Temperatura della superficie di cottura da 70° a 450° C