

CODICE
CR1016089MODELLO
Q90TP/G800SERIE
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 internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

GAZ

Brûleur central de grande puissance (14 kW) avec allumage piézo.
Zones thermiques différenciées avec une température maximale au centre de 500°C, diminuant vers le périmètre.
Robinet de sécurité avec thermocouple et régulation progressive de la sortie.
Four à gaz
Chambre de cuisson en acier inoxydable (53x70x30cm), isolée thermiquement et équipée de 3 guides anti-basculement pour les récipients gastronomes 1/1 et 2/1 réduits.
Semelle radiante en fonte épaisse pour une distribution efficace de la chaleur.
Porte et contre-porte en acier inoxydable, parfaitement isolées et montées sur des charnières auto-équilibrantes.
Poignée ergonomique, isolée thermiquement sur toute la longueur.
Brûleur à flamme stabilisée logé sous la semelle.
Brûleur pilote avec allumage piézoélectrique et manuel.
Vanne automatique avec thermocouple de sécurité pour le gaz.
Contrôle thermostatique de la température de 110 à 330°C.
Four électrique

Groupes d'éléments chauffants en acier inoxydable placés au plafond et sous la sole de la chambre de cuisson.
Contrôle thermostatique de la température dans la chambre de 100°C à 300°C.
Diverses possibilités de connexion.
Voyant lumineux indiquant que l'équipement est sous tension.
Témoin lumineux indiquant que la température réglée est atteinte.

Un seul brûleur central à haut rendement qui produit des zones de chaleur différenciées sur le sol, avec une concentration de chaleur maximale au centre et des températures décroissantes dans les zones périphériques.

Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.

La barre frontale est un point d'appui confortable pour le cuisinier ; elle maintient une distance de sécurité par rapport au plan de travail et protège ainsi contre les collisions accidentelles avec ce qui repose sur les plans de travail et en même temps avec les poignées.

CODICE
CR1016089MODELLO
Q90TP/G800SERIE
QUEEN 9

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1016089
DÉFINITION	Q90TP/G800 TUTTAPIASTRA GAS TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	100 Kg
VOLUME (net)	0.18
LONGUEUR DU PAQUET	860 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	570 mm
VOLUME DU PAQUET	0,422 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	111.8 Kg
GAS POWER	14
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	13,50
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	GPL 28-30/37 mbar
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90TP/G80

TOUTES LES PLAQUES VERSION GAZ

Project
Rev.:
Zone:
Location:

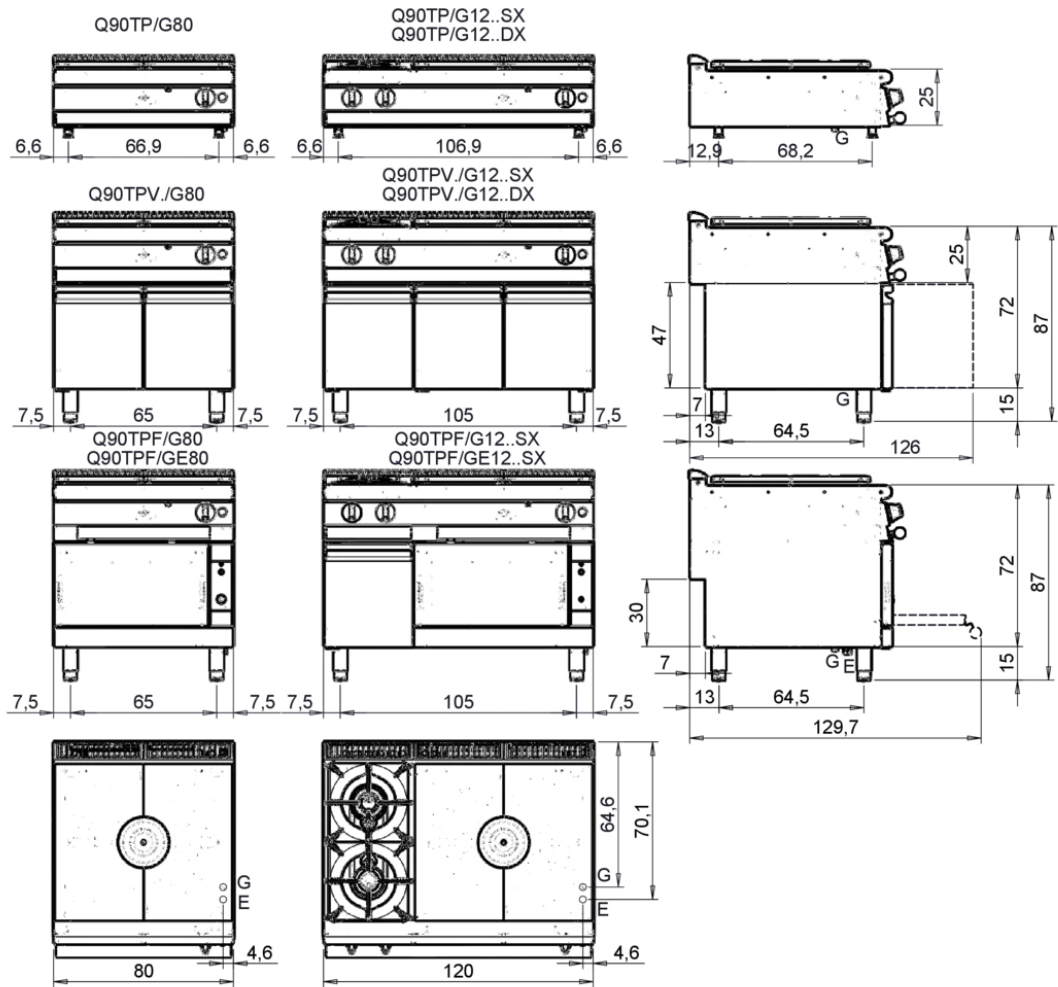


CODICE
CR1016089

MODELLO
Q90TP/G800

SERIE
QUEEN 9

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	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de água - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nivel
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água interstícios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	

PRODUITS

GAMME PLUS



Plaque supérieure épaisse avec
anneau central amovible.



Un seul brûleur central à haut
rendement qui produit des zones de
chaleur différenciées sur le sol, avec
une concentration de chaleur
maximale au centre et des
températures décroissantes dans
les zones périphériques.