

PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON 2 QUEMADORES A LA IZQUIERDA EN COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016259

MODELLO
Q90TPMV/G8001SX

SERIE
QUEEN 9

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Es la elección de quienes requieren la máxima fuerza y potencia. Queen9 cuenta con una profundidad de 900 mm, una encimera de 20/10 de grosor, quemadores de doble corona y el uso de un elegante acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Detalles que no sólo ofrecen la máxima funcionalidad y estética, sino que también tienen en cuenta las necesidades prácticas y ergonómicas de quienes trabajan. La extrema libertad de composición permite combinar los modelos superiores con hornos y armarios bajos neutros que, además, pueden complementarse con acabados higiénicos. Con más de 350 modelos inmediatamente disponibles en el catálogo, Queen9 ya está lista para empezar a dar lo mejor de sí misma. Además, todos los equipos que componen una cocina Queen9 están certificados de acuerdo con normas internacionales, incluidas CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

GAS

Quegador central de alta potencia (14 kW) con encendido piezoeléctrico.
Zonas térmicas diferenciadas con temperatura máxima en el centro 500°C, disminuyendo hacia el perímetro.
Toma de seguridad con termopar y regulación progresiva de la salida.
Horno de gas
Cámara de cocción de acero inoxidable (53x70x30cm), aislada térmicamente y equipada con 3 guías antivuelco para recipientes gastronorm 1/1 y 2/1 reducidos.
Suela radiante gruesa de hierro fundido para una distribución eficaz del calor.
Puerta y contrapuerta de acero inoxidable, perfectamente aisladas y montadas sobre bisagras autoequilibradas.
Mango ergonómico, de longitud completa y con aislamiento térmico.
Quegador con llama estabilizada alojado bajo la suela.
Quegador piloto con encendido piezoeléctrico y manual.
Válvula automática con termopar de seguridad de gas.
Control termostático de la temperatura de 110 a 330°C.
Horno eléctrico
Grupos de resistencias de acero inoxidable colocadas en el techo y bajo la suela de la cámara de cocción.
Control termostático de la temperatura en la cámara de 100°C a 300°C.
Varias posibilidades de conexión.

Indicador luminoso de "equipo bajo tensión".
Indicador luminoso de que se ha alcanzado la temperatura programada.
Un único quemador central de alta eficiencia que da lugar a zonas de calor diferenciadas en el suelo, con una concentración de calor máximo en el centro y temperaturas decrecientes en las zonas periféricas.
Encimera totalmente moldeada de chapa gruesa de acero inoxidable.
Parrillas de hierro fundido esmaltado con radios largos para facilitar el desplazamiento de las sartenes entre fuegos.
Quemadores de hierro fundido de alta potencia 3,5- 5,7- 7 y 10 kW.
Llama piloto protegida con protección extraíble y fácilmente lavable.
Gracias a la certificación a prueba de chorros (IPX5) obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.
La barra delantera es un cómodo punto de apoyo para el cocinero; mantiene una distancia de seguridad con la encimera y protege así de colisiones accidentales con lo que está apoyado sobre la encimera y, al mismo tiempo, con los tiradores.

PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON 2 QUEMADORES A LA IZQUIERDA EN COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016259

MODELLO
Q90TPMV/G8001SX

SERIE
QUEEN 9

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1016259
DEFINICIÓN	Q90TPMV/G8001SX TUTTAP. GAS+2F SX A/G
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	99.8 Kg
VOLUMEN (neto)	0.626
LONGITUD DEL PAQUETE	860 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1020 mm
ALTURA DEL ENVASE	1150 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,010 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	115 Kg
POTENCIA DE GAS	17.5
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	17,00
N. INCENDIOS/PLACAS	DUE FUOCHI
MODELO CERTIFICADO	Q90TPMV/G80SX

PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON 2 QUEMADORES A LA IZQUIERDA EN COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
 Rev.:
 Zone:
 Location:

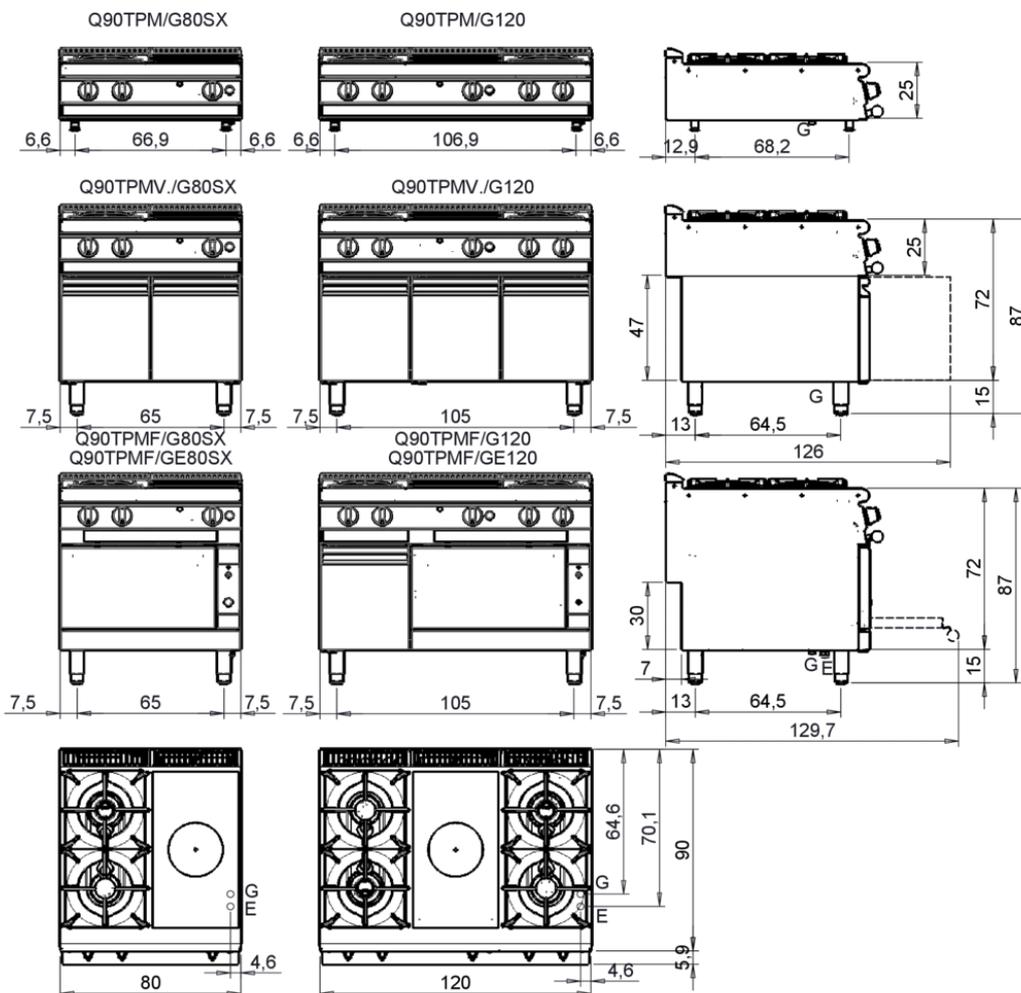


CODICE
CR1016259

MODELLO
Q90TPMV/G8001SX

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 agua - 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
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nivel
S4	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno		

PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON 2 QUEMADORES A LA IZQUIERDA EN COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016259

MODELLO
Q90TPMV/G8001SX

SERIE
QUEEN 9

PRODUCTOS GAMA PLUS



Placa superior gruesa con anillo central desmontable.



Un único quemador central de alta eficiencia que da lugar a zonas de calor diferenciadas en el suelo, con una concentración de calor máximo en el centro y temperaturas decrecientes en las zonas periféricas.