

# PLAQUE DE CUISSON TOUT GAZ AVEC 2 BRÛLEURS À GAUCHE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

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



CODICE  
CR1016379

MODELLO  
Q90TPMF/GE8001SX

SERIE  
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.



# PLAQUE DE CUISSON TOUT GAZ AVEC 2 BRÛLEURS À GAUCHE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

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



CODICE  
CR1016379

MODELLO  
Q90TPMF/GE8001SX

SERIE  
QUEEN 9

## 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.

Dessus entièrement moulé en tôle épaisse d'acier inoxydable.

Grilles en fonte émaillée à longs rayons pour faciliter le déplacement des casseroles entre les feux.

Brûleurs en fonte de grande puissance 3,5- 5,7- 7 et 10 kW.

Flamme pilote protégée par une protection amovible et facilement lavable.

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.

PLAQUE DE CUISSON TOUT GAZ AVEC 2 BRÛLEURS À GAUCHE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

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



CODICE  
CR1016379

MODELLO  
Q90TPMF/GE8001SX

SERIE  
QUEEN 9

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1016379
DÉFINITION	Q90TPMF/GE8001SX TUTTAP.GAS+2F SX C/F EL
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	MIXTE
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	178 Kg
VOLUME (net)	0.626
LONGUEUR DU PAQUET	840 mm
LARGEUR DU PAQUET	980 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	520 mm
VOLUME DU PAQUET	1,100 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	189 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	6 kW
GAS POWER	17.5
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	17,00
N. FEUX/PLAQUES	DUE FUOCHI
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90TPMF/GE80SX



# PLAQUE DE CUISSON TOUT GAZ AVEC 2 BRÛLEURS À GAUCHE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

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



CODICE  
CR1016379

MODELLO  
Q90TPMF/GE8001SX

SERIE  
QUEEN 9

## 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.