

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, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.

Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plateaux d'une épaisseur de 2 mm.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur totalement indépendante de la table de cuisson.

Grand canal inondable sur le pourtour de la plaque de cuisson pour recueillir les résidus de cuisson, incliné vers l'avant pour l'écoulement des liquides dans le grand tiroir.

Plaques de cuisson à surface satinée et revêtues de fer doux, d'acier AISI430 ou de chrome dur poli, toutes disponibles en version lisse, mixte ou striée.

Grand tiroir de récupération des graisses.

Taille des modules : 40, 60, 80

Dans les modules de largeur 120, la plaque de cuisson est abaissée de 40 mm par rapport au haut et inclinée de 10 mm vers l'avant de la machine.

Version gaz : brûleur tubulaire à flamme auto-stabilisée avec une grande uniformité de distribution de la chaleur.

Régulation de la température par robinet modulant (température supérieure à 300°C) ou soupape de sécurité thermostatique avec thermocouple (90-280°C).

Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique

Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public

Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structuraux sous contrainte thermique

Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.

Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque.
Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.

Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque.
Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.

Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

FRY TOP S GAZ M60 plaque FER - Nervurée - Version Top

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653949

MODELLO
Q90SFT/G610

SERIE
QUEEN 9

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|---------------------------------|--------------------------------|
| MATÉRIAU | CR1653949 |
| DÉFINITION | Q90SFT/G610 FTG RIGATO M60 TOP |
| LIGNE COMMERCIALE | QUEEN |
| FOURNITURE | GAS |
| DIM. LARGEUR | 600 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 900 mm |
| DIM. HAUTEUR | 250 mm |
| POIDS NET | 22 Kg |
| VOLUME (net) | 0.135 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 450 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 850 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 570 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 0,218 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 29 Kg |
| GAS POWER | 11 |
| PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar) | 11,00 |
| MODÈLE CERTIFIÉ | 90SFT/G6 |

FRY TOP S GAZ M60 plaque FER - Nervurée - Version
Top

CODICE
CR1653949

MODELLO
Q90SFT/G610

SERIE
QUEEN 9

Project
Rev.:
Zone:
Location:



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 depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o | |
| S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água interst3cios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto | |
| S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubula33o de dreno | L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível |

CODICE
CR1653949

MODELLO
Q90SFT/G610

SERIE
QUEEN 9

PRODUITS GAMME PLUS



Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public



Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique



Disponible en tant qu'accessoire, le tuyau d'évacuation continu permet d'évacuer les résidus dans un conteneur externe.



Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire



Dans les versions avec robinet, la puissance est réglée par un robinet alimenté de type 22PP qui peut être actionné en continu pour adapter la chaleur de la plaque au type de cuisson.



Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

PRODUITS GAMME PLUS



Plaque non soudée pour une
maintenance et un remplacement
rapides dans le service public



Bouchon de trop-plein en acier
inoxydable, fourni en standard pour
la gestion de l'inondation du canal.



Découpe thermique qui facilite le
travail de l'utilisateur et des
machines adjacentes.



Tiroir de récupération des graisses
spacieux pouvant contenir tout le
volume du canal périphérique

FRY TOP S GAZ M60 plaque FER - Nervurée - Version Top

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653949

MODELLO
Q90SFT/G610

SERIE
QUEEN 9

ACCESSOIRES

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|-------------------|--|
| CR1354989 | PRPC | Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé |
| CR1356399 | RPR | Raclette à plaque chromée rayée |
| CR0592089 | NXFTC6/8 | Tiroir de nettoyage de la friteuse M60-M80-M120 |
| CR1354999 | PKLR | Lames de remplacement (10PCS) |
| CR1658679 | 9AFT6 | PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES POUR LE MODULE FRY TOP 600 |
| CR1658609 | 97TFT | Capuchon de nettoyage de la plancha |
| CR1658849 | Q7968CAF | CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAZ OU ÉLECTRIQUE |
| CR1659169 | Q96GKSCFT | ÉVACUATION CONTINUE POUR FRY TOP M60 - 90 QUEEN - GAZ |
| CR1659199 | Q96GCASCFT | CHARGEMENT + DÉCHARGEMENT EN CONTINU POUR FRY TOP M60 - 90 QUEEN - GAS |
| CR1659239 | PAFT6 | SUPPORT D'ACCESSOIRES SUPER FRY TOP M60 |
| CR1659259 | AGMFT48 | GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP |
| CR1659269 | AGMFT6 | GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP |
| CR1659359 | AKBFT-1 | KIT 3 BOLS GN1/9 H65 MM |
| CR1659369 | AKBFT-2 | KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM |
| CR1659379 | AKBFT-3 | KIT 1 BASSIN GN1/3 H65 MM |