

BASE NEUTRA CON FINITURA IGIENICA H2 M60 - GN1/1

Project
Rev.:
Zone:
Location:



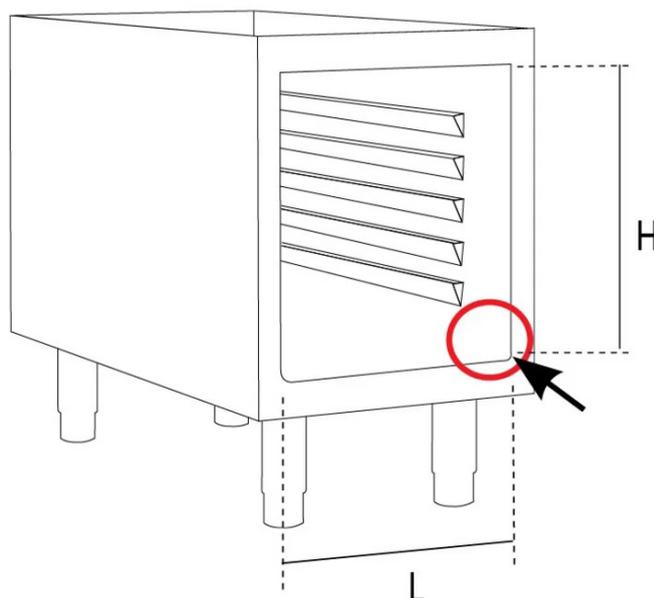
CODICE
90VAH600 I

MODELLO
90VAH600 I

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

BASE NEUTRA CON FINITURA IGIENICA H2 M60 - GN1/1

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
90VAH600 I

MODELLO
90VAH600 I

SERIE
QUEEN 9

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	90VAH600 I
ALIMENTAZIONE	NESSUNA
DIM. LARGHEZZA	60 mm
DIM. PRODONDITÀ	90 mm
DIM. ALTEZZA	62 mm

BASE NEUTRA CON FINITURA IGIENICA H2 M60 - GN1/1

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
90VAH600 I

MODELLO
90VAH600 I

SERIE
QUEEN 9

BASE NEUTRA CON FINITURA IGIENICA H2 M60 - GN1/1

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
90VAH600 I

MODELLO
90VAH600 I

SERIE
QUEEN 9

PRODUCT'S RANGE PLUS



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.



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.



Cassetti per GN 1/1



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.