

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Pour ceux qui ne veulent pas renoncer à la qualité et à la solidité d'une cuisine Queen, la Série 7 offre une profondeur de 700 mm et des dimensions plus compactes pour s'intégrer dans n'importe quel environnement, des brûleurs disponibles dans différentes configurations et puissances, rehaussés par la finition raffinée Scotch Brite.

Grâce à l'extrême liberté de composition, toutes les compositions sont possibles : il est possible de combiner les Model tops avec des éléments bas de four et neutres, accessorisables et avec des finitions hygiéniques ; créer des solutions personnalisées en combinant et en fixant les appareils dos à dos, des structures "flush" côte à côte parfaitement étanches, ou des structures "bridge", en offrant des solutions de haut niveau qui répondent toujours parfaitement aux besoins du chef cuisinier.

En guise de garantie totale, tous les équipements qui composent une cuisine Queen7 sont certifiés 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 à la partie supérieure et inclinée de 10 mm vers l'avant.

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 structurels 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 AISI - Nervurée - Version Top - thermostaté

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653159

MODELLO
Q70SFTT/G613

SERIE
QUEEN 7

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1653159
DÉFINITION	Q70SFTT/G613 FTG RIGATO 430 M60 TE.TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	600 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	22 Kg
VOLUME (net)	0.105
LONGUEUR DU PAQUET	640 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	550 mm
VOLUME DU PAQUET	0,300 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	29 Kg
GAS POWER	9
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	9,00
MODÈLE CERTIFIÉ	70SFTT/G6

FRY TOP S GAZ M60 plaque AISI - Nervurée - Version
Top - thermostaté

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653159

MODELLO
Q70SFTT/G613

SERIE
QUEEN 7

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 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 nível
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	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	

CODICE
CR1653159

MODELLO
Q70SFTT/G613

SERIE
QUEEN 7

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.



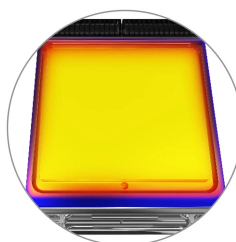
Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire



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

CODICE
CR1653159

MODELLO
Q70SFTT/G613

SERIE
QUEEN 7

PRODUITS GAMME PLUS



Dans les versions thermostatées, il est possible de régler la température de la plaque de cuisson de 90 à 280 °C, pour optimiser la consommation et s'adapter aux cuissons les plus délicates.



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



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



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 AISI - Nervurée - Version Top - thermostaté

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653159

MODELLO
Q70SFTT/G613

SERIE
QUEEN 7

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	RPR	Raclette à plaque chromée rayée
CR1658629	D97CPFT68	Tiroir de nettoyage de la friteuse M60 - M80
CR1658609	97TFT	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1354999	PKLR	Lames de remplacement (10PCS)
CR1658649	7AFT6	Protection anti-éclaboussures M60
CR1658849	Q7968CAF	CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAZ OU ÉLECTRIQUE
CR1659109	Q76GKSCFT	ÉVACUATION CONTINUE POUR FRY TOP M60 - 70 QUEEN - GAZ
CR1659139	Q76GCASCFT	CHARGEMENT + DÉCHARGEMENT EN CONTINU POUR FRY TOP M60 - 70QUEEN - 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