

CODICE
CR1014549

MODELLO
Q70BM/E410

SERIE
QUEEN 7

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

Convient pour maintenir les aliments à une température inférieure à 100° et pour les cuissons très délicates.

Module 40 : Taille du bain 1xGN 1/1

Module 80 : Dimensions de la baignoire 2xGN 1/1

Chauffé par des éléments chauffants blindés placés à l'extérieur du réservoir.

Thermostat de contrôle.

Différentes combinaisons de bacs GN

Exemples :

M40 : 1xGN1/3 + 1xGN 1/1

M80 : 2xGN1/3 + 2xGN 1/1

Température réglable dans la cuve avec trop-plein et faux fond perforé pour le support des récipients. Réservoir de taille GN.

Grâce à la certification d'étanchéité aux jets d'eau obtenue par des 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.

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE - VERSION TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1014549

MODELLO
Q70BM/E410

SERIE
QUEEN 7

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1014549
DÉFINITION	Q70BM/E410 BAGNOMARIA EL. M40 TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	22 Kg
VOLUME (net)	0.07
LONGUEUR DU PAQUET	460 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	570 mm
VOLUME DU PAQUET	0,223 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	29 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	1.8 kW
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70BM/E410

PRODUITS GAMME PLUS



Température réglable dans la cuve
avec trop-plein et faux fond perforé
pour le support des récipients.
Réservoir de taille GN.



Différentes combinaisons de bacs
GN
Exemples :
M40 : 1xGN1/3 + 1xGN 1/1 TANK
M80 : 2xGN1/3 + 2xGN 1/1 PLATEAU



Température réglable dans la cuve
avec trop-plein et faux fond perforé
pour le support des récipients.
Réservoir de taille GN.