

ALLGEMEINE MERKMALE

Für diejenigen, die nicht auf die Qualität und Solidität einer Queen-Küche verzichten wollen, bietet die Serie 7 eine Tiefe von 700 mm und kompaktere Abmessungen, die sich in jede Umgebung einfügen. Die Brenner sind in verschiedenen Konfigurationen und Leistungsstufen erhältlich und werden durch die raffinierte Scotch Brite-Oberfläche aufgewertet.

Dank der extremen Freiheit bei der Zusammenstellung ist jede Komposition möglich: Sie können die Modellplatten mit Backöfen und neutralen Unterschränken kombinieren, die mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können; Sie können maßgeschneiderte Lösungen schaffen, indem Sie die Geräte Rücken an Rücken kombinieren und befestigen, perfekt versiegelte "bündige" Seite an Seite oder "Brücken"-Strukturen, die Lösungen auf hohem Niveau bieten, die immer perfekt den Bedürfnissen des Küchenchefs entsprechen.

Als absolute Garantie sind alle Geräte die Küchen von Queen7 sind nach internationalen Normen wie CE, GAR, AGA und anderen zertifiziert.



TECHNISCHE DATEN

Geeignet für das Halten von Speisen auf einer Temperatur unter 100° und für sehr empfindliches Garen.

Modul 40: Badgröße 1xGN 1/1

Modul 80: Wannenabmessungen 2xGN 1/1

Beheizt durch gepanzerte Heizelemente, die außerhalb des Tanks.

Thermostat steuern.

Konfigurationsbeispiele

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

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

Einstellbare Temperatur im Tank mit Überlauf und perforiertem Zwischenboden zur Aufnahme von Behältern. Behälter in GN-Größe.

Geräte, die nach der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU gemäß dem internationalen CB-Schema zertifiziert sind.

Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung können die Knöpfe und Unterknöpfe am Ende des Arbeitstages gewaschen werden, ohne dass die Funktionalität und Sicherheit beeinträchtigt wird.

Die vordere Leiste ist ein bequemer Halt für den Koch; sie hält einen sicheren Abstand zur Arbeitsfläche und schützt so vor versehentlichen Zusammenstößen mit dem, was auf der Arbeitsfläche liegt, und gleichzeitig mit den Griffen.

CODICE
CR1014589MODELLO
Q70BMV/E800SERIE
QUEEN 7

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1014589
DEFINITION	Q70BMV/E800 BAGNOMARIA EL. M80 A/G
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	800 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	52 Kg
VOLUMEN (netto)	0.487
LÄNGE DES PAKETS	840 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1170 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,836 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	65 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50-60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	5.4 kW
IP-GRAD	IPX4
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q70BMV/E800

SERIE
QUEEN 7

PRODUKTE

BEREICH PLUS



Einstellbare Temperatur im Tank
mit Überlauf und perforiertem
Zwischenboden zur Aufnahme von
Behältern. Behälter in GN-Größe.



Verschiedene Kombinationen von
GN-Schalen
Beispiele:
M40: 1xGN1/3 + 1xGN 1/1 TANK
M80: 2xGN1/3 + 2xGN 1/1 TANK



Einstellbare Temperatur im Tank
mit Überlauf und perforiertem
Zwischenboden zur Aufnahme von
Behältern. Behälter in GN-Größe.