

CUISINIÈRE À GAZ À 8 FEUX ET 2 FOURS À GAZ

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1012549

MODELLO
Q70PCF/G1606

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

Définies comme les machines de cuisson par excellence parce qu'elles sont indispensables dans tous les environnements et qu'elles offrent une grande polyvalence pour tous les types de cuisson, les cuisinières à gaz sont disponibles dans de nombreuses combinaisons, sur le dessus, sur un four ou sur un four.

Les cuisines Baron ont un plan moulé scellé en une seule pièce et peuvent être équipées d'un trou d'évacuation des liquides et, sur demande, d'un kit d'évacuation du sol pour un nettoyage complet du plan.

Dessus entièrement moulé en tôle épaisse d'acier inoxydable. Grilles en fonte émaillée à longs rayons pour faciliter le déplacement des casseroles entre les feux ; des grilles à barreaux en acier inoxydable sont disponibles en option.

Brûleurs en fonte de grande puissance (3,5 - 5,7 - 7 kW).

Allumage piézo-électrique des brûleurs disponible en option.

Four - Caractéristiques générales

Chambre de cuisson en acier inoxydable (57,2x58x30cm), isolée thermiquement et équipée de 3 guides anti-basculement pour récipients

Gastronorm 1/1 ; version maxi-four aux dimensions 79x55x40 cm. Porte et contre-porte en acier inoxydable, parfaitement isolées et montées sur des charnières auto-équilibrantes.

Poignée ergonomique sur toute la longueur, isolée thermiquement

Grilles en fonte émaillée à longs rayons pour faciliter le déplacement des casseroles entre les feux.

Brûleurs en fonte haute puissance 3,5- 5,7- 7 kW.

Flamme pilote protégée par une protection amovible et facilement lavable.

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.

CUISINIÈRE À GAZ À 8 FEUX ET 2 FOURS À GAZ

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1012549

MODELLO
Q70PCF/G1606

SERIE
QUEEN 7

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|---------------------------------|--|
| MATÉRIAU | CR1012549 |
| DÉFINITION | Q70PCF/G1606 8F SUPER POTENZIATA C/F GAS |
| LIGNE COMMERCIALE | QUEEN |
| FOURNITURE | GAS |
| DIM. LARGEUR | 1600 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 700 mm |
| DIM. HAUTEUR | 870 mm |
| POIDS NET | 184.2 Kg |
| VOLUME (net) | 0.974 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 1660 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 850 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 1150 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 1,623 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 210 Kg |
| GAS POWER | 56.8 |
| PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar) | 56,80 |
| N. FEUX/PLAQUES | OTTO FUOCHI |
| MODÈLE CERTIFIÉ | Q70PCF/G1606 |

CUISINIÈRE À GAZ À 8 FEUX ET 2 FOURS À GAZ

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1012549

MODELLO
Q70PCF/G1606

SERIE
QUEEN 7

PRODUITS GAMME PLUS



Flamme pilote protégée par une protection amovible et facilement lavable.



Version autonettoyante avec orifice d'évacuation du liquide, allumage électrique et kit de raccordement plat DISPONIBLE SUR DEMANDE



Dessus entièrement moulé en tôle épaisse d'acier inoxydable.



Grilles en fonte émaillée à longs rayons pour faciliter le déplacement des casseroles entre les feux.



Flamme pilote protégée par une protection amovible et facilement lavable.

CUISINIÈRE À GAZ À 8 FEUX ET 2 FOURS À GAZ

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1012549

MODELLO
Q70PCF/G1606

SERIE
QUEEN 7

ACCESSOIRES

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|----------------|------------------|---|
| BN418031910010 | 7PRL | PLAQUE RADIANTE LISSE |
| BN418031910020 | 7PRR | PLAQUE RADIANTE NERVURÉE |
| BN418031920010 | N7BA | BASSIN AMOVIBLE |
| CR1353949 | CR1353949 | GRIL À DEUX FEUX EN ACIER INOXYDABLE |
| BN41C1500086 | ACC2FP | ALLUMAGE ÉLECTRIQUE - 2 BRÛLEURS |
| BN41C1500087 | ACC4FP | ALLUMAGE ÉLECTRIQUE - 2 BRÛLEURS |
| BN41C1700144 | ACC6FP | ALLUMAGE ÉLECTRIQUE - 2 BRÛLEURS |
| AES-2F | AES-2F | SURPRIX POUR LA VERSION AVEC TÊTE AUTOPULSANTE - 2 brûleurs |
| AES-4F | AES-4F | SURPRIX POUR LA VERSION AVEC TÊTE AUTOPULSANTE - 2 brûleurs |
| AES-6F | AES-6F | SURPRIX POUR LA VERSION AVEC TÊTE AUTOPULSANTE - 2 brûleurs |
| AES-8F | AES-8F | SURPRIX POUR LA VERSION AVEC TÊTE AUTOPULSANTE - 2 brûleurs |