

Super Grill GAS M80 - Gril mixte viande/poisson - M80 sur compartiment

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1656969

MODELLO
Q70SGV/G802

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

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.
Brûleur en acier Aisi 304 contrôlé par soupape de sécurité et thermocouple.
Allumage piézoélectrique.
Température réglable jusqu'à 350°C.
Dispositif de réglage de la hauteur de la grille sur deux niveaux.
Protections anti-éclaboussures périmétriques (h max=12mm).
Canal avec trou de drainage et collecteur de graisse et de résidus amovible.
Tiroir interne pour la collecte des résidus résidus de carbone.

Bac à graisse plus grand et encastré dans le plan de travail, plus facile à nettoyer et plus spacieux

Accessoire HUMIDIFICATEUR pour une gestion optimale de plusieurs types de cuisson.

Réglage de la hauteur du gril pour répondre aux différents types de cuisson

4 types de gril disponibles : viande, poisson, mixte inox et réversible fonte viande/poisson

Changement de type de cuisson également dans l'utilitaire GAS Grill / pierre de lave, avec accessoires dédiés

Dans les versions à gaz, la puissance est régulée par un robinet à réglage continu pour adapter la chaleur de la plaque au type de cuisson

Super Grill GAS M80 - Gril mixte viande/poisson - M80 sur compartiment

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1656969

MODELLO
Q70SGV/G802

SERIE
QUEEN 7

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1656969
DÉFINITION	Q70SGV/G802 GRIGLIA GAS MISTA M80 A/G
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	79 Kg
VOLUME (net)	0.487
LONGUEUR DU PAQUET	840 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1170 mm
VOLUME DU PAQUET	0,836 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	92 Kg
GAS POWER	20
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	19,00
MODÈLE CERTIFIÉ	70SGV/G6

Super Grill GAS M80 - Gril mixte viande/poisson - M80
sur compartiment

Project
Rev.:
Zone:
Location:

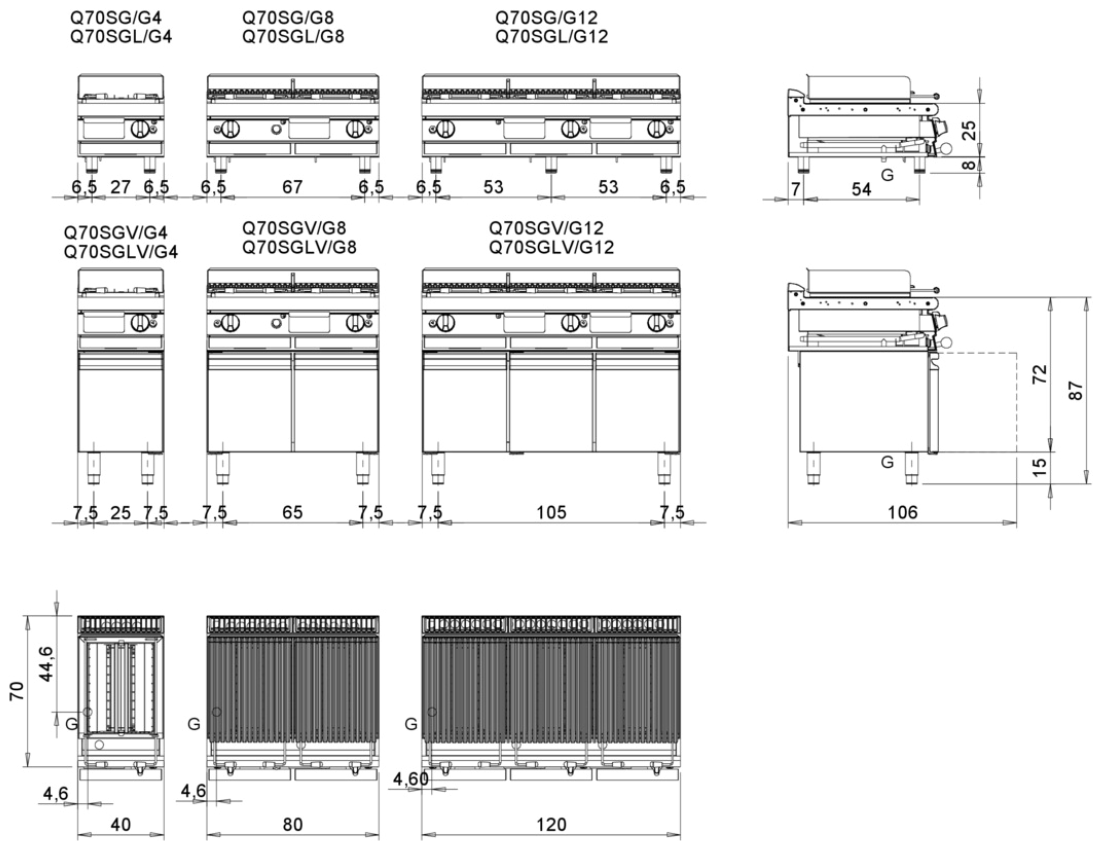


CODICE
CR1656969

MODELLO
Q70SGV/G802

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 - Ligaç�o g�s
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Jun��o descarga �gua	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arriv�e eau - Union de agua - Wateraansluiting - Jun��o alimenta��o �gua
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 d�pression - V�lvula de d�presi��n - Onderdrukklep - V�lvula de depress��o	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nivel
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de �gua interst�cios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de �gua na marm�ta com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d�vacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubula��o de dreno	

Super Grill GAS M80 - Gril mixte viande/poisson - M80 sur compartiment

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1656969

MODELLO
Q70SGV/G802

SERIE
QUEEN 7

PRODUITS GAMME PLUS



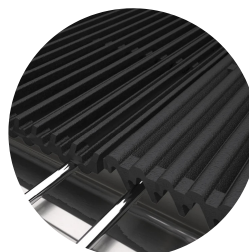
Accessoire HUMIDIFICATEUR pour
une gestion optimale de plusieurs
types de cuisson.



Changement de type de cuisson
également dans l'utilitaire GAS Grill
/ pierre de lave, avec accessoires
dédiés



Fumoir pouvant être installé sur les
modèles M80 - M120 pour un menu
aux saveurs de barbecue



Gril en fonte pour la viande et le
poisson (facultatif).



Changement de type de cuisson
également dans l'utilitaire GAS Grill
/ pierre de lave, avec accessoires
dédiés



Gril de cuisson en acier
en version viande et poisson.



Dans les versions à gaz, la
puissance est réglée par un robinet
à réglage continu pour adapter la
chaleur de la plaque au type de
cuisson



Bac à graisse plus grand et encastré
dans le plan de travail, plus facile à
nettoyer et plus spacieux

Super Grill GAS M80 - Gril mixte viande/poisson - M80 sur compartiment

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1656969

MODELLO
Q70SGV/G802

SERIE
QUEEN 7

PRODUITS GAMME PLUS



Réglage de la hauteur du gril pour
répondre aux différents types de
cuisson



Versión eléctrica avec éléments
chauffants inclinables pour faciliter
le processus de nettoyage

Super Grill GAS M80 - Gril mixte viande/poisson - M80
sur compartiment

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1656969	Q70SGV/G802	QUEEN 7

Project
Rev.:
Zone:
Location:



ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1658129	Q7CAA	ARRÊTE-FLAMMES EN ACIER M40
CR1658139	Q7CAG	ARRÊTE-FLAMMES EN FONTE M40
CR1658159	Q7AF	Q70 SUPER GRILL SMOKER KIT
CR1658149	Q7KP4	KIT GRÈS M40
CR1353909	DCPL6	Paquet de pierres de lave 4 kg
CR1658199	Q74GG	Gril en fonte M80 Q7
CR1658209	Q74GTI	Grille en acier inoxydable M80 Q7
CR1658399	Q74GI	Grille en acier inoxydable M80 Q7
CR1658219	Q74GM	Grillades mixtes viande/poisson M80 Q7
CR1658329	Q7KU8G	KIT HUMIDIFICATEUR POUR GRILL À GAZ QUEEN 7 M80