

MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE INDIRECT - 100 L - AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1356149T4W

MODELLO
QT90PF/EI100S-T4W

SERIE
BARON 4.0

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Des solides fondations de la tradition Baron naît la nouvelle cuisine Queen 4.0, encore plus pratique, plus équipée, plus technologique. Une évolution dans les cuisines professionnelles. Queen 4.0 est parfaitement conçu dans les moindres détails pour accélérer et simplifier chaque opération de préparation, de cuisson, de rangement et de nettoyage dans la cuisine et pour vous accompagner au quotidien comme un véritable allié dans votre travail.



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
Réservoirs en acier inoxydable AISI 304 avec fond AISI 316.
Chargement de l'eau au moyen de 2 électrovannes, avec la possibilité de charger de l'eau froide ou chaude.
Vidange frontale au moyen d'un robinet de 2" en laiton chromé.
Version électrique indirecte : chauffage par 2 séries d'éléments chauffants blindés placés à l'intérieur de la cavité.
Version électrique directe : chauffage au moyen de 3 éléments chauffants en acier inoxydable positionnés à l'extérieur sur le fond du conteneur.
Réservoir en acier inoxydable avec fond aisi 318
Possibilité de chargement d'eau chaude ou froide

La collecte de données, la surveillance des opérations, le contrôle à distance ne sont que quelques-unes des possibilités que la connectivité met à votre disposition.

Équipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.

Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de 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.

MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE INDIRECT - 100 L - AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



| | | |
|------------------------|------------------------------|--------------------|
| CODICE CR1356149T4W | MODELLO QT90PF/EI100S-T4W | SERIE BARON 4.0 |
|------------------------|------------------------------|--------------------|

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|----------------------------------|--|
| MATÉRIAU | CR1356149T4W |
| DÉFINITION | QT90PF/EI100S-T4W P.EL.M80 IND.C/VAL100L |
| LIGNE COMMERCIALE | QUEEN |
| FOURNITURE | ÉLECTRICITÉ |
| DIM. LARGEUR | 800 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 900 mm |
| DIM. HAUTEUR | 870 mm |
| POIDS NET | 134.8 Kg |
| VOLUME (net) | 0.626 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 860 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 1020 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 1300 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 1,140 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 150 Kg |
| ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD | 380-415V 3N |
| FRÉQUENCE | 50-60 Hz |
| L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE | 21 kW |
| GRADE IP | IPX5 |
| CAPACITÉ | 100 litri |
| MODÈLE CERTIFIÉ | Q90PF/EI100 |

MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE INDIRECT - 100 L - AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS

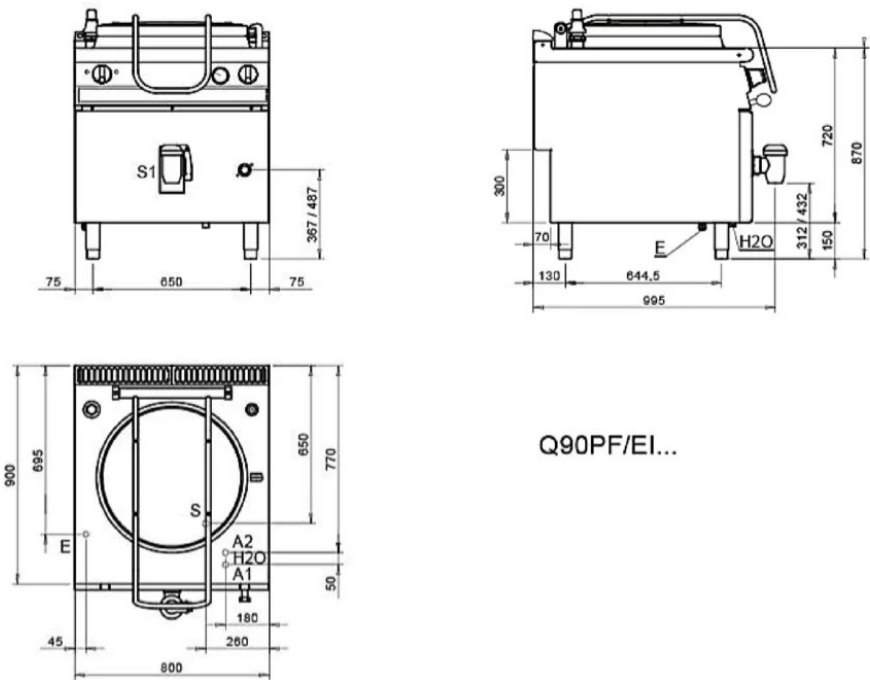
Project
Rev.:
Zone:
Location:



| | | |
|--------------|-------------------|-----------|
| CODICE | MODELLO | SERIE |
| CR1356149T4W | QT90PF/EI100S-T4W | BARON 4.0 |

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



- Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda
- H20 Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
 - A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
 - A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude EN ISO 228-1 G 3/4
 - E Pressacavo entrata linea elettrica - Sopsbuchse - Electric cable stress relief
 - S Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain - Evacuation eau double enveloppe - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte EN ISO 228-1 G 1
 - S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftaansluiting 2"

MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE INDIRECT - 100 L - AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1356149T4W

MODELLO
QT90PF/EI100S-T4W

SERIE
BARON 4.0

PRODUITS GAMME PLUS



Réservoir en acier inoxydable avec fond aisi 316



Possibilité de chargement d'eau chaude ou froide



Version prête pour l'industrie 4.0.



Possibilité de régler 2 minuteries pour contrôler la cuisson. Un signal sonore avertit l'opérateur à la fin du temps programmé.



Contrôle du niveau de puissance par écran tactile et réglage par bouton ergonomique



Possibilité de chargement d'eau chaude ou froide



Bacs indirects avec vanne automatique d'évacuation des condensats

MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE INDIRECT - 100 L - AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1356149T4W

MODELLO
QT90PF/EI100S-T4W

SERIE
BARON 4.0

ACCESSOIRES

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|------------|--------------------|---|
| MA97347000 | 9C5 | PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR |
| MA97348000 | 9CV5 | COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR |
| MA97350900 | 9C10 | PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR |
| MA97351000 | 9C15 | PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR |
| MA97352000 | 9CV10 | COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR |
| MA97353000 | 9CV15 | COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR |
| MA97354000 | 9-I10 | ENTONNOIR POUR DECHARGER LE POT - 100 Lt. TROUS Ø 100-150-440 MM |
| MA97355000 | 9-I15 | ENTONNOIR POUR DECHARGER LE POT - 100 Lt. TROUS Ø 100-150-440 MM |
| CR1357499 | 4.0IOTPRO | Abonnement PRO - Cloud |
| CR1357479 | 4.0IOTENTRY | Abonnement ENTRY - Cloud |
| MA97349000 | 9-I5 | INSTALLATION DU DÉCHARGEUR DE POUDRE - 50 Lt. TROUS Ø 10-15-36 MM |