

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE 80 LT AUTOMATIK KIPPVORRICHTUNG - DUPLEX-TIEGEL

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018169T4W

MODELLO
QT90BR/EM80-T4W

SERIE
BARON 4.0

ALLGEMEINE MERKMALE

Auf dem soliden Fundament der Baron-Tradition steht die neue Küche Queen 4.0, die noch praktischer, noch besser ausgestattet und noch technologischer ist.

Eine Evolution in der Profiküche.

Queen 4.0 ist bis ins kleinste Detail perfekt durchdacht, um alle Vorbereitungs-, Koch-, Aufräum- und Reinigungsaufgaben in der Küche zu beschleunigen und zu vereinfachen und Sie bei Ihrer täglichen Arbeit als echte Verbündete zu unterstützen.



TECHNISCHE DATEN

Außenschalen und Füße aus Edelstahl.

Arbeitstisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm.

Platten mit 2 mm Dicke.

Erhältlich mit Tanks aus Eisen und Edelstahl.

Robuste, doppelwandige, selbstausgleichende Deckel aus rostfreiem Stahl zur Reduzierung des Wärmeverlustes.

Wasserbefüllung über Magnetventil.

Die Gartemperatur wird durch einen Thermostat mit einer Einstellung von 100 bis 280°C geregelt.

Beheizung über gepanzerte Incoloy-Heizelemente.

Kipptank mit großem Radius.

Datenerfassung, Betriebsüberwachung, Fernsteuerung sind nur einige der Möglichkeiten, die Ihnen die Konnektivität zur Verfügung stellt.

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

Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung (IPX5) können die Knöpfe und Unterknöpfe am Ende des Arbeitstages gewaschen werden, ohne die Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.

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.

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE 80 LT AUTOMATIK KIPVORRICHTUNG - DUPLEX-TIEGEL

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018169T4W

MODELLO
QT90BR/EM80-T4W

SERIE
BARON 4.0

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1018169T4W
DEFINITION	QT90BR/EM80-T4W BRAS. ELM80 MOT.DUPLEX
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	800 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	183.8 Kg
VOLUMEN (netto)	0.626
LÄNGE DES PAKETS	860 mm
BREITE DES PAKETS	1020 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1150 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,010 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	199 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50-60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	9 kW
IP-GRAD	IPX5
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q90BR/EM80

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE 80 LT AUTOMATIK KIPPVORRICHTUNG - DUPLEX-TIEGEL

Project
Rev.:
Zone:
Location:



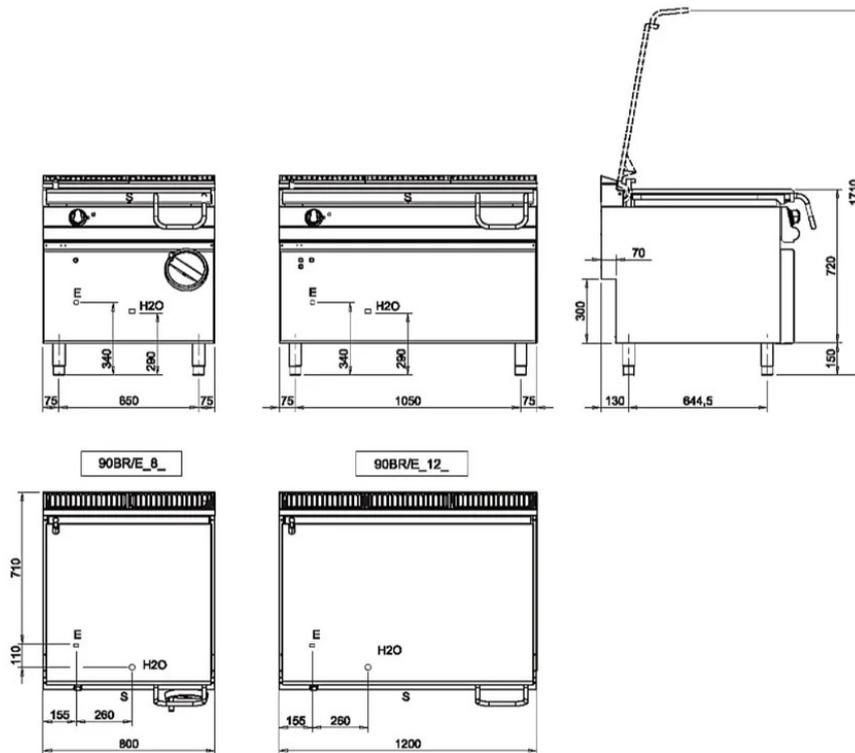
CODICE
CR1018169T4W

MODELLO
QT90BR/EM80-T4W

SERIE
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 - Legend

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel
- H2O** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4
- S** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet
Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

CODICE
CR1018169T4W

MODELLO
QT90BR/EM80-T4W

SERIE
BARON 4.0

PRODUKTE BEREICH PLUS



Möglichkeit der Einstellung von 2 Timern zur Steuerung des Garvorgangs. Ein akustisches Signal warnt den Bediener bei Ablauf der eingestellten Zeit.



Prädisposition für Kernfühler, für eine noch bessere Kochkontrolle. Das Erreichen der eingestellten Kerntemperatur wird durch ein akustisches Signal signalisiert.

Industrie 4.0-fähige Version.



Wasserbelastung mit Wasserhahn

Selbstbalancierende Deckel.



Temperaturregelung der Kochplatte über Touchscreen und Einstellung mit ergonomischem Drehknopf

Kipptank mit großem Radius.

