

TODO ENCIMERA DE GAS CON 2 QUEMADORES A LA IZQUIERDA EN EL HORNO ELÉCTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016339

MODELLO
Q90TPF/GE1201SX

SERIE
QUEEN 9

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Es la elección de quienes requieren la máxima fuerza y potencia. Queen9 cuenta con una profundidad de 900 mm, una encimera de 20/10 de grosor, quemadores de doble corona y el uso de un elegante acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Detalles que no sólo ofrecen la máxima funcionalidad y estética, sino que también tienen en cuenta las necesidades prácticas y ergonómicas de quienes trabajan. La extrema libertad de composición permite combinar los modelos superiores con hornos y armarios bajos neutros que, además, pueden complementarse con acabados higiénicos. Con más de 350 modelos inmediatamente disponibles en el catálogo, Queen9 ya está lista para empezar a dar lo mejor de sí misma. Además, todos los equipos que componen una cocina Queen9 están certificados de acuerdo con normas normas internacionales, incluidas CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

GAS

Quegador central de alta potencia (14 kW) con encendido piezoeléctrico.
Zonas térmicas diferenciadas con temperatura máxima en el centro 500°C, disminuyendo hacia el perímetro.
Toma de seguridad con termopar y regulación progresiva de la salida.
Horno de gas
Cámara de cocción de acero inoxidable (53x70x30cm), aislada térmicamente y equipada con 3 guías antivuelco para recipientes gastronorm 1/1 y 2/1 reducidos.
Suela radiante gruesa de hierro fundido para una distribución eficaz del calor.
Puerta y contrapuerta de acero inoxidable, perfectamente aisladas y montadas sobre bisagras autoequilibradas.
Mango ergonómico, de longitud completa y con aislamiento térmico.
Quegador con llama estabilizada alojado bajo la suela.
Quegador piloto con encendido piezoeléctrico y manual.
Válvula automática con termopar de seguridad de gas.
Control termostático de la temperatura de 110 a 330°C.
Horno eléctrico
Grupos de resistencias de acero inoxidable colocadas en el techo y bajo la suela de la cámara de cocción.
Control termostático de la temperatura en la cámara de 100°C a 300°C.
Varias posibilidades de conexión.

Indicador luminoso de "equipo bajo tensión".
Indicador luminoso de que se ha alcanzado la temperatura programada.

Un único quemador central de alta eficiencia que da lugar a zonas de calor diferenciadas en el suelo, con una concentración de calor máximo en el centro y temperaturas decrecientes en las zonas periféricas.

Encimera totalmente moldeada de chapa gruesa de acero inoxidable.

Parrillas de hierro fundido esmaltado con radios largos para facilitar el desplazamiento de las sartenes entre fuegos.

Quemadores de hierro fundido de alta potencia 3,5- 5,7- 7 y 10 kW.

Llama piloto protegida con protección extraíble y fácilmente lavable.

Gracias a la certificación a prueba de chorros (IPX5) obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.

La barra delantera es un cómodo punto de apoyo para el cocinero; mantiene una distancia de seguridad con la encimera y protege así de colisiones accidentales con lo que está apoyado sobre la encimera y, al mismo tiempo, con los tiradores.

TODO ENCIMERA DE GAS CON 2 QUEMADORES A LA
IZQUIERDA EN EL HORNO ELÉCTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



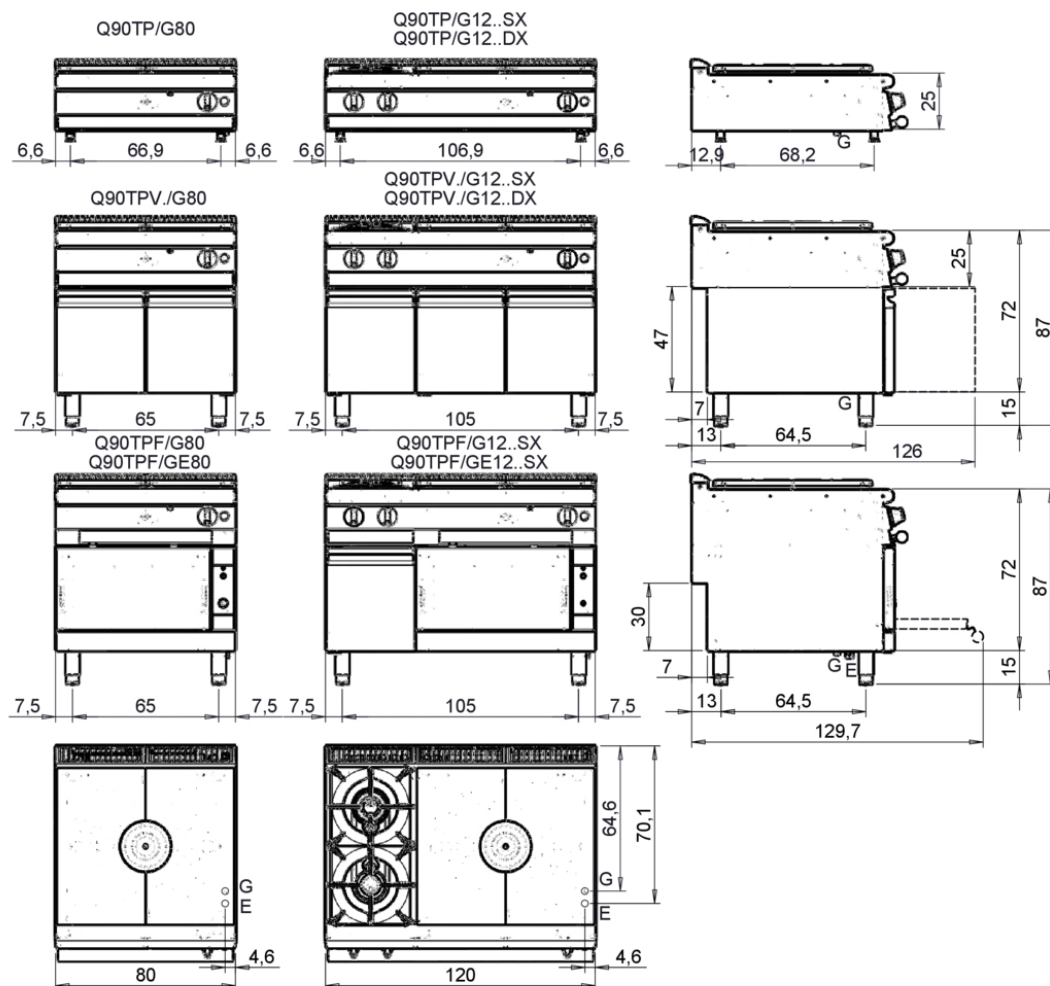
CODICE CR1016339	MODELLO Q90TPF/GE1201SX	SERIE QUEEN 9
---------------------	----------------------------	------------------

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1016339
DEFINICIÓN	Q90TPF/GE1201SX TUTTAP.GAS+2F SX C/F ELE
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	MIXTO
ANCHURA ANCHO	1200 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	200 Kg
VOLUMEN (neto)	0.94
LONGITUD DEL PAQUETE	0 mm
ANCHO DEL PAQUETE	0 mm
ALTURA DEL ENVASE	0 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,500 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	211 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	6 kW
POTENCIA DE GAS	24.5
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	24,00
N. INCENDIOS/PLACAS	DUE FUOCHI
GRADO IP	IPX4
MODELO CERTIFICADO	Q90TPF/GE12SX

SERIE
QUEEN 9

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
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto
S4	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível

TODO ENCIMERA DE GAS CON 2 QUEMADORES A LA IZQUIERDA EN EL HORNO ELÉCTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016339

MODELLO
Q90TPF/GE1201SX

SERIE
QUEEN 9

PRODUCTOS GAMA PLUS



Placa superior gruesa con anillo
central desmontable.



Un único quemador central de alta
eficiencia que da lugar a zonas de
calor diferenciadas en el suelo, con
una concentración de calor máximo
en el centro y temperaturas
decrecientes en las zonas
periféricas.