

ALLGEMEINE MERKMALE

Für diejenigen, die nicht auf die Qualität und Solidität einer Queen-Küche verzichten wollen, bietet die Serie 7 eine Tiefe von 700 mm und kompaktere Abmessungen, die sich in jede Umgebung einfügen. Die Brenner sind in verschiedenen Konfigurationen und Leistungsstufen erhältlich und werden durch die raffinierte Scotch Brite-Oberfläche aufgewertet.

Dank der extremen Freiheit bei der Zusammenstellung ist jede Komposition möglich: Sie können die Modellplatten mit Backöfen und neutralen Unterschränken kombinieren, die mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können; Sie können maßgeschneiderte Lösungen schaffen, indem Sie die Geräte Rücken an Rücken kombinieren und befestigen, perfekt versiegelte "bündige" Seite an Seite oder "Brücken"-Strukturen, die Lösungen auf hohem Niveau bieten, die immer perfekt den Bedürfnissen des Küchenchefs entsprechen.

Als absolute Garantie sind alle Geräte die Küchen von Queen7 sind nach internationalen Normen wie CE, GAR, AGA und anderen zertifiziert.



TECHNISCHE DATEN

CODICE
CR1015209MODELLO
Q70FO/G800SERIE
QUEEN 7

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1015209
DEFINITION	Q70FO/G800 BASE FORNO GAS M80 X TOP B18
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	800 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	650 mm
NETTOGEWICHT	27 Kg
VOLUMEN (netto)	0.364
LÄNGE DES PAKETS	1000 mm
BREITE DES PAKETS	840 mm
VERPACKUNGSHÖHE	640 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,538 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	40 Kg
GAS POWER	6.5
GAS POWER (G25.3/25mbar)	6,50
GAS-/KÄLTEMITTELART	METANO "H, E" G20 20/25mbar
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q70FO/G80

GAS-BACKOFEN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015209

MODELLO
Q70FO/G800

SERIE
QUEEN 7