

PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE À INDUCTION À 4 ZONES SUR LE COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358349

MODELLO
Q70PCV/IND801

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.
Des tableaux de bord profilés avec des commandes orientées vers l'opérateur.
Plateau en vitrocéramique incassable.
Chaque zone de cuisson est marquée d'une sérigraphie circulaire.
Chauffage au moyen d'une inductance équipée d'un dispositif qui détecte la présence du récipient de cuisson sur la zone de cuisson et qui enclenche/arrête automatiquement le chauffage, et d'un dispositif contre la surchauffe.
Puissance de 5 kW par zone.

Puissance élevée, capacité de plein champ. Détection automatique de la présence de casseroles.

Capteur de sécurité pour éviter la surchauffe.

Grâce à la certification d'étanchéité aux jets d'eau obtenue par des 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.

PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE À INDUCTION À 4 ZONES SUR LE COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358349

MODELLO
Q70PCV/IND801

SERIE
QUEEN 7

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1358349
DÉFINITION	Q70PCV/IND801 INDUZIONE M80 A/G
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	68.5 Kg
VOLUME (net)	0.487
LONGUEUR DU PAQUET	450 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1150 mm
VOLUME DU PAQUET	0,450 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	82.8 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	20 kW
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70PCV/IND801

PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE À INDUCTION À 4 ZONES SUR LE COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358349

MODELLO
Q70PCV/IND801

SERIE
QUEEN 7

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

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



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

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

PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE À INDUCTION À 4 ZONES SUR LE COMPARTIMENT OUVERT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358349

MODELLO
Q70PCV/IND801

SERIE
QUEEN 7

PRODUITS GAMME PLUS



Composants professionnels testés
pour résister à une utilisation
intensive dans le temps



Zones de cuisson d'une puissance
de 5KW



Puissance réglable sur 12 niveaux



Veiller au positionnement correct et
à l'adéquation du pot



Induction à commande mécanique
prête pour une connexion IOT à
l'informatique en nuage



Sérigraphies identifiant les zones de
cuisson.