

## CARATTERISTICHE GENERALI

Per chi non vuole rinunciare alla qualità e alla solidità di una cucina Queen, la Serie 7 offre una profondità da 700 mm e dimensioni più compatte per adattarsi a ogni ambiente, bruciatori disponibili in varie configurazioni e potenze, impresiosità dalla raffinata finitura Scotch Brite.

Grazie alla sua estrema libertà compositiva, ogni composizione è possibile: si possono abbinare i Modello i top a basi forno e neutre accessoriabili e con finiture igieniche; creare soluzioni personalizzate, accostando e fissando le apparecchiature schiena contro schiena, lateralmente "a filo" perfettamente sigillate, o strutture "a ponte", offrendo soluzioni di alto livello e sempre perfettamente rispondenti alle necessità dello chef.

A totale garanzia, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen7 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.



## SPECIFICHE TECNICHE

Piastra di cottura in acciaio levigato al cromo molibdeno spessore 1,8 cm indeformabile alle alte temperature e adatta anche ad una cottura diretta. Canalina perimetrale raccogligrassi con foro di scarico.

Riscaldamento della piastra (4 zone) tramite 4 resistenze da 2,5 kW. Regolazione della temperatura delle resistenze tramite termostato, azionabile per mezzo di manopole ergonomiche incassate ed inclinate.

Forno - Caratteristiche generali

Camera di cottura in acciaio inox (53x70x30cm), isolata termicamente e dotata di 3 guide antiribaltamento per recipienti gastronomici 1/1 e 2/1 ridotto.

Suola radiante in ghisa di grosso spessore per una efficace distribuzione del calore.

Porta e controporta in acciaio inox, perfettamente isolata e montata su cerniere autobilanciate.

Maniglia ergonomica a tutta lunghezza, isolata termicamente.

Forno elettrico

Gruppi di resistenze in acciaio inox posizionate sul cielo e sotto la suola della camera di cottura.

Controllo termostatico della temperatura in camera da 100°C a 300°C.

Varie possibilità di allacciamento.

Spia luminosa indicante "apparecchiatura sotto tensione".

Spia luminosa indicante il raggiungimento della temperatura impostata.

4 zone di cottura indipendenti.

Attrezzatura certificata per direttiva bassa tensione 2014/35/EU secondo lo schema internazionale CB.

Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua ottenuta attraverso test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate a fine giornata di lavoro, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.

La barra frontale è un punto di appoggio confortevole per il cuoco; permette di rimanere alla giusta distanza di sicurezza dal piano di lavoro e quindi protegge da urti accidentali con quanto appoggiato sui piani e allo stesso tempo anche le manopole.

# TUTTA PIASTRA ELETTRICO SU VANO A GIORNO

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1013109

MODELLO  
Q70TPV/E800

SERIE  
QUEEN 7

## Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1013109
DEFINIZIONE	Q70TPV/E800 TUTTAPIASTRA ELETTRICO A/G
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	113 Kg
VOLUME (netto)	0.487
LUNGHEZZA IMBALLO	850 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	1150 mm
VOLUME IMBALLO	0,831 m3
PESO LORDO IMBALLO	126 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	10 kW
GRADO IP	IPX4
MODELLO CERTIFICATO	Q70TPV/E800

# TUTTA PIASTRA ELETTRICO SU VANO A GIORNO

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....

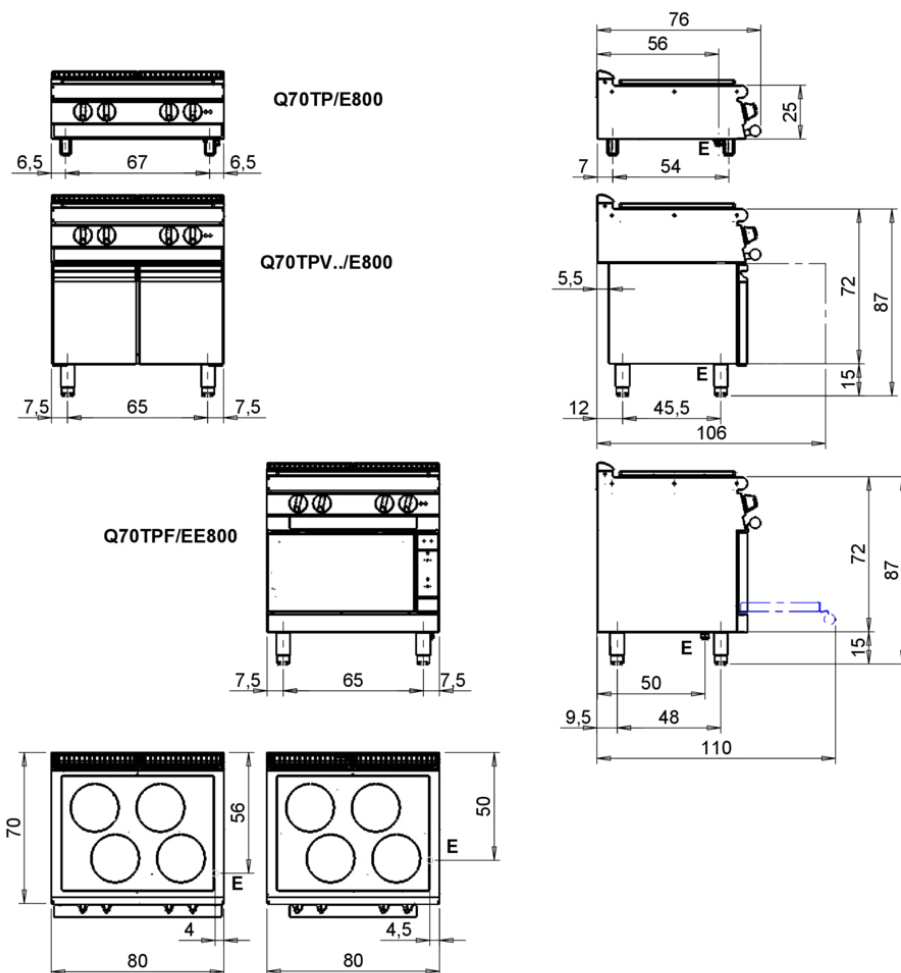


CODICE  
CR1013109

MODELLO  
Q70TPV/E800

SERIE  
QUEEN 7

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	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de água - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflusrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1</b> Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	<b>A2</b> Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água interstícios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nível - Niveaakraan - Torneira de nível
<b>S4</b> Scarico - Abflusrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	