

FRY TOP S GAS M80 Piastra in Acciaio Dolce - Rigato - Versione Top

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652729

MODELLO
Q70SFT/G810

SERIE
QUEEN 7

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, impresiosita 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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm.

Piastra di cottura spessore 15 mm totalmente indipendente dal piano.

Ampia canalina allagabile lungo tutto il perimetro della piastra per la raccolta dei residui di cottura, inclinata verso il fronte per il deflussi dei liquidi nell'ampio cassetto.

Piastre di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con ferro dolce, acciaio AISI430 o cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.

Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.

Dimensioni moduli: 40,60,80

Nei moduli larghezza 120 la piastra di cottura è ribassata rispetto al piano di 40 mm e inclinata di 10mm verso il fronte macchina.

Versione gas: bruciatore tubolare a fiamma autostabilizzata con grande uniformità di distribuzione del calore.

Regolazione temperatura tramite rubinetto modulabile (temperatura superiore a 300°C) o valvola termostatica di sicurezza con termocoppia

(90-280°C).

Capiente cassetto raccogli grassi con capacità del intero volume della canalina perimetrale

Il design della piastra rigata garantisce la pulizia fino a fine piastra

Piastra non saldata per velocizzare gli interventi di manutenzione e le eventuali sostituzioni in utenza

Piastra non saldata al piano macchina con ottimizzazione dei punti strutturali sottoposti a stress termici

Taglio termico che agevola l'utilizzatore e i macchinari adiacenti.

Temperatura di cottura uniforme su tutta la piastra. Ottimizzando il calore nell'area di cottura e aumentando il comfort degli operatori in cucina.

Disponibile come accessorio il kit erogatore acqua

FRY TOP S GAS M80 Piastra in Acciaio Dolce - Rigato - Versione Top

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652729

MODELLO
Q70SFT/G810

SERIE
QUEEN 7

Technical Information

| SPECIFICATION | DATA |
|----------------------------|--------------------------------|
| MATERIALE | CR1652729 |
| DEFINIZIONE | Q70SFT/G810 FTG RIGATO M80 TOP |
| LINEA COMMERCIALE | QUEEN |
| ALIMENTAZIONE | GAS |
| DIM. LARGHEZZA | 800 mm |
| DIM. PRODONDITÀ | 700 mm |
| DIM. ALTEZZA | 250 mm |
| PESO NETTO | 22 Kg |
| VOLUME (netto) | 0.14 |
| LUNGHEZZA IMBALLO | 840 mm |
| LARGHEZZA IMBALLO | 850 mm |
| ALTEZZA IMBALLO | 550 mm |
| VOLUME IMBALLO | 0,396 m3 |
| PESO LORDO IMBALLO | 29 Kg |
| POTENZA GAS | 12 |
| POTENZA GAS (G25.3/25mbar) | 12,00 |
| MODELLO CERTIFICATO | 70SFT/G8 |

FRY TOP S GAS M80 Piastra in Acciaio Dolce - Rigato -
Versione Top

CODICE
CR1652729

MODELLO
Q70SFT/G810

SERIE
QUEEN 7

Project
Rev.:
Zone:
Location:



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 | 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) |
| S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água | H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água |
| S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba | A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio |
| S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão | L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível |
| 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 | |

FRY TOP S GAS M80 Piastra in Acciaio Dolce - Rigato - Versione Top

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652729

MODELLO
Q70SFT/G810

SERIE
QUEEN 7

PRODUCT'S RANGE PLUS



Il design della piastra rigata garantisce la pulizia fino a fine piastra



Piastra non saldata per velocizzare gli interventi di manutenzione e le eventuali sostituzioni in utenza.



Disponibile come accessorio, il tubo per scarico continuo permette di smaltire i residui in un recipiente esterno.



Taglio termico che agevola l'utilizzatore e i macchinari adiacenti.



Disponibile come accessorio il kit erogatore acqua



Nelle versioni con rubinetto la regolazione della potenza è affidata a un rubinetto a portata potenziata Tipo 22PP modulabile a funzionamento continuo per adattare il calore della piastra in base al tipo di cottura.



Nuova versione con identica superficie utile di cottura e potenza energetica ridotta. Un aumento della resa per cm² che permette una riduzione dei consumi fino al 15% rispetto alle versioni tradizionali.



Temperatura di cottura uniforme su tutta la piastra. Ottimizzando il calore nell'area di cottura aumentando il comfort degli operatori in cucina.

FRY TOP S GAS M80 Piastra in Acciaio Dolce - Rigato - Versione Top

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652729

MODELLO
Q70SFT/G810

SERIE
QUEEN 7

PRODUCT'S RANGE PLUS



Nelle versioni termostate è possibile regolare la temperatura della piastra da 90 a 280 °C, per ottimizzare i consumi e adattarsi alle cotture più delicate.



Capiente cassetto raccogli grassi con capacità del intero volume della canalina perimetrale



Tappo troppo pieno in inox, fornito di serie per la gestione dell'allagamento della canalina.



Piastra non saldata al piano macchina con ottimizzazione dei punti strutturali sottoposti a stress termici.



Canalina allagabile per la raccolta dei residui di cottura su tutto il perimetro della piastra pulizia facilitata, e migliore mantenimento dell'umidità dei cibi in cottura.

FRY TOP S GAS M80 Piastra in Acciaio Dolce - Rigato - Versione Top

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652729

MODELLO
Q70SFT/G810

SERIE
QUEEN 7

ACCESSORI

| CODICE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|------------|--|
| CR1354989 | PRPC | Raschietto pulizia piastra liscia - cromata |
| CR1356399 | RPR | Raschietto piastra cromata rigata |
| CR1658629 | D97CPFT68 | Cassetto pulizia piastra fry top M60 - M80 |
| CR1658609 | 97TFT | Tappo per pulizia plancha |
| CR1354999 | PKLR | Lame di ricambio (10PCS) |
| CR1658659 | 7AFT8 | Alzatina paraspruzzi 70cm M80 |
| CR1658849 | Q7968CAF | CARICO ACQUA PER FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS O ELETTRICO |
| CR1659119 | Q78GKSCFT | SCARICO CONTINUO PER FRY TOP M80 - 70 QUEEN - GAS |
| CR1659149 | Q78GCASCFT | CARICO + SCAR.CONTINUO PER FRY TOP M80 - 70QUEEN - GAS |
| CR1659249 | PAFT8 | PORTA ACCESSORI SUPER FRY TOP M80 |
| CR1659259 | AGMFT48 | GRIGLIA DI MANTENIMENTO PER SUPER FRY TOP |
| CR1659269 | AGMFT6 | GRIGLIA DI MANTENIMENTO PER SUPER FRY TOP |
| CR1659359 | AKBFT-1 | KIT 3 BACINELLE GN1/9 H65 MM |
| CR1659369 | AKBFT-2 | KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM |
| CR1659379 | AKBFT-3 | KIT 1 BACINELLA GN1/3 H65 MM |