

CODICE
CR1657389

MODELLO
Q70SGV/E800

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, impregniata dalla raffinata finitura Scotch Brite.

Grazie alla sua estrema libertà compositiva, ogni composizione è possibile: si possono abbinare i Modelli 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.
Bruciatore in acciaio Aisi 304 controllato da valvola di sicurezza e termocoppia.
Accensione piezo.
Temperatura regolabile fino a 350°C.
Dispositivo di regolazione in altezza delle griglie su due livelli.
Alzatine perimetrali paraspruzzi (h max=12mm).
Canalina con foro di scarico e cassetto e raccolta grassi e residui estraibile.
Cassetto interno per la raccolta dei residui carboniosi.

Canalina raccogli grasso più ampia e incassata sul piano, più facile da pulire e più capiente

Accessorio UMIDIFICATORE per la gestione ottimale di più tipi di cotture.

Regolazione altezza griglia per la gestione di diversi tipi di cotture

4 Tipi Griglie disponibili: carne, pesce, mista in acciaio inox e versione in ghisa reversibile carne/pesce

Versione elettrica con resistenze ribaltabili per agevolare il processo di pulizia

Super Griglia Elettrica M80 - Griglia in inox - M80 su vano

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1657389

MODELLO
Q70SGV/E800

SERIE
QUEEN 7

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1657389
DEFINIZIONE	Q70SGV/E800 GRIGLIA ELE. CARNE M80 A/G
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	0.5 Kg
VOLUME (netto)	0.487
LUNGHEZZA IMBALLO	840 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	1170 mm
VOLUME IMBALLO	0,836 m3
PESO LORDO IMBALLO	1 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	8 kW
GRADO IP	IPX5
MODELLO CERTIFICATO	Q70SGV/E800

Super Griglia Elettrica M80 - Griglia in inox - M80 su vano

CODICE
CR1657389

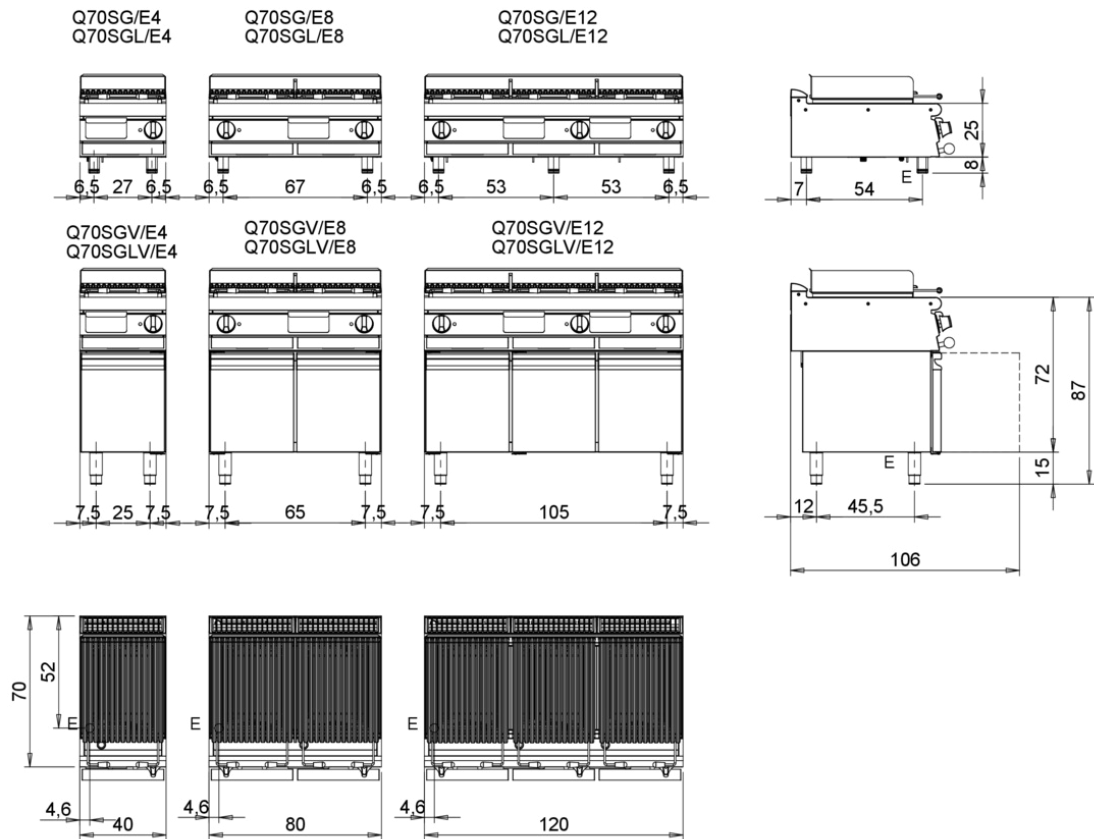
MODELLO
Q70SGV/E800

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
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	H2O 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 nivel
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	

CODICE
CR1657389

MODELLO
Q70SGV/E800

SERIE
QUEEN 7

PRODUCT'S RANGE PLUS



4 Tipi Griglie disponibili: carne, pesce, mista in acciaio inox e versione in ghisa reversibile carne/pesce



4 Tipi Griglie disponibili: carne, pesce, mista in acciaio inox e versione in ghisa reversibile carne/pesce



Affumicatore installabile sui modelli M40-M80 - M120 per un menù al gusto barbecue. Realizzato in acciaio inox AISI304. Kit dotato di guida per lo scorrimento del box affumicatore. Il box affumicatore può essere riempito con trucioli di legno o pellet di legno alimentari e sostituito anche durante l'utilizzo della griglia.



Esclusivo sistema PBS (power-boosting system) in acciaio inox che ottimizza e convoglia il calore generato dagli elementi riscaldanti verso la zona cottura.



Accessorio UMIDIFICATORE per la gestione ottimale di più tipi di cotture.



Versione elettrica con resistenze ribaltabili per agevolare il processo di pulizia.



Regolazione altezza griglia per la gestione di diversi tipi di cotture

Super Griglia Elettrica M80 - Griglia in inox - M80 su vano

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1657389

MODELLO
Q70SGV/E800

SERIE
QUEEN 7

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1658159	Q7AF	KIT AFFUMICATORE PER SUPER GRIGLIE Q70
CR1658199	Q74GG	Griglia In Ghisa M80 Q7
CR1658209	Q74GTI	Griglia In Tondino Inox M80 Q7
CR1658399	Q74GI	Griglia in Inox M80 Q7
CR1658219	Q74GM	Griglia Mista Carne / Pesce M80 Q7
CR1658509	Q7KU8E	KIT UMIDIFICATORE PER GRIGLIE ELETTRICHE QUEEN 7 M80