

ALLGEMEINE MERKMALE

Auf dem soliden Fundament der Baron-Tradition steht die neue Küche Queen 4.0, die noch praktischer, noch besser ausgestattet und noch technologischer ist.

Eine Evolution in der Profiküche.

Queen 4.0 ist bis ins kleinste Detail perfekt durchdacht, um alle Vorbereitungs-, Koch-, Aufräum- und Reinigungsaufgaben in der Küche zu beschleunigen und zu vereinfachen und Sie bei Ihrer täglichen Arbeit als echte Verbündete zu unterstützen.



TECHNISCHE DATEN

ELEKTRISCH

Thermoblock"-Widerstände: gepanzerte Widerstände, umhüllt von einem Aluminiumguss mit hoher Wärmebeständigkeit.

Ausgestattet mit programmierbarer automatischer Wasserbefüllung. Kann in 7 Funktionen verwendet werden: Bratplatte / Schmorpfanne / Nudelkocher / langsames Kochen / Dämpfen / Wasserkocher / Bain-Marie.

Doppelwandiger Deckel ohne umlaufende Dichtung.

Zwei USB-Ausgänge unter dem Armaturenbrett (Bereich des Fachs) zum Speichern von Rezepten und Aktualisieren der Software.

Kochkontrolle durch Kernfühler kern.

Wanne in Gastronormgröße.

Datenerfassung, Betriebsüberwachung, Fernsteuerung sind nur einige der Möglichkeiten, die Ihnen die Konnektivität zur Verfügung stellt.

Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung (IPX5) können die Knöpfe und Unterknöpfe am Ende des Arbeitstages gewaschen werden, ohne die Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.

Die vordere Leiste ist ein bequemer Halt für den Koch; sie hält einen sicheren Abstand zur Arbeitsfläche und schützt so vor versehentlichen Zusammenstößen mit dem, was auf der Arbeitsfläche liegt, und gleichzeitig mit den Griffen.

CODICE
CR1356519T4W

MODELLO
QT90MA/E400-T4W

SERIE
BARON 4.0

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1356519T4W
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	400 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
DIM. HÖHE	870 mm
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	10 kW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



TALENT CLASSIC L 400

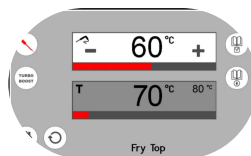
CODICE
CR1356519T4W

MODELLO
QT90MA/E400-T4W

SERIE
BARON 4.0



PRODUKTE BEREICH PLUS



Leicht verständliches und benutzerfreundliches Touchscreen-Bedienfeld. Möglichkeit, persönliche Rezepte zu speichern.



Becken zum Ablassen des gekochten Produkts in den Tank. Garantierte Sauberkeit der Station und einfacher Transport der Produkte.



Industrie 4.0-fähige Version.



Feuerungskontrolle durch Kernsonde.



Automatische Wasserbefüllung mit der Möglichkeit der Programmierung von Litern.



Leitungswasserabfluss mit Überlauf und Beckenabfluss mit Verschlussstopfen.

CODICE
CR1356519T4WMODELLO
QT90MA/E400-T4WSERIE
BARON 4.0

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1200179	CAMCF	DECKEL FÜR DAMPFER
CR1200169	GFMCF	WANNENGITTER
CR1200159	CPC1/3MCF	KORB GN1/3 FÜR NUDELKOCHER
CR1200119	TSCMCF	SLOW COOKER STAND
CR0956330	SDXP	PALETTE
CR0999069	CRLMCF	Wagen für multifunktionales GN 1/1 E 2/1
CR1357499	4.0IOTPRO	PRO-Abonnement - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	ENTRY-Abonnement - Cloud
CR1200149	CV1/3MCP	GN1/3 Dämpfkorb 160x280x115(H)cm