

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

De los sólidos cimientos de la tradición Baron, nace la nueva cocina Queen 4.0, aún más práctica, más equipada, más tecnológica.

Una evolución en las cocinas profesionales.

Queen 4.0 está perfectamente diseñado hasta el último detalle para agilizar y simplificar todas las operaciones de preparación, cocción, orden y limpieza en la cocina y para ayudarle cada día como un verdadero aliado en su trabajo.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### ELÉCTRICO

Resistencias "Thermoblock": resistencias blindadas, encapsuladas en una fundición de aluminio de alta resistencia térmica.

Equipado con llenado de agua automático programable.

Puede utilizarse en 7 funciones: freidora / sartén / cocedor de pasta / cocción lenta / cocción al vapor / hervidor / baño maría.

Tapa de doble pared sin cierre perimetral.

Dos salidas USB situadas bajo el salpicadero (zona del compartimento) para almacenar recetas y actualizar el software.

Control de la cocción mediante sonda de núcleo núcleo.

Bañera tamaño Gastronorm.

Recopilación de datos, supervisión de operaciones, control remoto son sólo algunas de las posibilidades que la conectividad pone a su disposición.

Gracias a la certificación a prueba de chorros (IPX5) obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.

La barra delantera es un cómodo punto de apoyo para el cocinero; mantiene una distancia de seguridad con la encimera y protege así de colisiones accidentales con lo que está apoyado sobre la encimera y, al mismo tiempo, con los tiradores.

## Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1356519T4W
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	400 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	870 mm
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
ENERGÍA ELÉCTRICA	10 kW

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



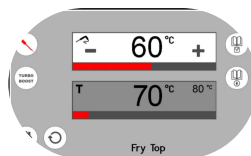
## TALENTO CLASSIC L 400

CODICE  
CR1356519T4W

MODELLO  
QT90MA/E400-T4W

SERIE  
BARON 4.0

# PRODUCTOS GAMA PLUS



Panel de control de pantalla táctil fácil de entender y utilizar. Posibilidad de almacenar recetas personales.



Cubeta para vaciar el producto cocido en el depósito. Limpieza garantizada de la estación y fácil transporte de los productos.



Versión preparada para Industria 4.0.



Control de la cocción mediante sonda de núcleo.



Llenado automático de agua con posibilidad de programar litros.



Desagüe de agua de red con rebosadero y orificio de desagüe del lavabo con tapón de cierre.

CODICE  
CR1356519T4WMODELLO  
QT90MA/E400-T4WSERIE  
BARON 4.0

## ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1200179	CAMCF	TAPA DEL VAPORIZADOR
CR1200169	GFMCF	REJILLA INFERIOR
CR1200159	CPC1/3MCF	CESTA GN1/3 PARA COCEDOR DE PASTA
CR1200119	TSCMCF	MARCO PARA COCCIÓN LENTA
CR0956330	SDXP	PALETA
CR0999069	CRLMCF	Carro para multifuncional GN 1/1 E 2/1
CR1357499	4.0IOTPRO	Suscripción PRO - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	SUSCRIPCIÓN - Cloud
CR1200149	CV1/3MCP	GN1/3 cesta vapor 160x280x115(H)cm