

GAS GLÜHPLATTENHERDE MIT 4-FLAMMEN- GASTISCHHERD AUF GASBACKOFEN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016349

MODELLO
Q90TP2F/G1601

SERIE
QUEEN 9

ALLGEMEINE MERKMALE

Es ist die Wahl derjenigen, die maximale Kraft und Leistung benötigen.

Queen9 hat eine Tiefe von 900 mm, eine 20/10 dicke Arbeitsplatte, doppelkronige Brenner und die Verwendung von elegantem Edelstahl mit Scotch Brite Finish.

Details, die nicht nur ein Höchstmaß an Funktionalität und Ästhetik bieten, sondern auch die praktischen und ergonomischen Bedürfnisse der Menschen berücksichtigen, die hier arbeiten.

Die extreme Gestaltungsfreiheit erlaubt es, die Topmodelle mit Backofen und neutralen Unterschränken zu kombinieren, die auch mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können.

Mit mehr als 350 Modellen, die sofort im Katalog verfügbar sind, ist Queen9 schon jetzt bereit, ihr Bestes zu geben.

Darüber hinaus sind alle Geräte, aus denen eine Queen9-Küche besteht, nach internationalen internationalen Normen zertifiziert, darunter CE, GAR, AGA und andere.



GAS GLÜHPLATTENHERDE MIT 4-FLAMMEN- GASTISCHHERD AUF GASBACKOFEN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016349

MODELLO
Q90TP2F/G1601

SERIE
QUEEN 9

TECHNISCHE DATEN

GAS

Leistungsstarker Zentralbrenner (14 kW) mit Piezo-Zündung.
Differenzierte thermische Zonen mit einer Höchsttemperatur in der Mitte von 500°C, die zum Rand hin abnimmt.
Sicherheitsabgriff mit Thermoelement und progressiver Ausgangsregelung.

Gasofen

Edelstahl-Garraum (53x70x30cm), wärmeisoliert und mit 3 Kippsicherungen für 1/1 und reduzierte 2/1 Gastronormbehälter ausgestattet.

Dicke gusseiserne Strahlersohle für eine effektive Wärmeverteilung.

Tür und Thekentür aus Edelstahl, perfekt isoliert und auf selbstausgleichenden Scharnieren montiert.

Ergonomischer, durchgehender, thermisch isolierter Griff.
Der Brenner mit stabilisierter Flamme ist unter der Sohle angebracht.

Zündbrenner mit piezoelektrischer und manueller Zündung.

Automatisches Ventil mit Gas-Sicherheitsthermoelement.

Thermostatische Temperaturregelung von 110 bis 330°C.

Elektrobackofen

Gruppen von Heizelementen aus rostfreiem Stahl, die an der Decke und unter der Sohle der Backkammer angebracht sind.

Thermostatische Temperaturregelung in der Kammer von 100°C bis 300°C.

Verschiedene Anschlussmöglichkeiten.

Warnleuchte, die "Gerät unter Spannung" anzeigt.

Warnleuchte, die anzeigt, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

Ein einziger hocheffizienter Zentralbrenner, der zu differenzierten Wärmezonen auf dem Boden führt, mit einer Konzentration der maximalen Wärme in der Mitte und abnehmenden Temperaturen in den Randzonen.

Vollständig geformte Platte aus dickem Edelstahlblech.

Emaillierte gusseiserne Roste mit langen Speichen zum leichten Bewegen der Pfannen zwischen den Feuerstellen.

Hochleistungs-Gusseisenbrenner 3,5 - 5,7 - 7 und 10 kW.

Geschützte Zündflamme mit abnehmbarem und leicht abwaschbarem Schutz.

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.

GAS GLÜHPLATTENHERDE MIT 4-FLAMMEN- GASTISCHHERD AUF GASBACKOFEN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016349

MODELLO
Q90TP2F/G1601

SERIE
QUEEN 9

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1016349
DEFINITION	Q90TP2F/G1601 TUTTAP.GAS+4F C/F GAS
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	1600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	255 Kg
VOLUMEN (netto)	1,253
LÄNGE DES PAKETS	0 mm
BREITE DES PAKETS	0 mm
VERPACKUNGSHÖHE	0 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,900 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	300 Kg
GAS POWER	52,00
GAS POWER (G25.3/25mbar)	51,50
N. BRÄNDE/PLATTEN	DUE FUOCHI
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q90TP2F/G16

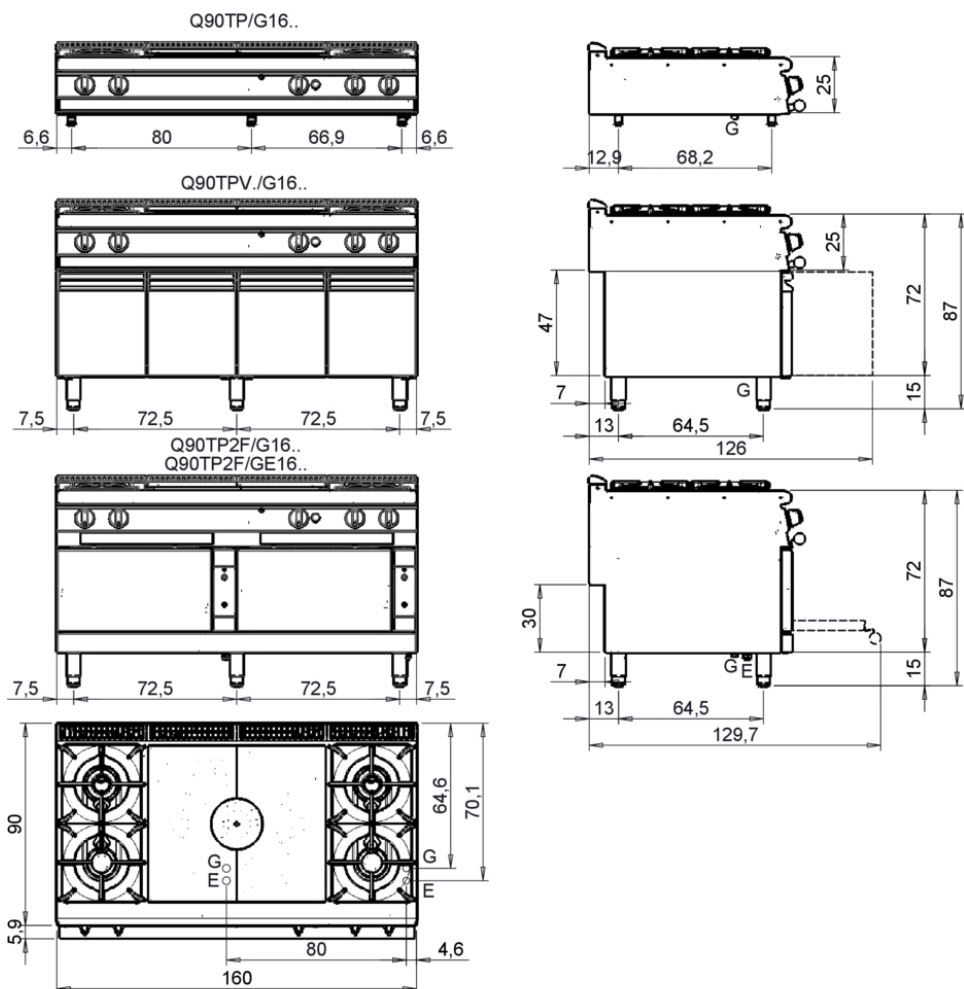
GAS GLÜHPLATTENHERDE MIT 4-FLAMMEN- GASTISCHHERD AUF GASBACKOFEN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



SERIE
QUEEN 9

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
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto
S4	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno
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)
H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível

PRODUKTE BEREICH PLUS



Dicke Deckplatte mit abnehmbarem
Mittelring.



Ein einziger hocheffizienter
Zentralbrenner, der zu
differenzierten Wärmezonen auf
dem Boden führt, mit einer
Konzentration der maximalen
Wärme in der Mitte und
abnehmenden Temperaturen in den
Randzonen.