

FRY TOP S Electric M40 Frische Stahlplatte - glatt - auf Thermostatfach

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654769

MODELLO
Q90SFTV/E400

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.



TECHNISCHE DATEN

Außenschalen und Füße aus Edelstahl.

Arbeitstisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm.

15 mm dicke Kochplatte, völlig unabhängig vom Kochfeld.

Große überflutbare Rinne am Umfang der Kochplatte zum Auffangen von Kochresten, nach vorne abfallend zum Ablassen von Flüssigkeiten in die große Schublade.

Kochplatten mit satinierter Oberfläche, beschichtet mit Weicheisen, Stahl AISI430 oder poliertem Hartchrom, alle in glatter, gemischter oder gerippter Ausführung erhältlich.

Große Fettsammelschublade.

Modulgrößen: 40, 60, 80

Bei den 120 breiten Modulen ist die Kochplatte von oben um 40 mm abgesenkt und um 10 mm zur Vorderseite der Maschine hin geneigt.

Elektrische Version: Beheizung durch gepanzerte Heizelemente aus Incoloy. Gartemperatur thermostatisch geregelt und einstellbar von 110 bis 280°C. Sicherheitsthermostat.

Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals

Gerilltes Plattendesign gewährleistet Sauberkeit bis zum Ende der Platte

Ungeschweißte Platte für schnelle Wartung und Austausch im Betrieb

Nicht mit dem Maschinenbett verschweißte Platte mit Optimierung der thermisch belasteten Strukturpunkte

Thermisches Schneiden, das den Anwender und die angrenzenden Maschinen entlastet.

Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimierte Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.

Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich

FRY TOP S Electric M40 Frische Stahlplatte - glatt - auf Thermostatfach

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654769

MODELLO
Q90SFTV/E400

SERIE
QUEEN 9

Technische Informationen

| SPEZIFIKATION | DATA |
|---------------------------|---------------------------------|
| MATERIAL | CR1654769 |
| DEFINITION | Q90SFTV/E400 FTE LISCIO M40 A/G |
| KOMMERZIELLE LINIE | QUEEN |
| SUPPLY | ELEKTROTECHNIK |
| DIM. BREITE | 400 mm |
| DIM. PRODUKTIVITÄT | 900 mm |
| DIM. HÖHE | 870 mm |
| NETTOGEWICHT | 64 Kg |
| VOLUMEN (netto) | 0,313 |
| LÄNGE DES PAKETS | 440 mm |
| BREITE DES PAKETS | 850 mm |
| VERPACKUNGSHÖHE | 1160 mm |
| VERPACKUNGSVOLUMEN | 0,435 m3 |
| BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT | 74 Kg |
| STANDARD-STROMVERSORGUNG | 380-415V 3N |
| FREQUENZ | 50-60 Hz |
| ELEKTRISCHE LEISTUNG | 5,000 kW |
| IP-GRAD | IPX5 |
| ZERTIFIZIERTES MODELL | Q90SFTV/E400 |

SERIE
QUEEN 9

CODICE
CR1654769

MODELLO
Q90SFTV/E400

SERIE
QUEEN 9

PRODUKTE BEREICH PLUS



Gerilltes Plattendesign
gewährleistet Sauberkeit bis zum
Ende der Platte



Nicht mit dem Maschinenbett
verschweißte Platte mit
Optimierung der thermisch
belasteten Strukturpunkte



Das als Zubehör erhältliche,
durchgehende Abflussrohr
ermöglicht die Entsorgung der
Rückstände in einem externen
Behälter.



Thermisches Schneiden, das den
Anwender und die angrenzenden
Maschinen entlastet.



Wasserspender-Kit als Zubehör
erhältlich



Geräumige Fettauffangschublade
mit einem Fassungsvermögen für
das gesamte Volumen des
Perimeterkanals



Überlaufstopfen aus rostfreiem
Stahl, serienmäßig für das
Überflutungsmanagement der
Rinne.



Thermisches Schneiden, das den
Anwender und die angrenzenden
Maschinen entlastet.



FRY TOP S Electric M40 Frische Stahlplatte - glatt - auf Thermostatfach

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654769

MODELLO
Q90SFTV/E400

SERIE
QUEEN 9

Geräumige Fettauffangschublade
mit einem Fassungsvermögen für
das gesamte Volumen des
Perimeterkanals



Gleichmäßige Kochtemperatur über
die gesamte Platte. Optimierte die
Hitze im Kochbereich und erhöht
den Bedienkomfort in der Küche.



Gerilltes Plattendesign
gewährleistet Sauberkeit bis zum
Ende der Platte

FRY TOP S Electric M40 Frische Stahlplatte - glatt - auf Thermostatfach

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1654769

MODELLO
Q90SFTV/E400

SERIE
QUEEN 9

ZUBEHÖR

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|------------|--|
| CR1354989 | PRPC | Glatter Plattenreinigungsschaber - verchromt |
| CR1356399 | RPR | Gerillter Chromplattenabstreifer |
| CR0592089 | NXFTC6/8 | Schublade zur Reinigung der Frittierplatte M60-M80-M120 |
| CR1354999 | PKLR | Ersatzklingen (10PCS) |
| CR1658669 | 9AFT4 | Spritzschutz 90cm M40 |
| CR1658609 | 97TFT | STOPFEN ZUR PLATTENREINIGUNG |
| CR1658839 | Q794CAFT | WASSERBEFÜLLUNG FÜR BRATPLATTE M40 - 70 90 QUEEN - GAS ODER ELEKTRISCH |
| CR1658919 | Q94EKSCFT | DURCHGEHENDER ABLAUF FÜR BRATPLATTE M40 - 90 QUEEN - ELEKTRISCH |
| CR1658949 | Q94ECASCFT | LAST + KONTINUIERLICHE ENTLADUNG FÜR FRITTIERAUFSATZ M40 - 90 QUEEN - ELEKTRISCH |
| CR1659229 | PAFT4 | SUPER FRY TOP ZUBEHÖRHALTER |
| CR1659259 | AGMFT48 | HALTEROST FÜR FRY TOP |
| CR1659359 | AKBFT-1 | BAUSATZ 3 SCHALEN GN1/9 H65 MM |
| CR1659369 | AKBFT-2 | BAUSATZ 2 SCHALEN GN1/6 H65 MM |
| CR1659379 | AKBFT-3 | BAUSATZ 1 WASCHBECKEN GN1/3 H65 MM |