

FRITEUSE À GAZ 1 BASSIN 15 L - AVEC KIT 2 PANIERS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018349

MODELLO
Q90FRI/G415

SERIE
QUEEN 9

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.

Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.

Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent.

L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessorisés avec des finitions hygiéniques.

Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même.

En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.

Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plateaux d'une épaisseur de 2 mm.

Réservoirs en acier inoxydable AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion de la mousse.

Robinetts de vidange d'huile. Bacs de récupération d'huile sur demande.

Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures d'huile excessives

Version gaz :

Chauffage par brûleur en acier inoxydable à l'extérieur du réservoir (modèle à 1 réservoir avec brûleur à l'intérieur du réservoir également disponible).

Température de l'huile contrôlée par thermostat mécanique avec réglage de 100 à 185°C ou thermostat électronique avec réglage de 100 à 185°C, clavier à 4 boutons, affichage à 3 chiffres, contrôle pid et cycle de fusion.

Version électrique :

Chauffage au moyen d'un élément chauffant blindé en acier inoxydable AISI 304 situé à l'intérieur du réservoir et pouvant pivoter de plus de 90° dans la version du réservoir de 22 litres.

Élément chauffant entièrement amovible dans les versions avec réservoir de 10 et 15 litres.

Les réservoirs disposent d'une large zone de déversement et d'une zone froide au fond pour collecter les particules alimentaires et prolonger la durée de vie de l'huile.

Convecteur de collecte des salissures inclus. Cet élément facilite le dépôt des salissures dans la zone froide, empêchant les salissures de se déposer dans les zones chaudes du réservoir. Le cycle de vie de l'huile est donc plus long.

Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.

La barre frontale est un point d'appui confortable pour le cuisinier ; elle maintient une distance de sécurité par rapport au plan de travail et protège ainsi contre les collisions accidentelles avec ce qui repose sur les plans de travail et en même temps avec les poignées.

FRITEUSE À GAZ 1 BASSIN 15 L - AVEC KIT 2 PANIERS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018349

MODELLO
Q90FRI/G415

SERIE
QUEEN 9

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|---------------------------------|---|
| MATÉRIAU | CR1018349 |
| DÉFINITION | Q90FRI/G415 FRIGGITRICE GAS 1V.15LT M40 |
| LIGNE COMMERCIALE | QUEEN |
| FOURNITURE | GAS |
| DIM. LARGEUR | 400 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 900 mm |
| DIM. HAUTEUR | 870 mm |
| POIDS NET | 55 Kg |
| VOLUME (net) | 0,313 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 440 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 1020 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 1160 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 0,522 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 65 Kg |
| GAS POWER | 13,00 |
| PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar) | 13,00 |
| CAPACITÉ | 15 litri |
| MODÈLE CERTIFIÉ | Q90FRI/G415 |

FRITEUSE À GAZ 1 BASSIN 15 L - AVEC KIT 2 PANIERS

Project
Rev.:
Zone:
Location:

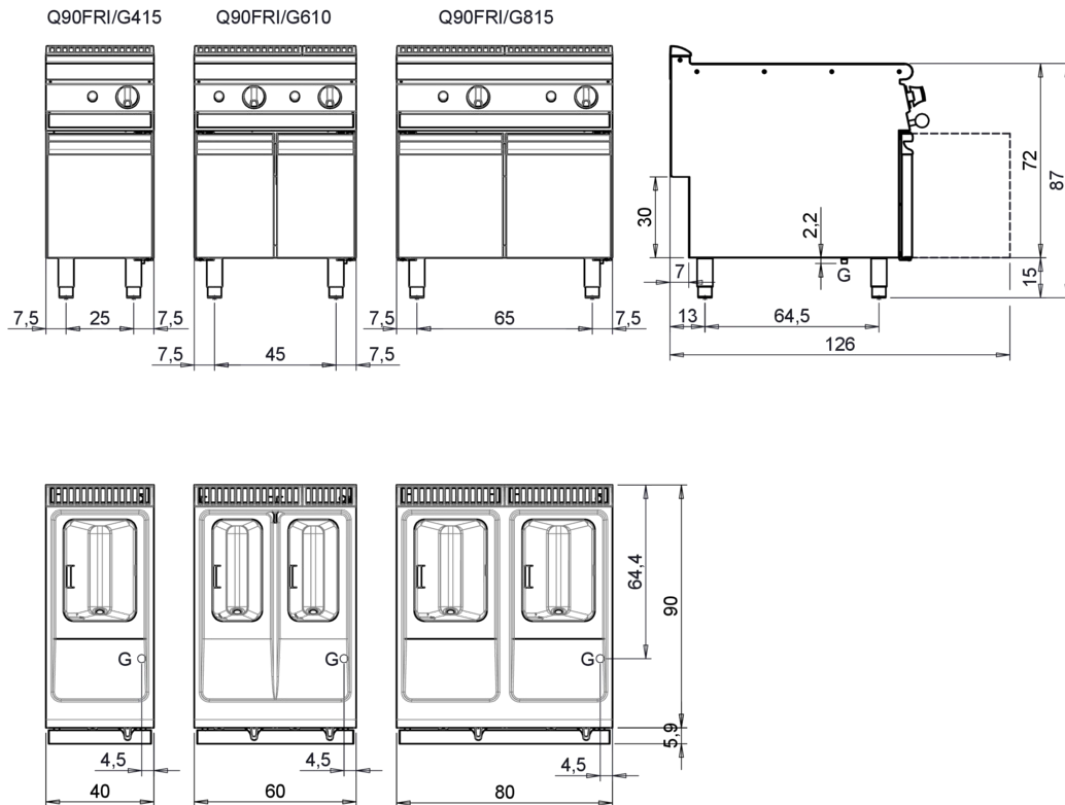


CODICE
CR1018349

MODELLO
Q90FRI/G415

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 | G | Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligaçao gás EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK) |
| S | Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água | H20 | Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de água - 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 |
| S2 | Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão | A2 = | Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio |
| S3 | Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água interstícios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto | L | Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível |
| S4 | Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno | | |

FRITEUSE À GAZ 1 BASSIN 15 L - AVEC KIT 2 PANIERS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018349

MODELLO
Q90FRI/G415

SERIE
QUEEN 9

PRODUITS GAMME PLUS



L'élément chauffant est entièrement amovible pour un nettoyage plus rapide et plus complet.



La grande zone froide permet aux résidus de friture de se déposer, ce qui prolonge considérablement la qualité et la durée de vie de l'huile.



Bassin intérieur moulé pour faciliter le nettoyage.



La profondeur et la largeur du réservoir ont été augmentées pour accroître la capacité.



Dans la version électrique, l'élément chauffant peut être tourné de plus de 90°.



Bassin moulé à dessus plat et grande zone froide pour faciliter le nettoyage.

FRITEUSE À GAZ 1 BASSIN 15 L - AVEC KIT 2 PANIERS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018349

MODELLO
Q90FRI/G415

SERIE
QUEEN 9

ACCESSOIRES

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|----------------|-----------|---|
| CR1353969 | QCF22/23P | PANIER EN ACIER INOXYDABLE POUR FRITEUSES 22/23P LT |
| CR1353979 | QCF22/23 | PANIER EN ACIER INOXYDABLE POUR FRITEUSES 22/23 LT |
| CR0997189 | 9BRO | PAN D'HUILE |
| BN418031940080 | CF 12M | COUVERCLE DE LA CUVE DE FRITURE |
| BN418031940090 | CSFA FR | CHEMINÉE DE DÉSENFUMAGE COUPE-VENT |
| BN418031940140 | GFF10 | FRITEUSE À GRILLE DE FOND 10 L |
| BN418031940150 | GFF15 | FRITEUSE À GRILLE DE FOND 15 L |
| BN418031940170 | CF10 | PANIER À FRITURE 10 L |
| BN418031940180 | CF15 | PANIER DE FRITEUSE 15 L |
| BN418031940190 | CF15P | PETIT PANIER POUR FRITEUSE 15 LT |
| CR0985519 | CF10M | PANIER DE FRITEUSE 7/10 L |
| CR0985529 | GFF10M | FRITEUSE À GRILLE DE FOND 10 L |