

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Des solides fondations de la tradition Baron naît la nouvelle cuisine Queen 4.0, encore plus pratique, plus équipée, plus technologique. Une évolution dans les cuisines professionnelles. Queen 4.0 est parfaitement conçu dans les moindres détails pour accélérer et simplifier chaque opération de préparation, de cuisson, de rangement et de nettoyage dans la cuisine et pour vous accompagner au quotidien comme un véritable allié dans votre travail.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### ÉLECTRICITÉ

Résistances "Thermoblock" : résistances blindées. Enveloppées dans une fonte d'aluminium à haute résistance à la chaleur.

Équipé d'un système programmable de remplissage automatique de l'eau.

Peut être utilisé dans 7 fonctions : poêle à frire / braisière / cuiseur de pâtes / cuisson lente / cuisson à la vapeur / bouilloire / bain-marie.

Couvercle à double paroi sans joint périphérique.

Deux sorties USB situées sous le tableau de bord (zone du compartiment) pour stocker des recettes et mettre à jour le logiciel.

Contrôle de la cuisson par sonde à cœur à cœur.

Baignoire de la taille d'un gastronorme.

Grâce à la certification d'étanchéité aux jets d'eau obtenue par des 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 poignes.

CODICE  
**CR1014739T4W**

MODELLO  
**Q70MA/E800-T4W**

SERIE  
**BARON 4.0**

## Informations techniques

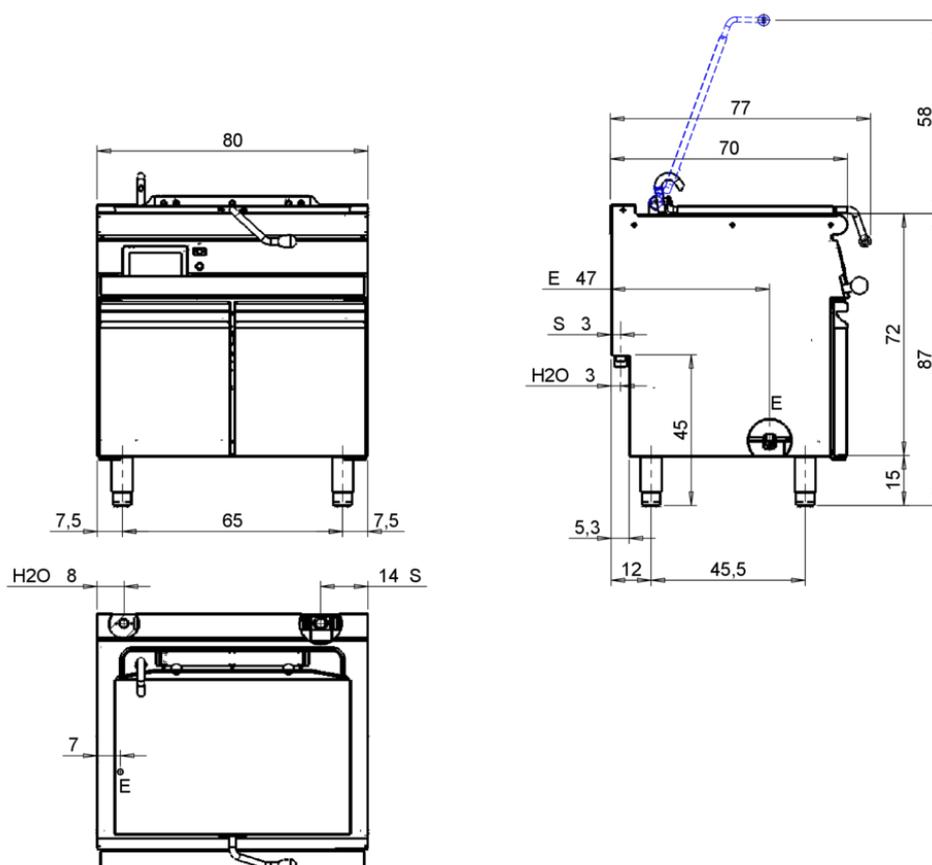
SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1014739T4W
DÉFINITION	Q70MA/E800 MULTI COOKER EL.TALENT BARON
LIGNE COMMERCIALE	DIAMANTE
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	0 Kg
VOLUME (net)	0,244
LONGUEUR DU PAQUET	860 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1150 mm
VOLUME DU PAQUET	1,009 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	0 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	10 kW
GRADE IP	IPX4

CODICE  
CR1014739T4W

MODELLO  
Q70MA/E800-T4W

SERIE  
BARON 4.0

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

<p><b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico</p>	<p><b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás</p>
<p><b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água UNI EN 10226-1 R 1"</p>	<p><b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de água - Wateraansluiting - Junção alimentação água</p>
<p><b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflusrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba</p>	<p><b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno  <b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio  <b>EN ISO 228-1 G3/4</b></p>
<p><b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o</p>	
<p><b>S3</b> 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</p>	
<p><b>S4</b> Scarico - Abflusrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulaç3o de dreno</p>	<p><b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nivel</p>

CODICE  
CR1014739T4W

MODELLO  
Q70MA/E800-T4W

SERIE  
BARON 4.0

# PRODUITS GAMME PLUS



Bassin pour l'égouttage du produit cuit dans la cuve. Propreté de la station garantie et transport des produits facilité.



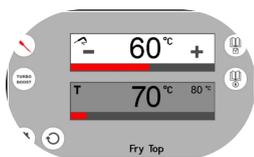
Contrôle de la cuisson par sonde à cœur.



Remplissage automatique de l'eau avec possibilité de programmer des litres.



Bonde d'eau de ville avec trop-plein et orifice de vidange du bassin avec bouchon d'étanchéité.



Panneau de commande à écran tactile facile à comprendre et à utiliser. Possibilité d'enregistrer des recettes personnelles.

CODICE  
**CR1014739T4W**

MODELLO  
**Q70MA/E800-T4W**

SERIE  
**BARON 4.0**

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1200179	<b>CAMCF</b>	COUVERCLE DU CUISEUR À VAPEUR
CR1200169	<b>GFMCF</b>	GRILLE INFÉRIEURE
CR1200159	<b>CPC1/3MCF</b>	PANIER GN1/3 POUR CUISEUR DE PÂTES
CR1200119	<b>TSCMCF</b>	CADRE POUR LA CUISSON LENTE
CR0956330	<b>SDXP</b>	PALETTE
CR0999069	<b>CRLMCF</b>	Chariot pour GN multifonctionnel 1/1 E 2/1
CR1200149	<b>CV1/3MCP</b>	GN1/3 panier vapeur 160x280x115(H)cm