

ALLGEMEINE MERKMALE

Für diejenigen, die nicht auf die Qualität und Solidität einer Queen-Küche verzichten wollen, bietet die Serie 7 eine Tiefe von 700 mm und kompaktere Abmessungen, die sich in jede Umgebung einfügen. Die Brenner sind in verschiedenen Konfigurationen und Leistungsstufen erhältlich und werden durch die raffinierte Scotch Brite-Oberfläche aufgewertet.

Dank der extremen Freiheit bei der Zusammenstellung ist jede Komposition möglich: Sie können die Modellplatten mit Backöfen und neutralen Unterschränken kombinieren, die mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können; Sie können maßgeschneiderte Lösungen schaffen, indem Sie die Geräte Rücken an Rücken kombinieren und befestigen, perfekt versiegelte "bündige" Seite an Seite oder "Brücken"-Strukturen, die Lösungen auf hohem Niveau bieten, die immer perfekt den Bedürfnissen des Küchenchefs entsprechen.

Als absolute Garantie sind alle Geräte die Küchen von Queen7 sind nach internationalen Normen wie CE, GAR, AGA und anderen zertifiziert.



TECHNISCHE DATEN

Außenschalen und Füße aus Edelstahl.

Arbeitstisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm.

Platten mit 2 mm Dicke.

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 120er-Modulen ist die Kochplatte von oben um 40 mm abgesenkt und um 10 mm nach vorne geneigt.

Gasversion: Rohrbrenner mit selbststabilisierender Flamme und sehr gleichmäßiger Wärmeverteilung.

Temperaturregelung über modulierenden Hahn (Temperatur über 300°C) oder thermostatisches Sicherheitsventil mit Thermoelement (90-280°C).

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 GAS M60 Edelstahlplatte - Glatt - Im Fach

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652809

MODELLO
Q70SFTV/G600

SERIE
QUEEN 7

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1652809
DEFINITION	Q70SFTV/G600 FTG LISCIO M60 A/G
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	600 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	22 Kg
VOLUMEN (netto)	0,365
LÄNGE DES PAKETS	640 mm
BREITE DES PAKETS	890 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1230 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,702 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	29 Kg
GAS POWER	9,00
GAS POWER (G25.3/25mbar)	9,00
ZERTIFIZIERTES MODELL	70SFTV/G6

FRY TOP S GAS M60 Edelstahlplatte - Glatt - Im Fach

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652809

MODELLO
Q70SFTV/G600

SERIE
QUEEN 7

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 - Ligação 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 agua - 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 A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - 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 marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível

CODICE
CR1652809

MODELLO
Q70SFTV/G600

SERIE
QUEEN 7

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



Bei den Versionen mit Wasserhahn
wird die Leistung durch einen
stufenlos regelbaren Wasserhahn
vom Typ 22PP reguliert, um die
Wärme der Kochplatte an die Art
des Kochens anzupassen.



Geräumige Fettauffangschublade
mit einem Fassungsvermögen für
das gesamte Volumen des
Perimeterkanals



Wasserspender-Kit als Zubehör
erhältlich

FRY TOP S GAS M60 Edelstahlplatte - Glatt - Im Fach

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652809

MODELLO
Q70SFTV/G600

SERIE
QUEEN 7

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



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



Geräumige Fettauffangschublade
mit einem Fassungsvermögen für
das gesamte Volumen des
Perimeterkanals



Bei den thermostatgesteuerten
Versionen kann die Temperatur der
Kochplatte von 90 bis 280 °C
eingestellt werden, um den
Verbrauch zu optimieren und sich
an das empfindlichste Kochen
anzupassen.



Geräumige Fettauffangschublade
mit einem Fassungsvermögen für
das gesamte Volumen des
Perimeterkanals

FRY TOP S GAS M60 Edelstahlplatte - Glatt - Im Fach

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652809

MODELLO
Q70SFTV/G600

SERIE
QUEEN 7

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Glatter Plattenreinigungsschaber - verchromt
CR1356399	RPR	Gerillter Chromplattenabstreifer
CR1658629	D97CPFT68	Schubblade für die Reinigung der Frittierplatte M60 - M80
CR1658609	97TFT	STOPFEN ZUR PLATTENREINIGUNG
CR1354999	PKLR	Ersatzklingen (10PCS)
CR1658649	7AFT6	M60-Spritzschutz
CR1658849	Q7968CAF	WASSERBEFÜLLUNG FÜR BRATPLATTE M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS ODER ELEKTRISCH
CR1659109	Q76GKSCFT	DURCHGEHENDE ABSAUGUNG FÜR FRITTEUSE M60 - 70 QUEEN - GAS
CR1659139	Q76GCASCFT	KONTINUIERLICHES BE- UND ENTLADEN FÜR FRITTIERAUFSATZ M60 - 70QUEEN - GAS
CR1659239	PAFT6	SUPER FRY TOP ZUBEHÖRHALTER M60
CR1659259	AGMFT48	HALTEROST FÜR FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	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