

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Pour ceux qui ne veulent pas renoncer à la qualité et à la solidité d'une cuisine Queen, la Série 7 offre une profondeur de 700 mm et des dimensions plus compactes pour s'intégrer dans n'importe quel environnement, des brûleurs disponibles dans différentes configurations et puissances, rehaussés par la finition raffinée Scotch Brite.

Grâce à l'extrême liberté de composition, toutes les compositions sont possibles : il est possible de combiner les Model tops avec des éléments bas de four et neutres, accessorisables et avec des finitions hygiéniques ; créer des solutions personnalisées en combinant et en fixant les appareils dos à dos, des structures "flush" côte à côte parfaitement étanches, ou des structures "bridge", en offrant des solutions de haut niveau qui répondent toujours parfaitement aux besoins du chef cuisinier.

En guise de garantie totale, tous les équipements qui composent une cuisine Queen7 sont certifiés aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

GAZ

Plateaux de cuisson moulés de grande capacité, dotés d'une large zone d'expansion verticale qui empêche la formation de mousse pendant le chargement.

Thermostat à régulation automatique

Thermostat de sécurité incendie (230°C).

Robinets de vidange d'huile.

Support pour paniers et couvercles.

Modèles à gaz

Brûleurs tubulaires en acier à l'extérieur du réservoir.

Robinets de vidange d'huile.

Allumage piézo du brûleur pilote.

Modèles électriques

Éléments chauffants blindés en acier inoxydable, relevables et amovibles.

Signal optique lorsque la température programmée est atteinte.
Voyant d'avertissement "équipement sous tension".

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.

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 poignées.

FRITEUSE À GAZ 2 BACS 8+8 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358139

MODELLO
Q70FRV/G608

SERIE
QUEEN 7

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1358139
DÉFINITION	Q70FRV/G608 FRIGGI. GAS 2V 8 LT M60 A/G
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	600 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	63 Kg
VOLUME (net)	0,365
LONGUEUR DU PAQUET	650 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1170 mm
VOLUME DU PAQUET	0,646 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	73 Kg
GAS POWER	14,00
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	13,30
CAPACITÉ	8 litri
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70FRV/G608

FRITEUSE À GAZ 2 BACS 8+8 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:

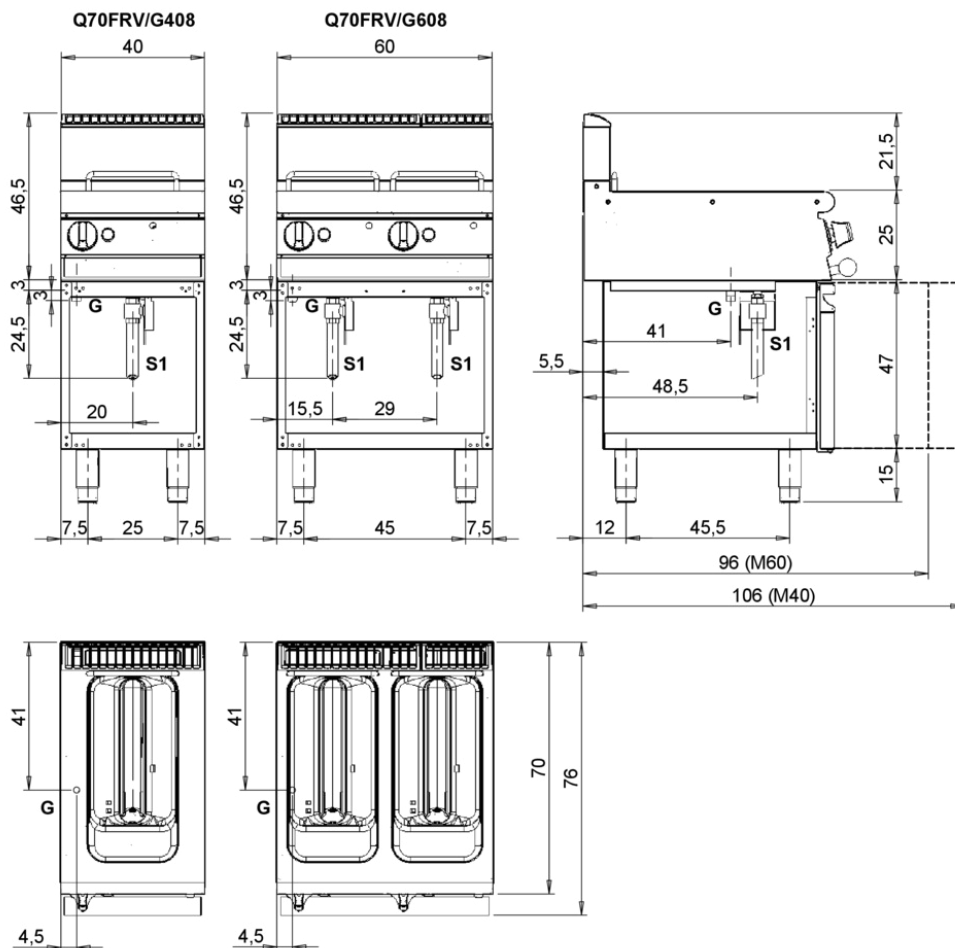


CODICE
CR1358139

MODELLO
Q70FRV/G608

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 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 depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o	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 - Tubulaç3o de dreno		

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.



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

FRITEUSE À GAZ 2 BACS 8+8 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358139

MODELLO
Q70FRV/G608

SERIE
QUEEN 7

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0997179	7BRO	PAN D'HUILE
BN418031940220	CSFA FR6	CHEMINÉE D'ÉVACUATION COUPE-VENT 600
BN418031940230	CSFA FR8	CHEMINÉE D'ÉVACUATION COUPE-VENT 600
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
MA10405096900	OC-1M	Panier pour bac 8 Lt 1pcs 20x28x11,5 cm
MA10405230900	ONC-1M	Panier pour bac 10 Lt TOP17,5x30x10,5 cm UNIQUEMENT VERSION TOP