

COCINA ELÉCTRICA 2 ZONAS VITROCERÁMICAS EN COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1015939

MODELLO
Q90PCV/VCE400

SERIE
QUEEN 9

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Es la elección de quienes requieren la máxima fuerza y potencia. Queen9 cuenta con una profundidad de 900 mm, una encimera de 20/10 de grosor, quemadores de doble corona y el uso de un elegante acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Detalles que no sólo ofrecen la máxima funcionalidad y estética, sino que también tienen en cuenta las necesidades prácticas y ergonómicas de quienes trabajan. La extrema libertad de composición permite combinar los modelos superiores con hornos y armarios bajos neutros que, además, pueden complementarse con acabados higiénicos. Con más de 350 modelos inmediatamente disponibles en el catálogo, Queen9 ya está lista para empezar a dar lo mejor de sí misma. Además, todos los equipos que componen una cocina Queen9 están certificados de acuerdo con normas normas internacionales, incluidas CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tapa de vitrocerámica irrompible y estanca.
Zonas de cocción marcadas con serigrafía cuadrada de 27x27 cm.
4 kw de potencia por zona.
Regulación de temperatura de 70-450°C mediante termostato.
Indicador luminoso de activación de la calefacción y de calor residual.
Horno eléctrico
Grupos de resistencias de acero inoxidable colocadas en el techo y bajo la suela de la cámara de cocción.
Control termostático de la temperatura en la cámara de 100°C a 300°C.
Indicador luminoso de "equipo bajo tensión".
Indicador luminoso de que se ha alcanzado la temperatura programada.

La temperatura se regula mediante un regulador de energía, que permite seleccionar dos anchos de zona de calentamiento en función del tamaño del fondo de la olla.

Temperatura de la superficie de cocción de 70° a 450° C

Gracias a la certificación a prueba de chorros (IPX5) obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.

La barra delantera es un cómodo punto de apoyo para el cocinero; mantiene una distancia de seguridad con la encimera y protege así de colisiones accidentales con lo que está apoyado sobre la encimera y, al mismo tiempo, con los tiradores.

COCINA ELÉCTRICA 2 ZONAS VITROCERÁMICAS EN
COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR1015939	MODELLO Q90PCV/VCE400	SERIE QUEEN 9
---------------------	--------------------------	------------------

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1015939
DEFINICIÓN	Q90NPCV/VCE400 VETROCERAMICA ELE.M40 A/G
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	400 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	59.4 Kg
VOLUMEN (neto)	0.313
LONGITUD DEL PAQUETE	450 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1020 mm
ALTURA DEL ENVASE	1150 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,540 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	70 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	8 kW
GRADO IP	IPX5
MODELO CERTIFICADO	Q90NPCV/VCE400

COCINA ELÉCTRICA 2 ZONAS VITROCERÁMICAS EN COMPARTIMENTO ABIERTO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



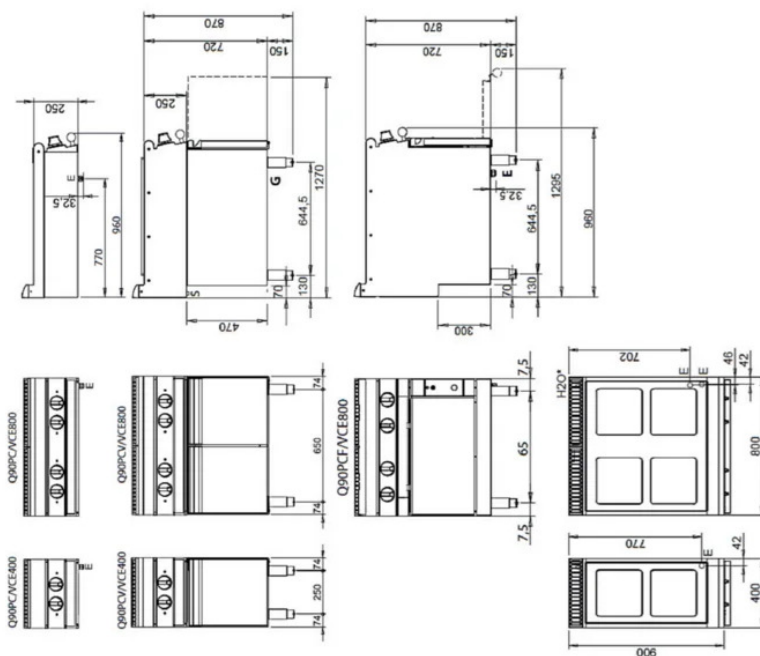
CODICE
CR1015939

MODELLO
Q90PCV/VCE400

SERIE
QUEEN 9

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHEMA D'INSTALLATION -
ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIONSCHEMA - INSTALLATIONSRIJTNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief

Pressa étoupe de cable él. - Pisacable - Elektrische kabelwattel

H20* Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4

PRODUCTOS

GAMA PLUS



Cristal enrasado irrompible para
facilitar la manipulación de las
cacerolas.



La temperatura se regula mediante
un regulador de energía, que
permite seleccionar dos anchos de
zona de calentamiento en función
del tamaño del fondo de la olla.



Temperatura de la superficie de
cocción de 70° a 450° C