

CODICE
CR1016299MODELLO
Q90TPF/G800SERIE
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

GAS

Quemador central de alta potencia (14 kW) con encendido piezoeléctrico.
Zonas térmicas diferenciadas con temperatura máxima en el centro 500°C, disminuyendo hacia el perímetro.
Toma de seguridad con termopar y regulación progresiva de la salida.
Horno de gas
Cámara de cocción de acero inoxidable (53x70x30cm), aislada térmicamente y equipada con 3 guías antivuelco para recipientes gastronorm 1/1 y 2/1 reducidos.
Suela radiante gruesa de hierro fundido para una distribución eficaz del calor.
Puerta y contrapuerta de acero inoxidable, perfectamente aisladas y montadas sobre bisagras autoequilibradas.
Mango ergonómico, de longitud completa y con aislamiento térmico.
Quemador con llama estabilizada alojado bajo la suela.
Quemador piloto con encendido piezoeléctrico y manual.
Válvula automática con termopar de seguridad de gas.
Control termostático de la temperatura de 110 a 330°C.
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.
Varias posibilidades de conexión.
Indicador luminoso de "equipo bajo tensión".
Indicador luminoso de que se ha alcanzado la temperatura programada.

Un único quemador central de alta eficiencia que da lugar a zonas de calor diferenciadas en el suelo, con una concentración de calor máximo en el centro y temperaturas decrecientes en las zonas periféricas.

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.

TODA LA PLACA DE GAS EN EL HORNO DE GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR1016299	MODELLO Q90TPF/G800	SERIE QUEEN 9
---------------------	------------------------	------------------

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1016299
DEFINICIÓN	Q90TPF/G800 TUTTAPIASTRA GAS C/FORNO GAS
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	124.8 Kg
VOLUMEN (neto)	0.626
LONGITUD DEL PAQUETE	860 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1020 mm
ALTURA DEL ENVASE	1150 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,010 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	140 Kg
POTENCIA DE GAS	22.5
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	22,00
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	GPL 28-30/37 mbar
MODELO CERTIFICADO	Q90TPF/G80

SERIE
QUEEN 9

PRODUCTOS

GAMA PLUS



Placa superior gruesa con anillo central desmontable.



Un único quemador central de alta eficiencia que da lugar a zonas de calor diferenciadas en el suelo, con una concentración de calor máximo en el centro y temperaturas decrecientes en las zonas periféricas.