

FRY TOP S GAS M80 Edelstahlplatte - glatt - Top-Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653989

MODELLO
Q90SFT/G800

SERIE
QUEEN 9

ALLGEMEINE MERKMALE

Es ist die Wahl derjenigen, die maximale Kraft und Leistung benötigen.

Queen9 hat eine Tiefe von 900 mm, eine 20/10 dicke Arbeitsplatte, doppelkronige Brenner und die Verwendung von elegantem Edelstahl mit Scotch Brite Finish.

Details, die nicht nur ein Höchstmaß an Funktionalität und Ästhetik bieten, sondern auch die praktischen und ergonomischen Bedürfnisse der Menschen berücksichtigen, die hier arbeiten.

Die extreme Gestaltungsfreiheit erlaubt es, die Topmodelle mit Backofen und neutralen Unterschränken zu kombinieren, die auch mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können.

Mit mehr als 350 Modellen, die sofort im Katalog verfügbar sind, ist Queen9 schon jetzt bereit, ihr Bestes zu geben.

Darüber hinaus sind alle Geräte, aus denen eine Queen9-Küche besteht, nach internationalen internationalen Normen zertifiziert, darunter CE, GAR, AGA und andere.



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 120 breiten Modulen ist die Kochplatte von oben um 40 mm abgesenkt und um 10 mm zur Vorderseite der Maschine hin 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

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. Optimiert die Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.

Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimiert die Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.

Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich

FRY TOP S GAS M80 Edelstahlplatte - glatt - Top-Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653989

MODELLO
Q90SFT/G800

SERIE
QUEEN 9

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1653989
DEFINITION	Q90SFT/G800 FTG LISCIO M80 TOP
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	800 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
DIM. HÖHE	250 mm
NETTOGEWICHT	22 Kg
VOLUMEN (netto)	0.18
LÄNGE DES PAKETS	450 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	570 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,218 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	29 Kg
GAS POWER	14
GAS POWER (G25.3/25mbar)	14,00
ZERTIFIZIERTES MODELL	90SFT/G8

SERIE
QUEEN 9

CODICE
CR1653989

MODELLO
Q90SFT/G800

SERIE
QUEEN 9

PRODUKTE BEREICH PLUS



Ungeschweißte Platte für schnelle
Wartung und Austausch im Betrieb



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.



Gleichmäßige Kochtemperatur über
die gesamte Platte. Optimierte die
Hitze im Kochbereich und erhöht
den Bedienkomfort in der Küche.



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

CODICE
CR1653989

MODELLO
Q90SFT/G800

SERIE
QUEEN 9

PRODUKTE BEREICH PLUS



Ungeschweißte Platte für schnelle
Wartung und Austausch im Betrieb



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

FRY TOP S GAS M80 Edelstahlplatte - glatt - Top-Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653989

MODELLO
Q90SFT/G800

SERIE
QUEEN 9

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Glatter Plattenreinigungsschaber - verchromt
CR1356399	RPR	Gerillter Chromplattenabstreifer
CR0592089	NXFTC6/8	Schubblade zur Reinigung der Frittierplatte M60-M80-M120
CR1354999	PKLR	Ersatzklingen (10PCS)
CR1658689	9AFT8	M80-Spritzschutz
CR1658609	97TFT	STOPFEN ZUR PLATTENREINIGUNG
CR1658849	Q7968CAF	WASSERBEFÜLLUNG FÜR BRATPLATTE M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS ODER ELEKTRISCH
CR1659179	Q98GKSCFT	DURCHGEHENDE ABSAUGUNG FÜR FRITEUSE M80 - 90 QUEEN - GAS
CR1659209	Q98GCASCFT	KONTINUIERLICHES BE- UND ENTLADEN FÜR FRITTEUSEN M80 - 90 QUEEN - GAS
CR1659249	PAFT8	M80 SUPER FRY TOP ZUBEHÖRHALTER
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