

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.

Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.

Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent. L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessorisés avec des finitions hygiéniques.

Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même. En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.

Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur totalement indépendante de la table de cuisson.

Grand canal inondable sur le pourtour de la plaque de cuisson pour recueillir les résidus de cuisson, incliné vers l'avant pour l'écoulement des liquides dans le grand tiroir.

Plaques de cuisson à surface satinée et revêtues de fer doux, d'acier AISI430 ou de chrome dur poli, toutes disponibles en version lisse, mixte ou striée.

Grand tiroir de récupération des graisses.

Taille des modules : 40, 60, 80

Dans les modules de largeur 120, la plaque de cuisson est abaissée de 40 mm par rapport au haut et inclinée de 10 mm vers l'avant de la machine.

Versión électrique : chauffage par résistances blindées en incoloy.

Température de cuisson thermostatée et réglable de 110 à 280°C.

Thermostat de sécurité.

Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique

Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public

Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique

Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.

Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.

Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.

Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

FRY TOP S électrique M80 plaque AISI - Lisse - Version Top - thermostaté

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1655059

MODELLO
Q90SFT/E803

SERIE
QUEEN 9

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1655059
DÉFINITION	Q90SFT/E803 FTE LISCIO 430 M80 TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	600 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	98 Kg
VOLUME (net)	0.135
LONGUEUR DU PAQUET	840 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	550 mm
VOLUME DU PAQUET	0,471 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	105 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	10.5 kW
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90SFT/E803

FRY TOP S elettrico M80 plaque AISI - Lisse - Version
Top - thermostaté

CODICE
CR1655059

MODELLO
Q90SFT/E803

SERIE
QUEEN 9

Project
Rev.:
Zone:
Location:



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

CODICE
CR1655059

MODELLO
Q90SFT/E803

SERIE
QUEEN 9

PRODUITS GAMME PLUS



Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public



Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique



Disponible en tant qu'accessoire, le tuyau d'évacuation continu permet d'évacuer les résidus dans un conteneur externe.



Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire



Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique



Bouchon de trop-plein en acier inoxydable, fourni en standard pour la gestion de l'inondation du canal.



Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.

PRODUITS

GAMME PLUS



Tiroir de récupération des graisses
spacieux pouvant contenir tout le
volume du canal périphérique



Température de cuisson uniforme
sur l'ensemble de la plaque.
Optimisation de la chaleur dans la
zone de cuisson et amélioration du
confort de l'opérateur dans la
cuisine.



La conception de la plaque rainurée
garantit la propreté jusqu'à
l'extrémité de la plaque

FRY TOP S électrique M80 plaque AISI - Lisse - Version Top - thermostaté

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1655059

MODELLO
Q90SFT/E803

SERIE
QUEEN 9

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	RPR	Raclette à plaque chromée rayée
CR0592089	NXFTC6/8	Tiroir de nettoyage de la friteuse M60-M80-M120
CR1354999	PKLR	Lames de remplacement (10PCS)
CR1658689	9AFT8	Protection anti-éclaboussures M80
CR1658609	97TFT	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1658849	Q7968CAF	CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAZ OU ÉLECTRIQUE
CR1658939	Q98EKSCFT	VIDANGE CONTINUE POUR FRY TOP M80 - 90 QUEEN - ÉLECTRIQUE
CR1658969	Q98ECASCFT	CHARGE + DÉCHARGE CONTINUE POUR FRY TOP M80 - 90 QUEEN - ÉLECTRIQUE
CR1659249	PAFT8	M80 SUPER FRY TOP ACCESSORY HOLDER
CR1659259	AGMFT48	GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	KIT 3 BOLS GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	KIT 1 BASSIN GN1/3 H65 MM