

BASE NEUTRA CON ACABADO HIGIÉNICO H2 M40 - GN1/1

Project
Rev.:
Zone:
Location:



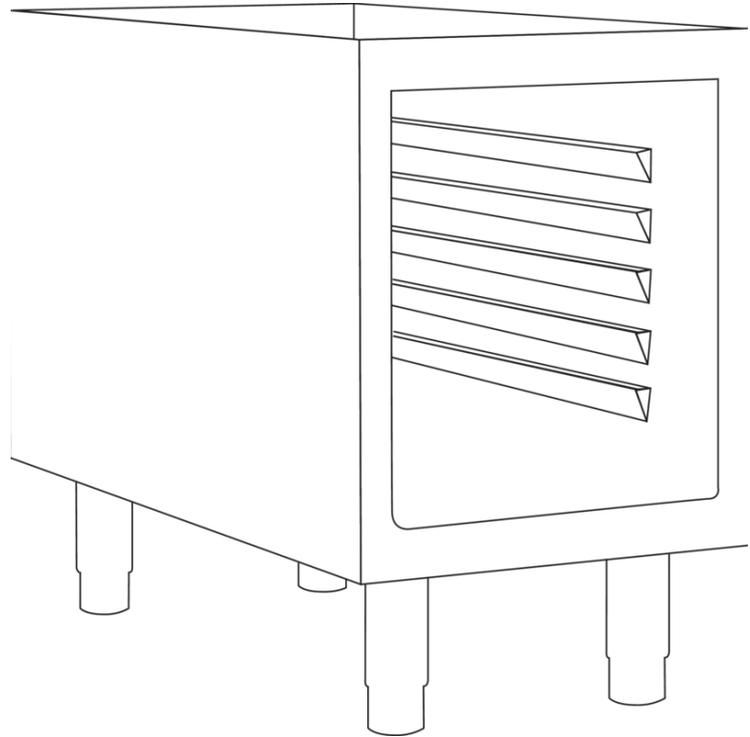
CODICE
BN41C1400142

MODELLO
70VAH400

SERIE
QUEEN 7

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Para los que no quieren renunciar a la calidad y solidez de una cocina Queen, la Serie 7 ofrece una profundidad de 700 mm y unas dimensiones más compactas para adaptarse a cualquier ambiente, quemadores disponibles en varias configuraciones y potencias, realizados por el refinado acabado Scotch Brite. Gracias a su extrema libertad compositiva, todas las composiciones son posibles: se pueden combinar las encimeras Modelo con hornos y muebles bajos neutros personalizables y con acabados higiénicos; crear soluciones personalizadas combinando y fijando los aparatos espalda con espalda, perfectamente sellados "a ras" de lado a lado, o estructuras "puente", ofreciendo soluciones de alto nivel que siempre responden perfectamente a las necesidades del chef. Como garantía total, todos los equipos que componen una cocina Queen7 están certificados según normas internacionales, como CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CODICE
BN41C1400142

MODELLO
70VAH400

SERIE
QUEEN 7

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN41C1400142
DEFINICIÓN	70VAH400 BASE VANOM40 IGIENICA S/PORTINE
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
ANCHURA ANCHO	400 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	650 mm
PESO NETO	10 Kg
VOLUMEN (neto)	0.182
LONGITUD DEL PAQUETE	450 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	1150 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,440 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	20 Kg
MODELO CERTIFICADO	70VAH400

BASE NEUTRA CON ACABADO HIGIÉNICO H2 M40 - GN1/1

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN41C1400142

MODELLO
70VAH400

SERIE
QUEEN 7

CODICE
BN41C1400142

MODELLO
70VAH400

SERIE
QUEEN 7

PRODUCTOS GAMA PLUS



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.



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.



Cajones para GN 1/1



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.