

FRY TOP S GAS M40 Edelstahlplatte - glatt - Top-Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652609

MODELLO
Q70SFT/G400

SERIE
QUEEN 7

ALLGEMEINE MERKMALE

Für diejenigen, die nicht auf die Qualität und Solidität einer Queen-Küche verzichten wollen, bietet die Serie 7 eine Tiefe von 700 mm und kompaktere Abmessungen, die sich in jede Umgebung einfügen. Die Brenner sind in verschiedenen Konfigurationen und Leistungsstufen erhältlich und werden durch die raffinierte Scotch Brite-Oberfläche aufgewertet.

Dank der extremen Freiheit bei der Zusammenstellung ist jede Komposition möglich: Sie können die Modellplatten mit Backöfen und neutralen Unterschränken kombinieren, die mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können; Sie können maßgeschneiderte Lösungen schaffen, indem Sie die Geräte Rücken an Rücken kombinieren und befestigen, perfekt versiegelte "bündige" Seite an Seite oder "Brücken"-Strukturen, die Lösungen auf hohem Niveau bieten, die immer perfekt den Bedürfnissen des Küchenchefs entsprechen.

Als absolute Garantie sind alle Geräte die Küchen von Queen7 sind nach internationalen Normen wie CE, GAR, AGA und anderen zertifiziert.



TECHNISCHE DATEN

Außenschalen und Füße aus Edelstahl.

Arbeits Tisch 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 120er-Modulen ist die Kochplatte von oben um 40 mm abgesenkt und um 10 mm nach vorne 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

Gerilltes Plattendesign garantiert Sauberkeit bis zum Ende der Platte

Unverschweißte Platte zur Beschleunigung von Wartungsarbeiten und eventuellem Austausch durch Benutzer

Nicht geschweißte Platte am Maschinentisch mit Optimierung der Strukturpunkte unter thermischer Belastung

Thermischer Ausschnitt, der den Benutzer und die angrenzenden Maschinen erleichtert.

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

Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich

FRY TOP S GAS M40 Edelstahlplatte - glatt - Top-Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652609

MODELLO
Q70SFT/G400

SERIE
QUEEN 7

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1652609
DEFINITION	Q70SFT/G400 FTG LISCIO M40 TOP
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	400 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	250 mm
NETTOGEWICHT	22 Kg
VOLUMEN (netto)	0.07
LÄNGE DES PAKETS	450 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	570 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,218 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	29 Kg
GAS POWER	6
GAS POWER (G25.3/25mbar)	6,00
ZERTIFIZIERTES MODELL	70SFT/G4

SERIE
QUEEN 7

CODICE
CR1652609

MODELLO
Q70SFT/G400

SERIE
QUEEN 7

PRODUKTE BEREICH PLUS



Gerilltes Plattendesign garantiert
Sauberkeit bis zum Ende der Platte



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.



Thermischer Ausschnitt, der den
Benutzer und die angrenzenden
Maschinen erleichtert.



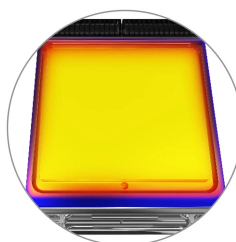
Wasserspender-Kit als Zubehör
erhältlich



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
CR1652609

MODELLO
Q70SFT/G400

SERIE
QUEEN 7

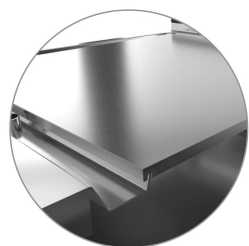
PRODUKTE BEREICH PLUS



Bei den thermostatgesteuerten Versionen kann die Temperatur der Kochplatte von 90 bis 280 °C eingestellt werden, um den Verbrauch zu optimieren und sich an das empfindlichste Kochen anzupassen.



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 M40 Edelstahlplatte - glatt - Top-Version

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1652609

MODELLO
Q70SFT/G400

SERIE
QUEEN 7

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Glatter Plattenreinigungsschaber - verchromt
CR1356399	RPR	Gerillter Chromplattenabstreifer
CR1658619	97CPFT4	M40 Reinigungsschubblade für die Friteuse
CR1658609	97TFT	STOPFEN ZUR PLATTENREINIGUNG
CR1354999	PKLR	Ersatzklingen (10PCS)
CR1658639	7AFT4	M40-Spritzschutz
CR1658839	Q794CAFT	WASSERBEFÜLLUNG FÜR BRATPLATTE M40 - 70 90 QUEEN - GAS ODER ELEKTRISCH
CR1659099	Q74GKSCFT	DURCHGEHENDER AUSPUFF FÜR FRITTEUSE M40 - 70 QUEEN - GAS
CR1659129	Q74GCASCFT	KONTINUIERLICHES BE- UND ENTLADEN FÜR FRITTIERAUFSATZ M40 - 70QUEEN - GAS
CR1659229	PAFT4	SUPER FRY TOP ZUBEHÖRHALTER
CR1659259	AGMFT48	HALTEGITTER FÜR SUPER GRILLPLATTE
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