

ELEKTRISCHE FRITTIERPLATTE MIT GLATTEM BLECH AUS NORMALSTAHL VERSION MIT OFFENEM FACH

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1017769T4W

MODELLO
QT90FTV/E1200-T4W

SERIE
BARON 4.0

ALLGEMEINE MERKMALE

Auf dem soliden Fundament der Baron-Tradition steht die neue Küche Queen 4.0, die noch praktischer, noch besser ausgestattet und noch technologischer ist.

Eine Evolution in der Profiküche.

Queen 4.0 ist bis ins kleinste Detail perfekt durchdacht, um alle Vorbereitungs-, Koch-, Aufräum- und Reinigungsaufgaben in der Küche zu beschleunigen und zu vereinfachen und Sie bei Ihrer täglichen Arbeit als echte Verbündete zu unterstützen.



TECHNISCHE DATEN

Außenschalen und Füße aus Edelstahl.

Arbeitstisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm.

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, AISI430-Stahl oder poliertem Hartchrom, alle erhältlich in glatt gemischt oder gerillt.

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.

Elektrische Version: Beheizung durch gepanzerte Heizelemente aus Incoloy.

Gartemperatur geregelt

thermostatisch und einstellbar von 110 bis 280°C.

Sicherheitsthermostat.

Mit dem Kochfeld verschweißte Platte, die eine größere Kochzone bietet und Schmutzansammlungen verhindert.

Prädisposition für Kernfühler, für eine noch bessere Kochkontrolle. Das Erreichen der eingestellten Kerntemperatur wird durch ein akustisches Signal signalisiert

Verchromte Platte.

Datenerfassung, Betriebsüberwachung, Fernsteuerung sind nur einige der Möglichkeiten, die Ihnen die Konnektivität zur Verfügung stellt.

Geräte, die nach der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU gemäß dem internationalen CB-Schema zertifiziert sind.

Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung (IPX5) können die Knöpfe und Unterknöpfe am Ende des Arbeitstages gewaschen werden, ohne die Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.

Die vordere Leiste ist ein bequemer Halt für den Koch; sie hält einen sicheren Abstand zur Arbeitsfläche und schützt so vor versehentlichen Zusammenstößen mit dem, was auf der Arbeitsfläche liegt, und gleichzeitig mit den Griffen.

ELEKTRISCHE FRITTIERPLATTE MIT GLATTEM BLECH AUS NORMALSTAHL VERSION MIT OFFENEM FACH

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1017769T4W

MODELLO
QT90FTV/E1200-T4W

SERIE
BARON 4.0

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1017769T4W
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	120 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
DIM. HÖHE	870 mm
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	16.2 kW

ELEKTRISCHE FRITTIERPLATTE MIT GLATTEM BLECH
AUS NORMALSTAHL VERSION MIT OFFENEM FACH

Project
Rev.:
Zone:
Location:



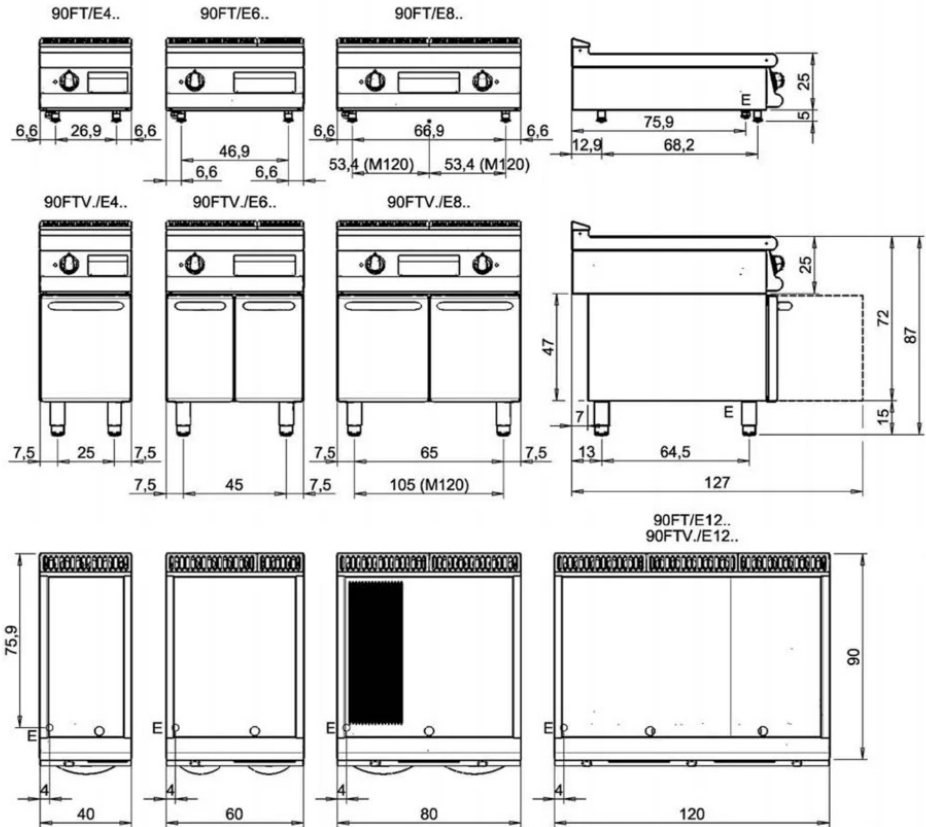
CODICE
CR1017769T4W

MODELLO
QT90FTV/E1200-T4W

SERIE
BARON 4.0

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisicable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
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 agua - 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
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventili - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
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	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível

ELEKTRISCHE FRITTIERPLATTE MIT GLATTEM BLECH AUS NORMALSTAHL VERSION MIT OFFENEM FACH

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1017769T4W

MODELLO
QT90FTV/E1200-T4W

SERIE
BARON 4.0

PRODUKTE BEREICH PLUS



Das als Zubehör erhältliche, durchgehende Abflussrohr ermöglicht die Entsorgung der Rückstände in einem externen Behälter.



Steuerung der Leistungsstufe über Touchscreen und Einstellung mit ergonomischem Drehknopf

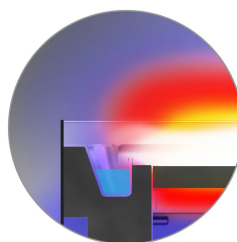
Industrie 4.0-fähige Version.



Möglichkeit der Einstellung von 2 Timern zur Steuerung des Garvorgangs. Ein akustisches Signal warnt den Bediener bei Ablauf der eingestellten Zeit.



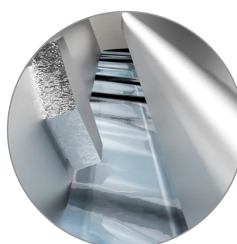
Gerilltes Plattendesign garantiert Sauberkeit bis zum Ende der Platte



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



Nicht mit dem Maschinenbett verschweißte Platte mit Optimierung der thermisch belasteten Strukturpunkte



Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich

ELEKTRISCHE FRITTIERPLATTE MIT GLATTEM BLECH AUS NORMALSTAHL VERSION MIT OFFENEM FACH

Project
Rev.:
Zone:
Location:

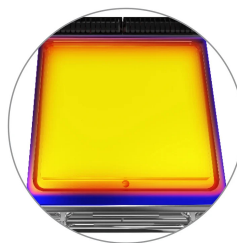


CODICE
CR1017769T4W

MODELLO
QT90FTV/E1200-T4W

SERIE
BARON 4.0

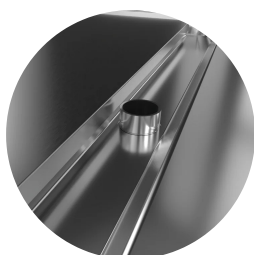
PRODUKTE BEREICH PLUS



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



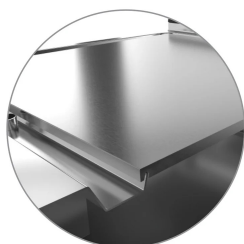
Gerilltes Plattendesign gewährleistet Sauberkeit bis zum Ende der Platte



Überlaufstopfen aus rostfreiem Stahl, serienmäßig für das Überflutungsmanagement der Rinne.



Prädisposition für Kernfühler, für eine noch bessere Kochkontrolle. Das Erreichen der eingestellten Kerntemperatur wird durch ein akustisches Signal signalisiert.



Thermisches Schneiden, das den Anwender und die angrenzenden Maschinen entlastet.



Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals

ELEKTRISCHE FRITTIERPLATTE MIT GLATTEM BLECH AUS NORMALSTAHL VERSION MIT OFFENEM FACH

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1017769T4W

MODELLO
QT90FTV/E1200-T4W

SERIE
BARON 4.0

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0957610	90XFTP12	SPRITZSCHUTZ ABNEHMBAR 120
CR0592079	NXFTC4	Schublade zur Reinigung der Frittierplatte M40-M120
CR0592089	NXFTC6/8	Schublade zur Reinigung der Frittierplatte M60-M80-M120
CR1354989	PRPC	Glatte Plattenreinigungsschaber - verchromt
CR1356399	RPR	Gerillter Chromplattenabstreifer
CR1357499	4.0IOTPRO	PRO-Abonnement - Cloud
CR1357479	4.0IOTENTRY	ENTRY-Abonnement - Cloud
CR1354999	PKLR	Ersatzklingen (10PCS)
CR0592060	NXFTT	STOPFEN ZUR PLATTENREINIGUNG