

## CARATTERISTICHE GENERALI

È la scelta di chi necessita la massima solidità e potenza. Queen9 si distingue per la sua profondità di 900 mm, un piano di lavoro con spessore 20/10, bruciatori a doppia corona e l'utilizzo di eleganti acciai inossidabili con finitura Scotch Brite. Particolari che oltre ad offrire la massima funzionalità ed estetica, tengono conto delle esigenze pratiche ed ergonomiche di chi lavora.

L'estrema libertà compositiva consente di abbinare i modelli top a basi forno e neutre accessoriabili, anche con finiture igieniche. Con oltre 350 modelli subito disponibili a catalogo, Queen9 è già pronta per iniziare a dare il meglio di sé.

Inoltre, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen9 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.



## SPECIFICHE TECNICHE

Piano di lavoro e cruscotto AISI 304.

Resistenze "Termoblocco": resistenze corazzate incluse in una fusione d'alluminio ad elevata resistenza termica.

Provvista di carico acqua automatico programmabile.

Possibilità di utilizzo in 7 funzionalità: fry top / brasiera / cuocipasta / cottura lenta / cottura a vapore / bollitore / bagnomaria.

Coperchio a doppia parete senza guarnizione perimetrale.

Due uscite USB posizionate sotto il cruscotto (zona vano) per la memorizzazione delle ricette e l'aggiornamento del software.

Controllo delle cotture mediante sonda al cuore.

Vasca dimensioni gastronomiche.

Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta attraverso test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate a fine giornata di lavoro, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.

La barra frontale è un punto di appoggio confortevole per il cuoco; permette di rimanere alla giusta distanza di sicurezza dal piano di lavoro e quindi protegge da urti accidentali con quanto appoggiato sui piani e allo stesso tempo anche le manopole.

CODICE  
CR1356519MODELLO  
Q90MA/E400SERIE  
QUEEN 9

## Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1356519
DEFINIZIONE	Q90MA/E400 NEW MULTI COOKER TALENT BARON
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	400 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	88 Kg
VOLUME (netto)	0.313
LUNGHEZZA IMBALLO	440 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1020 mm
ALTEZZA IMBALLO	1160 mm
VOLUME IMBALLO	0,522 m3
PESO LORDO IMBALLO	98 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	10 kW
GRADO IP	IPX5
CAPACITÀ	17 lt
MODELLO CERTIFICATO	Q90MA/E400

TALENT CLASSIC L 400

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1356519	Q90MA/E400	QUEEN 9

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



# PRODUCT'S RANGE PLUS



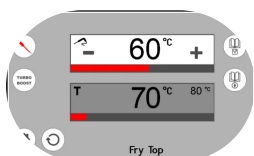
Controllo delle cotture mediante  
sonda al cuore.



Carico acqua automatico con  
possibilità di programmazione dei  
litri.



Scarico acqua in rete con piletta  
troppopieno e foro scarico vasca  
con tappo ermetico.



Pannello di controllo Touch Screen  
di facile comprensione e utilizzo.  
Possibilità di memorizzazione delle  
ricette personali.

## TALENT CLASSIC L 400

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1356519

MODELLO  
Q90MA/E400

SERIE  
QUEEN 9

### ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1200179	CAMCF	Coperchio uso vaporiera
CR1200169	GFMCF	Griglia di fondo vasca
CR1200159	CPC1/3MCF	Cestello GN1/3 per cuocipasta
CR1200119	TSCMCF	Telaio per slow cooking
CR0956330	SDXP	Paletta
CR0999069	CRLMCF	Carrello per multifunzione
CR1200149	CV1/3MCP	Cestello GN1/3 per cotture al vapore 160x280x115(H)cm
CR1018819	QP14	PORTINA PER BASE L 200
CR1353259	D79CCPG	Montante portategami