

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Es la elección de quienes requieren la máxima fuerza y potencia. Queen9 cuenta con una profundidad de 900 mm, una encimera de 20/10 de grosor, quemadores de doble corona y el uso de un elegante acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Detalles que no sólo ofrecen la máxima funcionalidad y estética, sino que también tienen en cuenta las necesidades prácticas y ergonómicas de quienes trabajan. La extrema libertad de composición permite combinar los modelos superiores con hornos y armarios bajos neutros que, además, pueden complementarse con acabados higiénicos. Con más de 350 modelos inmediatamente disponibles en el catálogo, Queen9 ya está lista para empezar a dar lo mejor de sí misma. Además, todos los equipos que componen una cocina Queen9 están certificados de acuerdo con normas internacionales, incluidas CE, GAR, AGA y otras.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ELÉCTRICO

Elementos calefactores "Thermoblock": elementos calefactores blindados encapsulados en una fundición de aluminio de alta resistencia térmica.
Equipado con llenado de agua automático programable.
Puede utilizarse en 7 funciones: freidora / sartén / cocedor de pasta / cocción lenta / cocción al vapor / hervidor / baño maría.
Tapa de doble pared sin cierre perimetral.
Dos salidas USB situadas bajo el salpicadero (zona del compartimento) para almacenar recetas y actualizar el software.

Control de la cocción mediante sonda de núcleo.
Bañera tamaño Gastronorm.

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.

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.

CODICE
CR1356519MODELLO
Q90MA/E400SERIE
QUEEN 9

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1356519
DEFINICIÓN	Q90MA/E400 NEW MULTI COOKER TALENT BARON
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	400 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	900 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	88 Kg
VOLUMEN (neto)	0.313
LONGITUD DEL PAQUETE	440 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1020 mm
ALTURA DEL ENVASE	1160 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,522 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	98 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	10 kW
GRADO IP	IPX5
CAPACIDAD	17 lt
MODELO CERTIFICADO	Q90MA/E400

TALENTO CLASSIC L 400

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1356519	Q90MA/E400	QUEEN 9

Project
Rev.:
Zone:
Location:



PRODUCTOS GAMA PLUS



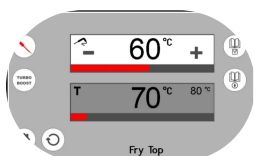
Control de la cocción mediante
sonda de núcleo.



Llenado automático de agua con
posibilidad de programar litros.



Desagüe de agua de red con
rebosadero y orificio de desagüe del
lavabo con tapón de cierre.



Panel de control de pantalla táctil
fácil de entender y utilizar.
Posibilidad de almacenar recetas
personales.

CODICE
CR1356519MODELLO
Q90MA/E400SERIE
QUEEN 9

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1200179	CAMCF	TAPA DEL VAPORIZADOR
CR1200169	GFMCF	REJILLA INFERIOR
CR1200159	CPC1/3MCF	CESTA GN1/3 PARA COCEDOR DE PASTA
CR1200119	TSCMCF	MARCO PARA COCCIÓN LENTA
CR0956330	SDXP	PALETA
CR0999069	CRLMCF	Carro para multifuncional GN 1/1 E 2/1
CR1200149	CV1/3MCP	GN1/3 cesta vapor 160x280x115(H)cm
CR1018819	QP14	PUERTA PARA BASE L 200
CR1353259	D79CCPG	Carnicero vertical