

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.

Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.

Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent.

L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessorisés avec des finitions hygiéniques.

Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même. En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

ÉLECTRICITÉ

Éléments chauffants "Thermoblock" : éléments chauffants blindés encastés dans une fonte d'aluminium à haute résistance à la chaleur. Equipé d'un système programmable de remplissage automatique de l'eau.

Peut être utilisé dans 7 fonctions : poêle à frire / braisière / cuiseur de pâtes / cuisson lente / cuisson à la vapeur / bouilloire / bain-marie.

Couvercle à double paroi sans joint périphérique.

Deux sorties USB situées sous le tableau de bord (zone du compartiment) pour stocker des recettes et mettre à jour le logiciel.

Contrôle de la cuisson par sonde à cœur.

Baignoire de la taille d'un gastronomique.

Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.

La barre frontale est un point d'appui confortable pour le cuisinier ; elle maintient une distance de sécurité par rapport au plan de travail et protège ainsi contre les collisions accidentelles avec ce qui repose sur les plans de travail et en même temps avec les poignées.

CODICE
CR1356519MODELLO
Q90MA/E400SERIE
QUEEN 9

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1356519
DÉFINITION	Q90MA/E400 NEW MULTI COOKER TALENT BARON
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	88 Kg
VOLUME (net)	0.313
LONGUEUR DU PAQUET	440 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1160 mm
VOLUME DU PAQUET	0,522 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	98 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	10 kW
GRADE IP	IPX5
CAPACITÉ	17 lt
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90MA/E400

TALENT CLASSIC L 400

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1356519	Q90MA/E400	QUEEN 9

Project
Rev.:
Zone:
Location:



PRODUITS GAMME PLUS



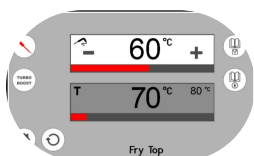
Contrôle de la cuisson par sonde à cœur.



Remplissage automatique de l'eau avec possibilité de programmer des litres.



Bonde d'eau de ville avec trop-plein et orifice de vidange du bassin avec bouchon d'étanchéité.



Panneau de commande à écran tactile facile à comprendre et à utiliser. Possibilité d'enregistrer des recettes personnelles.

TALENT CLASSIC L 400

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1356519

MODELLO
Q90MA/E400

SERIE
QUEEN 9

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1200179	CAMCF	COUVERCLE DU CUISEUR À VAPEUR
CR1200169	GFMCF	GRILLE INFÉRIEURE
CR1200159	CPC1/3MCF	PANIER GN1/3 POUR CUISEUR DE PÂTES
CR1200119	TSCMCF	CADRE POUR LA CUISSON LENTE
CR0956330	SDXP	PALETTE
CR0999069	CRLMCF	Chariot pour GN multifonctionnel 1/1 E 2/1
CR1200149	CV1/3MCP	GN1/3 panier vapeur 160x280x115(H)cm
CR1018819	QP14	PORTE POUR BASE L 200
CR1353259	D79CCPG	Support à viande en position verticale