

# 2 ZONEN ELEKTROHERDE MIT GLASKERAMIK AUF UNTERBAU

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



CODICE  
CR1015939

MODELLO  
Q90PCV/VCE400

SERIE  
QUEEN 9

## ALLGEMEINE MERKMALE

Es ist die Wahl derjenigen, die maximale Kraft und Leistung benötigen.

Queen9 hat eine Tiefe von 900 mm, eine 20/10 dicke Arbeitsplatte, doppelkronige Brenner und die Verwendung von elegantem Edelstahl mit Scotch Brite Finish.

Details, die nicht nur ein Höchstmaß an Funktionalität und Ästhetik bieten, sondern auch die praktischen und ergonomischen Bedürfnisse der Menschen berücksichtigen, die hier arbeiten.

Die extreme Gestaltungsfreiheit erlaubt es, die Topmodelle mit Backofen und neutralen Unterschränken zu kombinieren, die auch mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können.

Mit mehr als 350 Modellen, die sofort im Katalog verfügbar sind, ist Queen9 schon jetzt bereit, ihr Bestes zu geben.

Darüber hinaus sind alle Geräte, aus denen eine Queen9-Küche besteht, nach internationalen internationalen Normen zertifiziert, darunter CE, GAR, AGA und andere.



## TECHNISCHE DATEN

Unzerbrechliche, wasserdichte Glaskeramikplatte.

Die Kochzonen sind mit einem quadratischen Siebdruck von 27x27 cm gekennzeichnet.

4 kw Leistung für eine Zone.

Temperaturregelung von 70-450°C durch Thermostat.

Heizungsaktivierung und Restwärmekontrollleuchte.

Elektrobackofen

Gruppen von Heizelementen aus rostfreiem Stahl, die an der Decke und unter der Sohle der Backkammer angebracht sind.

Thermostatische Temperaturregelung in der Kammer von 100°C bis 300°C.

Warnleuchte, die "Gerät unter Spannung" anzeigt.

Warnleuchte, die anzeigt, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

Die Temperatur wird über einen Energieregler geregelt, der es ermöglicht, zwei Weiten der Heizzone entsprechend der Größe des Topfbodens auszuwählen.

Temperatur der Brennfläche 70° bis 450° C

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.

# 2 ZONEN ELEKTROHERDE MIT GLASKERAMIK AUF UNTERBAU

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



CODICE  
CR1015939

MODELLO  
Q90PCV/VCE400

SERIE  
QUEEN 9

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1015939
DEFINITION	Q90NPCV/VCE400 VETROCERAMICA ELE.M40 A/G
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	400 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	59.4 Kg
VOLUMEN (netto)	0.313
LÄNGE DES PAKETS	450 mm
BREITE DES PAKETS	1020 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1150 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,540 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	70 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50-60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	8 kW
IP-GRAD	IPX5
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q90NPCV/VCE400

# 2 ZONEN ELEKTROHERDE MIT GLASKERAMIK AUF UNTERBAU

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



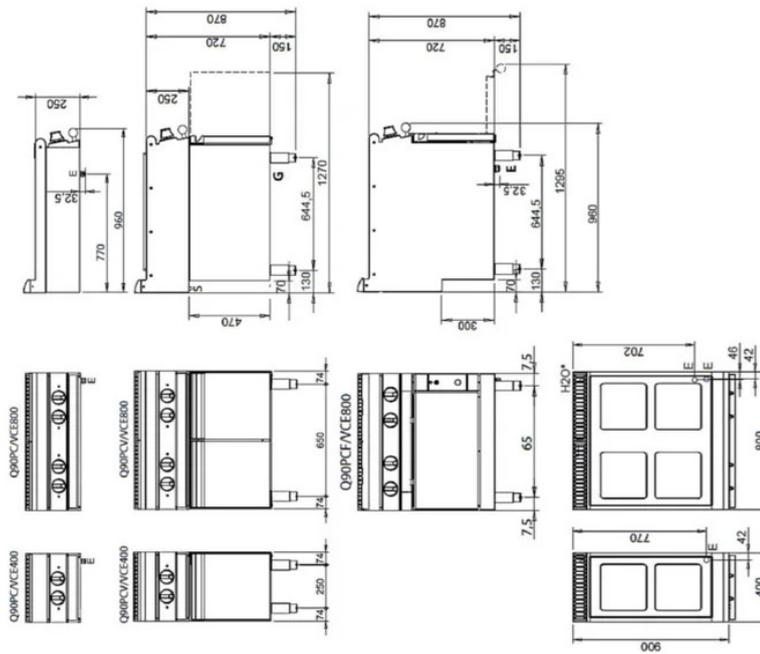
CODICE  
 CR1015939

MODELLO  
 Q90PCV/VCE400

SERIE  
 QUEEN 9

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHEMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIONSCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief  
 Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel
- H20\*** Atteco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Wateraansluiting  
 EN ISO 228-1 G 3/4

## 2 ZONEN ELEKTROHERDE MIT GLASKERAMIK AUF UNTERBAU

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



CODICE  
CR1015939

MODELLO  
Q90PCV/VCE400

SERIE  
QUEEN 9

# PRODUKTE BEREICH PLUS



Unzerbrechliches, flächenbündiges  
Glas für eine einfache Handhabung  
der Pfannen.



Die Temperatur wird über einen  
Energeregler geregelt, der es  
ermöglicht, zwei Weiten der  
Heizzone entsprechend der Größe  
des Topfbodens auszuwählen.



Temperatur der Brennfläche 70° bis  
450° C