

2 ZONEN INDUKTIONSKOCHSTELLEN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358359

MODELLO
Q90PC/IND401

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

Außenschalen und Füße aus Edelstahl.

Arbeitstisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm.

Platten mit 2 mm Dicke.

Konturierte Armaturen Bretter mit zum Fahrer hin geneigten Bedienelementen.

Unzerbrechliche Glaskeramikplatte.

Jede Kochzone ist mit einer kreisförmigen Serigrafie gekennzeichnet.

Beheizung durch einen Induktor, der mit einer Vorrichtung ausgestattet ist, die das Vorhandensein des Kochgefäßes auf der Kochzone erkennt und die Heizung automatisch ein- und ausschaltet, sowie einer Vorrichtung gegen Überhitzung.

Leistung 5 kW pro Zone.

Sicherheitssensor zum Schutz vor Überhitzung.

Die Leistung kann aus 10 verschiedenen Stufen für alle Arten des Kochens gewählt werden, von Express bis delikat.

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.

TOP-Version für den Einbau in das Fach

2 unabhängige Kochzonen mit je 5 kW

2 ZONEN INDUKTIONSKOCHSTELLEN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358359

MODELLO
Q90PC/IND401

SERIE
QUEEN 9

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1358359
DEFINITION	Q90PC/IND401 INDUZIONE M40 TOP
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	400 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
DIM. HÖHE	250 mm
NETTOGEWICHT	31 Kg
VOLUMEN (netto)	0.09
LÄNGE DES PAKETS	440 mm
BREITE DES PAKETS	1020 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1170 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,525 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	41.5 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3
FREQUENZ	50/60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	10 kW
IP-GRAD	IPX4
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q90PC/IND401

2 ZONEN INDUKTIONSKOCHSTELLEN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



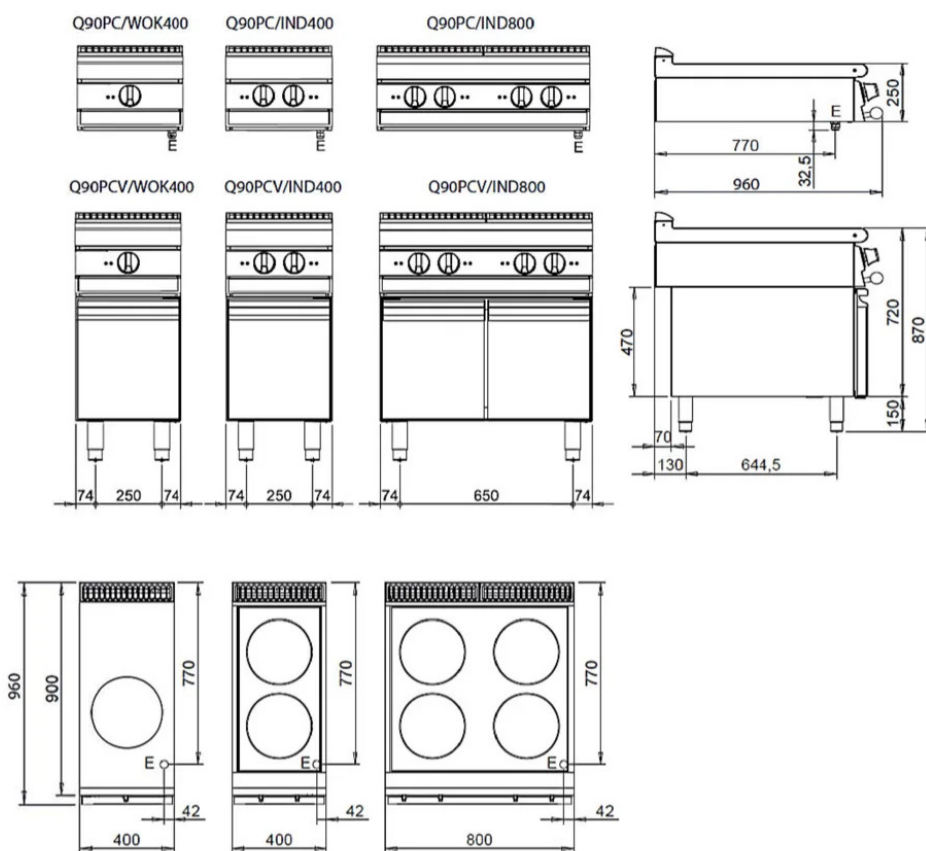
CODICE
CR1358359

MODELLO
Q90PC/IND401

SERIE
QUEEN 9

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

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN 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

H2O* Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4

2 ZONEN INDUKTIONSKOCHSTELLEN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358359

MODELLO
Q90PC/IND401

SERIE
QUEEN 9

PRODUKTE BEREICH PLUS



Professionelle Komponenten, die getestet wurden, um einer intensiven Nutzung über einen längeren Zeitraum standzuhalten



Leistung in 12 Stufen einstellbar



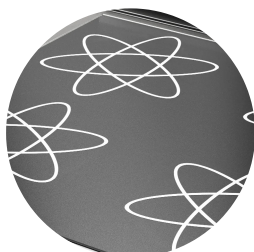
Kochzonen mit 5KW Leistung



Mechanisch gesteuerte Induktion bereit für IOT-Verbindung zur Cloud



Sie gewährleistet die richtige Positionierung und Eignung der Pfanne.



Serigrafien zur Kennzeichnung der Kochstellen.