

CUCINA INDUZIONE 2 ZONE TUTTOCAMPO SU VANO A GIORNO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358609

MODELLO
Q90PCV/ITC401

SERIE
QUEEN 9

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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm.

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.

Piano vetroceramico infrangibile.

Ogni zona di cottura è contrassegnata da una serigrafia circolare.

Riscaldamento ottenuto con una induttanza dotata di dispositivo che rileva la presenza del recipiente di cottura sulla zona di cottura e attiva/disattiva automaticamente il riscaldamento, e dispositivo contro il surriscaldamento.

Potenza 5 kW cada zona.

Sensore di sicurezza per evitare il surriscaldamento.

Potenze selezionabili tra 10 differenti livelli per cotture di tutti i tipi, dalle cotture espresse a quelle più delicate.

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.

2 zone di cottura indipendenti da 5Kw ciascuna

Versione installata su vano aperto.

Versione con zona di cottura TUTTOCAMPO

CUCINA INDUZIONE 2 ZONE TUTTOCAMPO SU VANO A GIORNO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358609

MODELLO
Q90PCV/ITC401

SERIE
QUEEN 9

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1358609
DEFINIZIONE	Q90PCV/ITC401 INDUZIONE TC M40 A/G
DIM. LARGHEZZA	400 mm
DIM. PRODONDITÀ	900 mm
DIM. ALTEZZA	250 mm
PESO NETTO	44 Kg
LUNGHEZZA IMBALLO	0 mm
LARGHEZZA IMBALLO	0 mm
ALTEZZA IMBALLO	0 mm
VOLUME IMBALLO	0,000 m3
PESO LORDO IMBALLO	54 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50 Hz
POTENZA ELETTRICA	14 kW

CUCINA INDUZIONE 2 ZONE TUTTOCAMPO SU VANO A GIORNO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358609

MODELLO
Q90PCV/ITC401

SERIE
QUEEN 9

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

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

CUCINA INDUZIONE 2 ZONE TUTTOCAMPO SU VANO A GIORNO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358609

MODELLO
Q90PCV/ITC401

SERIE
QUEEN 9

PRODUCT'S RANGE PLUS



Componentistica professionale
testata per sopportare un uso
intensivo nel tempo



Potenza regolabile su 12 livelli



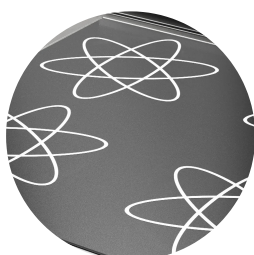
Zone cottura con potenza 5KW



Induzione a controllo "meccanico"
predisposta per collegamento IOT a
Cloud



Garantisce il corretto posionamento
e adeguatezza della pentola



Serigrafie ad identificazione delle
zone cottura.