

## 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

### ELEKTRISCH

Direktes oder indirektes Garen mit 4 unabhängigen Zonen und stufenloser Temperaturregelung.

Dank der Kontaktfläche aus Chrom-Molybdän-Stahl wird die Wärme nicht abgeleitet.

4 unabhängige Kochzonen mit je 4 kW.

Umfangsrinne für die Fettsammlung mit Fettablauföffnung im Becken.

Die Chrom-Molybdän-Platte mit direkten und indirekten Kochmöglichkeiten.

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.

CODICE  
CR1353499MODELLO  
Q90PH/E100SERIE  
QUEEN 9

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1353499
DEFINITION	Q90PH/E1000 PLANCHA ELETTRICA TOP
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	1000 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	900 mm
DIM. HÖHE	250 mm
NETTOGEWICHT	0 Kg
VOLUMEN (netto)	0.225
LÄNGE DES PAKETS	440 mm
BREITE DES PAKETS	980 mm
VERPACKUNGSHÖHE	500 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,216 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	0 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50-60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	16 kW
IP-GRAD	IPX4
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q90PH/E100

ELEKTRISCHE PLANCHA

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



CODICE  
CR1353499

MODELLO  
Q90PH/E100

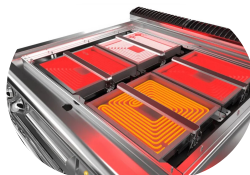
SERIE  
QUEEN 9

CODICE  
CR1353499

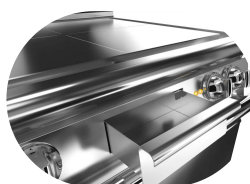
MODELLO  
Q90PH/E100

SERIE  
QUEEN 9

# PRODUKTE BEREICH PLUS



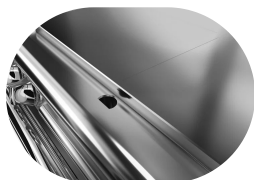
4 unabhängige Kochzonen mit je 4 kW.



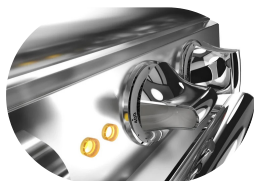
Umfangsrinne für die Fettsammlung mit Fettablauföffnung im Becken.



Direktes und indirektes Kochen möglich



Umfangsrinne für die Fettsammlung mit Fettablauföffnung im Becken.



Maximale Temperatur von 400°C