

GAS FRY TOP PLATE 2/3 SMOOTH 1/3 RIBBED CHROME TOP VERSION - THERMOSTAT CONTROLLED

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016679

MODELLO
Q90FTT/G1225

SERIE
QUEEN 9

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

Plaque de cuisson abaissée de 4 cm par rapport au plan de travail et inclinée de 1 cm vers l'avant pour l'évacuation des graisses.

Grand tiroir de récupération des graisses.

Disponible avec une plaque en fer doux ou une plaque en chrome poli.

Brûleurs à flamme stabilisée avec allumage piézo.

Contrôles indépendants tous les 1/2 modules.

Régulation de la température de 200°C à 400°C avec soupape de sécurité à thermocouple ou de 100°C à 280°C avec soupape thermostatique.

Pour la version chromée, le réglage va de 100° à 280°.

Disponible en trois versions :

- acier doux (pour les marchés hors UE)
- en AISI 430
- chromé

Plaque soudée à la table de cuisson qui permet d'élargir la zone de cuisson et d'éliminer les zones d'accumulation de saletés.

Distribution uniforme de la chaleur grâce à plusieurs brûleurs sous la plaque de cuisson.

Plaque chromée.

Régulation de la température de 100°C à 280°C

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.

GAS FRY TOP PLATE 2/3 SMOOTH 1/3 RIBBED CHROME TOP VERSION - THERMOSTAT CONTROLLED

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016679

MODELLO
Q90FTT/G1225

SERIE
QUEEN 9

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|---------------------------------|--|
| MATÉRIAU | CR1016679 |
| DÉFINITION | Q90FTT/G1225 FTG 1/3 RIG. CROM. M120 TOP |
| LIGNE COMMERCIALE | QUEEN |
| FOURNITURE | GAS |
| DIM. LARGEUR | 1200 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 900 mm |
| DIM. HAUTEUR | 250 mm |
| POIDS NET | 102 Kg |
| VOLUME (net) | 0.27 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 1260 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 1020 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 570 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 0,732 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 120 Kg |
| GAS POWER | 31.5 |
| PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar) | 30,00 |
| MODÈLE CERTIFIÉ | Q90FTT/G1225 |

GAS FRY TOP PLATE 2/3 SMOOTH 1/3 RIBBED CHROME
TOP VERSION - THERMOSTAT CONTROLLED

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016679

MODELLO
Q90FTT/G1225

SERIE
QUEEN 9

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

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



| Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda | |
|--|---|
| E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisicable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico | G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligaçao gás EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK) |
| S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água | H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água |
| S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoyer - Descarga da cuba | A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaud - Caliente - Warm - Morno |
| S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventili - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão | A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio |
| S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double enveloppe - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto | |
| S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno | L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Tomeira de nível |

GAS FRY TOP PLATE 2/3 SMOOTH 1/3 RIBBED CHROME TOP VERSION - THERMOSTAT CONTROLLED

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016679

MODELLO
Q90FTT/G1225

SERIE
QUEEN 9

PRODUITS GAMME PLUS



Une inclinaison de 10 mm des plaques vers l'avant de la machine permet une évacuation optimale de la graisse vers le bac à graisse.



Plaque soudée à la table de cuisson qui permet d'élargir la zone de cuisson et d'éliminer les zones d'accumulation de saletés.



Distribution uniforme de la chaleur grâce à plusieurs brûleurs sous la plaque de cuisson.

GAS FRY TOP PLATE 2/3 SMOOTH 1/3 RIBBED CHROME TOP VERSION - THERMOSTAT CONTROLLED

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1016679

MODELLO
Q90FTT/G1225

SERIE
QUEEN 9

ACCESSOIRES

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|-----------------|--|
| CR0957610 | 90XFTP12 | PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES POUR LE MODULE FRY TOP 120 |
| CR0592079 | NXFTC4 | Tiroir de nettoyage de la friteuse M40-M120 |
| CR0592089 | NXFTC6/8 | Tiroir de nettoyage de la friteuse M60-M80-M120 |
| CR1354989 | PRPC | Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé |
| CR1356399 | RPR | Raclette à plaque chromée rayée |
| CR1354999 | PKLR | Lames de remplacement (10PCS) |
| CR0592060 | NXFTT | BOUCHON DE NETTOYAGE DE LA PLANCHA |