

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.

Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plateaux d'une épaisseur de 2 mm.

Réservoirs en acier inoxydable AISI 304 avec fond AISI 316.

Chargement de l'eau au moyen de 2 électrovannes, avec la possibilité de charger de l'eau froide ou chaude.

Vidange frontale au moyen d'un robinet de 2" en laiton chromé.

Version gaz : chauffage par 2 brûleurs en acier AISI 304, placés au fond de la cuve (chauffage direct) ou dans la cavité (chauffage indirect).

Version électrique indirecte : chauffage par 2 séries d'éléments chauffants blindés placés à l'intérieur de la cavité.

Version électrique directe : chauffage au moyen de 3 éléments chauffants en acier inoxydable positionnés à l'extérieur sur le fond du conteneur.

Réservoir en acier inoxydable avec fond aisi 316

Possibilité de chargement d'eau chaude ou froide

Equipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.

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.

CUISINIÈRE À GAZ À CHAUFFAGE DIRECT - 150 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018029

MODELLO
Q90PF/G150

SERIE
QUEEN 9

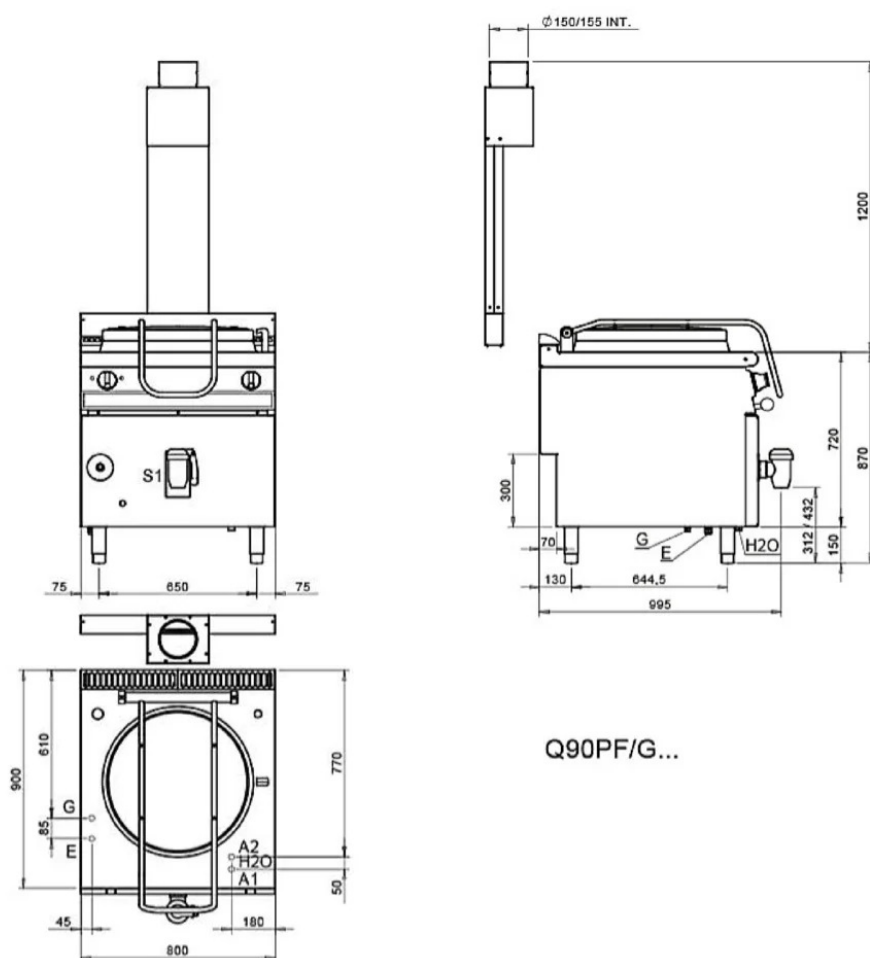
Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1018029
DÉFINITION	Q90PF/G150 PENTOLA GAS M80 DIRETTA 150LT
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	MIXTE
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	114 Kg
VOLUME (net)	0.626
LONGUEUR DU PAQUET	1070 mm
LARGEUR DU PAQUET	840 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1240 mm
VOLUME DU PAQUET	1,115 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	128.4 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.015 kW
GAS POWER	24
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	22,50
GRADE IP	IPX5
CAPACITÉ	150
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90PF/G150

SERIE
QUEEN 9

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHEMA 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

- | | |
|-----|---|
| H20 | Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water Inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateranslutning
A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaud - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude EN ISO 228-1 G 3/4
Pressacque entrata acqua elettrica - Stromanschluss - Electric cable stress relief
Pressetruce entrata acqua elettrica - Elektrisk kabelavburt |
| G | Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasanslutning EN10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK) |
| S1 | Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Waterafanslutning 2" |

CUISINIÈRE À GAZ À CHAUFFAGE DIRECT - 150 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018029

MODELLO
Q90PF/G150

SERIE
QUEEN 9

PRODUITS GAMME PLUS



Bacs indirects avec vanne
automatique d'évacuation des
condensats



Réservoir en acier inoxydable avec
fond aisi 316



Possibilité de chargement d'eau
chaude ou froide

CUISINIÈRE À GAZ À CHAUFFAGE DIRECT - 150 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1018029

MODELLO
Q90PF/G150

SERIE
QUEEN 9

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
MA97347000	9C5	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97348000	9CV5	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
MA97350900	9C10	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97351000	9C15	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97352000	9CV10	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
MA97353000	9CV15	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
MA97354000	9-I10	ENTONNOIR POUR DÉCHARGER LE POT - 100 Lt. TROUS Ø 100-150-440 MM
MA97355000	9-I15	ENTONNOIR POUR DÉCHARGER LE POT - 100 Lt. TROUS Ø 100-150-440 MM
MA97349000	9-I5	INSTALLATION DU DÉCHARGEUR DE POUDRE - 50 Lt. TROUS Ø 10-15-36 MM