

# COCINA ELÉCTRICA 2 ZONAS VITROCERÁMICAS EN COMPARTIMENTO ABIERTO

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



CODICE  
CR1012969

MODELLO  
Q70PCV/VCE400

SERIE  
QUEEN 7

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

Para los que no quieren renunciar a la calidad y solidez de una cocina Queen, la Serie 7 ofrece una profundidad de 700 mm y unas dimensiones más compactas para adaptarse a cualquier ambiente, quemadores disponibles en varias configuraciones y potencias, realzados por el refinado acabado Scotch Brite. Gracias a su extrema libertad compositiva, todas las composiciones son posibles: se pueden combinar las encimeras Modelo con hornos y muebles bajos neutros personalizables y con acabados higiénicos; crear soluciones personalizadas combinando y fijando los aparatos espalda con espalda, perfectamente sellados "a ras" de lado a lado, o estructuras "puente", ofreciendo soluciones de alto nivel que siempre responden perfectamente a las necesidades del chef. Como garantía total, todos los equipos que componen una cocina Queen7 están certificados según normas internacionales, como CE, GAR, AGA y otras.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tapa de vitrocerámica irrompible y estanca.  
Zonas de cocción marcadas con serigrafía circular de 23 cm de diámetro.  
Potencia de zona única de 2,5 kW.  
Indicador luminoso de activación de la calefacción y de calor residual.  
Horno eléctrico  
Cámara de cocción de acero inoxidable (57,2x58x30 cm), aislada térmicamente y equipada con 3 guías antivuelco para recipientes Gastronorm 1/1.  
Puerta y contrapuerta de acero inoxidable, perfectamente aisladas y montadas sobre bisagras autoequilibradas.  
Mango ergonómico, de longitud completa y con aislamiento térmico.

Temperatura de la superficie de cocción de 70° a 450° C

Equipo certificado para la directiva de baja tensión 2014/35/UE según el esquema CB internacional.

Gracias a la certificación antichorro obtenida mediante pruebas específicas, los pomos y bajopomos pueden lavarse al final de la jornada laboral sin comprometer la funcionalidad ni la seguridad.

La barra delantera es un cómodo punto de apoyo para el cocinero; mantiene una distancia de seguridad con la encimera y protege así de colisiones accidentales con lo que está apoyado sobre la encimera y, al mismo tiempo, con los tiradores.

# COCINA ELÉCTRICA 2 ZONAS VITROCERÁMICAS EN COMPARTIMENTO ABIERTO

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



CODICE  
CR1012969

MODELLO  
Q70PCV/VCE400

SERIE  
QUEEN 7

## Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1012969
DEFINICIÓN	Q70PCV/VCE400 VETROCERAMICA ELE. M40 A/G
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	400 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	29 Kg
VOLUMEN (neto)	0,244
LONGITUD DEL PAQUETE	440 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	1160 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,435 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	38 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	5 kW
GRADO IP	IPX4
MODELO CERTIFICADO	Q70PCV/VCE400

# COCINA ELÉCTRICA 2 ZONAS VITROCERÁMICAS EN COMPARTIMENTO ABIERTO

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



CODICE  
CR1012969

MODELLO  
Q70PCV/VCE400

SERIE  
QUEEN 7

CODICE  
CR1012969

MODELLO  
Q70PCV/VCE400

SERIE  
QUEEN 7

# PRODUCTOS GAMA PLUS



Cristal enrasado irrompible para facilitar la manipulación de las cacerolas.



La temperatura se regula mediante un regulador de energía, que permite seleccionar dos anchos de zona de calentamiento en función del tamaño del fondo de la olla.



Temperatura de la superficie de cocción de 70° a 450° C