

2 ZONEN INDUKTIONSKOCHSTELLEN AUF UNTERBAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358329

MODELLO
Q70PCV/IND401

SERIE
QUEEN 7

ALLGEMEINE MERKMALE

Für diejenigen, die nicht auf die Qualität und Solidität einer Queen-Küche verzichten wollen, bietet die Serie 7 eine Tiefe von 700 mm und kompaktere Abmessungen, die sich in jede Umgebung einfügen. Die Brenner sind in verschiedenen Konfigurationen und Leistungsstufen erhältlich und werden durch die raffinierte Scotch Brite-Oberfläche aufgewertet.

Dank der extremen Freiheit bei der Zusammenstellung ist jede Komposition möglich: Sie können die Modellplatten mit Backöfen und neutralen Unterschränken kombinieren, die mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können; Sie können maßgeschneiderte Lösungen schaffen, indem Sie die Geräte Rücken an Rücken kombinieren und befestigen, perfekt versiegelte "bündige" Seite an Seite oder "Brücken"-Strukturen, die Lösungen auf hohem Niveau bieten, die immer perfekt den Bedürfnissen des Küchenchefs entsprechen.

Als absolute Garantie sind alle Geräte die Küchen von Queen7 sind nach internationalen Normen wie CE, GAR, AGA und anderen zertifiziert.



TECHNISCHE DATEN

Außenschalen und Füße aus Edelstahl.
Arbeitstisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm.
Platten mit 2 mm Dicke.
Konturierte Armaturen Bretter mit zum Fahrer hin geneigten Bedienelementen.
Unzerbrechliche Glaskeramikplatte.
Jede Kochzone ist mit einer kreisförmigen Serigrafie gekennzeichnet.
Beheizung mittels einer Induktion mit einer Vorrichtung, die das Vorhandensein des Kochgefäßes auf der Kochzone erkennt und die Heizung automatisch ein- und ausschaltet, sowie einer Vorrichtung gegen Überhitzung.
Leistung 5 kW pro Zone.

Hohe Leistung, Vollfeldfähigkeit. Automatische Erkennung der Anwesenheit von Pfannen.

Sicherheitssensor zum Schutz vor Überhitzung.

Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung können die Knöpfe und Unterknöpfe am Ende des Arbeitstages gewaschen werden, ohne dass die Funktionalität und Sicherheit beeinträchtigt wird.

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.

2 ZONEN INDUKTIONSKOCHSTELLEN AUF UNTERBAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358329

MODELLO
Q70PCV/IND401

SERIE
QUEEN 7

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1358329
DEFINITION	Q70PCV/IND401 INDUZIONE M40 A/G
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	400 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	38 Kg
VOLUMEN (netto)	0.244
LÄNGE DES PAKETS	440 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1160 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,435 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	48.8 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3
FREQUENZ	50/60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	10 kW
IP-GRAD	IPX4
ZERTIFIZIERTES MODELL	Q70PCV/IND401

2 ZONEN INDUKTIONSKOCHSTELLEN AUF UNTERBAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358329

MODELLO
Q70PCV/IND401

SERIE
QUEEN 7

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA 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

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

2 ZONEN INDUKTIONSKOCHSTELLEN AUF UNTERBAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1358329

MODELLO
Q70PCV/IND401

SERIE
QUEEN 7

PRODUKTE BEREICH PLUS



Professionelle Komponenten, die getestet wurden, um einer intensiven Nutzung über einen längeren Zeitraum standzuhalten



Leistung in 12 Stufen einstellbar



Kochzonen mit 5KW Leistung



Mechanisch gesteuerte Induktion bereit für IOT-Verbindung zur Cloud



Sie gewährleistet die richtige Positionierung und Eignung der Pfanne.



Serigrafien zur Kennzeichnung der Kochstellen.