

CODICE
CR1013019

MODELLO
Q70TP/G800

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, realizados 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

GAS

Quemador central de alta potencia (12 kW) con encendido piezoeléctrico.

Zonas térmicas diferenciadas con temperatura máxima en el centro 500°C, disminuyendo hacia el perímetro.

Toma de seguridad con termopar y regulación progresiva de la potencia de salida.

Horno - Características generales

Cámara de cocción de acero inoxidable (53x70x30cm), aislada térmicamente y equipada con 3 guías antivuelco para recipientes gastronorm 1/1 y 2/1 reducidos.

Suela radiante gruesa de hierro fundido para una distribución eficaz del calor.

Puerta y contrapuerta de acero inoxidable, perfectamente aisladas y montadas sobre bisagras autoequilibradas.

Mango ergonómico, de longitud completa y con aislamiento térmico.

Horno de gas

Quemador con llama estabilizada alojado bajo la suela.

Quemador piloto con encendido piezoeléctrico y manual.

Válvula automática con termopar de seguridad de gas.

Control termostático de la temperatura de 110 a 330°C.

Horno eléctrico

Grupos de resistencias de acero inoxidable colocadas en el techo y bajo la suela de la cámara de cocción.

Control termostático de la temperatura en la cámara de 100°C a 300°C.

Varias posibilidades de conexión.

Indicador luminoso de "equipo bajo tensión".

Indicador luminoso de que se ha alcanzado la temperatura programada.

Un único quemador central de alta eficiencia que da lugar a zonas de calor diferenciadas en el suelo, con una concentración de calor máximo en el centro y temperaturas decrecientes en las zonas periféricas.

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.

TODAS LAS PLACAS VERSIÓN SUPERIOR DE GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013019

MODELLO
Q70TP/G800

SERIE
QUEEN 7

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1013019
DEFINICIÓN	Q70TP/G800 TUTTAPIASTRA GAS TOP
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	250 mm
PESO NETO	85.8 Kg
VOLUMEN (neto)	0.14
LONGITUD DEL PAQUETE	860 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1020 mm
ALTURA DEL ENVASE	570 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,500 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	96 Kg
POTENCIA DE GAS	12
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	11,50
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	METANO "H, E" G20 20/25mbar
MODELO CERTIFICADO	Q70TP/G80

TODAS LAS PLACAS VERSIÓN SUPERIOR DE GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:

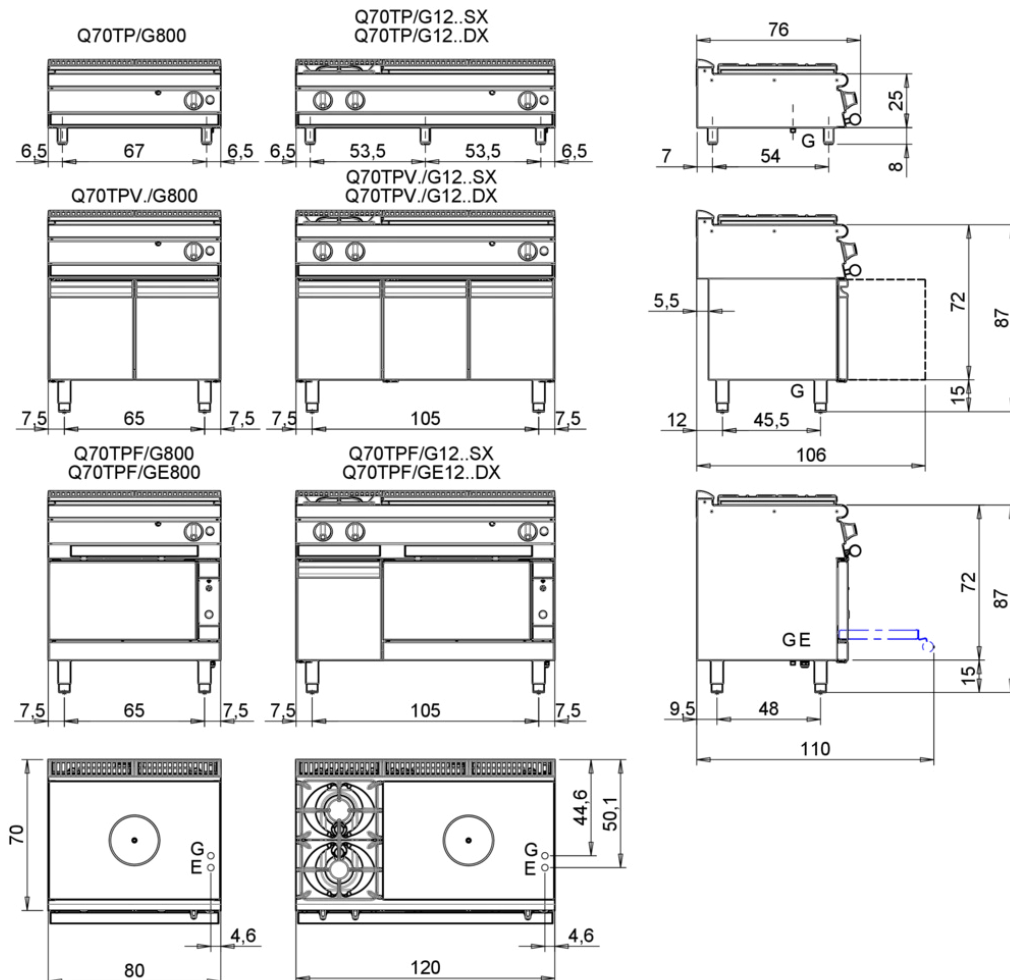


CODICE
CR1013019

MODELLO
Q70TP/G800

SERIE
QUEEN 7

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 - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação 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 água - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de dépresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água interstícios - 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 - Torneira de nível

PRODUCTOS

GAMA PLUS



Placa superior gruesa con anillo central desmontable.



Un único quemador central de alta eficiencia que da lugar a zonas de calor diferenciadas en el suelo, con una concentración de calor máximo en el centro y temperaturas decrecientes en las zonas periféricas.