

TODA LA PLACA DE GAS CON 4 QUEMADORES EN HORNO ELÉCTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013289

MODELLO
Q70TP2F/GE1603

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.



TODA LA PLACA DE GAS CON 4 QUEMADORES EN HORNO ELÉCTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013289

MODELLO
Q70TP2F/GE1603

SERIE
QUEEN 7

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

GAS

Quegador 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

Quegador con llama estabilizada alojado bajo la suela.

Quegador 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.

Encimera totalmente moldeada de chapa gruesa de acero inoxidable.

Parrillas de hierro fundido esmaltado con radios largos para facilitar el desplazamiento de las sartenes entre fuegos.

Quemadores de hierro fundido de alta potencia 3,5- 5,7- 7 kW.

Llama piloto protegida con protección extraíble y fácilmente lavable.

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.

TODA LA PLACA DE GAS CON 4 QUEMADORES EN
HORNO ELÉCTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013289

MODELLO
Q70TP2F/GE1603

SERIE
QUEEN 7

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1013289
DEFINICIÓN	Q70TP2F/GE1603 TUTTAP.GAS+4F POT. C/FE
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	MIXTO
ANCHURA ANCHO	1600 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	178 Kg
VOLUMEN (neto)	0.974
LONGITUD DEL PAQUETE	840 mm
ANCHO DEL PAQUETE	980 mm
ALTURA DEL ENVASE	520 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,428 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	189 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	12 kW
POTENCIA DE GAS	33
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	32,50
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	METANO "H, E" G20 20/25mbar
GRADO IP	IPX4
MODELO CERTIFICADO	Q70TP2F/GE16

TODA LA PLACA DE GAS CON 4 QUEMADORES EN HORNO ELÉCTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1013289

MODELLO
Q70TP2F/GE1603

SERIE
QUEEN 7

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.