

## 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

Placa de cocción de acero al cromo-molibdeno pulido de 1,8 cm de grosor, indeformable a altas temperaturas y apta también para la cocción directa.  
Canal de drenaje perimetral con orificio de desagüe.  
Calentamiento de la placa (4 zonas) mediante 4 resistencias de 2,5 kW.  
Regulación de la temperatura de las resistencias por termostato, accionado mediante mandos ergonómicos empotrados e inclinados.  
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 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.

4 zonas de cocción independientes.

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.

# TODAS LAS PLACAS VERSIÓN SUPERIOR ELÉCTRICA

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



CODICE  
CR1013029

MODELLO  
Q70TP/E800

SERIE  
QUEEN 7

## Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1013029
DEFINICIÓN	Q70TP/E800 TUTTAPIASTRA ELETTRICO TOP
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	250 mm
PESO NETO	29.8 Kg
VOLUMEN (neto)	0.14
LONGITUD DEL PAQUETE	850 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	570 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,412 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	40 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	10 kW
GRADO IP	IPX4
MODELO CERTIFICADO	Q70TP/E800

# TODAS LAS PLACAS VERSIÓN SUPERIOR ELÉCTRICA

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

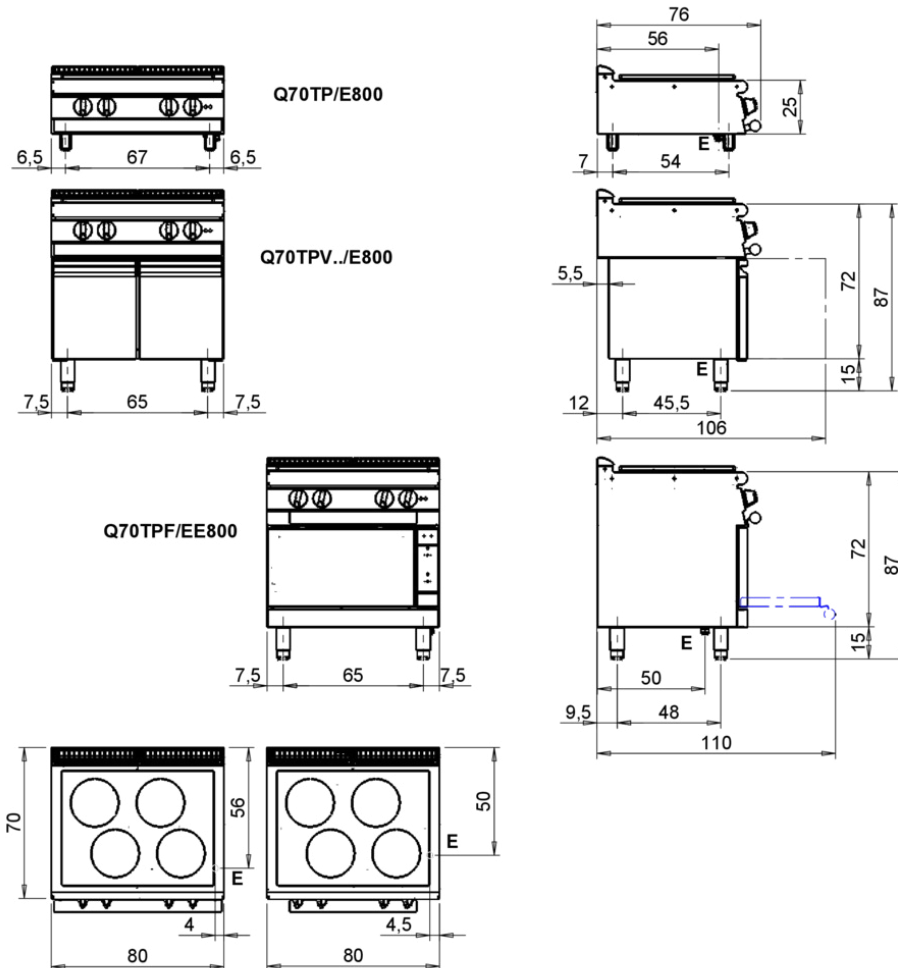


CODICE  
CR1013029

MODELLO  
Q70TP/E800

SERIE  
QUEEN 7

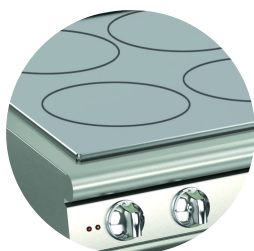
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de água - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflusrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depésión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
<b>S3</b> 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	
<b>S4</b> Scarico - Abflusrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	

# PRODUCTOS

## GAMA PLUS



Placa en voladizo 18 mm por encima del plano, con control de temperatura de 50° a 400°C



4 zonas de cocción independientes.