

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

Carcasa exterior y pies de acero inoxidable.
Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Tapas de 2 mm de grosor.
Placa de cocción de 15 mm de espesor totalmente independiente de la placa de cocción.
Gran canal inundable alrededor del perímetro de la placa de cocción para recoger los residuos de cocción, inclinado hacia la parte delantera para drenar los líquidos en el cajón grande.
Placas de cocción de superficie satinada y recubiertas de hierro dulce, acero AISI430 o cromo duro pulido, todas ellas disponibles en versión lisa, mixta o estriada.
Gran cajón recoge grasas.
Tamaño de los módulos: 40,60,80
En los módulos de 120 de ancho, la placa de cocción se baja 40 mm desde arriba y se inclina 10 mm hacia delante.
Versión de gas: quemador tubular de llama autoestabilizada con gran uniformidad de distribución del calor.
Regulación de la temperatura mediante grifo modulante (temperatura superior a 300°C) o válvula termostática de seguridad con termopar (90-280°C).

Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral

Placa no soldada para un mantenimiento y sustitución rápidos en el servicio público
El diseño de la placa rayada garantiza la limpieza hasta el final de la placa

Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica
Placa no soldada para acelerar las intervenciones de mantenimiento y las eventuales sustituciones en usuarios

Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.

Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.

Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.

Kit dispensador de agua disponible como accesorio

FRY TOP S GAS M40 Chapa AISI - Rigato - Versión Top

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653109

MODELLO
Q70SFT/G413

SERIE
QUEEN 7

Información técnica

| ESPECIFICACIÓN | DATA |
|---------------------------------|------------------------------------|
| MATERIAL | CR1653109 |
| DEFINICIÓN | Q70SFT/G413 FTG RIGATO 430 M40 TOP |
| LÍNEA COMERCIAL | QUEEN |
| SUMINISTRO | GAS |
| ANCHURA ANCHO | 400 mm |
| DIM. PRODUCTIVIDAD | 700 mm |
| DIM. ALTURA | 250 mm |
| PESO NETO | 22 Kg |
| VOLUMEN (neto) | 0.07 |
| LONGITUD DEL PAQUETE | 450 mm |
| ANCHO DEL PAQUETE | 850 mm |
| ALTURA DEL ENVASE | 570 mm |
| VOLUMEN DEL ENVASE | 0,218 m3 |
| PESO BRUTO DEL EMBALAJE | 29 Kg |
| POTENCIA DE GAS | 6 |
| POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar) | 6,00 |
| MODELO CERTIFICADO | 70SFT/G4 |

FRY TOP S GAS M40 Chapa AISI - Rigato - Versión Top

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653109

MODELLO
Q70SFT/G413

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 agua - 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 depresi3n - Onderdrukkelep - Válvula de depress3o | L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível |
| S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto | |
| S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulaç3o de dreno | |

CODICE
CR1653109

MODELLO
Q70SFT/G413

SERIE
QUEEN 7

PRODUCTOS GAMA PLUS



Placa no soldada para un mantenimiento y sustitución rápidos en el servicio público
El diseño de la placa rayada garantiza la limpieza hasta el final de la placa



Placa no soldada a la bancada de la máquina con optimización de los puntos estructurales sometidos a tensión térmica



Disponible como accesorio, el tubo de descarga continua permite eliminar los residuos en un contenedor externo.



Temperatura de cocción uniforme en toda la placa. Optimizando el calor en la zona de cocción y aumentando la comodidad del operario en la cocina.



Kit dispensador de agua disponible como accesorio



En las versiones con grifo, la potencia se regula mediante un grifo alimentado de tipo 22PP que puede accionarse de forma continua para adaptar el calor de la placa al tipo de cocción.



Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral



Kit dispensador de agua disponible como accesorio

CODICE
CR1653109

MODELLO
Q70SFT/G413

SERIE
QUEEN 7

PRODUCTOS GAMA PLUS



En las versiones con termostato, es posible regular la temperatura de la placa de 90 a 280 °C, para optimizar el consumo y adaptarse a las cocciones más delicadas.



Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral



Tapón de rebose de acero inoxidable, suministrado de serie para la gestión de la inundación del canal.



Corte térmico que facilita el trabajo al usuario y a la maquinaria adyacente.



Cajón de recogida de grasas con capacidad para todo el volumen del canal perimetral

FRY TOP S GAS M40 Chapa AISI - Rigato - Versión Top

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1653109

MODELLO
Q70SFT/G413

SERIE
QUEEN 7

ACCESORIOS

| CÓDIGO | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|------------|--|
| CR1354989 | PRPC | Rascador de limpieza de chapa lisa - cromado |
| CR1356399 | RPR | Rascador de chapa cromado rayado |
| CR1658619 | 97CPFT4 | Cajón de limpieza de freidoras M40 |
| CR1658609 | 97TFT | Tapa de limpieza Plancha |
| CR1354999 | PKLR | Cuchillas de recambio (10PCS) |
| CR1658639 | 7AFT4 | Protector contra salpicaduras M40 |
| CR1658839 | Q794CAFT | CARGA DE AGUA PARA FRY TOP M40 - 70 90 QUEEN - GAS O ELÉCTRICO |
| CR1659099 | Q74GKSCFT | ESCAPE CONTINUO PARA FRY TOP M40 - 70 QUEEN - GAS |
| CR1659129 | Q74GCASCFT | CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M40 - 70QUEEN - GAS |
| CR1659229 | PAFT4 | SUPER FRY TOP PORTAACCESORIOS |
| CR1659259 | AGMFT48 | REJILLA DE SUJECIÓN PARA FRY TOP |
| CR1659359 | AKBFT-1 | KIT 3 CUBETAS GN1/9 H65 MM |
| CR1659369 | AKBFT-2 | KIT 2 CUBETAS GN1/6 H65 MM |
| CR1659379 | AKBFT-3 | KIT 1 LAVABO GN1/3 H65 MM |