

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa de cromo cepillado - Rigato - Termostato Versión Superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1770699

MODELLO
Q70SFT/E417

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

Carcasa exterior y pies de acero inoxidable.
Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
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 eléctrica: calentamiento mediante resistencias de incoloy blindadas.
Temperatura de cocción regulable y termostática de 110 a 280°C.
Termostato de seguridad.

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

Placa de cocción Cromo Cepillado, la innovadora tecnología de cromado utilizada combina la resistencia de las placas de acero con las propiedades antioxidantes de las placas de cromo, dando como resultado una superficie ligeramente rugosa que mejora la resistencia a cortes y golpes. Los utensilios metálicos pueden utilizarse directamente sobre la placa sin riesgo de dañarla.

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa de cromo cepillado -
Rigato - Termostato Versión Superior

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1770699	Q70SFT/E417	QUEEN 7

Project
Rev.:
Zone:
Location:



Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1770699
LÍNEA COMERCIAL	QUEEN
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	400 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	250 mm
PESO NETO	44 Kg
VOLUMEN (neto)	0.07
LONGITUD DEL PAQUETE	440 mm
ALTURA DEL ENVASE	550 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,206 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	50 Kg

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa de cromo cepillado -
Rigato - Termostato Versión Superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1770699

MODELLO
Q70SFT/E417

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
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	H2O 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	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nivel G
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	

PRODUCTOS GAMA PLUS



Superficie de la placa de cromo cepillado, diseñada para resistir los arañazos y facilitar la limpieza diaria, conforme al Reglamento (CE) n° 1935/2004



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



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.

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa de cromo cepillado - Rigato - Termostato Versión Superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1770699

MODELLO
Q70SFT/E417

SERIE
QUEEN 7

PRODUCTOS GAMA PLUS



El diseño ranurado de la placa
garantiza la limpieza hasta el final de
la placa



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



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.

FRY TOP S Eléctrico M40 Placa de cromo cepillado - Rigato - Termostato Versión Superior

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1770699

MODELLO
Q70SFT/E417

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
CR1658859	Q74EKSCFT	DESAGÜE CONTINUO PARA FRY TOP M40 - 70 QUEEN - ELÉCTRICO
CR1658889	Q74ECASCFT	CARGA + DESCARGA CONTINUA PARA FRY TOP M40 - 70 QUEEN - ELÉCTRICO
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