

Project:
Rev.:
Zone:
Location:



PLANCHA ELETTRICA SU VANO A GIORNO

CODICE
CR1353509

MODELLO
Q90PHV/E100

SERIE
QUEEN 9

CARATTERISTICHE GENERALI

La serie Queen 9 si distingue per la sua profondità di 900 mm, un piano di lavoro con spessore 20/10, bruciatori a doppia corona e l'utilizzo di eleganti acciai inossidabili con finitura Scotch Brite.

Particolari che oltre ad offrire la massima funzionalità ed estetica, tengono conto delle esigenze pratiche ed ergonomiche di chi lavora.

L'estrema libertà compositiva consente di abbinare i modelli top a basi forno e neutre accessoriabili, anche con finiture igieniche.

Inoltre, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen9 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.

La barra frontale è un nuovo elemento di design che aumenta l'importanza visiva della cucina e offre evidenti vantaggi.

Le nuove manopole offrono totale protezione e garanzia di igiene.

Porte con cerniere autochiudenti e innovativa maniglia incassata.

Grado di protezione all'acqua ipx5.

Costruzione top e vano interamente in acciaio AISI 304.



SPECIFICHE

ELETTRICO

PLANCHA ELETTRICA SU VANO A GIORNO

Due tipi di cotture sane e versatili.

Cottura diretta o indiretta con 4 zone indipendenti e un sistema di regolazione della temperatura continuo.

Il calore non si dissipa grazie alla superficie di contatto in acciaio cromo molibdeno.

PLANCHA ELETTRICA SU VANO A GIORNO

CODICE
CR1353509

MODELLO
Q90PHV/E100

SERIE
QUEEN 9

Technical Information

SPECIFICATIONS	DATA
MATERIALE	CR1353509
DEFINIZIONE	Q90PHV/E1000 PLANCHA ELETTRICA A/G
CODICE COMMERCIALE	Q90PHV/E100
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	1000 MM
DIM. PROFONDITA'	900 MM
DIM. ALTEZZA	870 MM
VOLUME (netto)	0,783 M3
LUNGHEZZA IMBALLO	440,000
LARGHEZZA IMBALLO	980,000
ALTEZZA IMBALLO	500,000
VOLUME IMBALLO	0,216
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	16,000 KW
GRADO IP	IPX4
MODELLO CERTIFICATO	Q90PHV/E100
GRADO IP / POT LAMP1	X4
NUMERO MODULI	3/4 MODULO

PLANCHA ELETTRICA SU VANO A GIORNO

CODICE CR1353509	MODELLO Q90PHV/E100	SERIE QUEEN 9
----------------------------	-------------------------------	-------------------------

ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1018839	QP12	PORTINA PER BASE L 400
CR1018859	QKC21	KIT CASSETTI GN2/1 H150
CR1015359	QRG21	COPPIA REGGIGRIGLIE GN 2/1
CR0592790	ZA80	ZOCCOLO FRONTALE
CR0982789	ZL90	ZOCCOLO LATERALE SERIE 900
MA97432000	NXR	KIT RUOTE NXR
MA97433000	NXRI	KIT RUOTE INOX NXRI
CR1015369	QCH20	COLONNINA ACQUA ORIENTABILE
CR0592869	CR0592869	4 PIEDI X INSTALL.SU ZOCCOLO DI CEMENTO
CR1015339	QPT	N. 4 PIEDINI IN ACCIAIO INOX PER INSTALLAZIONE SU PIANI
CR0592879	CR0592879	KIT ANTI RIBALTAMENTO 2 PIEDI X N900
CR0592399	NXTVT1	KIT PANNELLI X VANO TECN.1 FRONTE NXTVT1
CR0592409	NXTVT2	KIT PANNELLI X VANO TECN.2 FRONTI NXTVT2
CR1018879	Q90FTDX	FIANCO TERMINALE DESTRO QUEEN
CR1018889	Q90FTSX	FIANCO TERMINALE SINISTRO QUEEN
CR0980009	CANT	CORRIMANO TUBOLARE FRONTALE (AL METRO LINEARE)
CR0980019	9CLAT	CORRIMANO TUBOLARE LATERALE SERIE 900
BN418031900211	9PRD	PIANO LATERALE RIBALTABILE DESTRO
BN418031900460	9PFD	PIANO LATERALE FISSO DESTRO
BN418031900221	9PRS	PIANO LATERALE RIBALTABILE SINISTRO
BN418031900470	9PFS	PIANO LATERALE FISSO SINISTRO
BN8031920110		
CR1018809	Q90KRV	KIT ARMADIO CALDO VENTILATO GN 2/1

PLANCHA ELETTRICA SU VANO A GIORNO

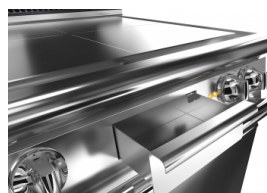
CODICE
CR1353509

MODELLO
Q90PHV/E100

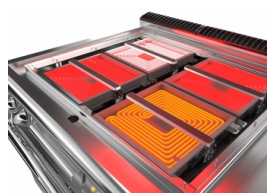
SERIE
QUEEN 9



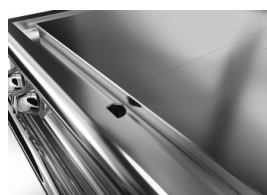
PRODUCT'S RANGE PLUS



Bacinella per la raccolta dei residui di cottura estraibile per una facile pulizia.



4 zone di cottura indipendenti da 4kw ciascuna.



Canalina perimetrale per la raccolta grassi con foro per scarico grassi in bacinella.



Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta attraverso test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate a fine giornata di lavoro, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.



La piastra in cromo-molibdeno con possibilità di cottura diretta e indiretta.



La barra frontale è un punto di appoggio confortevole per il cuoco; permette di rimanere alla giusta distanza di sicurezza dal piano di lavoro e quindi protegge da urti accidentali con quanto appoggiato sui piani e allo stesso tempo anche le manopole.