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

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 BACS 10+10 LITRES

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1359539	Q70FRI/E610	QUEEN 7

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Pour ceux qui ne veulent pas renoncer à la qualité et à la solidité d'une cuisine Queen, la Série 7 offre une profondeur de 700 mm et des dimensions plus compactes pour s'intégrer dans n'importe quel environnement, des brûleurs disponibles dans différentes configurations et puissances, rehaussés par la finition raffinée Scotch Brite.
Grâce à l'extrême liberté de composition, toutes les compositions sont possibles : il est possible de combiner les Model tops avec des éléments bas de four et neutres, accessoirisables et avec des finitions hygiéniques ; créer des solutions personnalisées en combinant et en fixant les appareils dos à dos, des structures "flush" côte à côte parfaitement étanches, ou des structures "bridge", en offrant des solutions de haut niveau qui répondent toujours parfaitement aux besoins du chef cuisinier.
En guise de garantie totale, tous les équipements qui composent une cuisine Queen7 sont certifiés aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS DU MODÈLE

- Les réservoirs disposent d'une large zone de déversement et d'une zone froide au fond pour collecter les particules alimentaires et prolonger la durée de vie de l'huile.
- Convecteur de collecte des salissures inclus. Cet élément facilite le dépôt des salissures dans la zone froide, empêchant les salissures de se déposer dans les zones chaudes du réservoir. Le cycle de vie de l'huile est donc plus long.
- Grâce à la certification d'étanchéité aux jets d'eau obtenue par des tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.
- La barre frontale est un point d'appui confortable pour le cuisinier ; elle maintient une distance de sécurité par rapport au plan de travail et protège ainsi contre les collisions accidentelles avec ce qui repose sur les plans de travail et en même temps avec les poignees.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- GAZ
- Plateaux de cuisson moulés de grande capacité, dotés d'une large zone d'expansion verticale qui empêche la formation de mousse pendant le chargement.
- Thermostat à régulation automatique Thermostat de sécurité incendie (230°C).
- Robinets de vidange d'huile.
- Support pour paniers et couvercles.
- Modèles à gaz
- Brûleurs tubulaires en acier à l'extérieur du réservoir.
- Robinets de vidange d'huile.
- Allumage piézo du brûleur pilote.
- Modèles électriques
- Éléments chauffants blindés en acier inoxydable, relevables et amovibles.
- Signal optique lorsque la température programmée est atteinte.
- Voyant d'avertissement "équipement sous tension".

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 BACS 10+10 LITRES

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1359539	**Q70FRI/E610**	**QUEEN 7**

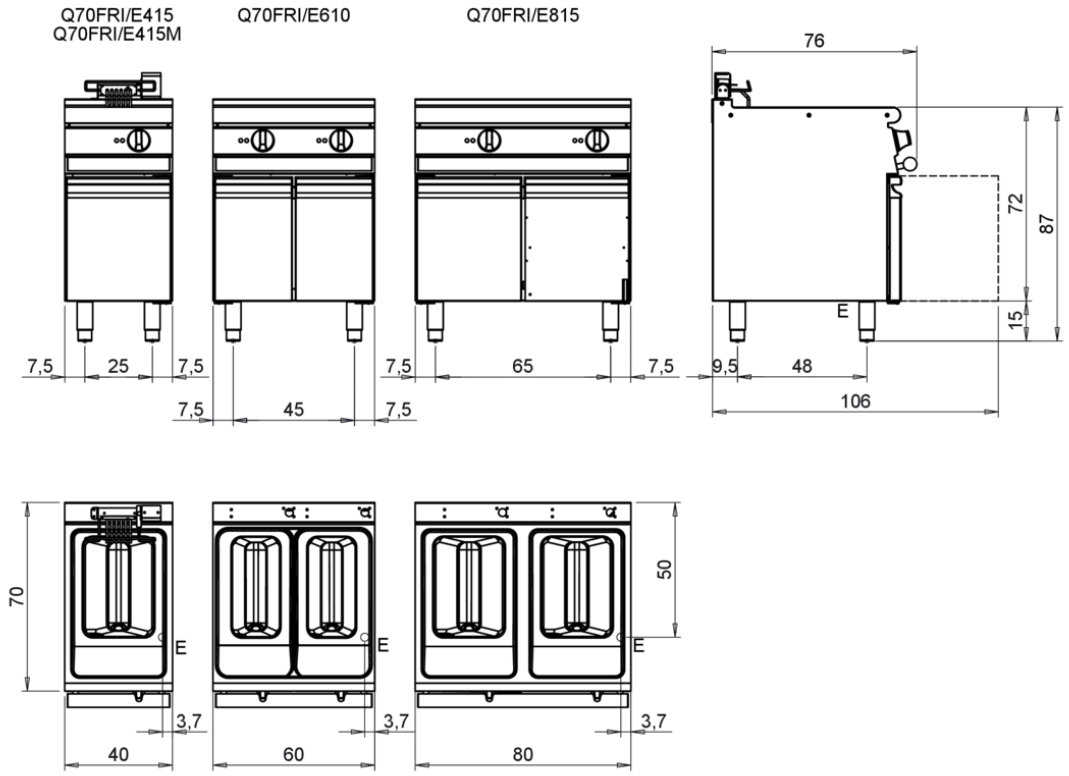
Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1359539
DÉFINITION	Q70FRI/E610 N/T FRIGGITRIC.EL.2V 10L M60
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	600 mm
DIM. PROFONDEUR	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	57 Kg
VOLUME (net)	0.365
LONGUEUR DU PAQUET	640 mm
LARGEUR DU PAQUET	890 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1230 mm
VOLUME DU PAQUET	0,702 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	67 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	18,000 kW
GRADE IP	IPX5
CAPACITÉ	10 litri
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70FRI/E610

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 BACS 10+10 LITRES

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1359539	Q70FRI/E610	QUEEN 7

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

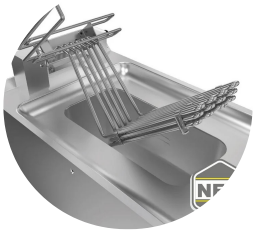


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	**G** Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água **S1** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba **S2** Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de dépresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão **S3** Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto **S4** Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	**H20** Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água **A1 =** Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno **A2 =** Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio **L** Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível

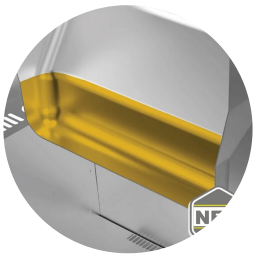
FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 BACS 10+10 LITRES

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1359539	Q70FRI/E610	QUEEN 7

PRODUITS GAMME PLUS



L'élément chauffant est entièrement amovible pour un nettoyage plus rapide et plus complet.



La grande zone froide permet aux résidus de friture de se déposer, ce qui prolonge considérablement la qualité et la durée de vie de l'huile.



Bassin intérieur moulé pour faciliter le nettoyage.



La profondeur et la largeur du réservoir ont été augmentées pour accroître la capacité.



Bassin moulé à dessus plat et grande zone froide pour faciliter le nettoyage.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 BACS 10+10 LITRES

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1359539	**Q70FRI/E610**	**QUEEN 7**

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0997179	**7BRO**	PAN D'HUILE
BN418031940220	**CSFA FR6**	CHEMINÉE D'ÉVACUATION COUPE-VENT 600
BN418031940230	**CSFA FR8**	CHEMINÉE D'ÉVACUATION COUPE-VENT 600
BN418031940140	**GFF10**	FRITEUSE À GRILLE DE FOND 10 L
BN418031940150	**GFF15**	FRITEUSE À GRILLE DE FOND 15 L
BN418031940170	**CF10**	PANIER À FRITURE 10 L
BN418031940180	**CF15**	PANIER DE FRITEUSE 15 L
BN418031940190	**CF15P**	PANIER DE FRITEUSE 15 L
CR0985519	**CF10M**	PANIER DE FRITEUSE 7/10 L
CR0985529	**GFF10M**	FRITEUSE À GRILLE DE FOND 10 L
MA10405096900	**OC-1M**	Panier pour bac 8 Lt 1pcs 20x28x11,5 cm
MA10405230900	**ONC-1M**	Panier pour bac 10 lt TOP17,5x30x10,5 cm UNIQUEMENT VERSION TOP