GRILLADE A GAZ PLAQUE 1/3 NERVUREE 2/3 LISSE CHROMEE VERSION A POZER - THERMOSTAT

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

CODE	MODÈLE	SERIE
CR1013519	Q70FTT/G1225	QUEEN 7

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Queen7 se distingue par sa profondeur de 700 mm, un plan de travail en épaisseur 20/10, des brûleurs à

double couronne et par l'emploi d'élégants aciers inoxydables en finition Scotch Brite.

La liberté de composition extrême permet d'associer les modèles supérieurs à des bases pour four et neutres accessoirisables, également avec des finitions hygiéniques.

En outre, tous les appareils qui composent la cuisine Queen7 sont certifiés conformes aux normes

internationales : CE, GAR, AGA et autres.

La barre frontale est un nouvel element de design qui augmente l'importance visuelle de la cuisine et offre des avantages evidents.

Les nouvelles poignées protection totale et hygiène garantie.

Portes à fermeture automatique nouvelle poignée encastrée.

Certification d'imperméabilité aux jets d'eau ipx5.

Construction top et bases en acier AISI 304.

Il est possible d'associer les modèles supérieurs à des bases pour four et neutres accessoirisables et dotées de finitions hygiéniques, de créer des solutions personnalisées en agençant les appareils côte à côte et en les fixant dos à dos, latéralement en ligne et parfaitement scellés, ou en composant des structures à pont.



CARACTÉRISTIQUES

GAS
PLAQUE CHROME BRILLANT
GRILLADE A GAZ PLAQUE NERVUREE CHROMEE SUR PLACARD OUVERT - THERMOSTAT

Plaque de cuisson rabaissée par rapport à la table de 4 cm et inclinée de 1 cm vers l'avant de la machine pour l'évacuation de la graisse.

Vaste tiroir de recueil-graisse.

Disponible avec plaque en fer doux ou plaque au chrome brillant.

Brûleurs à flamme stabilisée avec allumage piézo.

Commandes indépendantes pour chaque module de 40 cm de largeur.

Réglage de la température de 100 °C à 280 °C avec soupape thermostatique.

BARON Ali Group srl Via del Boscon, 424 32100 Belluno - Italy Tel. +39 0437 855411 Fax +39 0437 855444 info@baronprofessional.com www.baronprofessional.com

GRILLADE A GAZ PLAQUE 1/3 NERVUREE 2/3 LISSE CHROMEE VERSION A POZER - THERMOSTAT

CODE	MODÈLE	SERIE
CR1013519	Q70FTT/G1225	QUEEN 7

TECHNICAL INFORMATION

CARACTÉRISTIQUES	DATA
RÉFÉRENCE	CR1013519
DÉFINITION	Q70FTT/G1225 FTG 1/3 RIG. CROM. M120 TOP
MODÈLE	Q70FTT/G1225
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
TYPE DE PUISSANCE	GAS
LARGEUR (MM)	1200 MM
PROFONDEUR (MM)	700 MM
HAUTEUR (MM)	250 MM
POIDS NET (KG)	110,000
VOLUME NET (M^3)	0,210 M3
LONGUEUR DE L'EMBALLAGE	440,000
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	980,000
HAUTEUR D'EMBALLAGE	500,000
VOLUME D'EMBALLAGE	0,540
POIDS BRUT DE L'EMBALLAGE	125,000
PUISSANCE GAZ (GPL G30) (KW)	19,50 KW
PUISSANCE GAZ (MÉTHANE G25/25 MBAR) (KW)	18,75 KW
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70FTT/G1225
CERTIFICAT NO.	CE-0085BU0308
ENTE CERTIFICATORE	0085
TYPOLOGIE	TOP
VARIANTES DE PRODUITS	PIASTRA LISCIA/RIGATA CROMATA
NOMBRE DE MODULES	1/1+1/2 MODULO

BARON Ali Group srl Via del Boscon, 424 32100 Belluno - Italy Tel. +39 0437 855411 Fax +39 0437 855444 info@baronprofessional.com www.baronprofessional.com

GRILLADE A GAZ PLAQUE 1/3 NERVUREE 2/3 LISSE CHROMEE VERSION A POZER - THERMOSTAT

CODE	MODÈLE	SERIE
CR1013519	Q70FTT/G1225	QUEEN 7

ACCESSOIRES

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION
CR0985219	70XFTP4	DOSSERET ÉCLABOUSSOURES AMOVIBLE 400
CR0985229	70XFTP6	DOSSERET ÉCLABOUSSOURES AMOVIBLE 600
CR0985239	70XFTP8	DOSSERET ÉCLABOUSSOURES AMOVIBLE 800
CR1094610	70XFTP12	DOSSERET ÉCLABOUSSOURES AMOVIBLE
CR1018819	QP14	Porte POUR BASE L=200
CR1018829	QP13	Porte POUR BASE L=300
CR1018839	QP12	Porte POUR BASE L=400
CR1012109	QP15	PORTE L= 500
CR0985539	ZL70	PLINTHE LATÉRALE SERIE 700
CR0592770	ZA40	PLINTHE FRONTALE
CR0985539	ZL70	PLINTHE LATÉRALE SERIE 700
MA97432000	NXR	KIT ROULETTES NXR
MA97433000	NXRI	KIT ROULETTES INOX NXRI
CR0990359	CH20	ROBINET DE L'EAU
CR0980009	CANT	MAIN COURANTE TUBULAIRE (PAR MÈTRE LINÉAIRE)
CR0980019	9CLAT	MAIN COURANTE TUBULAIRE LATÉRALE SERIE 900
CR0980029	18CLAT	MAIN COURANTE TUBULAIRE DOUBLE CÔTÉ SERIE 900
CR1015229	Q70FTDX	ELÉMENT FINAL GAUCHE
CR1015239	Q70FTSX	ELÉMENT FINAL DROIT
CR1015249	Q70FT140	ELÉMENT FINAL TRAVERSANTE
BN418031900191	7PRD	TABLETTE LATÉRALE INCLINABLES GAUCHE
BN418031900440	7PFD	TABLETTE LATÉRALE FIXÉE GAUCHE
BN418031900201	7PRS	TABLETTE LATÉRALE INCLINABLES DROIT
BN418031900450	7PFS	TABLETTE LATÉRALE FIXÉE DROIT
BN418031900320	7TLD	BORD LATÉRAL QUEEN7 - DX
BN418031900330	7TLS	BORD LATÉRAL QUEEN7 - SX
BN418031900360	14TL	BORD LATÉRAL QUEEN7 - TRAVERSANTE
BN418031920420	FC2	DOSSERET ARRIËRE (FAUSSE CHEMINÉE) L=20 cm
BN418031920430	FC4	DOSSERET ARRIËRE (FAUSSE CHEMINÉE) L=40 cm
BN418031920490	FC6	DOSSERET ARRIËRE (FAUSSE CHEMINÉE) L=60 cm
BN418031920440	FC8	DOSSERET ARRIËRE (FAUSSE CHEMINÉE) L=80 cm
BN418031920450	FC10	DOSSERET ARRIËRE (FAUSSE CHEMINÉE) L=100 cm
BN418031920460	FC12	DOSSERET ARRIËRE (FAUSSE CHEMINÉE) L=120 cm
BN418031920470	FC16	DOSSERET ARRIËRE (FAUSSE CHEMINÉE) L=160cm
BN418031920070	7RIP4	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE L=40 cm
BN418031920080	7RIP8	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE L=80 cm
BN418031920090	7RIP12	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE L=120 cm
BN418031920100	7RIP16	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE L=160 cm
BN418031920110		
BN418031920300		
BN418031920480		

BARON Ali Group srl Via del Boscon, 424 32100 Belluno - Italy Tel. +39 0437 855411 Fax +39 0437 855444 info@baronprofessional.com www.baronprofessional.com

GRILLADE A GAZ PLAQUE 1/3 NERVUREE 2/3 LISSE CHROMEE VERSION A POZER - THERMOSTAT

CODE	MODÈLE	SERIE
CR1013519	Q70FTT/G1225	QUEEN 7

QUEEN

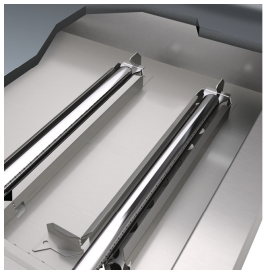
PRODUCT'S RANGE PLUS



Une inclinations de 10 mm des plaques vers le devant de la machine assure un écoulement optimal des graisses vers le tiroir de récupération.



Plaque soudée au plan qui garantit une zone de cuisson plus grande et élimine les zones d'accumulation de la saleté.



Plaque avec résistances renforcées situées sous le fond pour cuire a une température uniforme.



Grâce à la certification d'imperméabilité aux jets d'eau (IPX5) obtenue à la suite de tests spécifiques, les poignées et les dessous de poignée peuvent être lavés à la fin de la journée de travail, sans nuire à la fonctionnalité et à la sécurité.

CHROME PLATE

Plaque en AISI 431



La barre avant est un nouvel élément de design: c'est un point d'appui pratique pour le cuisinier; vous permet de garder la bonne distance de sécurité par rapport au plan de travail et vous protège des chocs accidentels avec ce qui est placé sur les plans de travail.

TEMPERATURE RANGE 100 °C / 280 °C

Regolazione della temperatura da 100°c a 280°c

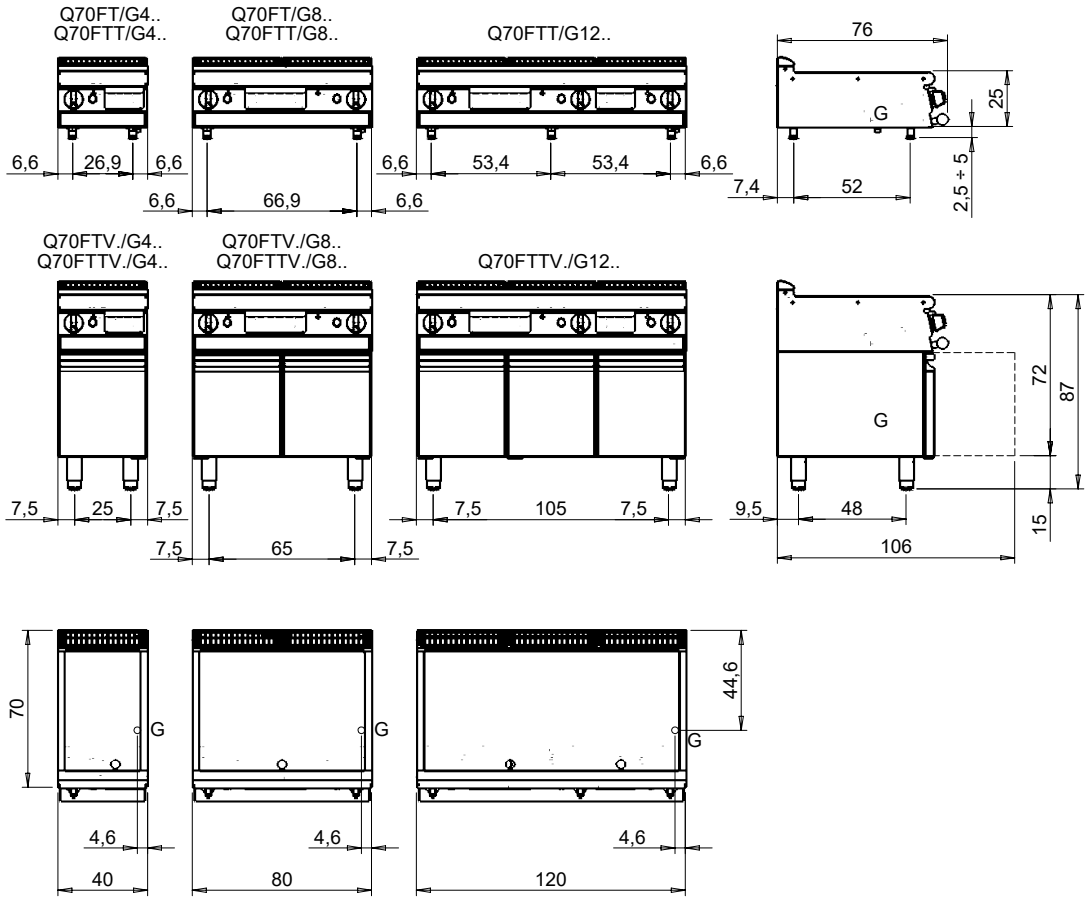
BARON Ali Group srl Via del Boscon, 424 32100 Belluno - Italy Tel. +39 0437 855411 Fax +39 0437 855444 info@baronprofessional.com www.baronprofessional.com

Sistema Qualità Certificato ISO 9001:2015

GRILLADE A GAZ PLAQUE 1/3 NERVUREE 2/3 LISSE CHROMEE VERSION A POZER - THERMOSTAT

CODE	MODÈLE	SERIE
CR1013519	Q70FTT/G1225	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 **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

BARON Ali Group srl Via del Boscon, 424 32100 Belluno - Italy Tel. +39 0437 855411 Fax +39 0437 855444 info@baronprofessional.com www.baronprofessional.com