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

TALENT SLIM L 800

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1659849	Q70MT/E800	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

- Planche à frire : Plaque de cuisson utilisée pour cuire directement des aliments tels que la viande, le poisson, les légumes et les œufs.
- Braisière : utilisée pour braiser ou cuire de la viande, de la volaille ou des légumes dans un liquide aromatique à une température contrôlée.
- Cuiseur de pâtes : Appareil conçu pour cuire des pâtes en grande quantité.
- Mijotage : Méthode de cuisson lente, à basse température, qui permet de faire cuire lentement, pendant des heures, de la viande, des ragoûts, des soupes et d'autres plats dans un cuiseur sous vide à commande thermostatique.
- Cuit-vapeur : Appareil utilisé pour cuire les aliments à la vapeur, ce qui permet de préserver les nutriments et de conserver la texture et la saveur des aliments.
- Bouilloire : Appareil utilisé pour porter l'eau à ébullition rapidement et efficacement.
- Bain-marie : Technique de cuisson ou de conservation consistant à placer un récipient contenant des aliments au-dessus de l'eau bouillante.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Utilisation en 7 fonctions : plancha / braisière / cuiseur de pâtes / cuisson lente / cuisson à la vapeur / bouilloire / bain-marie.
- Contrôle de la cuisson par sonde à cœur.
- Gestion de 2 zones de cuisson indépendantes grâce à la fonction D-CARE qui permet de régler des températures différentes et d'alerter l'opérateur en cas d'incompatibilité des recettes
- Remplissage automatique de l'eau programmable en 3 modes différents : automatique avec compteur de litres, rapide, lent.
- Deux sorties USB situées sous le tableau de bord (zone du compartiment) pour stocker des recettes et mettre à jour le logiciel.
- Le déchargement du produit par un trou dédié sur un plateau positionné sur le compartiment devient une opération rapide et sûre, sans risque de verser ou de renverser des substances chaudes
- Grâce au système G-Power, il est possible de gérer la puissance de manière simple et personnalisée ; l'algorithme gère la puissance en 4 + 100 variantes.
- Évacuation d'eau dédiée avec trop-plein.
- Mémoire interne pour le stockage de recettes prédéfinies, transférables vers un autre appareil via USB.
- Couvercle à double paroi sans joint périphérique.

TALENT SLIM L 800

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1659849	**Q70MT/E800**	**QUEEN 7**

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1659849
DÉFINITION	Q70MT/E800 MULTI COOKER TALENT M80
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PROFONDEUR	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	115.2 Kg
VOLUME (net)	0.244
LONGUEUR DU PAQUET	860 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1150 mm
VOLUME DU PAQUET	1,009 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	125.2 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	10,000 kW
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70MT/E800
CONNEXION DE VIDANGE	1"
CONNEXION D'EAU	3/4"

TALENT SLIM L 800

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1659849	**Q70MT/E800**	**QUEEN 7**

TALENT SLIM L 800

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1659849	Q70MT/E800	QUEEN 7

PRODUITS GAMME PLUS



Contrôle de la cuisson par sonde à cœur.



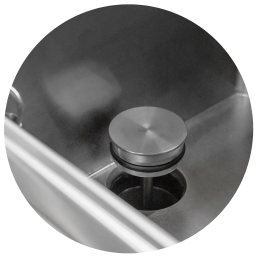
Panneau de commande à écran tactile facile à comprendre et à utiliser. Possibilité d'enregistrer des recettes personnelles.



Remplissage automatique de l'eau avec possibilité de programmer des litres.



La fonction PREHEAT permet de préchauffer la plaque de cuisson afin de cuire les aliments de manière réactive. En réglant une température de consigne, l'appareil réglera un delta de température plus élevé pour compenser l'abaissement dû au positionnement des aliments



Bonde d'eau de ville avec trop-plein et orifice de vidange du bassin avec bouchon d'étanchéité.



Bassin pour l'égouttage du produit cuit dans la cuve. Propreté de la station garantie et transport des produits facilité.



Grâce au système G-Power, vous avez la possibilité de gérer la puissance délivrée par FitPan de manière simple et personnalisée ; l'algorithme gère la puissance délivrée en 4 + 100 variantes.



Possibilité de contrôler 2 zones distinctes à des températures différentes. 5 éléments chauffants blindés à haute résistance thermique, qui maintiennent une température uniforme et stable sur toute la surface.

TALENT SLIM L 800

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1659849	**Q70MT/E800**	**QUEEN 7**

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1659899	**BFTM**	
CR1200169	**GFMCF**	GRILLE INFÉRIEURE
CR1659929	**FSLM**	
CR1200159	**CPC1/3MCF**	PANIER GN1/3 POUR CUISEUR DE PÂTES
CR1659909	**PMLM**	
CR1200119	**TSCMCF**	CADRE POUR LA CUISSON LENTE
CR1659919	**PPRM**	Cuillère à aliments en acier inoxydable
CR0956330	**SDXP**	PALETTE
CR0999069	**CRLMCF**	Chariot pour GN multifonctionnel 1/1 E 2/1
CR1200149	**CV1/3MCP**	GN1/3 panier vapeur 160x280x115(H)cm