CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 2 ZONES D'INDUCTION SUR LE COMPARTIMENT OUVERT

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

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1358329	Q70PCV/IND401	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.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.
Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plateaux d'une épaisseur de 2 mm.
Des tableaux de bord profilés avec des commandes orientées vers l'opérateur.
Plateau en vitrocéramique incassable.
Chaque zone de cuisson est marquée d'une sérigraphie circulaire.

Puissance de 5 kW par zone.

Puissance élevée, capacité de plein champ. Détection automatique de la présence de casseroles.

Capteur de sécurité pour éviter la surchauffe.

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 poignées.

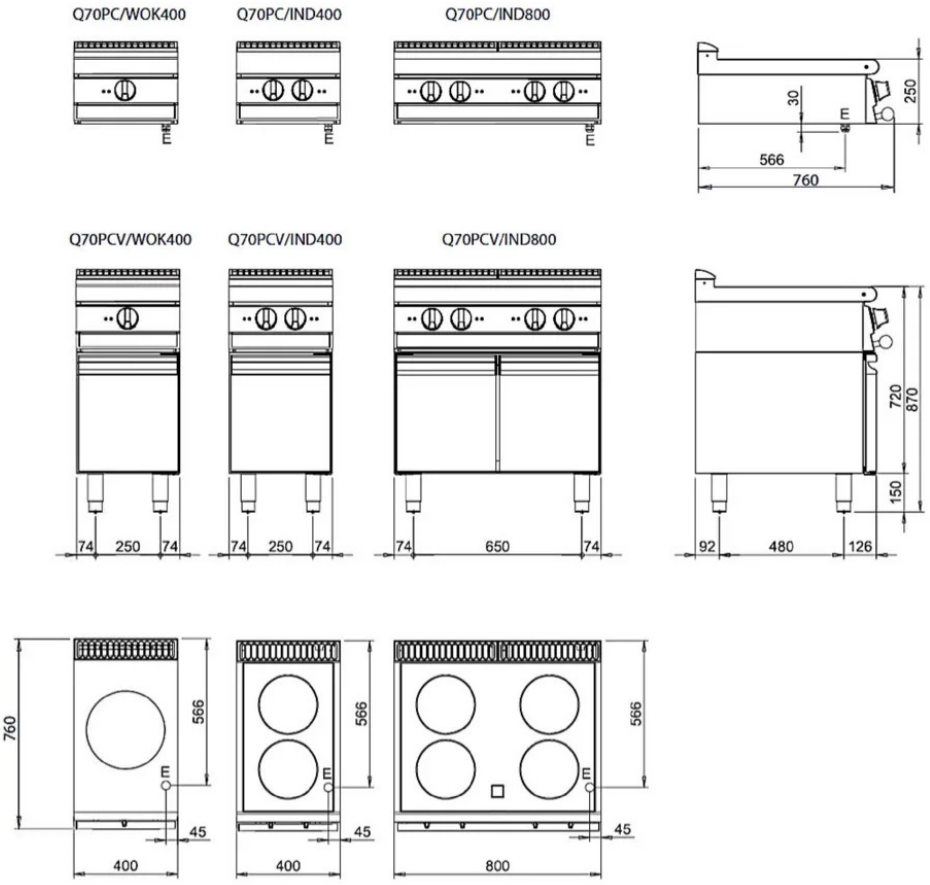
Baron professionnel
Ali Group srl
Via del Boscon, 424
32100 Belluno - Italie
Tél. +39 0437 855411
Fax +39 0437 855444
info@baronprofessional.com
www.baronprofessional.com

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1358329
DÉFINITION	Q70PCV/IND401 INDUZIONE M40 A/G
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	38 Kg
VOLUME (net)	0.244
LONGUEUR DU PAQUET	440 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1160 mm
VOLUME DU PAQUET	0,435 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	48.8 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	10 kW
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	Q70PCV/IND401

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

H2O* Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4

PRODUITS GAMME PLUS



Composants professionnels testés pour résister à une utilisation intensive dans le temps



Puissance réglable sur 12 niveaux



Zones de cuisson d'une puissance de 5KW



Induction à commande mécanique prête pour une connexion IOT à l'informatique en nuage



La puissance peut être sélectionnée parmi 10 niveaux différents pour tous les types de cuisson, de la plus rapide à la plus délicate.



Sérigraphies identifiant les zones de cuisson.