# FRY TOP S électrique M80 plaque AISI - 1/3 Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

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

| CODICE | MODELLO | SERIE |
|---|---|---|
| CR1653879 | Q70SFTV/E823 | 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 TECHNIQUES

Revêtements extérieurs et pieds en acier inoxydable.
Hauteur de la table de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur totalement indépendante de la table de cuisson.
Grand canal inondable sur le pourtour de la plaque de cuisson pour recueillir les résidus de cuisson, incliné vers l'avant pour l'écoulement des liquides dans le grand tiroir.
Plaques de cuisson à surface satinée et revêtues de fer doux, d'acier AISI430 ou de chrome dur poli, toutes disponibles en version lisse, mixte ou striée.
Grand tiroir de récupération des graisses.
Taille des modules : 40, 60, 80
Dans les modules de largeur 120, la plaque de cuisson est abaissée de 40 mm par rapport à la partie supérieure et inclinée de 10 mm vers l'avant.
Version électrique : chauffage par éléments chauffants en incoloy blindés.
Température de cuisson thermostatée et réglable de 110 à 280°C.
Thermostat de sécurité.

Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique

La conception de la plaque rayée assure le nettoyage jusqu'à la fin de la plaque

Plaque non soudée pour accélérer les interventions de maintenance et les éventuels remplacements en usage

Plaque non soudée au plan de la machine avec optimisation des points structuraux soumis à des contraintes thermiques

Coupe thermique qui facilite l'utilisateur et les machines adjacentes.

Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque.
Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amelioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.

Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

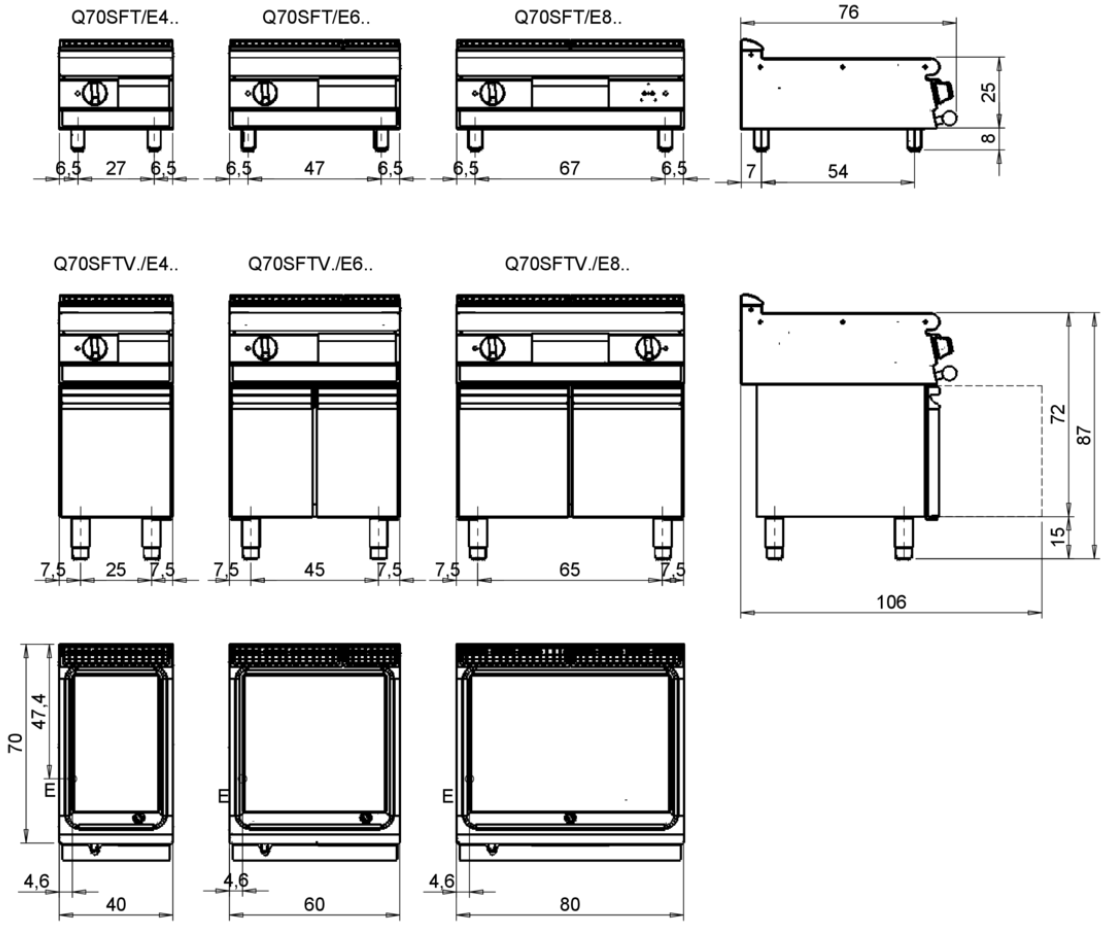
## Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|---|---|
| MATÉRIAU | CR1653879 |
| DÉFINITION | Q70SFTV/E823 FTE 1/3R 430 M80 A/G |
| LIGNE COMMERCIALE | QUEEN |
| FOURNITURE | ÉLECTRICITÉ |
| DIM. LARGEUR | 800 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 700 mm |
| DIM. HAUTEUR | 870 mm |
| POIDS NET | 22 Kg |
| VOLUME (net) | 0.487 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 840 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 850 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 1170 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 0,836 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 29 Kg |
| ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD | 380-415V 3N |
| FRÉQUENCE | 50-60 Hz |
| L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE | 10.8 kW |
| GRADE IP | IPX5 |
| MODÈLE CERTIFIÉ | Q70SFTV/E823 |

# FRY TOP S électrique M80 plaque AISI - 1/3 Nervurée - SUR PLACARD - thermostaté

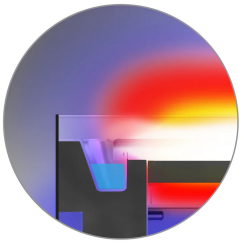
| CODICE | MODELLO | SERIE |
|---|---|---|
| CR1653879 | Q70SFTV/E823 | QUEEN 7 |

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

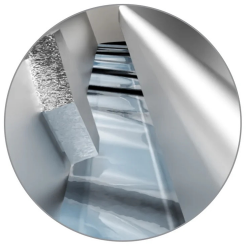



| Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda | |
|---|---|
| **E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico | **G** Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás |
| **S** Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água<br>**S1** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba<br>**S2** Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de dépresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão<br>**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<br>**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<br>**A1 =** Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno<br>**A2 =** Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio<br>**L** Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível<br>G G |

# PRODUITS GAMME PLUS



Coupe thermique qui facilite l'utilisateur et les machines adjacentes.



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire



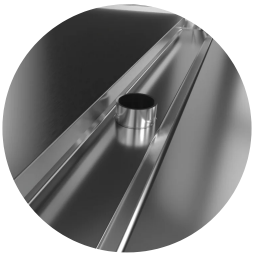
La conception de la plaque rayée assure le nettoyage jusqu'à la fin de la plaque




Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique



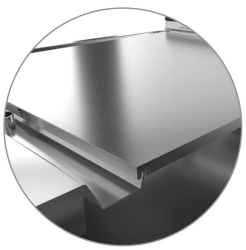
Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique



Bouchon de trop-plein en acier inoxydable, fourni en standard pour la gestion de l'inondation du canal.



Disponible en tant qu'accessoire, le tuyau d'évacuation continu permet d'évacuer les résidus dans un conteneur externe.



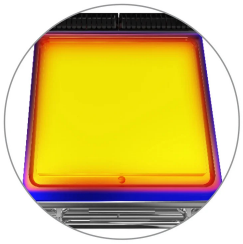
Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.

# PRODUITS

# GAMME PLUS



Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique



Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amelioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.



La conception de la plaque rainurée garantit la propreté jusqu'à l'extrémité de la plaque

## ACCESSOIRES

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|---|---|---|
| CR1354989 | **PRPC** | Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé |
| CR1356399 | **RPR** | Raclette à plaque chromée rayée |
| CR1658629 | **D97CPFT68** | Tiroir de nettoyage de la friteuse M60 - M80 |
| CR1658609 | **97TFT** | Capuchon de nettoyage de la plancha |
| CR1354999 | **PKLR** | Lames de remplacement (10PCS) |
| CR1658659 | **7AFT8** | Protection anti-éclaboussures M80 |
| CR1658849 | **Q7968CAF** | CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAZ OU ÉLECTRIQUE |
| CR1658879 | **Q78EKSCFT** | VIDANGE CONTINUE POUR FRY TOP M80 - 70 QUEEN - ÉLECTRIQUE |
| CR1658909 | **Q78ECASCFT** | CHARGE + DÉCHARGE CONTINUE POUR FRY TOP M80 - 70 QUEEN - ÉLECTRIQUE |
| CR1659249 | **PAFT8** | M80 SUPER FRY TOP ACCESSORY HOLDER |
| CR1659259 | **AGMFT48** | GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP |
| CR1659269 | **AGMFT6** | GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP |
| CR1659359 | **AKBFT-1** | KIT 3 BOLS GN1/9 H65 MM |
| CR1659369 | **AKBFT-2** | KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM |
| CR1659379 | **AKBFT-3** | KIT 1 BASSIN GN1/3 H65 MM |