FRY TOP S GAS M40 AISI plate - smooth - Top version

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

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1653089	Q70SFT/G403	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.

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.

Grand tiroir de récupération des graisses.

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

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

Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public

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

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

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

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

FRY TOP S GAS M40 AISI plate - smooth - Top version

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1653089	**Q70SFT/G403**	**QUEEN 7**

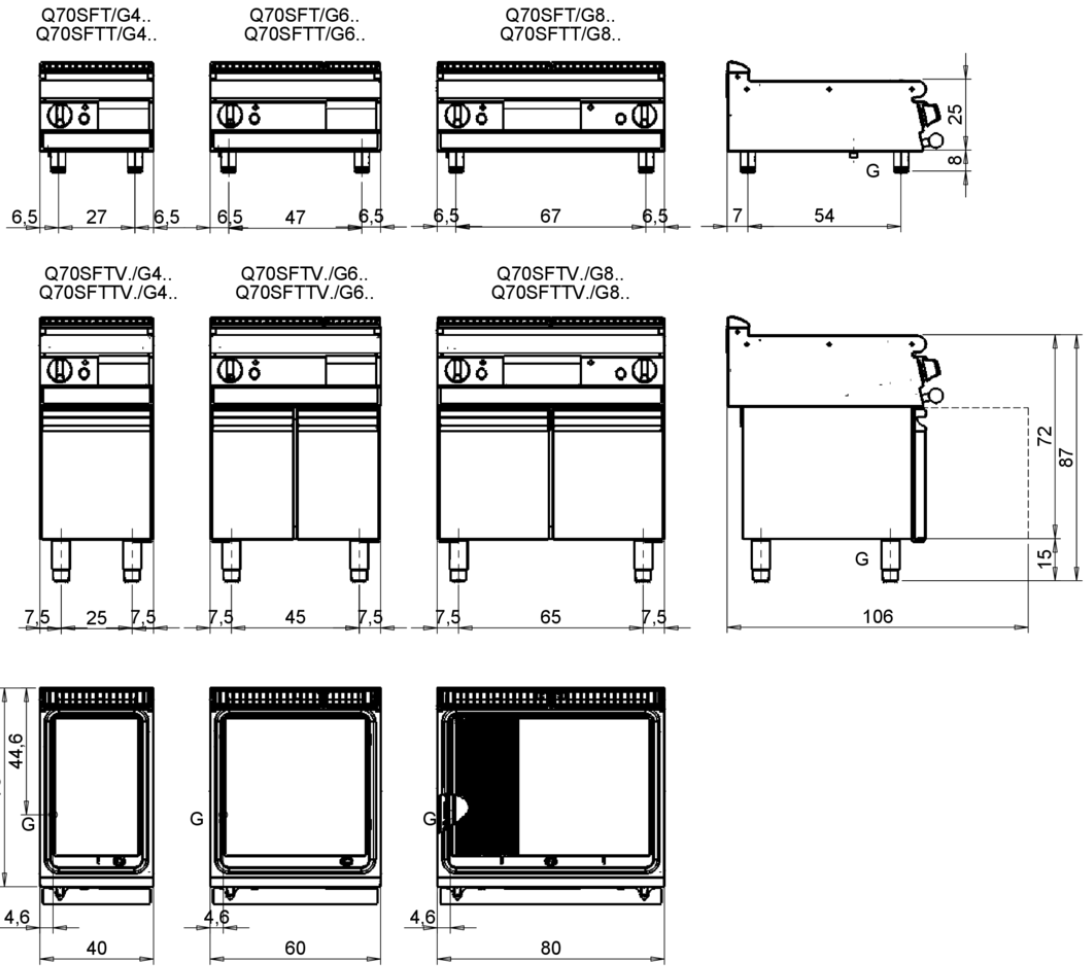
Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1653089
DÉFINITION	Q70SFT/G403 FTG LISCIO 430 M40 TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAZ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	35,000 Kg
VOLUME (net)	0,070
LONGUEUR DU PAQUET	450,000 mm
LARGEUR DU PAQUET	850,000 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	570,000 mm
VOLUME DU PAQUET	0,218 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	42,000 Kg
GAS POWER	6,00
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	6,00
MODÈLE CERTIFIÉ	70SFT/G4

FRY TOP S GAS M40 AISI plate - smooth - Top version

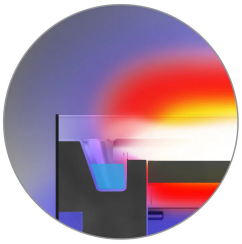
CODICE	MODELLO	SERIE
CR1653089	Q70SFT/G403	QUEEN 7

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

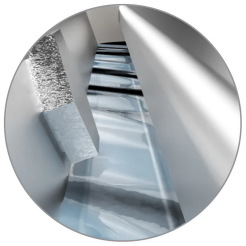


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	**G** Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - 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

PRODUITS GAMME PLUS



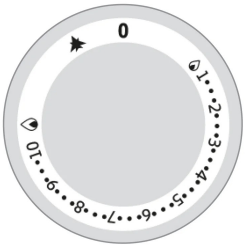
Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.



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



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



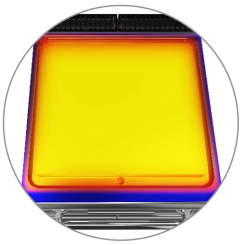


Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique

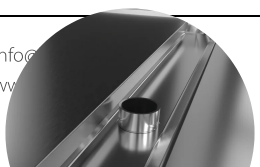


Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique



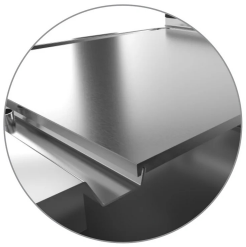


Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire



FRY TOP S GAS M40 AISI plate - smooth - Top version

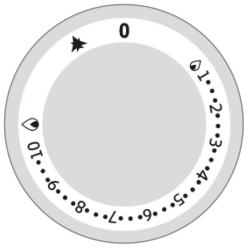
CODICE	MODELLO	SERIE
CR1653089	Q70SFT/G403	QUEEN 7



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



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





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

FRY TOP S GAS M40 AISI plate - smooth - Top version

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1653089	**Q70SFT/G403**	**QUEEN 7**

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	**PRPC**	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	**RPR**	Raclette à plaque chromée rayée
CR1658619	**97CPFT4**	Tiroir de nettoyage de frites M40
CR1658609	**97TFT**	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1658639	**7AFT4**	Protection anti-éclaboussures M40
CR1659099	**Q74GKSCFT**	Décharge continue
CR1658839	**Q794CAFT**	Kit de distribution d'eau
CR1659129	**Q74GCASCFT**	Décharge continue
CR1354999	**PKLR**	Lames de remplacement (10PCS)

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