FRY TOP S GAZ M40 plaque AISI - Nervurée - Version Top

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

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1653109	Q70SFT/G413	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

- 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

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.
- 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 gaz : brûleur tubulaire à flamme auto-stabilisée avec une grande uniformité de distribution de la chaleur.
- Régulation de la température par robinet modulant (température supérieure à 300°C) ou soupape de sécurité thermostatique avec thermocouple (90-280°C).

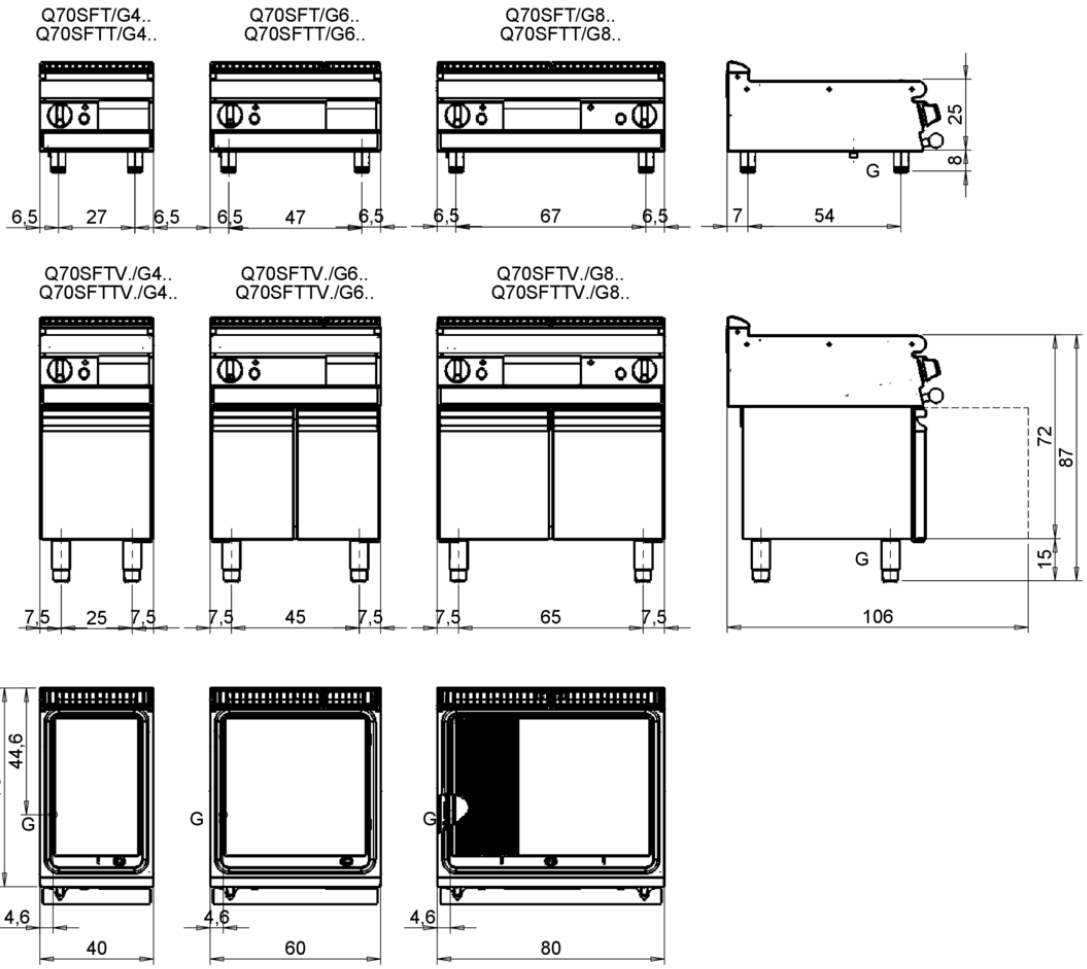
Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1653109
DÉFINITION	Q70SFT/G413 FTG RIGATO 430 M40 TOP
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAZ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PROFONDEUR	700 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	22 Kg
VOLUME (net)	0.07
LONGUEUR DU PAQUET	450 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	570 mm
VOLUME DU PAQUET	0,218 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	29 Kg
GAS POWER	6,00
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	6,00
MODÈLE CERTIFIÉ	70SFT/G4
TAILLE DE LA PLAQUE	305 x 490 mm

FRY TOP S GAZ M40 plaque AISI - Nervurée - Version Top

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1653109	Q70SFT/G413	QUEEN 7

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

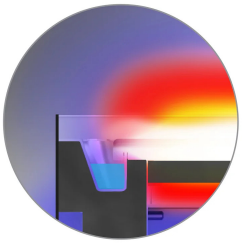


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	**G** Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz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

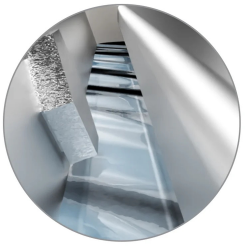


Disponible en tant qu'accessoire, le tuyau d'évacuation continu permet d'évacuer les résidus dans un conteneur externe.



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

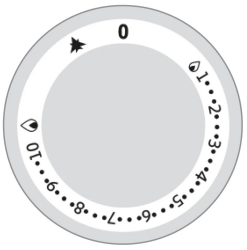
Le joint GraphiTherm, fabriqué en fibre de verre de haute qualité et traité au graphite, résiste aux températures extrêmes et assure une étanchéité efficace même dans des conditions difficiles, protégeant ainsi la plaque de cuisson en toute sécurité et fiabilité.



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



Dans les versions avec robinet, la puissance est réglée par un robinet alimenté de type 22PP qui peut être actionné en continu pour adapter la chaleur de la plaque au type de cuisson.



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

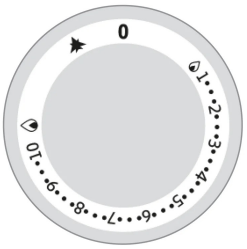


Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique

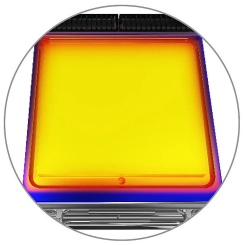
PRODUITS GAMME PLUS



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



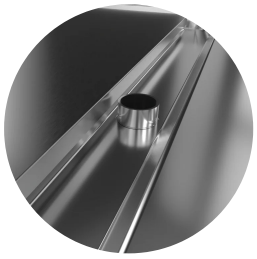
Dans les versions thermostatées, il est possible de régler la température de la plaque de cuisson de 90 à 280 °C, pour optimiser la consommation et s'adapter aux cuissons les plus délicates.



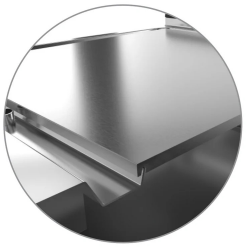
Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire



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



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



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

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	**PRPC**	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	**RPR**	Raclette à plaque chromée rayée
CR1658609	**97TFT**	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1354999	**PKLR**	Lames de remplacement (10PCS)
CR1658639	**7AFT4**	Protection anti-éclaboussures M40
CR1658839	**Q794CAFT**	CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M40 - 70 90 QUEEN - GAZ OU ÉLECTRIQUE
CR1659099	**Q74GKSCFT**	ÉVACUATION CONTINUE POUR FRY TOP M40 - 70 QUEEN - GAZ
CR1659129	**Q74GCASCFT**	CHARGEMENT + DÉCHARGEMENT EN CONTINU POUR FRY TOP M40 - 70QUEEN - GAS
CR1659229	**PAFT4**	PORTE-ACCESSOIRES SUPER FRY TOP
CR1659259	**AGMFT48**	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
CR1771679	**74ACM**	DOSSERET DE CONFINEMENT MAGNÉTIQUE FRY TOP 40X70
CR1658619	**97CPFT4**	Tiroir de nettoyage de frites M40