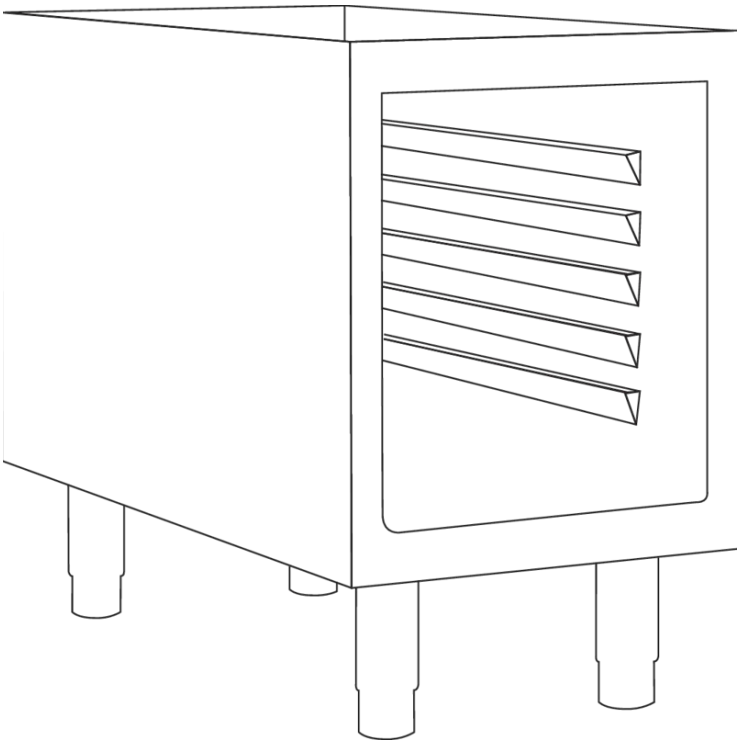
BASE NEUTRE AVEC FINITION HYGIÉNIQUE H2 M40 - GN1/1

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

CODICE	MODELLO	SERIE
BN41C1500023	**70VAH600**	**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

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

BASE NEUTRE AVEC FINITION HYGIÉNIQUE H2 M40 - GN1/1

CODICE	MODELLO	SERIE
BN41C1500023	**70VAH600**	**QUEEN 7**

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	BN41C1500023
DÉFINITION	70VAH600 BASE VANO M60 IGENICA S/PORTINE
DIM. LARGEUR	60 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	70 mm
DIM. HAUTEUR	62 mm
POIDS NET	16 Kg
LONGUEUR DU PAQUET	420 mm
LARGEUR DU PAQUET	680 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	650 mm
VOLUME DU PAQUET	0,200 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	24 Kg

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

BASE NEUTRE AVEC FINITION HYGIÉNIQUE H2 M40 - GN1/1

CODICE	MODELLO	SERIE
BN41C1500023	**70VAH600**	**QUEEN 7**

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

PRODUITS
GAMME PLUS



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 poignees.



Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de 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.



Tiroirs pour GN 1/1



Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de 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.