FRISEUR ÉLECTRIQUE EVO À 1 BASCULE AVEC COMMANDE ÉLECTRONIQUE 22 LT - Avec système de filtration de l'huile

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

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1209919	Q90FREV/E422F	QUEEN 9

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

La série Queen 9 se distingue par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.
Des détails qui non seulement offrent un maximum de fonctionnalité et d'esthétique, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent.
L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des meubles bas à four et neutres qui peuvent être accessoirisés, même avec des finitions hygiéniques.
En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformes aux normes internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.
Le bar frontal est un nouvel élément de design qui augmente l'importance visuelle de la cuisine et offre des avantages évidents.
Les nouveaux boutons offrent une protection totale et garantissent l'hygiène.
Portes avec charnières à fermeture automatique et poignée encastrée innovante.
Indice de protection contre l'eau ipx5.
Construction de la partie supérieure et du compartiment entièrement en acier AISI 304.
Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.
Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent.
L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessoirisés avec des finitions hygiéniques.
Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même.
En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

GAZ
Plaque de cuisson moulée avec profil intérieur
rayonné.
Equipé d'un grand réservoir frontal pour l'huile et l'expansion de la mousse.
La grande zone froide au fond garantit l'intégrité de l'huile utilisée plus longtemps.
Réinitialiser manuellement le thermostat de sécurité.
Filtre, paniers, couvercle et collecteur amovibles
pour le robinet de vidange inclus.
Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
Degré de protection IPX5.
GAZ
Brûleur en acier inoxydable à l'extérieur du réservoir.
La température de l'huile est régulée par
thermostat.
Version électrique

Elément chauffant blindé en acier inoxydable AISI 304, à l'intérieur du réservoir, rotatif à plus de 90°.

Circulation et filtration de l'huile

Choix automatique parmi une sélection de recettes préétablies et testées qui peuvent être mémorisées par l'utilisateur.

Equipement certifié pour la directive basse tension 2014/35/EU selon le schéma CB international.

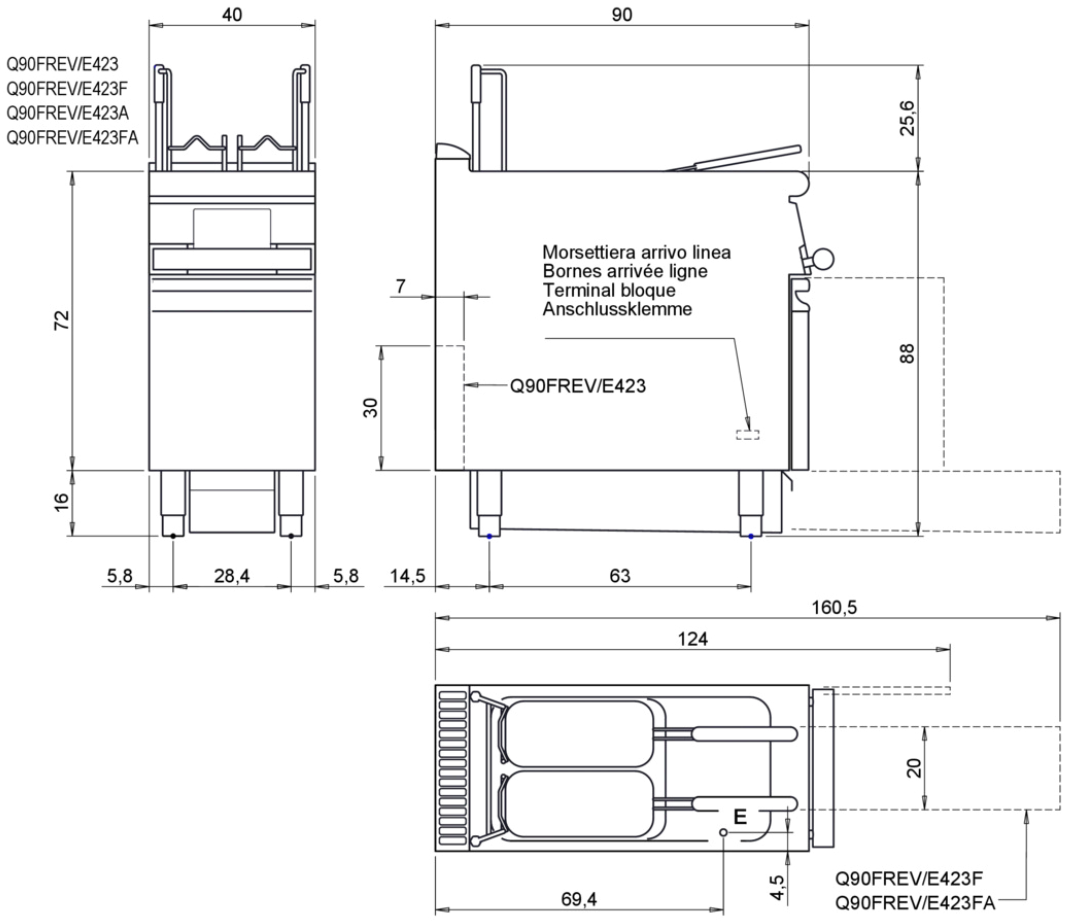
Grâce à la certification de résistance aux jets d'eau (IPX5) obtenue à l'issue de tests spécifiques, les boutons et sous-boutons peuvent être lavés à la fin de la journée de travail sans compromettre la fonctionnalité et la sécurité.

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.

Informations techniques

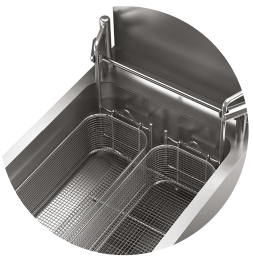
SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1209919
DÉFINITION	Q90FREV/E422F FRIGGITRICE ELE 900 M40
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	0,000 Kg
VOLUME (net)	0,313
LONGUEUR DU PAQUET	840,000 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020,000 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1040 mm
VOLUME DU PAQUET	0,891 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	0,000 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	22,000 kW
GRADE IP	IPX5
CAPACITÉ	22
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90FREV/E422F

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 **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



Levage automatique du panier. En programmant des recettes à partir de l'écran tactile, le panier se lève automatiquement à la fin du temps programmé.



Choix automatique parmi une sélection de recettes préétablies et testées qui peuvent être mémorisées par l'utilisateur.



Dans la version électrique, l'élément chauffant peut être tourné de plus de 90°.

Version prête pour l'industrie 4.0. Modèle T4w



Panneau de commande avec écran tactile haute résolution de 7 pouces, simple et intuitif.



Circulation et filtration de l'huile

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1353969	**QCF22/23P**	PANIER EN ACIER INOXYDABLE POUR FRITEUSES 22/23P LT
CR1353979	**QCF22/23**	PANIER EN ACIER INOXYDABLE POUR FRITEUSES 22/23 LT
CR1015399	**Q9KRS23HF**	Kit de remplissage et de vidange du réservoir pour les versions avec filtrage automatique