FRITEUSE À GAZ 2 BACS 23+23 L - AVEC KIT 4 PANIERS

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

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1353789	**Q90FRI/G823**	**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.

FRITEUSE À GAZ 2 BACS 23+23 L - AVEC KIT 4 PANIERS

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1353789	Q90FRI/G823	QUEEN 9

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.
Réservoirs en acier inoxydable AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion de la mousse.
Robinets de vidange d'huile. Bacs de récupération d'huile sur demande.
Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures d'huile excessives
Version gaz :
Chauffage par brûleur en acier inoxydable à l'extérieur du réservoir (modèle à 1 réservoir avec brûleur à l'intérieur du réservoir également disponible).
Température de l'huile contrôlée par thermostat mécanique avec réglage de 100 à 185°C ou thermostat électronique avec réglage de 100 à 185°C, clavier à 4 boutons, affichage à 3 chiffres, contrôle pid et cycle de fusion.
Version électrique :
Chauffage au moyen d'un élément chauffant blindé en acier inoxydable AISI 304 situé à l'intérieur du réservoir et pouvant pivoter de plus de 90° dans la version du réservoir de 22 litres.

Elément chauffant entièrement amovible dans les versions avec réservoir de 10 et 15 litres.

Les réservoirs disposent d'une large zone de déversement et d'une zone froide au fond pour collecter les particules alimentaires et prolonger la durée de vie de l'huile.

Convecteur de collecte des salissures inclus. Cet élément facilite le dépôt des salissures dans la zone froide, empêchant les salissures de se déposer dans les zones chaudes du réservoir. Le cycle de vie de l'huile est donc plus long.

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.

FRITEUSE À GAZ 2 BACS 23+23 L - AVEC KIT 4 PANIERS

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1353789	**Q90FRI/G823**	**QUEEN 9**

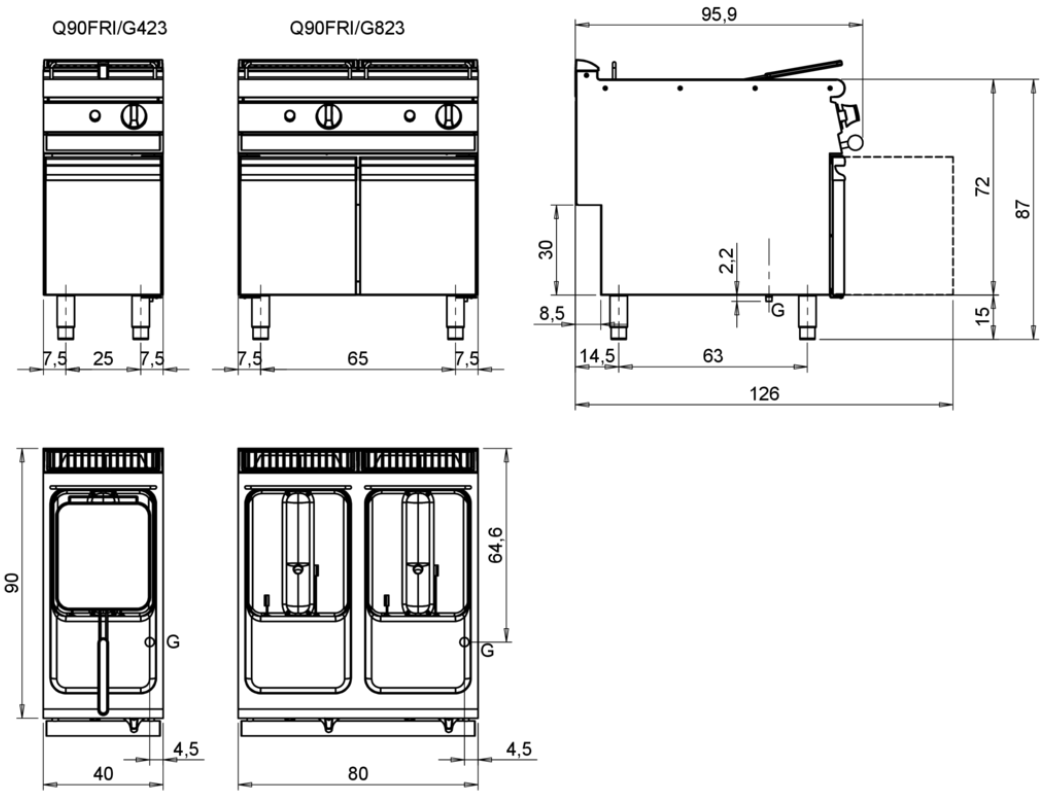
Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1353789
DÉFINITION	Q90FRI/G823 FRIGG. GAS 2V. 23+23LT M80
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	GAZ
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	115,000 Kg
VOLUME (net)	0,626
LONGUEUR DU PAQUET	850,000 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020,000 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1170 mm
VOLUME DU PAQUET	0,692 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	133,000 Kg
GAS POWER	42,00
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	40,00
CAPACITÉ	22 litri
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90FRI/G823

FRITEUSE À GAZ 2 BACS 23+23 L - AVEC KIT 4 PANIERS

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1353789	Q90FRI/G823	QUEEN 9

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

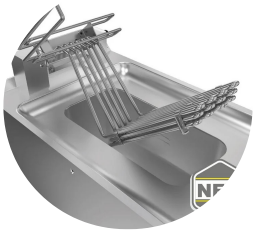


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	**G** Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz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

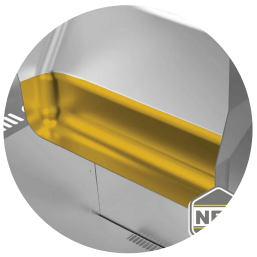
FRITEUSE À GAZ 2 BACS 23+23 L - AVEC KIT 4 PANIERS

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1353789	Q90FRI/G823	QUEEN 9

PRODUITS GAMME PLUS



L'élément chauffant est entièrement amovible pour un nettoyage plus rapide et plus complet.



La grande zone froide permet aux résidus de friture de se déposer, ce qui prolonge considérablement la qualité et la durée de vie de l'huile.



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



Bassin intérieur moulé pour faciliter le nettoyage.



La profondeur et la largeur du réservoir ont été augmentées pour accroître la capacité.



Bassin moulé à dessus plat et grande zone froide pour faciliter le nettoyage.

FRITEUSE À GAZ 2 BACS 23+23 L - AVEC KIT 4 PANIERS

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1353789	**Q90FRI/G823**	**QUEEN 9**

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
CR0997189	**9BRO**	PAN D'HUILE
BN418031940080	**CF 12M**	COUVERCLE DE LA CUVE DE FRITURE
BN418031940090	**CSFA FR**	CHEMINÉE DE DÉSENFUMAGE COUPE-VENT
BN418031940140	**GFF10**	FRITEUSE À GRILLE DE FOND 10 L
BN418031940150	**GFF15**	FRITEUSE À GRILLE DE FOND 15 L
BN418031940170	**CF10**	PANIER À FRITURE 10 L
BN418031940180	**CF15**	PANIER DE FRITEUSE 15 L
BN418031940190	**CF15P**	PETIT PANIER POUR FRITEUSE 15 LT
CR0985519	**CF10M**	PANIER DE FRITEUSE 7/10 L
CR0985529	**GFF10M**	FRITEUSE À GRILLE DE FOND 10 L