RÉCHAUD À GAZ À CHAUFFAGE INDIRECT - 150 L - AUTOCLAVE - AVEC VANNE AUTOMATIQUE D'ÉVACUATION DES CONDENSATS

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

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1356129	Q90PF/GI150AS	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.



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 304 avec fond AISI 316.
Chargement de l'eau au moyen de 2 électrovannes, avec la possibilité de charger de l'eau froide ou chaude.
Vidange frontale au moyen d'un robinet de 2" en laiton chromé.
Version gaz : chauffage par 2 brûleurs en acier AISI 304, placés au fond de la cuve (chauffage direct) ou dans la cavité (chauffage indirect).
Version électrique indirecte : chauffage par 2 séries d'éléments chauffants blindés placés à l'intérieur de la cavité.
Version électrique directe : chauffage au moyen de 3 éléments chauffants en acier inoxydable positionnés à l'extérieur sur le fond du conteneur.

Réservoir en acier inoxydable avec fond aisi 316

Possibilité de chargement d'eau chaude ou froide

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.

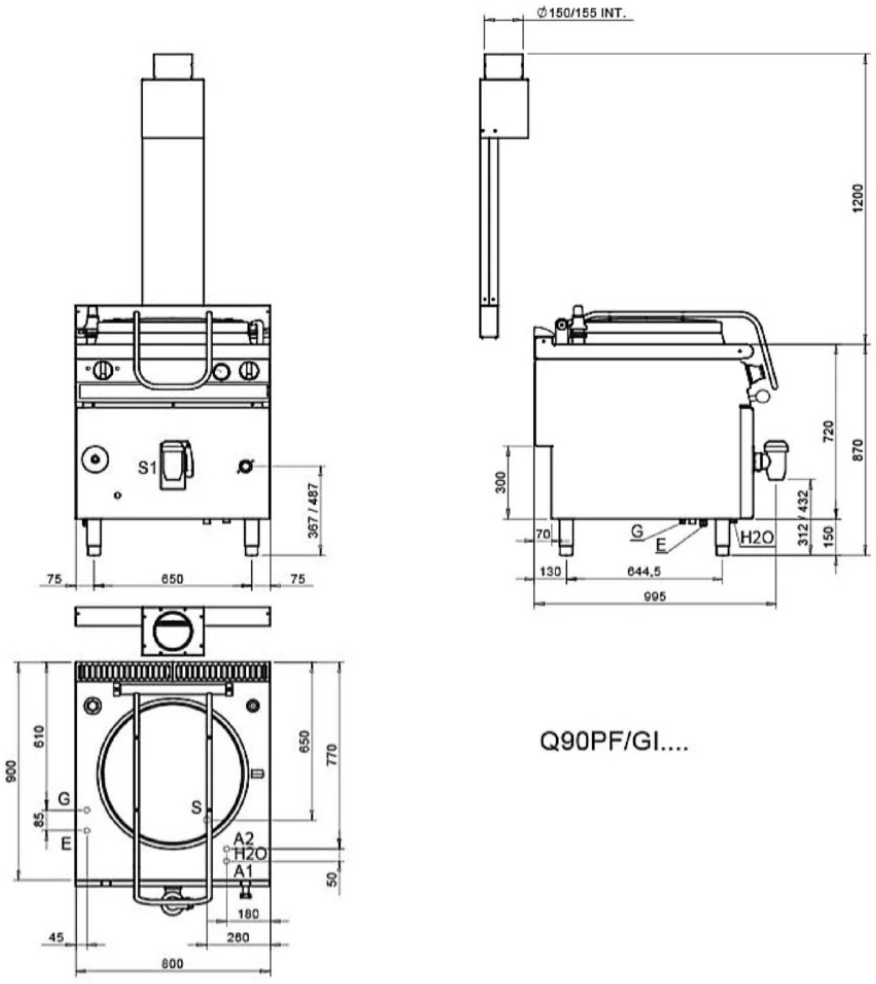
La barre frontale est un point d'appui confortable pour le cuisinier ; elle maintient une distance de sécurité par rapport au plan de travail et protège ainsi contre les collisions accidentelles avec ce qui repose sur les plans de travail et en même temps avec les poignees.

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1356129
DÉFINITION	Q90PF/GI150A S PEN.G. M80 IND.C/VAL150LA
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	MIXTE
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	136,000 Kg
VOLUME (net)	0,626
LONGUEUR DU PAQUET	850,000 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1050 mm
VOLUME DU PAQUET	1,300 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	147 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.275 kW
GAS POWER	24,00
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	22,50
GRADE IP	IPX5
CAPACITÉ	150 litri
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90PF/GI150A

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



Q90PF/GI....

Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

H20	Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4 A2 = Fredda - Kalt - Could - Froid - Fria - Koude EN ISO 228-1 G 3/4
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief Presse étoupe de câble él. - Elektrische kabelwartel
G	Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
S	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain - Evacuation eau double enveloppe - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte EN ISO 228-1 G 1
S1	Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftaansluiting 2"

10

PRODUITS

GAMME PLUS



Bacs indirects avec vanne automatique d'évacuation des condensats



Réservoir en acier inoxydable avec fond aisi 316



Possibilité de chargement d'eau chaude ou froide

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
MA97347000	**9C5**	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97348000	**9CV5**	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
MA97350900	**9C10**	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97351000	**9C15**	PANIER COLAPASTA - 50 Lt. TROUS Ø 3 MM - 1 SECTEUR
MA97352000	**9CV10**	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
MA97353000	**9CV15**	COLAVER BOWL FOR POTS - 50 Lt. TROUS Ø 6 MM - 1 SECTEUR
MA97354000	**9-I10**	COUVERCLE DE DISPERSION DE POUDRE - 100 Lt. TROUS Ø 100-150-440 MM
MA97355000	**9-I15**	COUVERCLE DE DISPERSION DE POUDRE - 100 Lt. TROUS Ø 100-150-440 MM
MA97349000	**9-I5**	INSTALLATION DU DÉCHARGEUR DE POUDRE - 50 Lt. TROUS Ø 10-15-36 MM