Super Fry top Electrique M80 Plaque Cromee - lisse - version supérieure Therrmostat

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

CODE	MODÈLE	SERIE
CR1654899	Q90SFT/E805	QUEEN 9

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Queen9 se distingue par sa profondeur de 900 mm, un plan de travail en épaisseur 20/10, des brûleurs à

double couronne et par l'emploi d'élégants aciers inoxydables en finition Scotch Brite.

La liberté de composition extrême permet d'associer les modèles supérieurs à des bases pour four et neutres accessoirisables, également avec des finitions hygiéniques.

En outre, tous les appareils qui composent la cuisine Queen9 sont certifiés conformes aux normes

internationales : CE, GAR, AGA et autres.

La barre frontale est un nouvel element de design qui augmente l'importance visuelle de la cuisine et offre des avantages evidents.

Les nouvelles poignées protection totale et hygiène garantie.

Portes à fermeture automatique nouvelle poignée encastrée.

Certification d'imperméabilité aux jets d'eau ipx5.

Construction top et bases en acier AISI 304.



CARACTÉRISTIQUES

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur totalement indépendante du haut.

Grande canopée du canal le long de tout le périmètre de l'assiette pour la collecte de résidus de cuisson, inclinés vers l'avant pour la décélusion des liquides dans le grand tiroir.

Grand tiroir de collecte de graisses.

Température de cuisson uniforme sur toute la plaque. Optimiser la chaleur dans la zone des entraîneurs et augmenter le confort des opérateurs dans la cuisine.

Plaque non soudée à la machine avec l'optimisation des points structurels soumis à une contrainte thermique

Tappo troppo p ieno in inox, fornito di serie per la gestione dell'allagamento della canalina

Plaque non soudée pour accélérer les interventions de maintenance et tout remplacement des utilisateurs

Nouvelle version avec une surface identique utile de cuisson et une puissance énergétique réduite. Une augmentation du rendement par CM2 qui permet une réduction de la consommation jusqu'à 15% par rapport aux versions traditionnelles

Version électrique: chauffage au moyen de résistances blindées dans Incoloy. Température de cuisson à commande thermostatique et réglable de 110 à 280 ° C. Thermostat de sécurité.

Thermostat

M80

Version supérieure

BARON Ali Group srl Via del Boscon, 424 32100 Belluno - Italy Tel. +39 0437 855411 Fax +39 0437 855444 info@baronprofessional.com www.baronprofessional.com

Sistema Qualità Certificato ISO 9001:2015

Super Fry top Electrique M80 Plaque Cromee - lisse - version supérieure Therrmostat

CODE	MODÈLE	SERIE
CR1654899	Q90SFT/E805	QUEEN 9

TECHNICAL INFORMATION

CARACTÉRISTIQUES	DATA
RÉFÉRENCE	CR1654899
DÉFINITION	Q90SFT/E805 FTE LISCIO CROM. M80 TOP
MODÈLE	Q90SFT/E805
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
TYPE DE PUISSANCE	ELETTRICA
LARGEUR (MM)	800 MM
PROFONDEUR (MM)	900 MM
HAUTEUR (MM)	250 MM
POIDS NET (KG)	100,000
VOLUME NET (M^3)	0,180 M3
LONGUEUR DE L'EMBALLAGE	805,000
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	985,000
HAUTEUR D'EMBALLAGE	550,000
VOLUME D'EMBALLAGE	0,440
POIDS BRUT DE L'EMBALLAGE	110,000
VOLTAGE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE ÉLECTRIQUE	50-60 Hz
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	15,000 KW
DEGRÉ DE PROTECTION IP	IPX5
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90SFT/E805
CORRENTE NOMINALE (A)	22,80 A
TYPOLOGIE	TOP
VARIANTES DE PRODUITS	PIASTRA LISCIA CROMATA
NOMBRE DE MODULES	1/1 MODULO

Super Fry top Electrique M80 Plaque Cromee - lisse - version supérieure Therrmostat

CODE	MODÈLE	SERIE
CR1654899	Q90SFT/E805	QUEEN 9

ACCESSOIRES

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION
CR1354989	PRPC	RASCHIETTO POUR PLAQUE CHROMÉE
CR1354999	PKLR	LAME POUR RASCHIETTO (10 PCS)
CR1356399	RPR	Grattoir avec plaque nervurée
CR1658629	97CPFT68	Cassetto pulizia piastra fry top M60-M80
CR1658609	97TFT	Bouchon de nettoyage pour plancha
CR1658689	9AFT8	Paraspruzzi M80
9KSCFT	9KSCFT	Kit Scarico continuo
79KEA	79KEA	Kit Erogatore acqua

BARON Ali Group srl
Via del Boscon, 424
32100 Belluno - Italy
Tel. +39 0437 855411
Fax +39 0437 855444
info@baronprofessional.com
www.baronprofessional.com
Sistema Qualità Certificato ISO 9001:2015

Super Fry top Electrique M80 Plaque Cromee - lisse - version supérieure Therrmostat

CODE	MODÈLE	SERIE
CR1654899	Q90SFT/E805	QUEEN 9

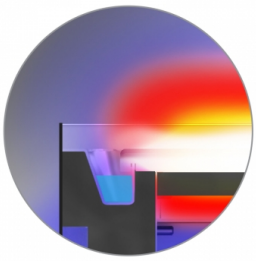




Gully alarmable pour la collecte de résidus de cuisson sur tout le périmètre de l'assiette de nettoyage facilitée et un meilleur entretien de l'humidité des aliments en cuisson



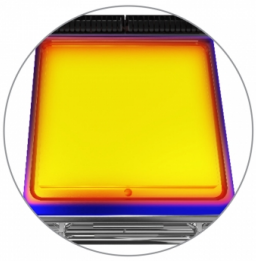
Grand tiroir gras avec la capacité de l'ensemble du volume du canal périmètre



Thermal Cut qui facilite l'utilisateur et les machines adjacentes.



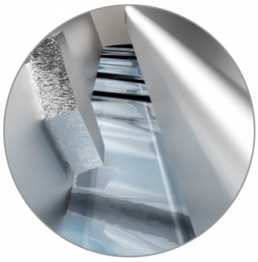
La conception de la plaque rayée garantit un nettoyage jusqu'à la fin de l'assiette



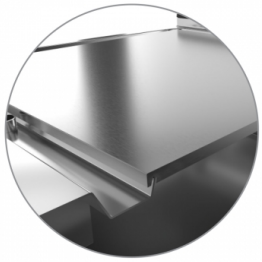
Température de cuisson uniforme sur toute la plaque. Optimiser la chaleur dans la zone des entraîneurs et augmenter le confort des opérateurs dans la cuisine.



Plaque non soudée pour accélérer les interventions de maintenance et tout remplacement des utilisateurs



Disponible en tant qu'accessoire Le kit d'alimentation en eau



Plaque non soudée à la machine avec l'optimisation des points structurels soumis à une contrainte thermique

BARON Ali Group srl Via del Boscon, 424 32100 Belluno - Italy Tel. +39 0437 855411 Fax +39 0437 855444 info@baronprofessional.com www.baronprofessional.com