

Grill aus Lavastein GAS M120 - Grillrost aus Edelstahl - M120 auf Unterbau

Project:
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1657869

MODELLO
Q90SGLV/G120

SERIE
QUEEN 9

ALLGEMEINE DATEN

Für alle, die auf maximale Solidität und Leistung setzen. Queen9 ist 900 mm tief und seine Kochfläche hat eine Stärke von 20/10. Der Herd hat Doppelkranz-Brenner und ist in elegantem Edelstahl mit Scotch-Brite- Behandlung gefertigt.

Details, die nicht nur maximale Funktionalität und Ästhetik garantieren, sondern auch die praktischen und ergonomischen Anforderungen der Bediener erfüllen.

Der Küchenherd kann beliebig als Aufsatzgerät mit einem Backofen kombiniert werden sowie mit neutralen oder ausstattbaren Unterbauten, auch mit Hygiene-Oberflächenbehandlung.

Sämtliche Geräte einer Küche Queen9 sind gemäß den internationalen Vorschriften CE, GAR, AGA und anderen zertifiziert.

Die vorne entlang laufende Stange ist ein neues Element, das die ästhetische Wirkung der Küche verstärkt und einige Vorteile aufweist.

Die Bedienknöpfe sind griffig und sämtliche Einstellungen sind unmittelbar ersichtlich.

Türen mit selbstschliessenden Scharnieren.

Wasserdichte Schutzart IPX5.

Aufsatzgerät aus Edelstahl AISI 304, mit Scotch-Brite-Behandlung.



TECHNISCHE/FUNKTIONSSPEZIFISCHE (KENN)DATEN

Höhenanpassungsvorrichtung der Netze auf zwei Ebenen. M120

Canalina mit Zeichnungsloch und Schublade und Grages Sammlung und ruhigen Rosermptimes.

Interne Schublade für die Sammlung von Rückständen.

4 Arten verfügbare Netze: Fleisch, Fisch, gemischt mit Edelstahl und reversiblen Gusseisen/Fischgusseisenversion

Grillzubehör, Luftbefeuchter, geräuchert: Immer als Accessoires für alle Versionen erhältlich.

Art des Kochens auch im Benutzergas / Lava -Steinnetz mit dediziertem Zubehör

In den Gasversionen wird die Einstellung der Leistung an einen kontinuierlichen Betriebsmodularhahn anvertraut, um die Wärme der Platte entsprechend der Art des Kochens anzupassen

Rauchen, das auf den M80 - M120 -Modellen für ein Grillgeschmacksmenü installiert werden kann

Grillrost aus Edelstahl auf Unterbau

**Grill aus Lavastein GAS M120 - Grillrost aus
Edelstahl - M120 auf Unterbau**

CODICE
CR1657869

MODELLO
Q90SGLV/G120

SERIE
QUEEN 9

Technical Information

SPECIFICATIONS	DATA
KODE	CR1657869
DEFINITION	Q90SGLV/G120 PIETRALAV.GAS CARNE M120A/G
MODELL	Q90SGLV/G120
LINEA COMMERCIALE	QUEEN
ART DER STROMVERSORGUNG (GAS /	GAS
GRÖSSE: BREITE.	1200 MM
GRÖSSE: TIEFE.	900 MM
GRÖSSE: HÖHE	870 MM
NETTOGEWICHT	1,000
VOLUMEN (NETTO)	0,940 M3
VERPACKUNGSLÄNGE	1240,000
VERPACKUNGSBREITE	1020,000
VERPACKUNGSHÖHE	1130,000
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,430
VERPACKUNG DES BRUTTOGEWICHTS	2,000
GASLEISTUNG	37,50 KW
GASLEISTUNG (G25/25 MBAR)	36,00 KW
ZERTIFIZIERTES MODELL.	Q90SGLV/G12
ZERTIFIKAT NR	CE-0051DN5101
ENTE CERTIFICATORE	0085
ART	A GIORNO
VARIANTI PRODOTTO	P.LAVICA CON GRIGLIA CARNE
ANZAHL DER MODULE	1/1+1/2 MODULO

**Grill aus Lavastein GAS M120 - Grillrost aus
Edelstahl - M120 auf Unterbau**

CODICE CR1657869	MODELLO Q90SGLV/G120	SERIE QUEEN 9
---------------------	-------------------------	------------------

ZUBEHÖR

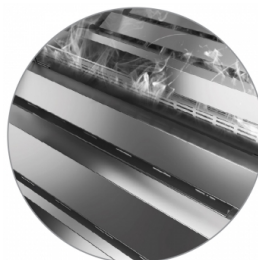
CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1656629	D9CAA	COPPELLE ANTIFIAMMA IN ACCIAIO M40
CR1656639	D9CAG	COPPELLE ANTIFIAMMA IN GHISA M40
CR1353909	DCPL6	PACKUNG LAVASTEINE
CR1656649	D9KP4	KIT PIETRALAVICA M40
CR1656659	D9AF	Kit Affumicatore
CR1656669	D9KU4	KIT UMIDIFICATORE M40
CR1656679	D92GG	Griglia In Ghisa M40 D9
CR1656689	D92GTI	Griglia In Tondino Inox M40 D9
CR1658449	D92GI	Griglia in Inox M40 D9
CR1658469	D96GG	Griglia In Ghisa M120 D9
CR1658479	D96GTI	Griglia In Tondino Inox M120 D9
CR1658489	D96GI	Griglia in Inox M120 D9
CR1658499	D96GM	Griglia Mista Carne / Pesce M120 D9

Grill aus Lavastein GAS M120 - Grillrost aus Edelstahl - M120 auf Unterbau

CODICE
CR1657869

MODELLO
Q90SGLV/G120

SERIE
QUEEN 9



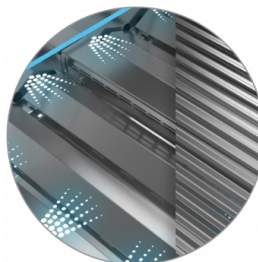
Rauchen, das auf den M80 - M120-Modellen für ein Grillgeschmacksmenü installiert werden kann



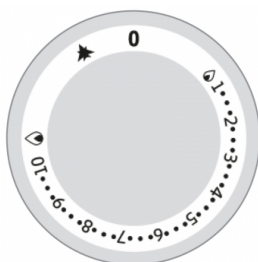
Größerer und breiterer Fettkanal



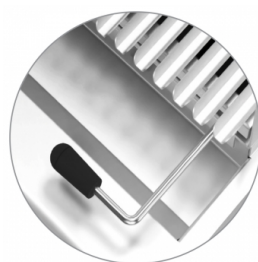
Art des Kochens auch im Benutzergas / Lava-Steinnetz mit dediziertem Zubehör



WetFill -Zubehör für eine optimale Behandlung mehrerer Kocharten.



In den Gasversionen wird die Einstellung der Leistung an einen kontinuierlichen Betriebsmodularhahn anvertraut, um die Wärme der Platte entsprechend der Art des Kochens anzupassen



Gegrillte Höhenanpassung für das Management verschiedener Kocharten

4 Arten verfügbare Netze: Fleisch, Fisch, gemischt mit Edelstahl und reversiblen Gusseisen/Fischgusseisenversion