

CODICE
CR1353509

MODELLO
Q90PHV/E100

SERIE
QUEEN 9

ALLGEMEINE MERKMALE

Es ist die Wahl derjenigen, die maximale Kraft und Leistung benötigen.

Queen9 hat eine Tiefe von 900 mm, eine 20/10 dicke Arbeitsplatte, doppelkronige Brenner und die Verwendung von elegantem Edelstahl mit Scotch Brite Finish.

Details, die nicht nur ein Höchstmaß an Funktionalität und Ästhetik bieten, sondern auch die praktischen und ergonomischen Bedürfnisse der Menschen berücksichtigen, die hier arbeiten.

Die extreme Gestaltungsfreiheit erlaubt es, die Topmodelle mit Backofen und neutralen Unterschränken zu kombinieren, die auch mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können.

Mit mehr als 350 Modellen, die sofort im Katalog verfügbar sind, ist Queen9 schon jetzt bereit, ihr Bestes zu geben.

Darüber hinaus sind alle Geräte, aus denen eine Queen9-Küche besteht, nach internationalen internationalen Normen zertifiziert, darunter CE, GAR, AGA und andere.



TECHNISCHE DATEN

ELEKTRISCH

Direktes oder indirektes Garen mit 4 unabhängigen Zonen und stufenloser Temperaturregelung.

Dank der Kontaktfläche aus Chrom-Molybdän-Stahl wird die Wärme nicht abgeleitet.

4 unabhängige Kochzonen mit je 4 kW.

Umfangsrinne für die Fettsammlung mit Fettablauföffnung im Becken.

Die Chrom-Molybdän-Platte mit direkten und indirekten Kochmöglichkeiten.

Dank der durch spezielle Tests erlangten Strahlwasserschutz-Zertifizierung (IPX5) können die Knöpfe und Unterknöpfe am Ende des Arbeitstages gewaschen werden, ohne die Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.

Die vordere Leiste ist ein bequemer Halt für den Koch; sie hält einen sicheren Abstand zur Arbeitsfläche und schützt so vor versehentlichen Zusammenstößen mit dem, was auf der Arbeitsfläche liegt, und gleichzeitig mit den Griffen.

CODICE
CR1353509MODELLO
Q90PHV/E100SERIE
QUEEN 9

Technische Informationen

| SPEZIFIKATION | DATA |
|---------------------------|------------------------------------|
| MATERIAL | CR1353509 |
| DEFINITION | Q90PHV/E1000 PLANCHA ELETTRICA A/G |
| KOMMERZIELLE LINIE | QUEEN |
| SUPPLY | ELEKTROTECHNIK |
| DIM. BREITE | 1000 mm |
| DIM. PRODUKTIVITÄT | 900 mm |
| DIM. HÖHE | 870 mm |
| NETTOGEWICHT | 0 Kg |
| VOLUMEN (netto) | 0.783 |
| LÄNGE DES PAKETS | 440 mm |
| BREITE DES PAKETS | 980 mm |
| VERPACKUNGSHÖHE | 500 mm |
| VERPACKUNGSVOLUMEN | 0,216 m3 |
| BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT | 0 Kg |
| STANDARD-STROMVERSORGUNG | 380-415V 3N |
| FREQUENZ | 50-60 Hz |
| ELEKTRISCHE LEISTUNG | 16 kW |
| IP-GRAD | IPX4 |
| ZERTIFIZIERTES MODELL | Q90PHV/E100 |

ELEKTRISCHE PLANCHA AUF UNTERBAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1353509

MODELLO
Q90PHV/E100

SERIE
QUEEN 9

ELEKTRISCHE PLANCHA AUF UNTERBAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:

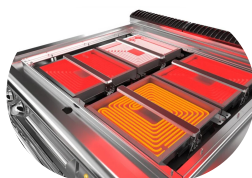


CODICE
CR1353509

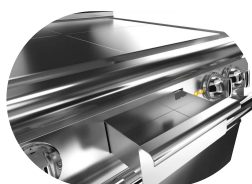
MODELLO
Q90PHV/E100

SERIE
QUEEN 9

PRODUKTE BEREICH PLUS



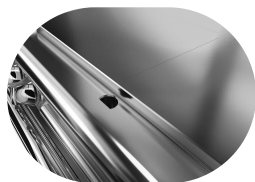
4 unabhängige Kochzonen mit je 4 kW.



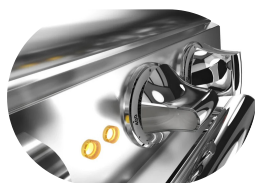
Umfangsrinne für die Fettsammlung mit Fettablauföffnung im Becken.



Direktes und indirektes Kochen möglich



Umfangsrinne für die Fettsammlung mit Fettablauföffnung im Becken.



Maximale Temperatur von 400°C