

**Kode** CR1350619

**Modell** Q90FT/E823

## ELEKTROGRILLPLATTEN - PLATTE 2/3 GLATT - 1/3 GERILLT

### QUEEN9

- Untergestell und Aufsatzgerät aus Edelstahl AISI 304, mit Scotch-Brite-Behandlung
  - Tiefe 900 mm für hohe Leistung und intensiven Arbeitseinsatz
  - Über 350 verfügbare Katalog-Standardmodelle
  - In den Ausführungen als Aufsatzgerät, auf offenem Unterbau auf Backofen
  - Arbeitsfläche mit einer Stärke 20/10
  - Doppel-Drehknöpfe zur Vermeidung des Eindringens von Verunreinigungen.
- Wasserdichte Schutzart IPX5
- Gasherde mit Brennern in verschiedener Anordnung und Leistung: 3,5 k - 5,7 kW, 7 kW und 10 kW
  - Doppelkranz-Brenner für Leistung von 7 und 10 kW
  - reichhaltige Auswahl an Zubehör



### Technische/Funktionsspezifische (Kenn)Daten

#### Außenabmessungen

Abmessungen	
Breite (mm)	800
Tiefe (mm)	900
Höhe (mm)	250
Gas Anschluss (Ø)	
Elektrische Anschluss (V/~-/HZ)	400V/3N 50-60 HZ
Kälte Wasser Anschluss (Ø)	
Warme Wasser Anschluss (Ø)	

Weichwasser Anschluss (Ø)	
Wasserablauf (Ø)	
Gesamtanschlusswert Gas (KW)	
Gesamtleistung ELEKTROANSCHLUSS (kW)	15
Plattenabmessungen (mm)	735x700
Nenninhalt des Beckens (Lt)	
Becken Abmessungen	
Innenabmessungen der Ofenräume (mm)	



Installationspläne



**Kode**

CR1350619

**Modell**

Q90FT/E823

ELEKTROGRILLPLATTEN - PLATTE 2/3 GLATT - 1/3 GERILLT AISI 430

## QUEEN9

- Untergestell und Aufsatzgerät aus Edelstahl AISI 304, mit Scotch-Brite-Behandlung
- Tiefe 900 mm für hohe Leistung und intensiven Arbeitseinsatz
- Über 350 verfügbare Katalog-Standardmodelle
- In den Ausführungen als Aufsatzgerät, auf offenem Unterbau auf Backofen
- Arbeitsfläche mit einer Stärke 20/10
- Doppel-Drehknöpfe zur Vermeidung des Eindringens von Verunreinigungen. Wasserdichte Schutzart IPX5
- Gasherde mit Brennern in verschiedener Anordnung und Leistung: 3,5 k - 5,7 kW, 7 kW und 10 kW
- Doppelkranz-Brenner für Leistung von 7 und 10 kW
- reichhaltige Auswahl an Zubehör



## Technische/Funktionsspezifische (Kenn)Daten

- Kochfeld im Verhältnis zur Arbeitsebene 4 cm abgesenkt und um 1 cm Richtung Gerätevorderseite geneigt, um das Abfließen von Fett zu ermöglichen.
- großer Fettauffangbehälter.
- erhältlich mit Kochfeld aus Weicheisen oder Hochglanz-Chrom.
- gepanzerte Heizkörper erhöhter Leistung aus Edelstahl.
- Thermostatüberwachung der Temperatur einstellbar von 110 °C bis 280 °C für alle Versionen.

### Außenabmessungen

Abmessungen	
Breite (mm)	800
Tiefe (mm)	900
Höhe (mm)	250
Gas Anschluss (Ø)	
Elektrische Anschluss (V~/HZ)	400V/3N 50-60 HZ
Kälte Wasser Anschluss (Ø)	
Warme Wasser Anschluss (Ø)	

Weichwasser Anschluss (Ø)	
Wasserablauf (Ø)	
Gesamtanschlusswert Gas (KW)	
Gesamtleistung ELEKTROANSCHLUSS (kW)	15
Plattenabmessungen (mm)	735x700
Nenninhalt des Beckens (Lt)	
Becken Abmessungen	
Innenabmessungen der Ofenräume (mm)	

BARON Ali S.r.l. - Via del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy  
Tel. +39 0437 855411 Fax +39 0437 855444 e-mail: [info@baronprofessional.com](mailto:info@baronprofessional.com) - [www.baronprofessional.com](http://www.baronprofessional.com)



Installationspläne