

CHEF CENTRE

QUEST Modèle CHEF CENTRE

L'équipement de cuisson commercial QUEST est conçu pour la personnalisation et le changement.

Choisissez aujourd'hui la combinaison idéale de vos composantes, fournir l'espace maximum disponible et vos besoins de cuissons.

Aux fils du temps, si vos besoins évoluent, les composantes peuvent être repositionnées changées ou modifiées de façon économique sans avoir à remplacer toute les pièces d'équipements. Votre peut demeurer fonctionnelle pour répondre aux besoins de l'industrie des services alimentaires en constantes évolutions.



Fiabilité et Sécurité

Les commandes de four et les pilotes son idéalement situés pour faciliter leurs utilisations et pour un accès direct en cas de problème.



Performance Exceptionnelle

Pour le four standard, la conception de la ventilation frontale offre une cuisson uniforme et maximale. Le revêtement en acier inoxydable du four empêche l'écaillage ou la corrosion- facile à nettoyer et imperméables aux produits chimiques.



Durabilité Inégalée

Cuisson et charpente soudés tout acier inoxydable ne rouilleront pas et aucune pièce vissée ne tombera.



Agencement de la ligne de cuisson

La gamme de cuisson Quest est cohérente pour l'agencement de ces appareils offrant un bon coup d'œil et une facilité d'entretien.



Commodité et Sécurité

Le large contenant pour graisse et l'unique conception « Contenant dans un contenant » élimine une fuite dans l'appareil.



Facile à Nettoyer

Le devant et les côtés sont fabriqués avec de l'acier inoxydable robuste qui ne se dégraderont pas comme les surfaces peintes.

Modulaire Robuste Quest Série Chef Centre



Salamandre Disponible en largeurs de 36" (914mm), de 24" (610mm) et de 18" (457mm). Grille coulissante en tubes d'acier lourd sur glissières à roulement doux. Efficaces brûleurs à gaz infra rouges qui fournissent un préchauffage en dix (10) secondes, une chaleur douce et uniforme. Le standard signifie des côtés, un dessus et l'avant en acier inoxydable. L'unité peut être sur un four, un mur ou un comptoir.



Grilloir à fromage
Même construction et tailles que la Salamandre mais avec grille coulissante sur glissières réglable en trois (3) positions.



Four Standard 36" (914mm) de large avec une cavité en acier inoxydable de 26"L x 14 $\frac{3}{8}$ " H x 24"P (660 x 363 x 616mm). Le concept de ventilation naturelle frontale fournit une performance de cuisson exceptionnelle et une chaleur égale. Disponible en $\frac{1}{2}$ grandeur de 24" (610) de large. Le contrôle spécial FDO "Basse Cuisson" économise l'énergie et garantit une cuisson parfaite à chaque fois.



Four à Convection 36" (914mm) de large avec une grande cavité en acier inoxydable de 26"L x 14 $\frac{3}{8}$ " H x 21" P (660 x 363 x 533mm). Un ventilateur à deux vitesses fournira une cuisson polyvalente, une récupération rapide et une performance supérieure. Disponible en $\frac{1}{2}$ grandeur 24" (610).



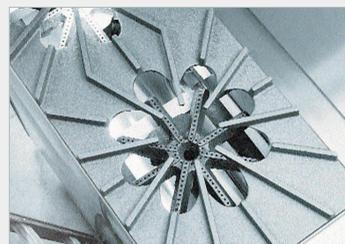
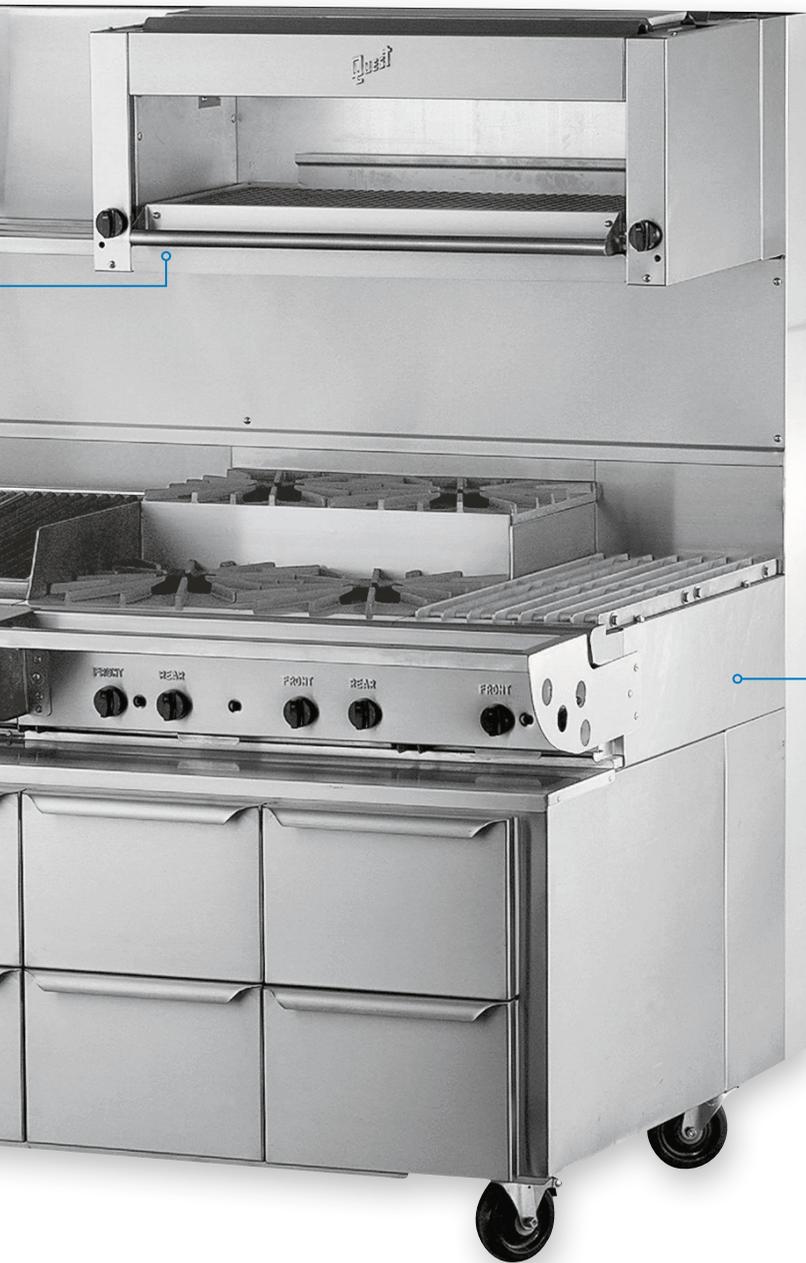
Sans Entretien

Les portes contrebalancées sont sans ressort et sans ajustement. Les panneaux de portes et la poignée sont soudés en place pour éliminer un défaut de fixation.



Caisson de Rangement Ouvert (avec ou sans porte)

Disponible par tranche 6" (152mm) de 12" jusqu'à 84". Toute la construction est en acier inoxydable avec options de tablette simple ou intermédiaire.



Brûleurs forme Étoiles Robustes Des feux puissants de 9" de diamètre fournissent plus de chaleur sur une plus grande surface. Pilotes à capuchon fiable et de peu d'entretien.



Module Feux Ouverts Disponible en multiples de deux feux de 12" (305mm) ou de 18" (457mm). Feux puissants ouverts en étoile de 9" (229mm) de diamètre avec 26,000 ou 30,000 BTU dégagent plus de chaleur sur une plus grande surface, parfait pour bouillir et/ou sauter. Le caisson et la structure entièrement soudés augmentent la durabilité et éliminent la corrosion. La grille de fonte robuste améliore la performance des brûleurs. Grilles linéaires en acier inoxydable disponible en option.



Module de Plaque Chauffante Disponible en multiple de 18" (457mm). Dessus en fonte rugueuse avec sections en anneaux amovibles idéal pour les lourdes marmites où une chaleur extrême est requise, une ébullition rapide et une chaleur tempérée et uniforme pour faire mijoter.



Module de plaque à frire (Standard et Laminée) Disponible en multiple de 6" (152mm) allant de 12" de large (305mm) jusqu'à 72" (1829mm). Une épaisse plaque d'acier avec contrôle manuel ou thermostatique fournit une température uniforme avec récupération rapide. Un gros réceptacle à graisse interne en acier inoxydable avec concept unique «contenant-dans-un-contenant» est propre et facile d'entretien. Disponible avec pare-éclaboussure trois (3) côtés ou plate-forme à égalité avec feux ouverts pour permettre l'aisance nécessaire aux marmites lors de la cuisson.

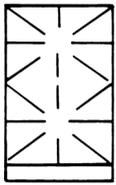


Module de Grilloir Disponible en multiple de 6" (152mm) allant de 12" de large (305mm) jusqu'à 48" (1219mm). Le concept de radiants en acier inoxydable procure un réchauffement rapide et une chaleur très uniforme produisant cette saveur parfaite de charbon de bois. La fabrication tout acier inoxydable élimine la corrosion pour une longue durée, entretien et nettoyage facile. La grille en pente réduit la combustion et est disponible avec tiges tubulaires en métal ou en fonte. Les grilloirs QBD peuvent également être configurés avec la gamme complète de modules.

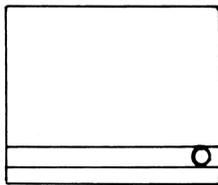


Base de Rangement Réfrigérée Deux (2) tiroirs de 24" (305mm), quatre (4) tiroirs de 36" (914mm) ou six (6) tiroirs de 48" (1220mm). Ce concept ajoute à l'opérateur une plus grande efficacité. Les tiroirs ont des fermetures à glissières robustes et automatiques, ils acceptent les panes gastronomes standard. Toute la fabrication est en acier inoxydable avec la réfrigération "Paroi Froide" aidant à prévenir le dessèchement des produits. Compresseur à distance requis.

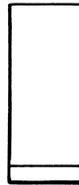
Modules Disponibles



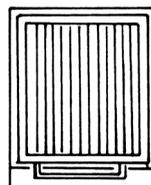
Feux Ouverts
Des sections de 12" (305) ou 18" (460). 52,000 ou 60,000 BTU par section.



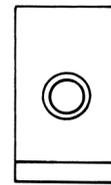
Plaque à Frire Standard ou Laminée
Disponible en 6" (152) allant de 12" jusqu'à 72". Voir la fiche technique spécifique pour les degrés de BTU.



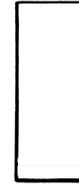
Plaque à bouillir
Des sections de 12" (305). 20,000 BTU par section.



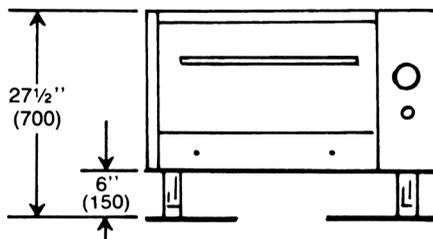
Grilloir Radiant
Disponible en 6" allant d'une largeur de 12" à 48". Voir la fiche technique spécifique pour les degrés de BTU.



Plaque Chauffante
Des sections de 18" (460). 40,000 BTU par section.

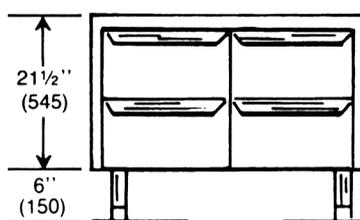


Section de Travail
Disponible en 12" de largeur (305) allant jusqu'à 48" (1220).

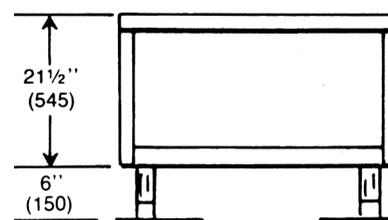


Base de Four Standard
Par sections de 24" (610) ou de 36" (915). 30,000 ou 37,500 BTU par four.

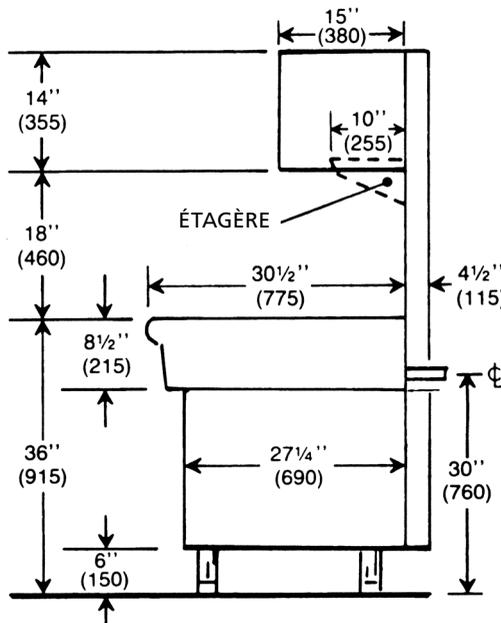
Base de Four à Convection
Des sections de 24" (610) ou 36" (915). 30,000 ou 37,500 BTU par four.



Base Réfrigérée
2 tiroirs de 24" (610), 4 tiroirs de 36" (915) ou 6 tiroirs de 48" (1219). Bobine d'évaporateur enroulée. Le compresseur est fourni par autre personne. Le circuit nécessite 115v 1amp de circuit (cordon et fiche fournis) pour le ventilateur. Un drain d'évaporation est nécessaire ou en option, un évaporateur électrique.



Base de Rangement (EST & ESTA)
Par multiples de 6" (152) avec fini tout acier inoxydable. Portes en option. Tablettes intermédiaires ajustables en option.



Vue d'ensemble pour la gamme comprenant Salamandre

Homologuée pour une installation de modèle de plancher à combustible (note: l'installation sur un plancher de vinyle nécessite une protection thermique en option). Un dégagement minimal de 6" sur les côtés pour le matériel de combustible adjacent. L'agencement du dessus peut surplomber de 12" (305) sur 36" (915) et des bases larges sans support inférieur au plancher. Cela est considéré comme une rallonge.

Composantes des Modules

Pour plus d'informations sur les composantes des modules pour le Chef Centre, se référer aux fiches techniques.

- Feux Ouverts - QGMOB
- Plaques à frire- QGMF (Standard) et QGMFL (Laminée)
- Grilloirs - QGMB and QBD
- Plaque à Bouillir - QGMCT
- Plaque Chauffante - QGMCT
- Dosserets, options et sections de travail QMDWT
- Salamandre - QSB
- Grilloir à fromage - QCM
- Fours - QGRO (Standard) et QGCO (Convection)
- Support Tubulaire - EST ou Cabinet de Base - ESA
- Base Réfrigérée avec Tiroir - QRB



(Étiquetage optionnel)

AVIS: Les dimensions sont exactes au moment de cette publication mais sujet à changement sans préavis. Si les mesures sont contraignantes, consultez l'usine de fabrication.



Quest

QUEST Metal Products Limited
889 Erin St, Winnipeg, MB R3G 2W6
Tel: 204.786.2403 Fax: 204.783.7598
Email: sales@questmp.ca

Distribué au Canada par:
Russell Food Equipment Ltd.
russellfood.ca