

PLAQUE À FRIRE LAMINÉE

Modèle QUEST QGMFL

L'unique plaque de cuivre laminée insérée sous l'acier permet une diffusion exceptionnelle de la chaleur et assure une bonne récupération de celle-ci. Cette plaque à frire est fournie à la base de contrôles thermostatiques. Cet équipement à haut rendement et de peu d'entretien assure d'excellent résultat et ce, pour une grande chaîne ou un petit restaurant. La plaque à frire laminée de QUEST peut aussi être incluse dans le "Chef Centre" de QUEST.



QGMFLH-36
ILLUSTRÉ MODÈLE HAUT RENDEMENT

Caractéristiques du produit

- Une épaisse couche de cuivre sous l'acier (plaque bi-métal) permet d'offrir une diffusion exceptionnelle de la chaleur
- La chaleur est rapidement diffusée durant la période de cuisson
- Chaque thermostat fournit une zone de cuisson indépendante
- Incluant des thermostats durables et commerciaux
- Haut rendement, tout acier inox et brûleurs très résistants
- Conçu pour restaurant à haut volume mais convient aussi bien à tout type d'opérations.
- De profil bas 8½" (216) facile à incorporer dans un Chef Centre.
- Une bonne valeur donnant une bonne performance avec un minimum d'entretien.
- Disponible dans les versions régulières et à hauts rendements

Caractéristiques Optionnelles

- Version Haute Température
- Zones extra thermostatique
- Peut-être fourni avec dossier de 6", 10" or 17".
- Supports tubulaires (avec ou sans sous-tablette) en 12", 18", 24", 30", 36", 42", 48", 54", 60", 66" et 72" de hauteur
- Pattes de 4" ajustables (s'élevant à 12½")
- Support de base (avec ou sans porte) en 12", 18", 24", 30", 36", 42", 48", 54", 60", 66" et 72" de hauteur
- Des tiroirs réfrigérés peuvent être fournis en option vous permettant de prendre rapidement vos produits frais. La base est disponible avec et/ou portes d'une largeur de 24", 36", 48" et fait sur mesure.

Choisissez le meilleur support correspondant à votre besoin pour votre plaque à frire QUEST:



Base pattes tubulaires inox



Cabinet de base inox



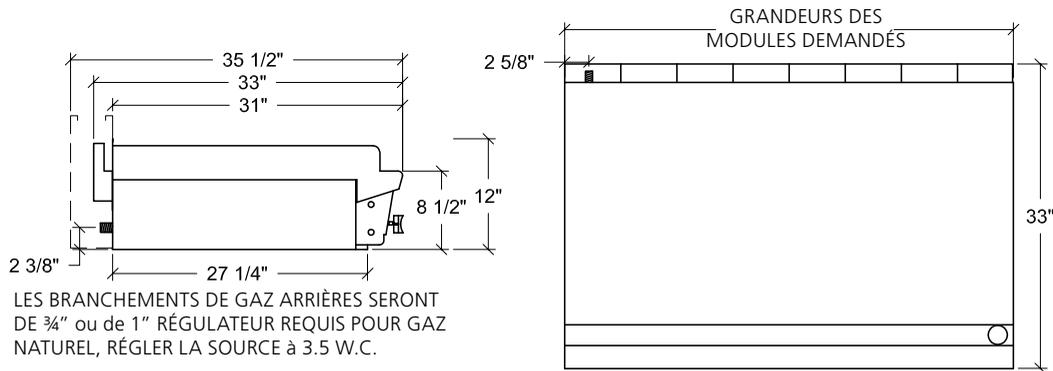
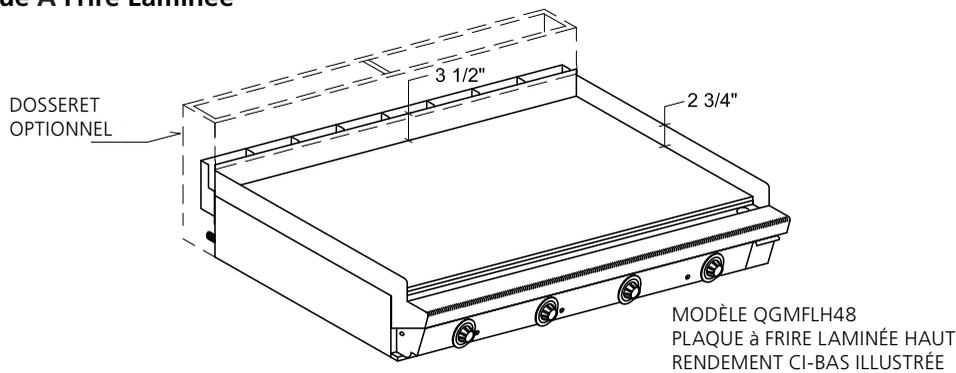
Base avec tiroirs réfrigérés

"Quest pour les décisions finales chez Quest"

questmetal.com

Quest

Quest - Plaque À Frire Laminée



RÉGULIER				HAUT RENDEMENT				LARGEUR (mm)	PROFON DEUR (mm)	HAUTEUR TOTALE (mm)	POID D'EXPÉDITION	
MODÈLE	THERM.	BTU	CONN CTEUR	MODÈLE	THERM.	BTU	CONN CTEUR				LIVRES	KILOS
QGMFL-12	1	20,000	3/4" (19)	N/D	N/D	N/D	N/D	12" (305)	33" (840)	8 1/2" (216)	125	57
QGMFL-18	1	40,000	3/4" (19)	N/D	N/D	N/D	N/D	18" (460)	33" (840)	8 1/2" (216)	185	84
QGMFL-24	1	60,000	3/4" (19)	QGMFLH-24	2	80,000	3/4" (19)	24" (610)	33" (840)	8 1/2" (216)	250	113
QGMFL-30	2	80,000	3/4" (19)	N/D	N/D	N/D	N/D	30" (765)	33" (840)	8 1/2" (216)	310	141
QGMFL-36	2	80,000	3/4" (19)	QGMFLH-36	3	120,000	3/4" (19)	36" (915)	33" (840)	8 1/2" (216)	370	168
QGMFL-42	2	80,000	3/4" (19)	QGMFLH-42	3	120,000	3/4" (19)	42" (1070)	33" (840)	8 1/2" (216)	435	197
QGMFL-48	3	120,000	3/4" (19)	QGMFLH-48	4	160,000	3/4" (19)	48" (1220)	33" (840)	8 1/2" (216)	495	225
QGMFL-54	3	120,000	3/4" (19)	QGMFLH-54	4	160,000	3/4" (19)	54" (1372)	33" (840)	8 1/2" (216)	555	252
QGMFL-60	4	160,000	3/4" (19)	QGMFLH-60	5	200,000	1" (25)	60" (1524)	33" (840)	8 1/2" (216)	620	281
QGMFL-66	4	160,000	3/4" (19)	QGMFLH-66	5	200,000	1" (25)	66" (1677)	33" (840)	8 1/2" (216)	705	320
QGMFL-72	4	160,000	3/4" (19)	QGMFLH-72	6	240,000	1" (25)	72" (1829)	33" (840)	8 1/2" (216)	765	347

LES THERMOSTATS EN SURPLUS SONT OPTIONNELS

Avis pour l'installation

- Mentionner au gaz naturel ou propane.
- Les distances minimales requises sur ou près de matériaux combustibles sont de 6" (150 mm) de chaque côté et à l'arrière.
- Une distance de 27" (685 mm) est requise sur le devant pour la chute de graisse amovible.
- Les branchements de gaz à l'arrière seront de 3/4" (19mm) ou 1" (25 mm). Format standard de connecteur.

AVIS: Les dimensions, au moment de cette publication sont précises, mais peuvent être modifiées sans préavis. Si une grandeur est critique consulter notre usine.



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