



Cliente  
Quantità  
Progetto  
Posizione

## Forno Qubi

Modello:  
QUBI6G  
Cod:  
NP01064031000

### Dati Tecnici

Numero teglie:  
6  
Dimensione teglie (mm):  
GN 1/1  
Interasse teglie (mm):  
70  
Numero ventole:  
1  
Velocità ventola:  
17  
Dimensioni (mm):  
900 x 850 x 840  
Peso netto (kg):  
146  
Volume (m<sup>3</sup>):  
0,643  
Dimensioni camera (mm):  
410 x 680 x 470  
Potenza elettrica (kW):  
2,7  
Alimentazione (V):  
230  
Alimentazione elettrica (A):  
12  
Fasi:  
1N  
Sezione cavo (mm<sup>2</sup>):  
3G1,5  
Frequenza (Hz):  
50  
Potenza gas (kW):  
13  
Potenza gas totale (Kcal/h):  
11180  
Connessione gas:  
1/2"  
Connessione acqua fredda:  
3/4"  
Connessione acqua addolcita:  
3/4"  
Dimensione scarico (mm):

50  
Dimensioni con imballo (mm):

955 x 925 x 1077

Dimensioni camera (mm):

410 x 680 x 470

Peso lordo (Kg):

156

Volume lordo (m3):

0,951

## Caratteristiche

Tipologia forno:

Combinato

Comando:

Touch screen

Touch screen:

7"

Funzioni:

Cottura Dry, vapore, mista, mantenimento, essiccazione, multilivello, cottura lenta, cottura delta T, finishing, rigenerazione, pastorizzazione

Cooling:

Funzione raffreddamento camera rapido

Sonda:

Di serie - Sonda multipunto

Lavaggio:

Di serie - Circuito chiuso

Detergente:

Monodose liquida

Vapore:

Diretto + Indiretto

Gestione vapore:

Double Steam Balance

Boiler:

Di serie

Range temperatura:

30°C - 300°C

Porta:

Bandiera

Range timer:

1'-24h

Camino:

Automatico

Ricettario:

Di serie

Connessione Wifi:

Di serie

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

**Nevo** - Via Palù, 93 - 31020 - San Vendemiano (TV) - Italy - P.I. 04414900268

**nevo.it - info@nevo.it**

# NEVO

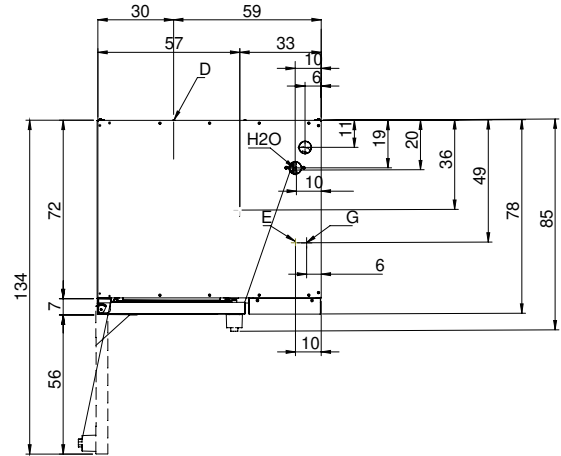
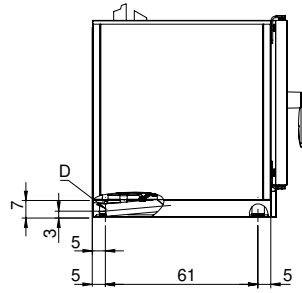
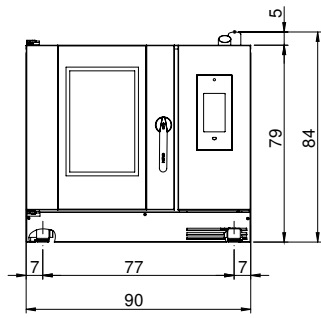
Forno Qubi

Forno gas combinato con boiler e controllo digitale touch screen. Capacità 6 teglie Gn 1/1. Funzioni di cottura: Dry, vapore, mista, cottura lenta, Multilivello, Essiccazione, Rigenerazione, Finishing, Pastorizzazione, Mantenimento. Camera di cottura in acciaio inox Aisi 304 Linen con spigoli arrotondati e senza fughe. Piedini regolabili in altezza. Paratie porta teglie di serie, removibili e sostituibili, aventi interasse tra teglie di 70 mm. Chiusura della porta a pressione e riapertura tramite sgancio laterale; maniglia in alluminio altamente resistente agli urti. Guarnizione siliconica inserita nella facciata della camera di cottura che assicura massima tenuta della porta, evitando cadute di temperatura. Bacinella raccogli liquidi/condensa smontabile posta sotto la camera e il vetro porta. Riscaldamento della camera di cottura tramite bruciatori soffiati ad alta efficienza. Sistema di controllo automatico dell'umidità all'interno della camera di cottura. Uniformità di cottura garantita dall'inversione di rotazione del motore. Arresto immediato della ventola all'apertura della porta. Sistema di generazione del vapore tramite tecnologia Double Steam balance. Illuminazione camera con lampade alogene inserite nella porta. Porta USB per caricamento e salvataggio ricette e aggiornamento firmware. Lavaggio automatico di serie a circuito chiuso con possibilità di 3 diversi programmi - Soft, Medium, Hard. Scheda di controllo touch screen: programmazione fino a 16 fasi di cottura gestione parametri di temperatura, tempo, umidità. Ricette preimpostate e pronte all' utilizzo. Porta sonda e sonda al cuore multipunto di serie. Predisposto per la connessione all'esclusivo sistema di monitoraggio Cosmo che permette di monitorare in tempo reale a distanza il funzionamento del forno. 1 griglia GN 1/1 di serie. Potenza gas 9 kW. Potenza elettrica 3 Kw - 220-240V /1N 50/60 Hz.

# Cosmo

Di serie

## Disegno tecnico



- G:  
Connessione gas
- E:  
Alimentazione elettrica
- D:  
Scarico acqua
- H2O:  
Ingresso acqua 3/4"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

Nevo - Via Palù, 93 - 31020 - San Vendemiano (TV) - Italy - P.I. 04414900268

nevo.it - info@nevo.it