

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____



Horno Qubi

Modelo: QUBI10

Cód.: NP01104021001

Datos técnicos

Número de bandejas:	10
Tamaño de la bandeja (mm):	GN 1/1
Distancia entre ejes de la bandeja (mm):	70
Número de ventiladores:	1
Velocidad del ventilador:	17
Dimensiones (mm):	900 x 850 x 1120
Peso neto (kg):	155
Volume (m3):	0,857
Dimensiones cámara (mm):	410 x 680 x 750
Potencia eléctrica (kW):	19,2
Alimentación (V):	380-415
Alimentación (A):	38,5
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G6
Frecuencia (Hz):	50-60
Conexión de agua fría:	3/4"
Entrada agua ablandada:	3/4"
Descarfa de agua (mm):	50
Dimensiones embalaje (mm):	955 x 925 x 1357
Dimensiones cámara (mm):	410 x 680 x 750
Peso Bruto (kg):	170
Volume brut (m3):	1,199

Características

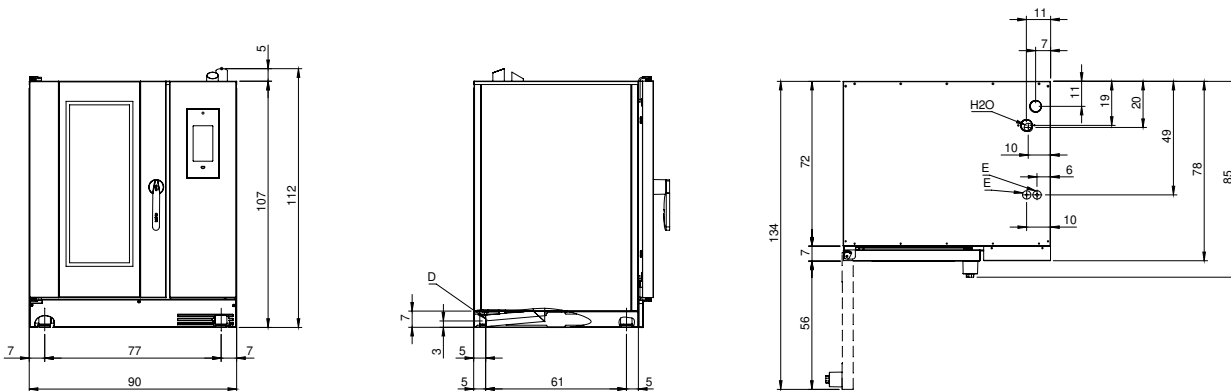
Tipo de horno:	Combinado
Comando:	Pantalla táctil
Touch screen:	7"
Funciones:	Cocción Dry, vapor, mixta, mantenimiento, secado, multinivel lenta, cocción Delta T, finishing, regeneración and pasteurización
Cooling:	Función de refrigeración rápida de la cámara
Sonda:	Sonda central multipunto
Lavado:	Estándar - Circuito cerrado
Detergente:	Monodosis líquida
Vapor:	Directo + Indirecto
Gestión del vapor:	Double Steam Balance
Caldera:	Estándar
Rango de temperatura:	30°C - 300°C
Puerta:	Bandera
Range timer:	1'-24h
Chimenea:	Automático
Libro de cocina:	Estándar
Wifi connection:	Estándar

Forno elettrico combinato con boiler e controllo digitale touch screen. Capacità 10 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 resistenze in INCOLOY ad altaefficienza. 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 elettrica 19,2 Kw -380-415V /3N 50/60 Hz.

Cosmo

Estándar

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica

D: Descarga de agua

H2OA: Entrada agua 3/4"