



Client _____ Quantity _____
 Project _____ Position _____

Qubi oven

Model: QUBI20

Cod: NP01204021001

Technical data

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Number of pans: | 20 |
| Pans size (mm): | GN 1/1 |
| Tray centre distance (mm): | 63 |
| Number of fans: | 2 |
| Fan speed: | 17 |
| Dimensions (mm): | 960 x 910 x 1950 |
| Net weight (kg): | 320 |
| Volume (m3): | 1,704 |
| Chamber size (mm): | 410 x 680 x 1440 |
| Electric power (kW): | 39 |
| Voltage (V): | 380-415 |
| Power supply (A): | 62 |
| Phases: | 3N |
| Cable section (mmq): | 5G16 |
| Frequency (Hz): | 50-60 |
| Cold water connection: | 3/4" |
| Softened water inlet: | 3/4" |
| Drain size (mm): | 50 |
| Packing dimensions (mm): | 1075 x 1075 x 2132 |
| Chamber size (mm): | 410 x 680 x 1440 |
| Gross weight (kg): | 340 |
| Gross volume (m3): | 2,464 |

Features

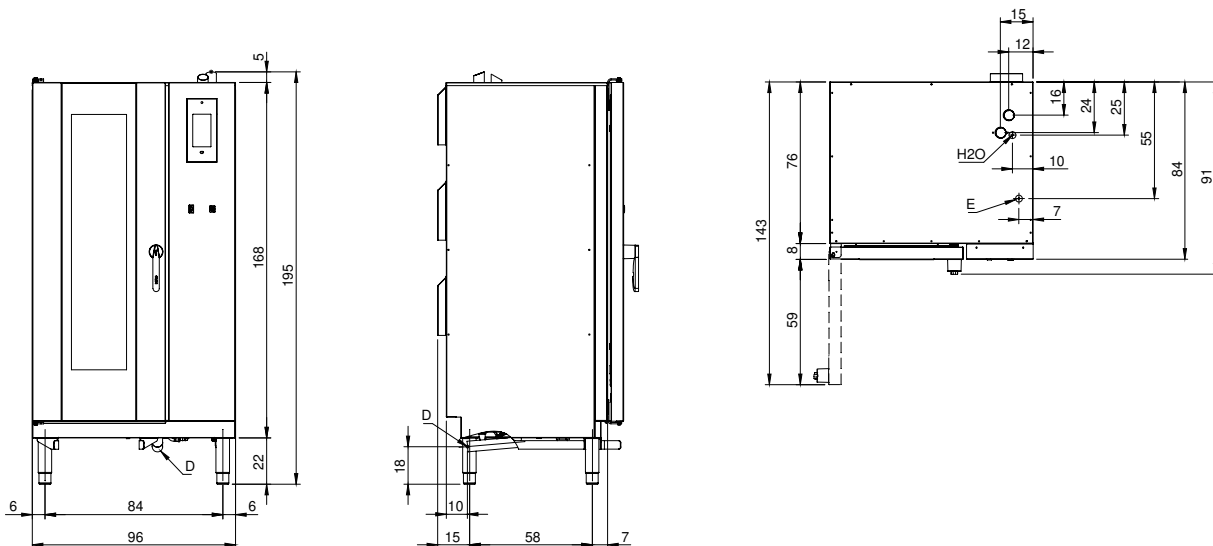
| | |
|--------------------|--|
| Oven type: | Combi |
| Control: | Touch screen |
| Touch screen: | 7" |
| Functions: | Dry cooking, steam, mixed cooking, maintenance, desiccation, multilevel, slow cooking, delta T cooking, finishing, regeneration and pasteurization |
| Cooling: | Rapid chamber cooling function |
| Probe: | Standard - multipoint core probe |
| Washing: | Standard - Closed Circuit |
| Detergent: | Liquid single-dose |
| Steam: | Direct + indirect |
| Steam management: | Double Steam Balance |
| Boiler: | Standard |
| Temperature range: | 30°C - 300°C |
| Door: | Hinged door |
| Range timer: | 1'-24h |
| Flue: | Automatic |
| Recipes: | Standard |
| Wifi connection: | Standard |

Forno elettrico combinato con boiler e controllo digitale touch screen. Capacità 20 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. Carrello 20GN1/1 estraibile fornito di serie. 1 griglia GN 1/1 di serie. Potenza elettrica 39 Kw -380-415V /3N 50/60 Hz.

Cosmo

Cosmo is the innovative wi-fi technology that allows you to connect cooking, blast chilling and storage appliances to each other and remotely monitor them. Thanks to Cosmo you can manage the entire kitchen from your smartphone and be sure that all devices

Technical draw



E: Electric connection

D: Drain for water

H2O: Water inlet