



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

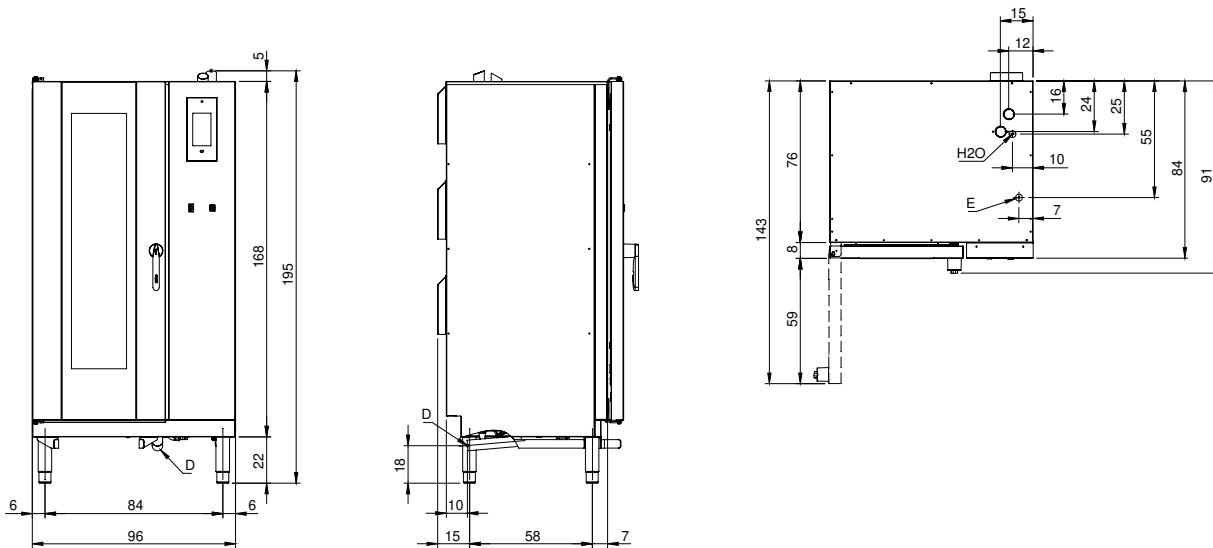
Oven type:	Combi
Control:	Touch screen
Touch screen:	7"
Functions:	Dry cooking, steam, mixed cooking, maintenance, desiccation, multilevel, slow cooking, delta T cooking, finishing, regeneration and pasteurization
Cooling:	Rapid chamber cooling function
Probe:	Standard - multipoint core probe
Washing:	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

Standard

## Technical draw



**E:** Electric connection

**D:** Drain for water

**H2O:** Water inlet