



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Four Qubi

Modèle: QUBI20

Cod: NP01204021001

Données techniques

| | |
|--------------------------------|--------------------|
| Nombre de bacs: | 20 |
| Taille de la bac (mm): | GN 1/1 |
| Entraxe des plateaux (mm): | 63 |
| Nombre de ventilateurs: | 2 |
| Vitesse du ventilateur: | 17 |
| Dimensions (mm): | 960 x 910 x 1950 |
| Poids net (kg): | 320 |
| Volume (m3): | 1,704 |
| Dimensions de la chambre (mm): | 410 x 680 x 1440 |
| Puissance électrique (kW): | 39 |
| Alimentacion: | 380-415 |
| Alimentacion (A): | 62 |
| Phases: | 3N |
| Section du câble (mmq): | 5G16 |
| Fréquence (Hz): | 50-60 |
| Raccordement d'eau froide: | 3/4" |
| Arrivée d'eau adoucie: | 3/4" |
| Vidange eau (mm): | 50 |
| Dimensions emballage (mm): | 1075 x 1075 x 2132 |
| Dimensions de la chambre (mm): | 410 x 680 x 1440 |
| Poids brut (kg): | 340 |
| Volumen bruto (m3): | 2,464 |

Caractéristiques

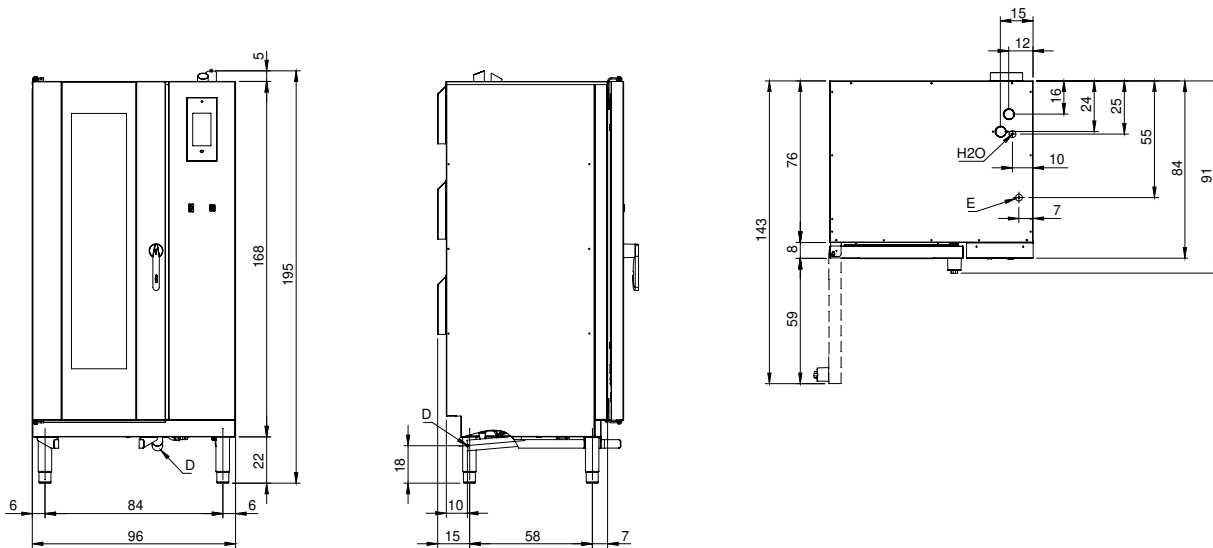
| | |
|--------------------------------|---|
| Type de four: | Combiné |
| Commande: | écran tactile |
| Touch screen: | 7" |
| Fonctions: | Cuisson Dry, vapeur, mixte, maintien, séchage, multi-niveau, lente, cuisson Delta T, finishing, régénération and pasteurisation |
| Cooling: | Fonction de refroidissement rapide de la chambre |
| Sonde: | Sonde à cœur multipoint |
| Lavage: | Standard - Circuit fermé |
| Détergent: | Liquide en dose unique |
| Vapeur: | Direct + Indirect |
| Gestion de la vapeur: | Double Steam Balance |
| Boiler: | Standard |
| Temperature de fonctionnement: | 30°C - 300°C |
| Porte: | Battante |
| Range timer: | 1'-24h |
| Grille d'évacuation: | Automatique |
| Livre de cuisine: | 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

Dessin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H2O: Arrivée d'eau 3/4"