



Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Forno Qubi

Modello: QUBI20

Cod: NP01204021001

Dati Tecnici

Numero teglie:	20
Dimensione teglie (mm):	GN 1/1
Interasse teglie (mm):	63
Numero ventole:	2
Velocità ventola:	17
Dimensioni (mm):	960 x 910 x 1950
Peso netto (kg):	320
Volume (m3):	1,704
Dimensioni camera (mm):	410 x 680 x 1440
Potenza elettrica (kW):	39
Alimentazione (V):	380-415
Alimentazione elettrica (A):	62
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G16
Frequenza (Hz):	50-60
Connessione acqua fredda:	3/4"
Connessione acqua addolcita:	3/4"
Dimensione scarico (mm):	50
Dimensioni con imballo (mm):	1075 x 1075 x 2132
Dimensioni camera (mm):	410 x 680 x 1440
Peso lordo (Kg):	340
Volume lordo (m3):	2,464

Caratteristiche

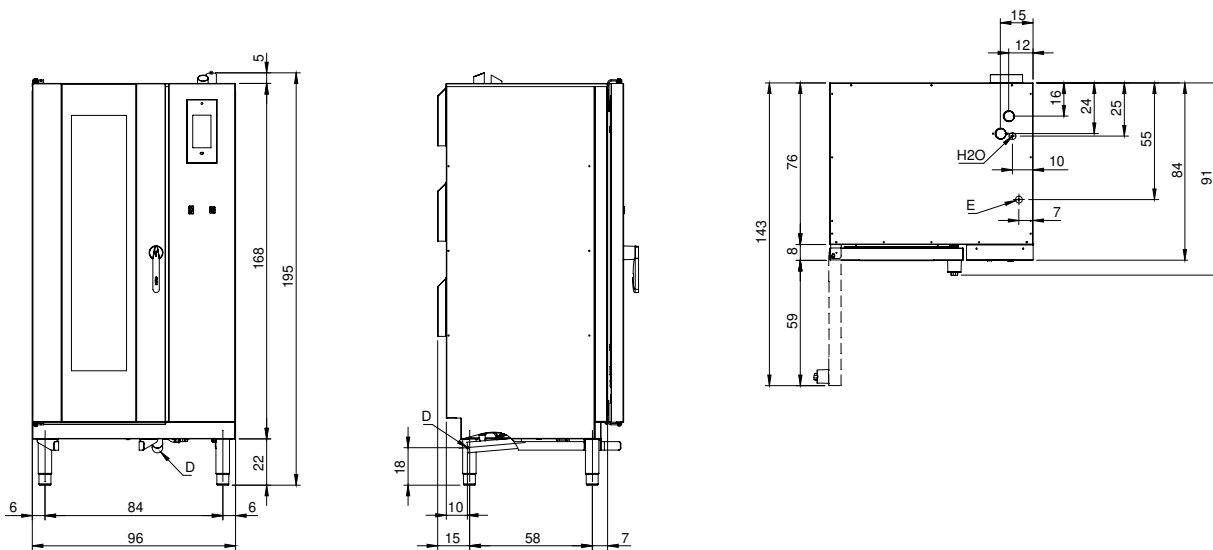
Tipologia forno:	Combinato
Comando:	Touch screen
Touch screen:	7"
Funzioni:	Cottura Dry, vapore, mista, mantenimento, essiccazione, multilivello, cottura lenta, cottura delta T, finishing, rigenerazione, pastorizzazione
Cooling:	Funzione raffreddamento camera rapido
Sonda:	Di serie - Sonda multipunto
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

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

Di serie

Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica

D: Scarico acqua

H2OA: Ingresso acqua di rete 3/4"