Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Forno Qubi

Modello: QUBI6G **Cod:** NP01064031000



Dati Tecnici

Numero teglie:	6
Dimensione teglie (mm):	GN 1/1
Interasse teglie (mm):	70
Numero ventole:	1
Velocità ventola:	17
Dimensioni (mm):	900 x 850 x 840
Peso netto (kg):	146
Volume (m3):	0,643
Dimensioni camera (mm):	410 x 680 x 470
Potenza elettrica (kW):	2,7
Alimentazione (V):	230
Alimentazione elettrica (A):	12
Fasi:	1N
Sezione cavo (mmq):	3G1,5
Frequenza (Hz):	50
Potenza gas (kW):	13
Potenza gas totale (Kcal/h):	11180
Connessione gas:	1/2"
Connessione acqua fredda:	3/4"
Connessione acqua addolcita:	3/4"
Dimensione scarico (mm):	50
Dimensioni con imballo (mm):	955 x 925 x 1077
Dimensioni camera (mm):	410 x 680 x 470
Peso lordo (Kg):	156
Volume lordo (m3):	0,951

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
Ventola:	Realizzata in acciaio inox AISI 304 - autoreverse
Range timer:	1'-24h
Camino:	Automatico
Ricettario:	Di serie
Connessione Wifi:	Sistema di controllo remoto wi-fi

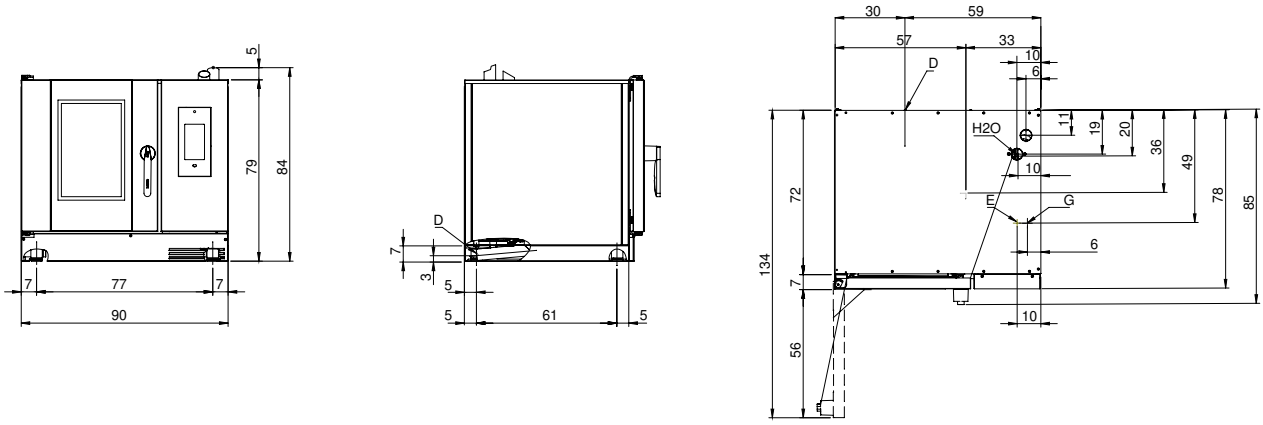
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Forno gas combinato con boiler e controllo digitale touch screen. Capacità 6 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 bruciatori soffiati ad alta efficenza. 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 gas 9 kW. Potenza elettrica 3 kW - 220-240V /1N 50/60 Hz.

Cosmo

Cosmo è la tecnologia wifi che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone il forno Qubi. Dalla CosmoApp è possibile controllare le condizioni di funzionamento e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

Disegno tecnico



G: Connessione gas

E: Alimentazione elettrica

D: Scarico acqua

H2O : Ingresso acqua 3/4"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.