Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Qubi-Ofens

Modell: QUBI10G **Cod:** NP01104031000

Technische Daten

Anzahl der Pfannen:	10
Pfannengröße (mm):	GN 1/1
Achsabstand des Tabletts (mm):	70
Anzahl der Ventilatoren:	1
Lüftergeschwindigkeit:	17
Außenmaße (mm):	900 x 850 x 1120
Nettogewicht (kg):	169
Volumen (m3):	0,857
Kammerabmessungen (mm):	410 x 680 x 750
Elektrobetrieb (kW):	2,7
Spannung/Frequenz (V):	230
Spannung (A):	12
Phasen:	1N
Kabelquerschnitt (mmq):	3G1,5
Frequenz (Hz):	50
Gasleistung (kW):	20
Gesamtleistung mit Gasbetrieb (Kcal/h):	17200
Gasanschluss:	1/2"
Kaltwasseranschluss:	3/4"
Zulauf entkalktes Wasser:	3/4"
Wasserablauf (mm):	50
Verpackungsabmessungen (mm):	955 x 925 x 1357
Kammerabmessungen (mm):	410 x 680 x 750
Bruttogewicht (kg):	184
Bruttovolumen (m3):	1,199

Eigenschaften

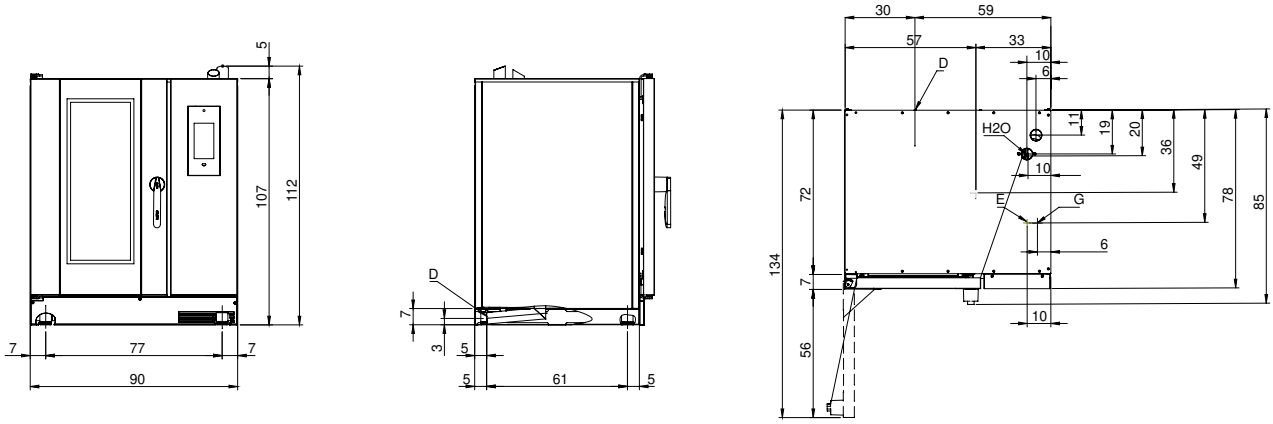
Typ des Backofens:	Kombi
Steuerung:	Touchscreen
Touch screen:	7"
Funktionen:	Dry-Garen, Dampf, Kombi, Warmhaltung, Trocknung, Mehrstufig, Langsam, Garen Delta T, Finishing, Regeneration and Pasteurisierung
Cooling:	Schnelle Kammerkühlfunktion
Fühler:	Multipunkt-Kerntemperaturfühler
Waschen:	Standard - Geschlossener Kreislauf
Reinigungsmittel:	Flüssige Einzeldosis
Dampf:	Direkt + Indirekt
Dampf-Management:	Double Steam Balance
Erhitzer:	Standard
Betriebstemperatur:	30°C - 300°C
Tür:	Schwenktür
Fan:	Hergestellt aus AISI 304 Edelstahl – Autoreverse
Range timer:	1'-24h
Dunstabzüge:	Automatisch
Kochbuch:	Standard
Wifi connection:	Wi-Fi-Fernbedienungssystem

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.

Cosmo

Cosmo ist die innovative Wi-Fi-Technologie the Nice kitchen, mit der die Gar-, Schockfrost- und Aufbewahrungsgeräte miteinander vernetzt und aus der Ferne überwacht werden können. Mit Cosmo können Sie die gesamte Küche von Ihrem Smartphone aus bedienen und

Technische Zeichnung



G: Gasanschluss

E: Elektrobetrieb

D: Wasserablauf

H2O : Wasserbefüllung 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.