



| 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 |
| | |

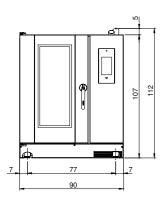
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

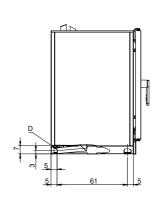


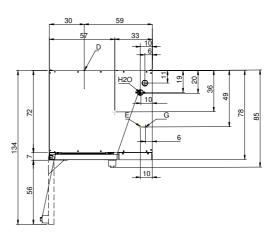
Cosmo

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"