

Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____



Four Qubi

Modèle: QUBI10G

Cod: NP01104031000

Données techniques

Nombre de bacs:	10
Taille de la bac (mm):	GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	70
Nombre de ventilateurs:	1
Vitesse du ventilateur:	17
Dimensions (mm):	900 x 850 x 1120
Poids net (kg):	169
Volume (m3):	0,857
Dimensions de la chambre (mm):	410 x 680 x 750
Puissance électrique (kW):	2,7
Alimentation:	230
Alimentation (A):	12
Phases:	1N
Section du câble (mmq):	3G1,5
Fréquence (Hz):	50
Puissance du gaz (kW):	20
Total puissance gaz (Kcal/h):	17200
Raccord gaz:	1/2"
Raccordement d'eau froide:	3/4"
Arrivée d'eau adoucie:	3/4"
Vidange eau (mm):	50
Dimensions emballage (mm):	955 x 925 x 1357
Dimensions de la chambre (mm):	410 x 680 x 750
Poids brut (kg):	184
Volume brut (m3):	1,199

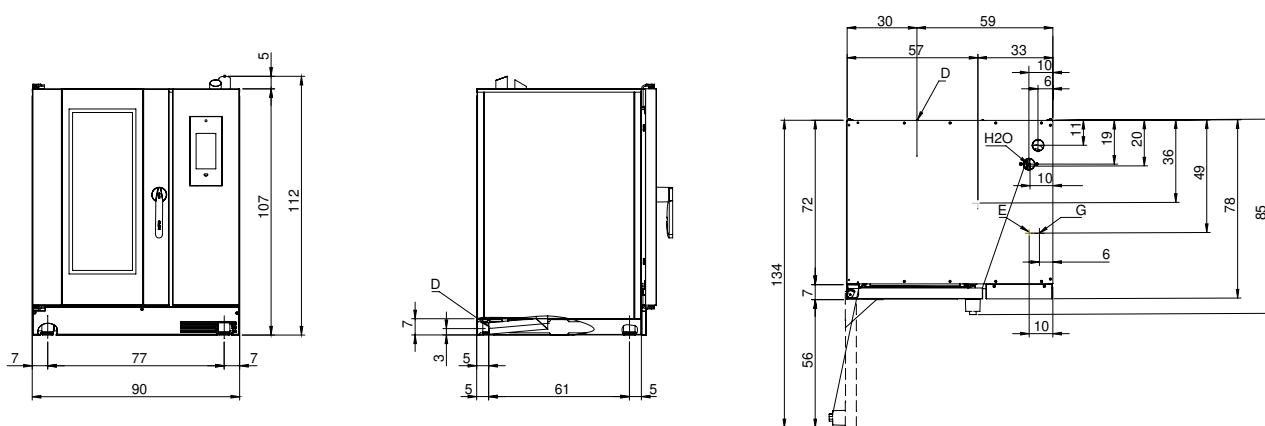
Caractéristiques

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
Ventilateur:	Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 – autoreverse
Range timer:	1'-24h
Grille d'évacuation:	Automatique
Livre de cuisine:	Standard
Wifi connection:	Système de commande à distance Wi-Fi

Cosmo

Cosmo est la technologie wi-fi novatrice the Nice kitchen qui permet de connecter entre eux des appareils de cuisson, de réfrigération et de stockage et de les surveiller à distance. Grâce à Cosmo, il est possible de gérer toute la cuisine depuis un smartp

Dessin technique



D: Vidange eau

H2O: Remplissage eau 3/4"