

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_



## Forno Qubi

Modello: QUBI10G

Cod: NP01104031000

### Dati Tecnici

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| Numero teglie:               | 10               |
| Dimensione teglie (mm):      | GN 1/1           |
| Interasse teglie (mm):       | 70               |
| Numero ventole:              | 1                |
| Velocità ventola:            | 17               |
| Dimensioni (mm):             | 900 x 850 x 1120 |
| Peso netto (kg):             | 169              |
| Volume (m3):                 | 0,857            |
| Dimensioni camera (mm):      | 410 x 680 x 750  |
| 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):            | 20               |
| Potenza gas totale (Kcal/h): | 17200            |
| 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 1357 |
| Dimensioni camera (mm):      | 410 x 680 x 750  |
| Peso lordo (Kg):             | 184              |
| Volume lordo (m3):           | 1,199            |

### Caratteristiche

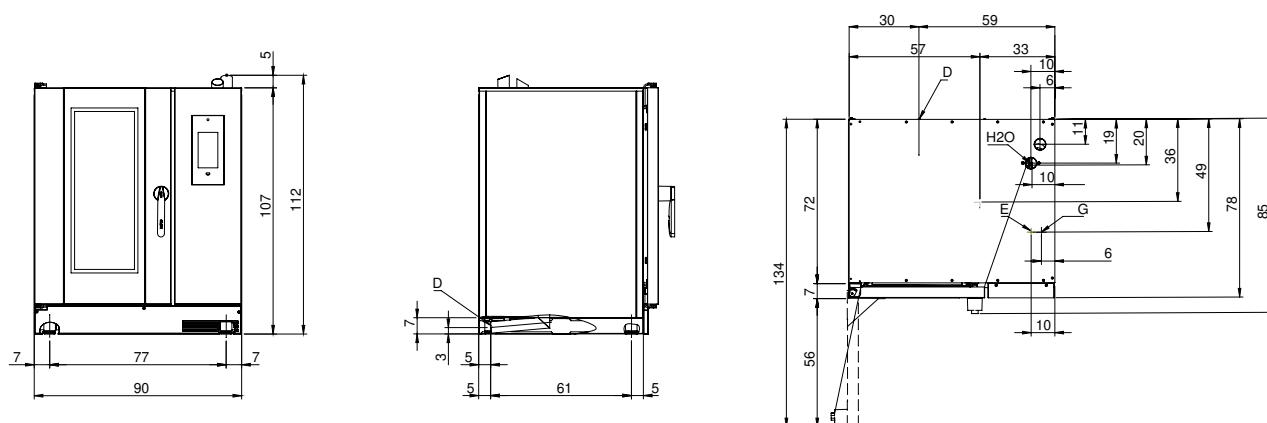
|                    |                                                                                                                                                 |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                                               |

Forno gas combinato con boiler e controllo digitale touch screen. Capacità 10 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 efficienza. 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 20 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"