

Клиент _____ Количество _____

Проект _____ Позиция _____

Forno Qubi

Модель: QUBI20G **Код:** NP01204031000

Технические данные

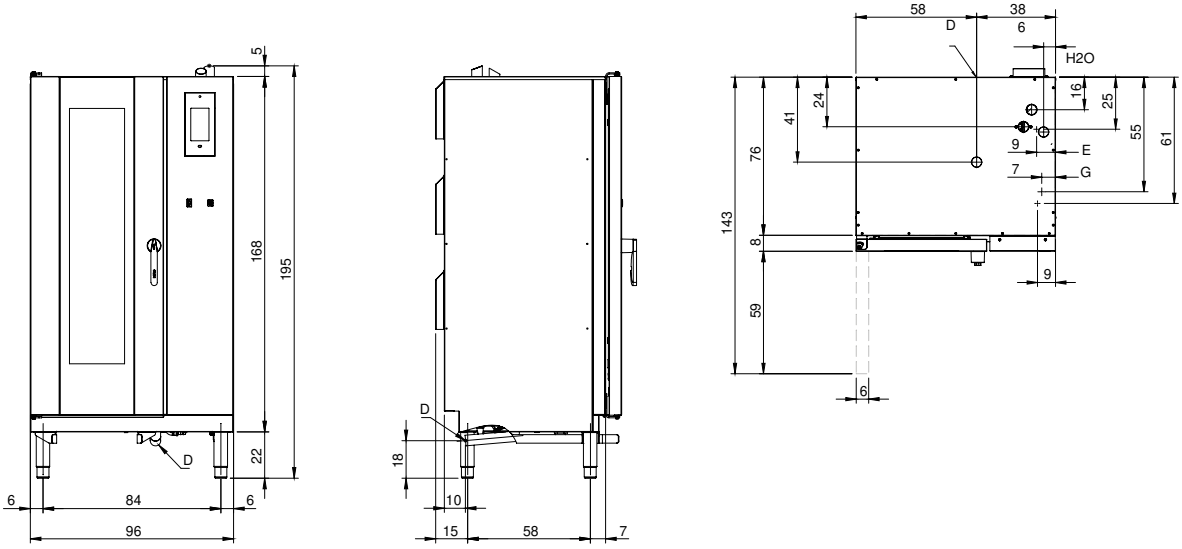
Numero teglie:	20
Dimensione teglie (mm):	GN 1/1
Interasse teglie (mm):	63
Numero ventole:	2
Velocità ventola:	17
Dimensioni (mm):	960 x 910 x 1950
Peso netto (kg):	197
Volume (m3):	1,704
Dimensioni camera (mm):	410 x 680 x 1440
Potenza elettrica (kW):	7
Напряжение:	380-415
Напряжение:	10,6
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G1,5
Frequenza (Hz):	50-60
Potenza gas (kW):	30
Potenza gas totale (Kcal/h):	34400
Connessione gas:	3/4"
Connessione acqua fredda:	3/4"
Connessione acqua addolcita:	3/4"
Dimensione scarico (mm):	50
Dimensioni con imballo (mm):	1075 x 1075 x 2132
Dimensioni camera (mm):	410 x 680 x 1440
Peso lordo (Kg):	368
Volume lordo (m3):	2,464

Характеристики

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
Термощуп:	Di serie - Sonda multipunto
Lavaggio:	Di serie - Circuito chiuso
Detergente:	Monodose liquida
Vapore:	Diretto + Indiretto
Gestione vapore:	Double Steam Balance
Boiler:	Di serie
Диапазон температур:	30°C - 300°C
Porta:	Bandiera
Ventola:	Realizzata in acciaio inox AISI 304 - autoreverse
Range timer:	1'-24h
Camino:	Automatico
Ricettario:	Di serie
Wifi connection:	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.

Технический чертеж



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.