



Kunde	Menge
Projekt	Lage

Qubi-Ofens

Modell: QUBI10 Cod: NP01104021001

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):	155
Volumen (m3):	0,857
Kammerabmessungen (mm):	410 x 680 x 750
Elektrobetrieb (kW):	19,2
Spannung/Frequenz (V):	380-415
Spannung (A):	38,5
Phasen:	3N
Kabelquerschnitt (mmq):	5G6
Frequenz (Hz):	50-60
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):	170
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

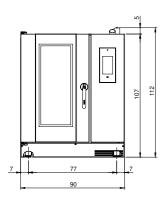
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

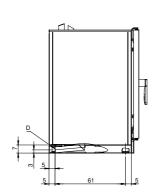


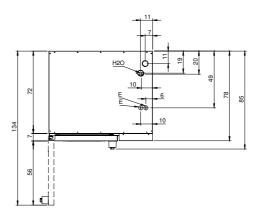
Cosmo

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







E: Elektrobetrieb D: Wasserablauf H2OA: Zulauf Wasser 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 previouly or subsequently sold.