Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Qubi-Ofen

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

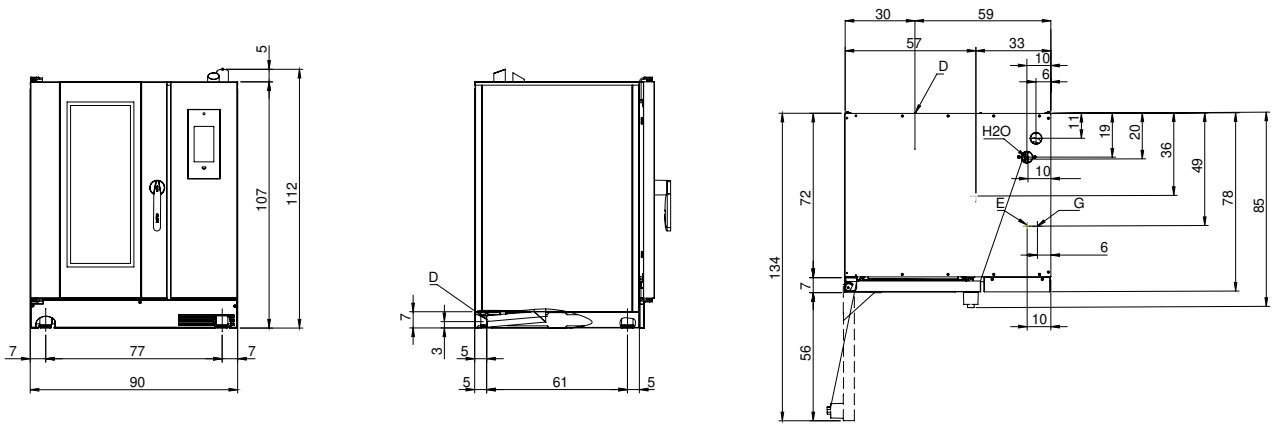
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Gas-Kombidämpfer mit Boiler und digitaler Touchscreen-Steuerung. Kapazität 10 GN 1/1-Behälter. Garfunktionen: Dry, Dampf, Kombi, Niedertemperaturgaren, Mehrfacheinschub, Trocknung, Regeneration, Finishing, Pasteurisierung, Warmhalten. Garraum aus AISI 304 Edelstahl „Linen Finish“ mit abgerundeten Ecken und fugenloser Verarbeitung. Höhenverstellbare Füße. Einschubführungen serienmäßig, herausnehmbar und austauschbar, mit einem Abstand von 70 mm zwischen den Einschüben. Tür mit Druckverschluss und seitlicher Entriegelung zur Wiederöffnung; Griff aus hochschlagfestem Aluminium. Silikondichtung in der Front des Garraums eingesetzt, garantiert maximale Dichtigkeit und verhindert Temperaturverluste. Abnehmbare Auffangschale für Flüssigkeiten/Kondensat unterhalb des Garraums und der Türscheibe. Beheizung des Garraums durch hocheffiziente Gebläsebrenner. Automatisches Feuchtigkeitskontrollsystem im Garraum. Gleichmäßiges Garen durch automatische Drehrichtungsumkehr des Lüftermotors. Sofortiger Stopp des Lüfters bei Türöffnung. Dampferzeugung mit Double Steam Balance-Technologie. Halogenbeleuchtung des Garraums über in der Tür integrierte Leuchten. USB-Anschluss zum Laden und Speichern von Rezepten sowie zur Firmware-Aktualisierung. Automatisches Reinigungssystem serienmäßig im geschlossenen Kreislauf mit 3 Programmen – Soft, Medium, Hard. Touchscreen-Bedienoberfläche: Programmierung von bis zu 16 Garphasen, Verwaltung der Parameter Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit. Vorgefertigte und einsatzbereite Rezeptprogramme. Anschlussbuchse und serienmäßige Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. Vorbereitung für die Anbindung an das exklusive Fernüberwachungssystem Cosmo zur Echtzeit-Überwachung des Ofens. 1 GN 1/1-Gitterrost serienmäßig. Gasleistung 20 kW. Elektrische Leistung 3 kW – 220–240V / 1N 50/60 Hz.

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"

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.