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 |
| **Alimentacion (V):** | 230 |
| **Alimentacion (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 |

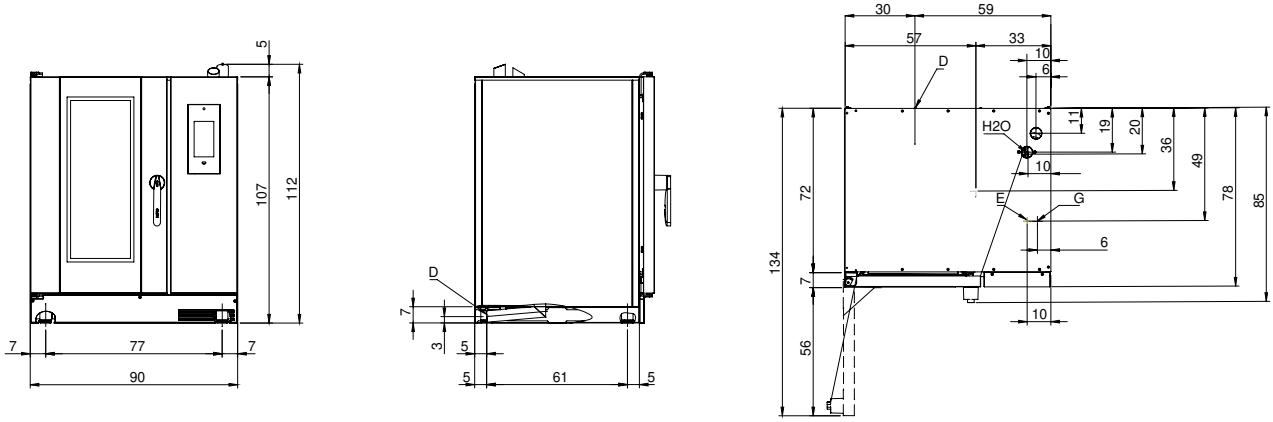
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Four à gaz combiné avec chaudière et commande numérique à écran tactile. Capacité 10 plateaux Gn 1/1. Fonctions de cuisson : Séc, vapeur, mixte, cuisson lente, Multiniveaux, Séchage, Régénération, Finition, Pasteurisation, Maintien. Chambre de cuisson en acier inoxydable Aisi 304 Linen avec bords arrondis et sans joints. Pieds réglables en hauteur. Cloisons porte-plateaux standard, amovibles et remplaçables, avec une distance entre les plateaux de 70 mm. Fermeture de la porte par pression et réouverture par dégagement latéral ; manche en aluminium très résistant aux chocs. Joint en silicone inséré à l avant de la chambre de cuisson qui assure une étanchéité maximale de la porte, en évitant les baisses de température. Bac amovible de récupération des liquides/condensats situé sous la chambre et la porte vitrée. Chauffage de la chambre de cuisson par brûleurs soufflés à haut rendement. Système de contrôle automatique de l humidité à l intérieur de la chambre de cuisson. Uniformité de cuisson garantie par l inversion de rotation du moteur. Arrêt immédiat du ventilateur à l ouverture de la porte. Système de génération de vapeur utilisant la technologie Double Steam balance. Eclairage de la chambre avec lampes halogènes insérées dans la porte. Port USB pour le chargement et la sauvegarde des recettes et la mise à jour du firmware. Lavage automatique standard en circuit fermé avec possibilité de 3 programmes différents - Doux, Moyen, Dur. Tableau de commande à écran tactile : programmation jusqu à 16 phases de cuisson, gestion des paramètres de température, temps et humidité. Recettes prédéfinies et prêtes à l emploi. Porte-sonde et sonde à cœur multipoint en standard. Préparé pour la connexion au système de surveillance exclusif Cosmo qui permet de surveiller à distance le fonctionnement du four en temps réel 1 gril standard GN 1/1. Puissance gaz 20 kW. Puissance électrique 3 kW - 220-240V /1N 50/60 Hz.

## 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

## Déssin technique




**G:** Raccord gaz

**E:** Alimentation électrique

**D:** Vidange eau

**H2O :** Remplissage eau 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.