



Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Qubi-Ofen

Modell: QUBI20G

Cod: NP01204031000

Technische Daten

Anzahl der Pfannen:	20
Pfannengröße (mm):	GN 1/1
Achsabstand des Tablette (mm):	63
Anzahl der Ventilatoren:	2
Lüftergeschwindigkeit:	17
Außenmaße (mm):	960 x 910 x 1950
Nettogewicht (kg):	197
Volumen (m3):	1,704
Kammerabmessungen (mm):	410 x 680 x 1440
Elektrobetrieb (kW):	7
Spannung/Frequenz (V):	380-415
Spannung (A):	10,6
Phasen:	3N
Kabelquerschnitt (mmq):	5G1,5
Frequenz (Hz):	50-60
Gasleistung (kW):	30
Gas Gesamtleistung (Kcal/h):	34400
Gasanschluss:	3/4"
Kaltwasseranschluss:	3/4"
Zulauf entkalktes Wasser:	3/4"
Wasserablauf (mm):	50
Verpackungsabmessungen (mm):	1075 x 1075 x 2132
Kammerabmessungen (mm):	410 x 680 x 1440
Bruttogewicht (kg):	368
Bruttovolumen (m3):	2,464

Eigenschaften

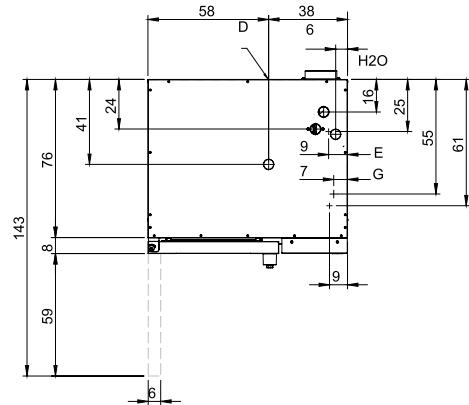
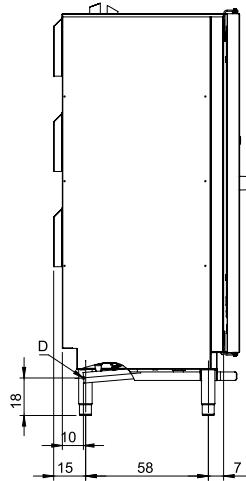
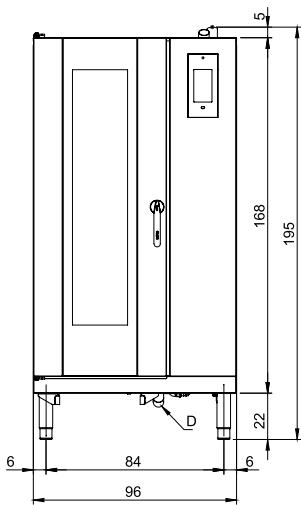
Typ des Backofens:	Kombi
Steuerung:	Touchscreen
Touch screen:	7"
Funktionen:	Dry-Garen, Dampf, Kombi, Warmhaltung, Trocknung, Mehrstufig, Langsam, Garen Delta T, Finishing, Regeneration and Pasteurisierung
Cooling:	Schnelle Kammerkühlfunktion
Fühler:	Multipunkt-Kerntemperaturfühler
Waschen:	Standard - 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

Gas-Kombidämpfer mit Boiler und digitaler Touchscreen-Steuerung. Kapazität 20 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 stoßfestem 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 Feuchtigkeitskontrollsyste 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. Herausnehmbarer Wagen für 20 GN 1/1-Behälter serienmäßig enthalten. 1 GN 1/1-Gitterrost serienmäßig. Gasleistung 40 kW. Elektrische Leistung 4 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 previously or subsequently sold.