

Kunde _____ Menge _____
Projekt _____ Lage _____

Qubi Pastry Ofen

Modell: QUBI5

Cod: NP01064022001



Technische Daten

Anzahl der Pfannen:	5
Pfannengröße (mm):	EN 600x400
Achsabstand des Tablett(s) (mm):	87,5
Anzahl der Ventilatoren:	1
Lüftergeschwindigkeit:	17
Außenmaße (mm):	950 x 864 x 840
Nettogewicht (kg):	135
Volumen (m3):	0,643
Kammerabmessungen (mm):	410 x 680 x 470
Elektrobetrieb (kW):	14,1
Spannung/Frequenz (V):	380-415
Spannung (A):	30,5
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 1077
Kammerabmessungen (mm):	410 x 680 x 470
Bruttogewicht (kg):	145
Bruttovolumen (m3):	0,951

Eigenschaften

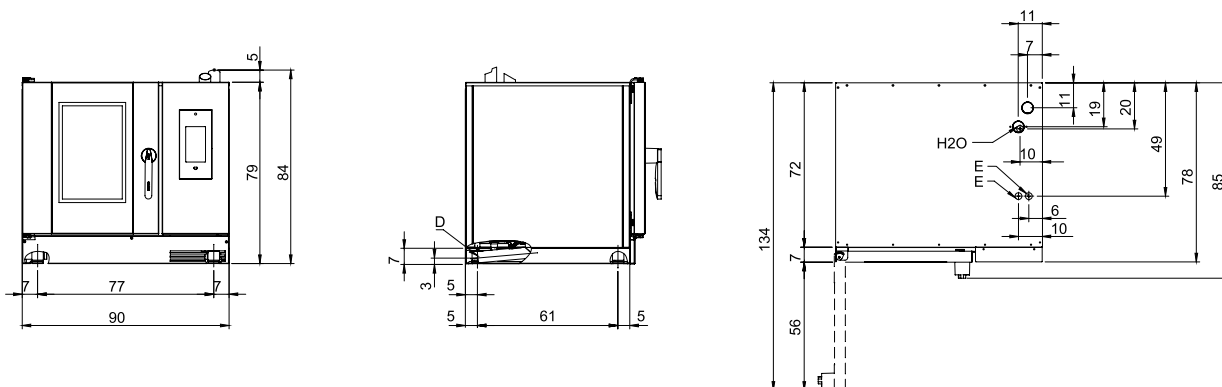
Typ des Backofens:	Kombi
Steuerung:	Touchscreen
Touch screen:	7"
Funktionen:	Dry-Garen, Dampf, Kombi, Warmhaltung, Trocknung, Mehrstufig, Langsam, Garen Delta T, Finishing, Regeneration and Pasteurisierung
Cooling:	Schnelle Kammerkühlfunktion
Fühler:	Multipunkt-Kerntemperaturfühler
Waschen:	Standard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

Elektrischer Kombidämpfer mit Boiler und digitaler Touchscreen-Steuerung. Kapazität 5 EN 60x40-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 87,5 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 INCOLOY-Heizelemente. 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. Elektrische Leistung 14,1 kW – 380–415V / 3N 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



E: Elektrobetrieb

D: Wasserablauf

H2OA: Zulauf Wasser 3/4"