

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____



Qubi Pastry Ofen

Modell: QUBI5P

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

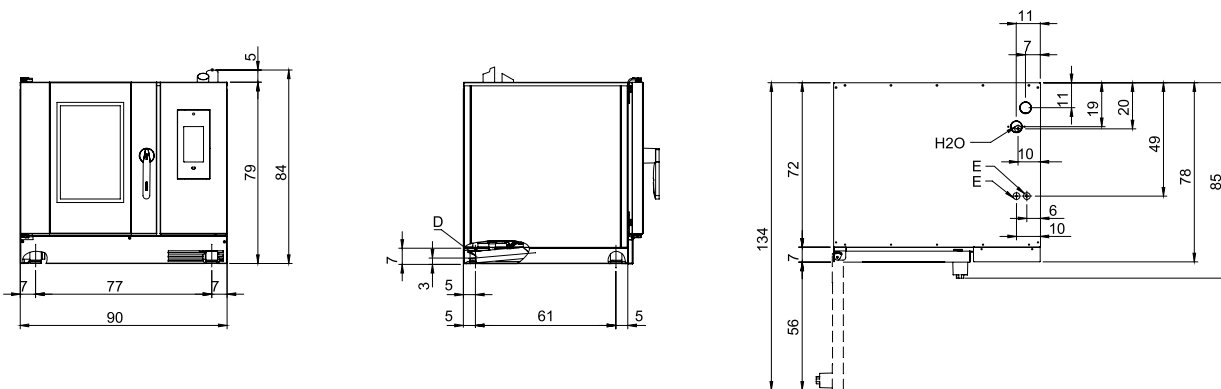
Typ des Backofens:	Kombi
Steuerung:	Touchscreen
Touch screen:	7"
Funktionen:	Dry-Garen, Dampf, Kombi, Warmhaltung, Trocknung, Mehrstufig, Langsam, Garen Delta T, Finishing, Regeneration and Pasteurisierung
Cooling:	Schnelle Kammerkühlfunktion
Fühler:	Multipunkt-Kerntemperaturfühler
Waschen:	Standard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

Elektromechanischer Umluftofen mit Grillfunktion. Kapazität: 4 Bleche 433x333 mm. Garraum mit abgerundeten Ecken, ohne sichtbare Schweißnähte verschweißt. Höhenverstellbare Füße. Herausnehmbare Gittereinschübe mit einem Abstand von 70 mm. Tür mit großer Glasfläche und Luftkanal zur Belüftung der äußeren Glasscheibe, wodurch die Temperatur auf der äußeren Oberfläche zusätzlich reduziert wird. Türgriff aus hochschlagfestem, hitzebeständigem Kunststoff. Silikondichtung an der Vorderseite des Garraums für maximale Dichtheit, um Temperaturverluste zu vermeiden. Beheizung durch hocheffiziente, ummantelte Heizelemente. Timer von 1 bis 120 Minuten (plus Dauerbetrieb). Temperaturregelung im Garraum von 50 °C bis 300 °C. 2 Lüfter. Breite Luftführungskanäle im Garraum sorgen für perfekte Gleichmäßigkeit der Garergebnisse, sowohl bei geringer als auch bei voller Beladung. Klappöffnung der inneren Glasscheibe. Bedienfeld für alle Funktionen an der Unterseite des Ofens. Sicherheitsthermostat im Garraum zur Vermeidung gefährlich hoher Temperaturen. Innenbeleuchtung an der linken Seite des Garraums. Elektrische Leistung: 3,5 kW – 220-240 V / 1N + PE 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"