

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____



Horno Qubi Pastry

Modelo: QUBI5P

Cód.: NP01064022001

Datos técnicos

Número de bandejas:	5
Tamaño de la bandeja (mm):	EN 600x400
Distancia entre ejes de la bandeja (mm):	87,5
Número de ventiladores:	1
Velocidad del ventilador:	17
Dimensiones (mm):	950 x 864 x 840
Peso neto (kg):	135
Volume (m3):	0,643
Dimensiones cámara (mm):	410 x 680 x 470
Potencia eléctrica (kW):	14,1
Alimentación (V):	380-415
Alimentación (A):	30,5
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G6
Frecuencia (Hz):	50-60
Conexión de agua fría:	3/4"
Entrada agua ablandada:	3/4"
Descarfa de agua (mm):	50
Dimensiones embalaje (mm):	955 x 925 x 1077
Dimensiones cámara (mm):	410 x 680 x 470
Peso Bruto (kg):	145
Volumen bruto (m3):	0,951

Características

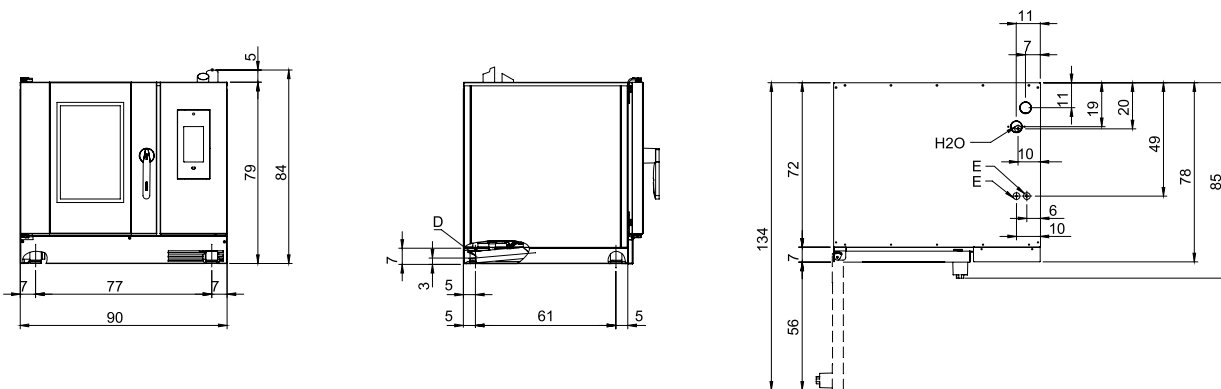
Tipo de horno:	Combinado
Comando:	Pantalla táctil
Touch screen:	7"
Funciones:	Cocción Dry, vapor, mixta, mantenimiento, secado, multinivel lenta, cocción Delta T, finishing, regeración and pasteurización
Cooling:	Función de refrigeración rápida de la cámara
Sonda:	Sonda central multipunto
Lavado:	Estándar - Circuito cerrado
Detergente:	Monodosis líquida
Vapor:	Directo + Indirecto
Gestión del vapor:	Double Steam Balance
Caldera:	Estándar
Rango de temperatura:	30°C - 300°C
Puerta:	Bandera
Ventilador:	Fabricada en acero inoxidable AISI 304 – autoreverse
Range timer:	1'-24h
Chimenea:	Automático
Libro de cocina:	Estándar
Wifi connection:	Sistema de control remoto Wi-Fi

Horno eléctrico electromecánico de convección con grill. Capacidad 4 bandejas 433X333. Cámara de cocción con esquinas redondeadas, soldada sin soldadura visible. Altura del pie ajustable. Parrillas extraíbles con distancia entre bandejas de 70 mm. Puerta con gran superficie de vidrio equipada con un canal de aire para la ventilación externa del vidrio, lo que limita aún más la temperatura en la superficie externa. Tirador de puerta en material plástico, altamente resistente a golpes y temperaturas. Junta de silicona insertada en el frente de la cámara, con máxima capacidad de sellado, evitando caídas de temperatura. Calentamiento mediante resistencias revestidas de alta eficiencia. Temporizador de 1 a 120 (más posición infinita). Control de temperatura en la cámara de cocción de 50°C a 300°C 2 ventiladores. Amplios canales de flujo de aire de la cámara que permiten una perfecta uniformidad de cocción, tanto en condiciones de carga baja como completa. Apertura de fuelle del vidrio interno. Panel de control de todas las partes funcionales colocado en la parte inferior del horno. Termostato de seguridad en la cámara de cocción para evitar peligrosas altas temperatura. Energía eléctrica 3,5 kW - 220-240V / 1N + G 50/60 Hz.

Cosmo

Cosmo es la innovadora tecnología wi-fi The Nice Kitchen que le permite conectar aparatos de cocción, abatimiento y almacenamiento entre sí y monitorearlos de forma remota. Gracias a Cosmo puedes gestionar toda la cocina desde tu smartphone y estar seguro

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica

D: Descarga de agua

H2OA: Entrada agua 3/4"