Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____



## Forno Qubi Pastry

**Modello:** QUBI5P **Cod:** NP01064022001

### Dati Tecnici

| | |
|---|---|
| **Numero teglie:** | 5 |
| **Dimensione teglie (mm):** | EN 600x400 |
| **Interasse teglie (mm):** | 87,5 |
| **Numero ventole:** | 1 |
| **Velocità ventola:** | 17 |
| **Dimensioni (mm):** | 950 x 864 x 840 |
| **Peso netto (kg):** | 135 |
| **Volume (m3):** | 0,643 |
| **Dimensioni camera (mm):** | 410 x 680 x 470 |
| **Potenza elettrica (kW):** | 14,1 |
| **Alimentazione (V):** | 380-415 |
| **Alimentazione elettrica (A):** | 30,5 |
| **Fasi:** | 3N |
| **Sezione cavo (mmq):** | 5G6 |
| **Frequenza (Hz):** | 50-60 |
| **Connessione acqua fredda:** | 3/4" |
| **Connessione acqua addolcita:** | 3/4" |
| **Dimensione scarico (mm):** | 50 |
| **Dimensioni con imballo (mm):** | 955 x 925 x 1077 |
| **Dimensioni camera (mm):** | 410 x 680 x 470 |
| **Peso lordo (Kg):** | 145 |
| **Volume lordo (m3):** | 0,951 |

### Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Tipologia forno:** | Combinato |
| **Comando:** | Touch screen |
| **Touch screen:** | 7" |
| **Funzioni:** | Cottura Dry, vapore, mista, mantenimento, essiccazione, multilivello, cottura lenta, cottura delta T, finishing, rigenerazione, pastorizzazione |
| **Cooling:** | Funzione raffreddamento camera rapido |
| **Sonda:** | Di serie - Sonda multipunto |
| **Lavaggio:** | Di serie - Circuito chiuso |
| **Detergente:** | Monodose liquida |
| **Vapore:** | Diretto + Indiretto |
| **Gestione vapore:** | Double Steam Balance |
| **Boiler:** | Di serie |
| **Range temperatura:** | 30°C - 300°C |
| **Porta:** | Bandiera |
| **Fan:** | Realizzata in acciaio inox AISI 304 - autoreverse |
| **Range timer:** | 1'-24h |
| **Camino:** | Automatico |
| **Recipes:** | Di serie |
| **Connessione Wifi:** | Sistema di controllo remoto wi-fi |

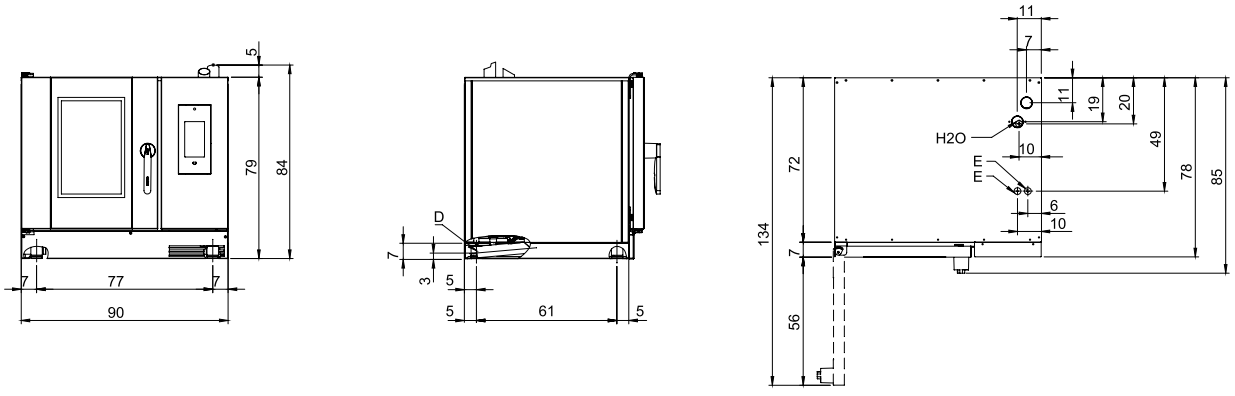
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Forno elettrico combinato con boiler e controllo digitale touch screen. Capacità 5 teglie EN 60x40. Funzioni di cottura: Dry, vapore, mista, cottura lenta, Multilivello, Essiccazione, Rigenerazione, Finishing, Pastorizzazione, Mantenimento. Camera di cottura in acciaio inox Aisi 304 con spigoli arrotondati e senza fughe. Piedini regolabili in altezza. Cremagliere e coppie guida removibili e sostituibili, interasse tra teglie di 87,5 mm. Chiusura della porta a pressione e riapertura tramite sgancio laterale; maniglia in alluminio altamente resistente agli urti. Guarnizione siliconica inserita nella facciata della camera di cottura che assicura massima tenuta della porta, evitando cadute di temperatura. Bacinella raccogli liquidi/condensa smontabile posta sotto la camera e il vetro porta. Riscaldamento della camera di cottura tramite resistenze in INCOLOY ad alta efficienza. Sistema di controllo automatico dell'umidità all'interno della camera di cottura. Uniformità di cottura garantita dall'inversione di rotazione del motore. Arresto immediato della ventola all'apertura della porta. Sistema di generazione del vapore tramite tecnologia Double Steam balance. Illuminazione camera con lampade alogene inserite nella porta. Porta USB per caricamento e salvataggio ricette e aggiornamento firmware. Lavaggio automatico di serie a circuito chiuso con possibilità di 3 diversi programmi - Soft, Medium, Hard. Scheda di controllo touch screen: programmazione fino a 16 fasi di cottura gestione parametri di temperatura, tempo, umidità. Ricette preimpostate e pronte all' utilizzo. Porta sonda e sonda al cuore multipunto di serie. Predisposto per la connessione all'esclusivo sistema di monitoraggio Cosmo che permette di monitorare in tempo reale a distanza il funzionamento del forno. 1 griglia EN 60x40 di serie. Potenza elettrica 14.1 kW -380-415V /3N 50/60 Hz.

## Cosmo

Cosmo è la tecnologia wifi che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone il forno Qubi. Dalla CosmoApp è possibile controllare le condizioni di funzionamento e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

## Disegno tecnico




**E:** Alimentazione elettrica

**D:** Scarico acqua

**H2OA :** Ingresso acqua di rete 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.