

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____



Four Qubi Pastry

Modèle: QUBI8P

Cod: NP01104022001

Données techniques

Nombre de bacs:	8
Taille de la bac (mm):	EN 600x400
Entraxe des plateaux (mm):	87,5
Nombre de ventilateurs:	1
Vitesse du ventilateur:	17
Dimensions (mm):	950 x 864 x 1120
Poids net (kg):	155
Volume (m3):	0,857
Dimensions de la chambre (mm):	410 x 680 x 750
Puissance électrique (kW):	19,2
Alimentacion (V):	380-415
Alimentacion (A):	38,5
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G6
Fréquence (Hz):	50-60
Raccordement d'eau froide:	3/4"
Arrivée d'eau adoucie:	3/4"
Vidange eau (mm):	50
Dimensions emballage (mm):	955 x 925 x 1357
Dimensions de la chambre (mm):	410 x 680 x 750
Poids brut (kg):	170
Volume brut (m3):	1,199

Caractéristiques

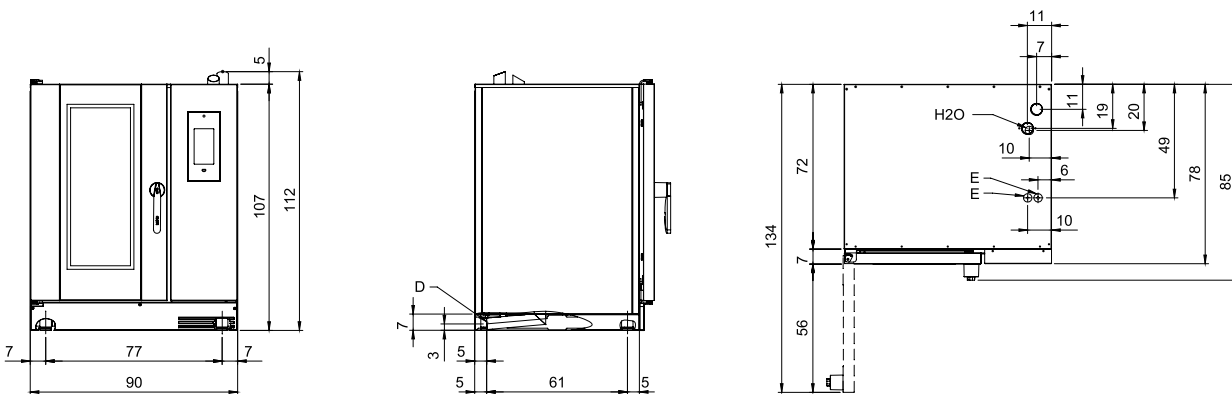
Type de four:	Combiné
Commande:	écran tactile
Touch screen:	7"
Fonctions:	Cuisson Dry, vapeur, mixte, maintien, séchage, multi-niveau, lente, cuisson Delta T, finishing, régénération and pasteurisation
Cooling:	Fonction de refroidissement rapide de la chambre
Sonde:	Sonde à cœur multipoint
Lavage:	Standard - Circuit fermé
Détergent:	Liquide en dose unique
Vapeur:	Direct + Indirect
Gestion de la vapeur:	Double Steam Balance
Boiler:	Standard
Temperature de fonctionnement:	30°C - 300°C
Porte:	Battante
Ventilateur:	Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 – autoreverse
Range timer:	1'-24h
Grille d'évacuation:	Automatique
Livre de cuisine:	Standard
Wifi connection:	Système de commande à distance Wi-Fi

Four électrique à convection électromécanique. Capacité 4 plateaux 433X333. Chambre de cuisson aux angles arrondis, soudée sans soudure apparente. Hauteur du pied réglable. Étagères de gril amovibles avec une distance de 70 mm entre les plateaux. Porte à grande surface vitrée équipée d'un canal d'air pour la ventilation externe du verre, ce qui limite encore la température sur la surface externe. Poignée de porte en matière plastique, très résistante aux chocs et aux températures. Joint en silicone inséré à l'avant de la chambre, avec une capacité d'étanchéité maximale, évitant les chutes de température. Chauffage par résistances enrobées à haut rendement. Minuterie de 1 à 120 (plus position infinie). Contrôle de la température dans la chambre de cuisson de 50°C à 300°C 2 ventilateurs. Larges canaux de circulation d'air de la chambre qui permettent une parfaite uniformité de cuisson, à la fois dans des conditions de faible et de pleine charge. Ouverture à soufflet de la vitre intérieure. Panneau de contrôle de toutes les pièces fonctionnelles placé sur le côté inférieur du four. Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson pour éviter les températures élevées dangereuses. Puissance électrique 2,8 kW - 220-240V / 1N + G 50/60 Hz.

Cosmo

Cosmo est la technologie wi-fi novatrice The Nice Kitchen qui permet de connecter entre eux des appareils de cuisson, de réfrigération et de stockage et de les surveiller à distance. Grâce à Cosmo, il est possible de gérer toute la cuisine depuis un smartp

Dessin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H2OA: Arrivée d'eau 3/4"