Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____



Horno Qubi

Modelo: QUBI10 **Cód.:** NP01104021001

Datos técnicos

Número de bandejas:	10
Tamaño de la bandeja (mm):	GN 1/1
Distancia entre ejes de la bandeja (mm):	70
Número de ventiladores:	1
Velocidad del ventilador:	17
Dimensiones (mm):	900 x 850 x 1120
Peso neto (kg):	155
Volume (m3):	0,857
Dimensiones cámara (mm):	410 x 680 x 750
Potencia eléctrica (kW):	19,2
Alimentación (V):	380-415
Alimentación (A):	38,5
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G6
Frecuencia (Hz):	50-60
Conexión de agua fria:	3/4"
Entrada agua ablandada:	3/4"
Descarfa de agua (mm):	50
Dimensiones embalaje (mm):	955 x 925 x 1357
Dimensiones cámara (mm):	410 x 680 x 750
Peso Bruto (kg):	170
Volumen bruto (m3):	1,199

Caracteristicas

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

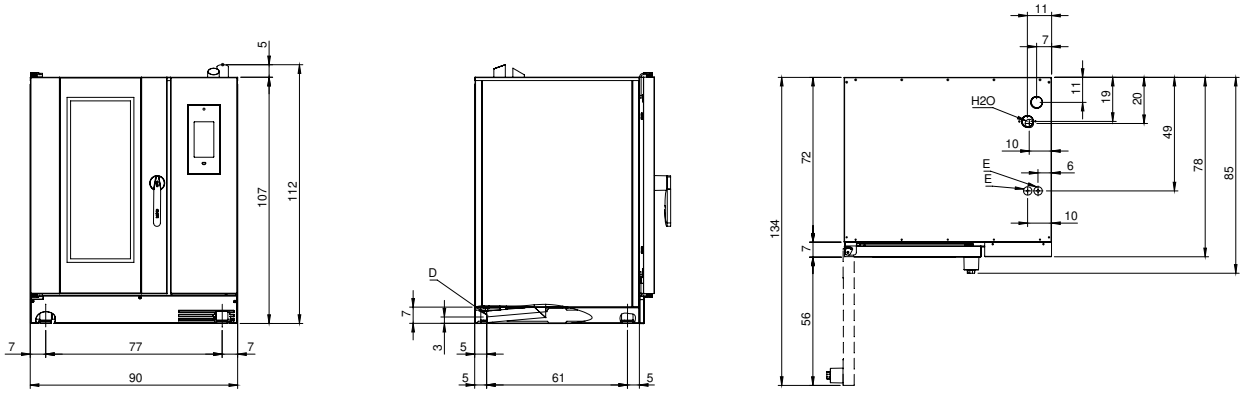
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Horno eléctrico combinado con caldera y mando digital touch screen. Capacidad 10 bandejas Gn 1/1. Funciones de cocción: Seco, vapor, mixto, cocción lenta, Multinivel, Secado, Regeneración, Finalización, Pasteurización, Mantenimiento. Cámara de cocción en acero inoxidable Aisi 304 Linen con cantos redondeados y sin juntas. Patas regulables en altura. Mamparas portabandejas estándar, desmontables y reemplazables, con distancia entre bandejas de 70 mm. Cierre de la puerta por presión y reapertura por desbloqueo lateral; Mango de aluminio altamente resistente a los impactos. Junta de silicona insertada en el frente de la cámara de cocción que asegura la máxima estanqueidad de la puerta, evitando caídas de temperatura. Bandeja removible de recolección de líquidos/condensados ubicada debajo de la cámara y la puerta de vidrio. Calentamiento de la cámara de cocción mediante resistencias INCOLOY de alta eficiencia. Sistema automático de control de humedad en el interior de la cámara de cocción. Uniformidad de cocción garantizada por la inversión de rotación del motor. Parada inmediata del ventilador cuando se abre la puerta. Sistema de generación de vapor mediante tecnología Double Steam balance. Iluminación de la habitación con lámparas halógenas insertadas en la puerta. Puerto USB para cargar y guardar recetas y actualización de firmware. Lavado automático estándar en circuito cerrado con posibilidad de 3 programas diferentes - Suave, Medio, Duro. Panel de control con pantalla táctil: programación de hasta 16 fases de cocción, gestión de parámetros de temperatura, tiempo y humedad. Recetas preestablecidas y listas para usar. Portasonda y sonda al corazón multipunto de serie. Preparado para conexión al exclusivo sistema de monitoreo Cosmo que permite monitorear a distancia el funcionamiento del horno en tiempo real. 1 rejilla estándar GN 1/1. Potencia eléctrica 19,2 kW -380-415V /3N 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"

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.