

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Four Qubi

Modèle: QUBI20 **Cod:** NP01204021001

Données techniques

Nombre de bacs:	20
Taille de la bac (mm):	GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	63
Nombre de ventilateurs:	2
Vitesse du ventilateur:	17
Dimensions (mm):	960 x 910 x 1950
Poids net (kg):	320
Volume (m3):	1,704
Dimensions de la chambre (mm):	410 x 680 x 1440
Puissance électrique (kW):	39
Alimentacion (V):	380-415
Alimentacion (A):	62
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G16
Fréquence (Hz):	50-60
Raccordement d'eau froide:	3/4"
Arrivée d'eau adoucie:	3/4"
Vidange eau (mm):	50
Dimensions emballage (mm):	1075 x 1075 x 2132
Dimensions de la chambre (mm):	410 x 680 x 1440
Poids brut (kg):	340
Volume brut (m3):	2,464

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

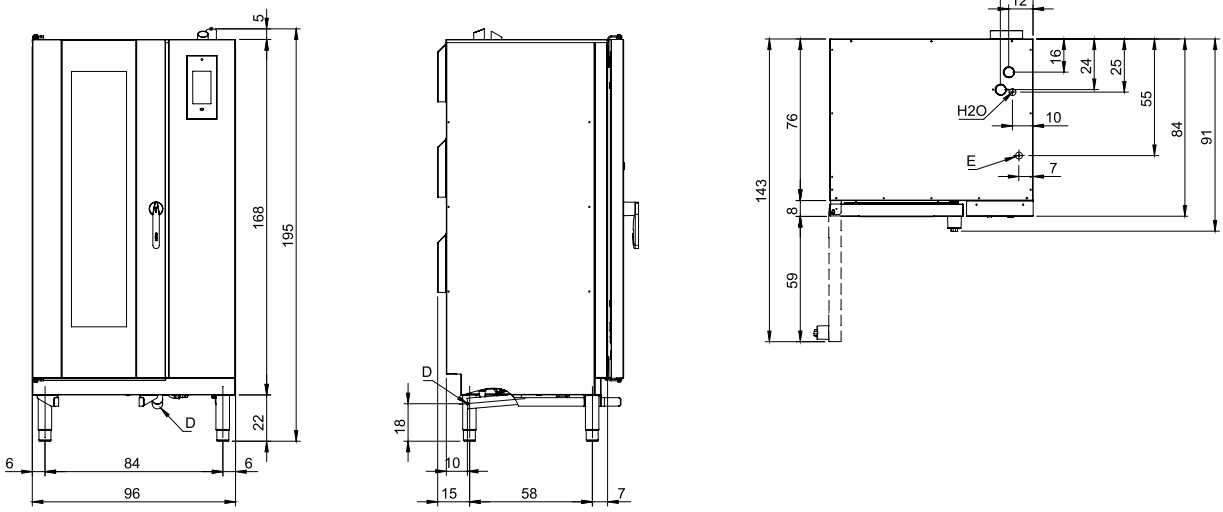
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Four électrique combiné avec chaudière et commande numérique à écran tactile. Capacité 20 plateaux Gn 1/1. Fonctions de cuisson : Sec, vapeur, mixte, cuisson lente, Multiniveaux, Séchage, Régénération, Finition, Pasteurisation, Maintien. Chambre de cuisson en acier inoxydable Aisi 304 Linen avec bords arrondis et sans joints. Pieds réglables en hauteur. Cloisons porte-plateaux standard, amovibles et remplaçables, avec une distance entre les plateaux de 70 mm. Fermeture de la porte par pression et réouverture par dégagement latéral manche en aluminium très résistant aux chocs. Joint en silicone inséré à l avant de la chambre de cuisson qui assure une étanchéité maximale de la porte, en évitant les baisses de température. Bac amovible de récupération des liquides/condensats situé sous la chambre et la porte vitrée. Chauffage de la chambre de cuisson par éléments chauffants INCOLOY à haut rendement. Système de contrôle automatique de l humidité à l intérieur de la chambre de cuisson. Uniformité de cuisson garantie par l inversion de rotation du moteur. Arrêt immédiat du ventilateur à l ouverture de la porte. Système de génération de vapeur utilisant la technologie Double Steam balance. Eclairage de la chambre avec lampes halogènes insérées dans la porte. Port USB pour le chargement et la sauvegarde des recettes et la mise à jour du firmware. Lavage automatique standard en circuit fermé avec possibilité de 3 programmes différents - Doux, Moyen, Dur. Tableau de commande à écran tactile : programmation jusqu à 16 phases de cuisson, gestion des paramètres de température, temps et humidité. Recettes prédéfinies et prêtes à l emploi. Porte-sonde et sonde à cœur multipoint en standard. Préparé pour la connexion au système de surveillance exclusif Cosmo qui permet de surveiller à distance le fonctionnement du four en temps réel. Chariot 20 GN 1/1 amovible inclus.1 gril standard GN 1/1. Puissance électrique 39 kW -380-415V /3N 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

Déssin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H2OA : Arrivée d'eau 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.