

PREISLISTE

Qubi

- 145** Qubi
- 158** Qubi Elektrisch
- 164** Qubi Gas



Qubi. Ausgezeichnete Garergebnisse, exzellente Regenerationen

Qubi ist der Premium-Ofen von Nevo: eine innovative Technologie zum Garen und Regenerieren mit absoluter Präzision. Qubi ist so konzipiert, dass er Tag und Nacht ununterbrochen arbeiten kann. Er ist in der Produktionsphase äußerst vielseitig einsetzbar, gart alle Nahrungsmittel und hebt dabei ihre Besonderheiten hervor. Er gibt beim Service sein Bestes und macht die Arbeit in der Küche noch wirksamer und schneller. Qubi erleichtert die Arbeit der Mitarbeiter, die sich somit auf das konzentrieren kann, was wirklich zählt. Den Gast.

Einfachheit ist die Suche nach dem Wesentlichen

Qubi ist die Synthese eines Evolutionsprozesses, der zu einer neuen, überaus leistungsstarken und bedienungsfreundlichen Kochtechnologie geführt hat. Der Traum aller Chefköche.





Garraum mit mehreren Klimabereichen

Mit Qubi kann jeder Parameter festgelegt werden, der die Qualität der Gerichte bestimmt. Über den großen Temperaturbereich im Dry-, Dampf- oder Kombimodus sind alle Gartypologien mit außergewöhnlichen Ergebnissen erzielbar.



Double Steam Balance

Durch die ausgewogene Kombination von direktem und indirektem Dampf ist eine hohe Präzision und Stabilität der Temperatur und Feuchtigkeit möglich. Vorteile, die zu einer ausgezeichneten Kochleistung auch bei niedriger Temperatur führen. *Double Steam Balance* reduziert den Energieverbrauch auf ein Minimum und erzielt erhebliche Energieeinsparungen.



Rezeptsammlung

Qubi bietet ein großes Angebot an Garprogrammen, die von den unternehmensinternen Nevo-Chefköchen perfektioniert wurden. Ein großer und stets zur Verfügung stehender Erfahrungsschatz, der auch weniger erfahrenen Köchen hervorragende Ergebnisse garantiert. Jeder Garzyklus kann auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt werden.



Die höhere Stufe von Cook&Chill

Die Arbeitsphilosophie Cook&Chill findet ihren höchsten Ausdruck in der mehrstufigen Qubi-Technologie. Durch das gleichzeitige Garen von Gerichten mit unterschiedlichen Garzeiten können Produktionszyklen eingeplant werden, wobei eine hohe Wirtschaftlichkeit und Effizienz gewährleistet sind. Beim Service können spezielle Baskets zum Regenerieren eingesetzt werden.



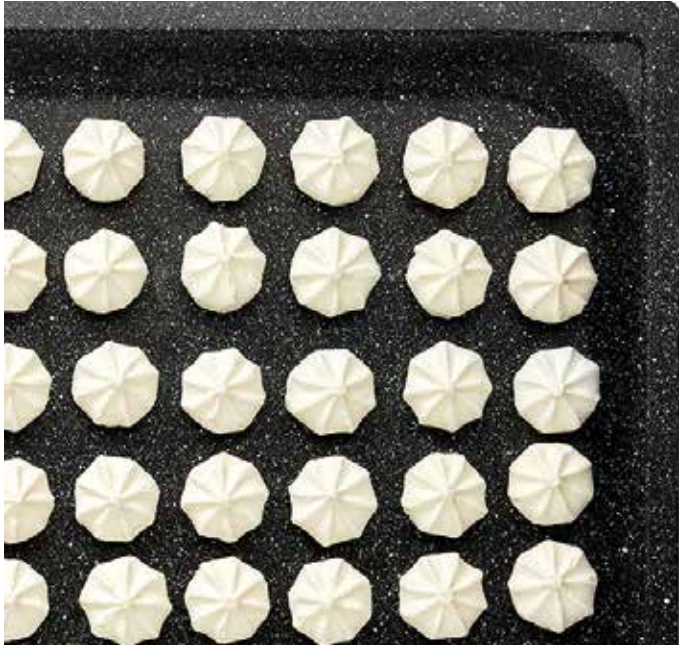
Garphasen

Ein Garzyklus kann aus einer oder mehreren Phasen bestehen, die Merkmale des Lebensmittels zur Geltung bringen. Die Sollwerte jeder Einzelphase sind auch bei laufendem Garvorgang veränderbar.



Qubi mit Cosmo vernetzt

Qubi vernetzt sich mit Cosmo, der the Nice kitchen Wi-Fi-Technologie, die Gar- und Kühlmodule in ein gemeinsames Dialogsystem integriert. Sie können aus der Ferne den Produktionszyklus überwachen und die Gewissheit haben, dass die Küche wie gewünscht funktioniert.



Dry-Garen

Mit dem Dry-Programm kann man frische oder tiefgekühlte Lebensmittel heißluftgaren, braten, grillen und frittieren.



Dampfgaren

Gesättigter Dampf ist ideal zum Schmoren, Blanchieren und Garen von Gemüse, Fleisch und Fisch bei niedriger Temperatur, wobei die organoleptischen und optischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert beibehalten werden.



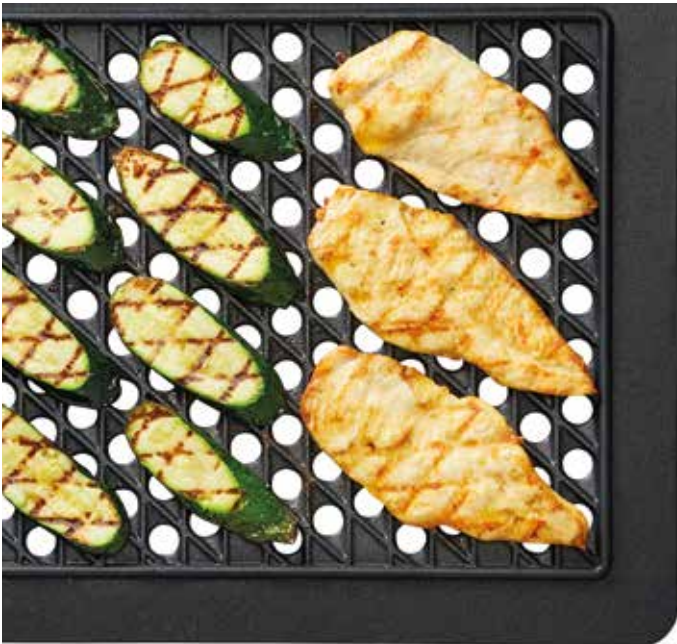
Kombigaren

Mit dem Kombigaren stehen die unendlich vielen Nuancen, die es zwischen Dry- und Dampfgaren gibt, voll und ganz zur Verfügung. Die richtige Wärmeintensität und die geschickte Feuchtigkeitsregelung schaffen das ideale Klima zum Garen und Regenerieren der Lebensmittel. Saftigkeit, Feuchtigkeitsgehalt und Geschmack bleiben auf einem hervorragenden Niveau.



Langsames Garen

Durch das Niedrigtemperaturgaren werden Geschmack, Farbe und Konsistenz der Lebensmittel zur Geltung gebracht. Die Technologie Double Steam Balance hält die Temperatur stabil und aktiviert den Reifungsmodus am Zyklusende.



Mehrstufig

Nahrungsmittel mit gleichem Garklima können gleichzeitig gegart werden. Das Garen von Speisen in einem gemischten Basket optimiert die Zubereitungs- und Servicezeiten, während die hochmoderne Belüftung das Vermischen der jeweiligen Aromen verhindert.



Trocknung

Es dehydriert Lebensmittel durch Entzug ihres Flüssigkeitsgehalts. Die Aromen werden verstärkt und die Haltbarkeit verlängert.



Warmhaltung

Fertig zubereitete Lebensmittel können bei Serviertemperatur aufbewahrt werden, indem der optimale Feuchtigkeitsgehalt festgelegt wird. Ein Kerntemperaturfühler gewährleistet eine hervorragende Genauigkeit.



Pasteurisierung

Pasteurisierte Lebensmittel sind länger haltbar, was eine höhere Lebensmittelsicherheit gewährleistet.



Finishing

Den letzten Schliff, bevor ein Gericht serviert wird, gibt das Finishing. Halffertig- und Fertiggerichte können zum Abschluss angebräunt, überbacken oder gegrillt werden.



Regeneration

Schockgefrostete oder tiefgekühlte Lebensmittel werden auf Serviertemperatur regeneriert.



Reinigung Qubi Clean

Eine einzigartige Reinigung ohne Klarspüler.
Die Kreislaufreinigung Qubi Clean garantiert einen einwandfrei sauberen, desinfizierten und glänzenden Garraum, und das mit dem Einsatz des wirksamen Reinigers in der Einzeldosis. Qubi Clean wurde entwickelt, um mit einer minimalen Wassermenge sowohl beim Reinigen als auch Spülen auszukommen.



Kreislaufreinigung

Durch die Umlaufreinigung ist eine hohe Wassereinsparung und ein geringer Einsatz an Reinigungsmittel möglich, was erhebliche Kosteneinsparungen zusichert.



Leinen Edelstahl mit glänzendem Finish

Die Oberflächen aus Edelstahl Linen verstärken die desinfizierende Wirkung des Reinigungsmittels und machen die Verwendung eines Klarspülers überflüssig. Der Garraum behält ganz unabhängig vom Härtegrad des Wassers seinen Glanz bei.



3 Reinigungsstufen

3 Reinigungsprogramme - Soft, Medium, Hard - reinigen den Garraum auf die beste Art und Weise. Der nach dem Schnellgaren einsetzende Spülzyklus macht den Einsatz von Spülmitteln unnötig und entfernt kleine Rückstände und Gerüche.



Reinigungsmittel in Einzeldosis

Jeder Reinigungszyklus wird mit 1 oder 2 Einzeldosen Qubi Clean kombiniert, was den Verbrauch des Reinigungsmittels reduziert und die Umweltbelastung verringert.

Eine vernetzte Küche

Cosmo ist die innovative the Nice kitchen Wi-Fi-Technologie, mit der die Gar-, Schockfrost- und Aufbewahrungsgeräte miteinander vernetzt und aus der Ferne überwacht werden können. Mit Cosmo können Sie die gesamte Küche von Ihrem Smartphone aus bedienen und sicher sein, dass alle Geräte einwandfrei funktionieren.



Stets aktualisierte Software

Dank Cosmo erhält die Qubi-Software in regelmäßigen Abständen Updates mit den neusten Funktionen und neuen Rezepten. Es werden regelmäßig neue Rezepte hinzugefügt und somit neue Möglichkeiten geboten. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät angeschlossen ist, wir kümmern uns um den Rest.

Planen Sie die Arbeit

Über die CosmoApp können die Arbeitszyklen aus der Ferne programmiert werden. Das Personal findet den vordefinierten Garablauf bereits auf dem Gerät vor.

Konstante Pflege und Leistung

Cosmo vergleicht die Qubi-Leistung mit der dealleistung. Bei großen Unterschieden schlägt es die nötigen Wartungsabläufe vor, um die optimale Leistung beizubehalten.

Sicherheit rund um die Uhr

Dank der ständigen Überwachung durch Cosmo hat man die Gewissheit, dass die Garabläufe einwandfrei verlaufen. Anomalien werden vom System gemeldet, so dass man sofort eingreifen kann.

Haccp online

Mit Cosmo ist das HACCP-Register immer auf dem neusten Stand. Mit der CosmoApp kann man täglich die Berichte einsehen, herunterzuladen oder ältere abzurufen. Eine korrekte Datenverwaltung ist auch für große Küchen sehr einfach.

Konstanter Support

Eine gemeinsame Datennutzung bietet große Chancen. Die firmeninternen the Nice kitchen Chefköche sind Ihnen bei der Erzielung außergewöhnlicher Garergebnisse gerne behilflich.





Qubi-Technologie

Boiler

Das grundlegende Element der indirekten Dampferzeugung im System Double Steam Balance. Für das gesamte Qubi-Sortiment serienmäßig erhältlich.

Kerntemperaturfühler

Mit 3 Messpunkten, die die Kerntemperatur von Lebensmitteln mit hoher Genauigkeit erfassen. Auch für weniger dicke Lebensmittel verwendbar.

Software made in Nevo

Das Herz des Qubi-Ofens wurde vom the Nice kitchen Software Team entwickelt und erhält regelmäßig, kostenlose Upgrades mit den neusten Funktionen.

Hochreaktiver Touchscreen

Die hochreaktive kapazitive Bedienblende ist auch für weniger erfahrenes Personal leicht einsetzbar. Es stehen zwei Anzeigen zur Verfügung: Dual Tone oder Color Mode.

Kühlung

Die Abkühlung des Garraums verkürzt die Wartezeiten zwischen einem Garzyklus, der gerade beendet wurde, und dem anschließenden Garzyklus, der bei niedrigerer Temperatur erfolgt.

USB-Anschluss

Über den USB-Anschluss können Garprogramme und HACCP-Daten heruntergeladen und die Software aktualisiert werden.

Dunstabzüge

Die 2 Dunstabzüge - Raum und Becken - halten den richtigen Druckwert beim Garen aufrecht und regeln den Feuchtigkeitsgehalt.

Leinen Edelstahl

Die Oberflächen aus Edelstahl Linen verstärken die desinfizierende Wirkung des Reinigungsmittels und machen die Verwendung eines Klarspülers überflüssig. Der Garraum behält ganz unabhängig vom Härtegrad des Wassers seinen Glanz bei.




Elektro-Kombiofen Qubi

6 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI6
Abmessungen LxBxH	900x850x840 mm
Bruttogewicht	145 Kg
Bruttovolumen	0,95 m ³
Preis Euro	10.750,00
Elektrische Leistung	14,1 kW - 30,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung

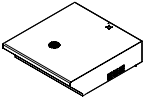
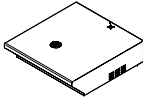

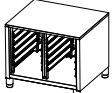





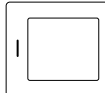



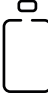

-  Multipunkt-Temperaturfühler
-  Mit Rezeptsammlung
-  10 Einzeldosis Spülmittel

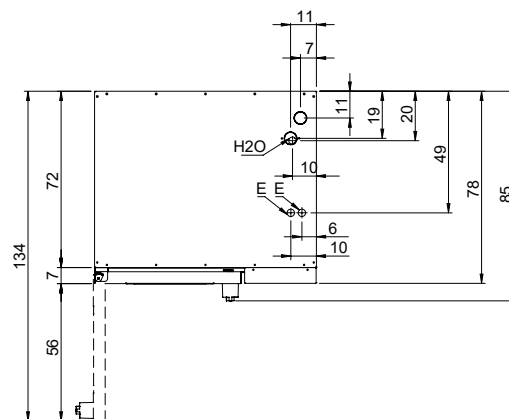
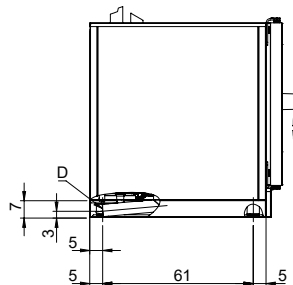
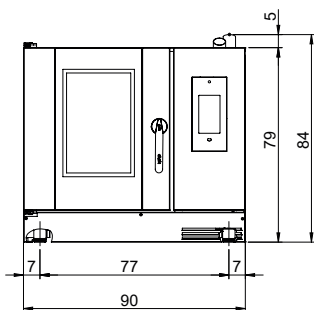
Funktionen

-  Dry-Garen
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Warmhaltung
-  Trocknung
-  Mehrstufig
-  Langsames Garen und ΔT -Garen
-  Finishing
-  Regeneration
-  Pasteurisierung
-  Reinigung

Eigenschaften

-  Kapazitiver 7"-Touchscreen
-  Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%
-  USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung
-  Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo
-  LED-Beleuchtung
-  Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie
-  Garraum aus Edelstahl Linen
-  Umlaufreinigung, drei Modi
-  Doppelstufige Grifföffnung

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01401600010 1.964,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort 1.862,00
	Untergestell mit Türen und Blechhalter Abmessungen 898x782x835 mm	NO01401000040 1.520,00		Offenes Untergestell mit Blechhalter Abmessungen 898x782x835 mm 1.200,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01401000000 715,00		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach 412,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01401000030 709,00		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell 412,00
	Unterbau für Schnellkühler mit 5/6 Einschüben und Ofen Abmessungen 898x775x960 mm	NO01401000060 760,00		Türgriff links Bei Bestellung anfordern 698,00
	Stapel-Kit Öfen 6/10 Bleche	NO01400400000 1.075,00		Einzeldosis Spülmittel, kit mit 50 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt 70,00
	1 Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 236,00		Einzeldosis Entkalker, kit mit 12 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt 28,00
	Fettfilter	NO01401900000 226,00		



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H20A - Zulauf Wasser 3/4"




Elektro-Kombiofen Qubi

10 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI10
Abmessungen LxBxH	900x850x1120 mm
Bruttogewicht	170 Kg
Bruttovolumen	1,2 m ³
Preis Euro	12.250,00
Elektrische Leistung	19,2 kW - 38,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung

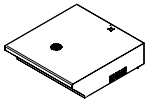
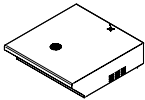

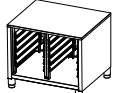





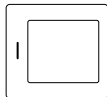




-  Multipunkt-Temperaturfühler
-  Mit Rezeptsammlung
-  10 Einzeldosis Spülmittel

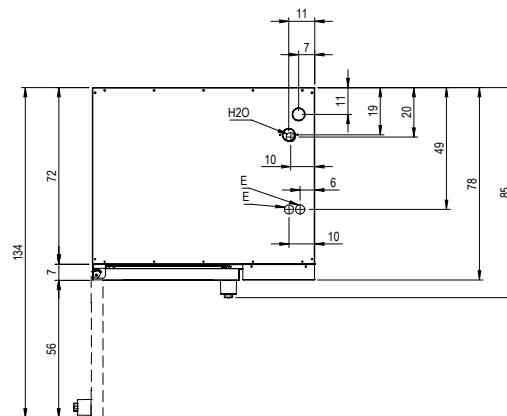
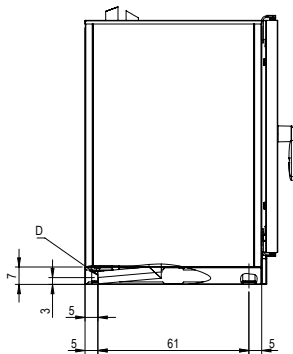
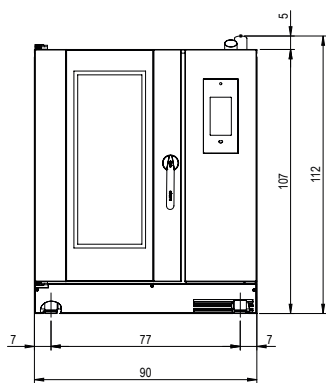
Funktionen

-  Dry-Garen
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Warmhaltung
-  Trocknung
-  Mehrstufig
-  Langsames Garen und ΔT-Garen
-  Finishing
-  Regeneration
-  Pasteurisierung
-  Reinigung

Eigenschaften

-  Kapazitiver 7"-Touchscreen
-  Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%
-  USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung
-  Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo
-  LED-Beleuchtung
-  Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie
-  Garraum aus Edelstahl Linen
-  Umlaufreinigung, drei Modi
-  Doppelstufige Grifföffnung

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01401600010 1.964,00	 Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01401600000 1.862,00
 Untergestell mit Türen und Blechhalter Abmessungen 898x782x685 mm	NO01401000050 1.740,00	 Offenes Untergestell mit Blechhalter Abmessungen 898x782x685 mm	NO01401000080 1.420,00
 Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 825x670x685 mm Unmontierter Verstand	NO01401000000 715,00	 Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01401300030 412,00
 Offenes Untergestell Abmessungen 825x670x685 mm Unmontierter Verstand	NO01401000030 709,00	 Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01401300010 412,00
 Stapel-Kit Öfen 6 Bleche	NO01400400000 1.075,00	 Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01409900000 698,00
 Fettfilter	NO01401900000 226,00	 Einzeldosis Spülmittel, kit mit 50 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400020 70,00
 1 Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 236,00	 Einzeldosis Entkalker, kit mit 12 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990700020 28,00



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4"

Qubi Elektroöfen

Elektro-Kombiofen Qubi

20 Bleche GN 1/1



Ausstattung



Transportwagen
20 Einschübe GN 1/1



Multipunkt-Temperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



10 Einzeldosis Spülmittel

Funktionen



Dry-Garen



Dampf-garen



Kombigaren



Warmhaltung



Trocknung



Mehrstufig



Langsames Garen und ΔT -Garen



Finishing



Regeneration



Pasteurisierung



Reinigung

Eigenschaften



Kapazitiver 7"-Touchscreen



Regelung der Drehzahl des
Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%



USB-Anschluss zum Download
von HACCP-Daten und zur
Aktualisierung der Rezeptsammlung



Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo



LED-Beleuchtung



Dampfeinlass mit
Double-Steam-Technologie





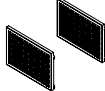


Garraum aus Edelstahl Linen

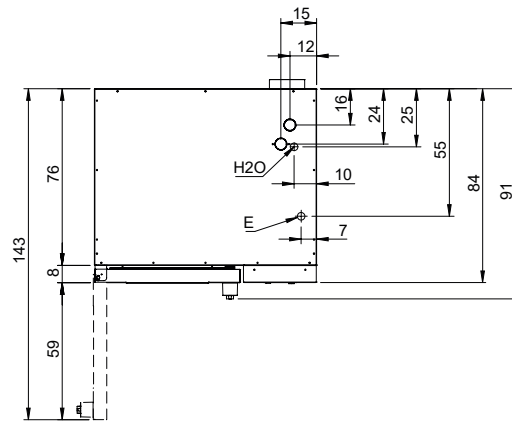
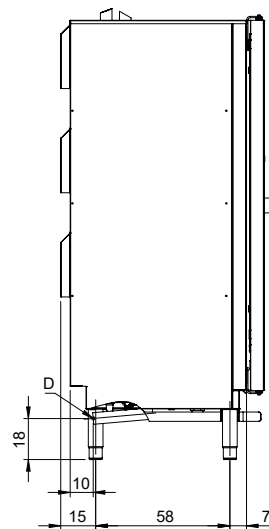
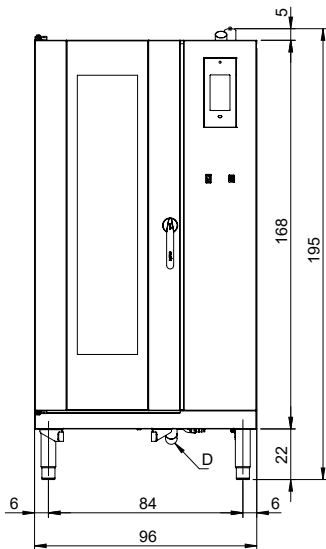


Umlaufreinigung, drei Modi



Doppelstufige Grifföffnung

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 <p>Einzel dosis Spülmittel, kit mit 50 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt</p>	<p>NO01990400020 70,00</p>	 <p>Einzel dosis Entkalker, kit mit 12 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt</p>	<p>NO01990700020 28,00</p>
 <p>Fettfilter</p>	<p>NO01401900010 452,00</p>	 <p>Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm</p>	<p>NO01991000010 236,00</p>
 <p>Transportwagen für Backbleche GN 1/1, 20 Einschübe</p>	<p>NO01402500000 2.230,00</p>		



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4"

Qubi Elektroöfen




Gas-Kombiofen Qubi

6 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI6G
Abmessungen LxBxH	900x850x840 mm
Bruttogewicht	146 Kg
Bruttovolumen	0,64 m ³
Preis Euro	12.900,00
Gas Leistung	9 kW
Elektrische Leistung	3 kW - 13 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung


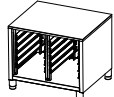





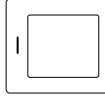




-  Multipunkt-Temperaturfühler
-  Mit Rezeptsammlung
-  10 Einzeldosis Spülmittel

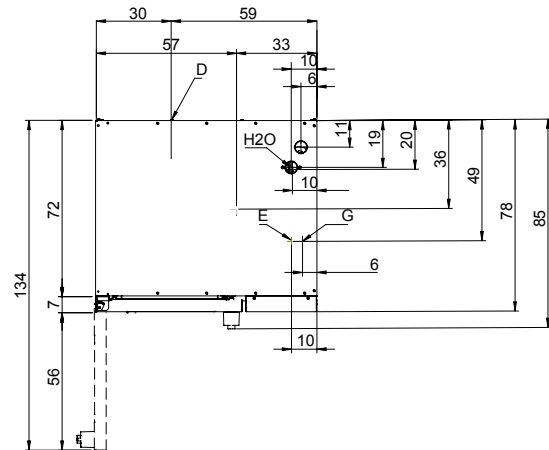
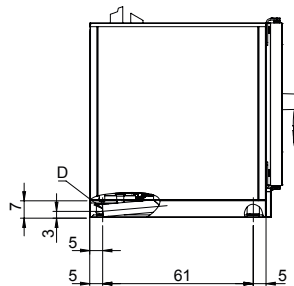
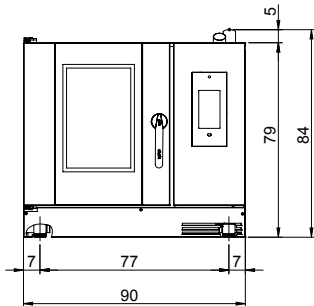
Funktionen

-  Dry-Garen
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Warmhaltung
-  Trocknung
-  Mehrstufig
-  Langsames Garen und ΔT-Garen
-  Finishing
-  Regeneration
-  Pasteurisierung
-  Reinigung

Eigenschaften

-  Kapazitiver 7"-Touchscreen
-  Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%
-  USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung
-  Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo
-  LED-Beleuchtung
-  Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie
-  Garraum aus Edelstahl Linen
-  Umlaufreinigung, drei Modi
-  Doppelstufige Grifföffnung

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Türen und Blechhalter Abmessungen 898x782x835 mm	NO01401000040 1.520,00		Offenes Untergestell mit Blechhalter Abmessungen 898x782x835 mm	NO01401000070 1.200,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01401000000 715,00		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01401300030 412,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01401000030 709,00		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01401300010 412,00
	Unterbau für Schnellkühler mit 5/6 Einschüben und Ofen Abmessungen 898x775x960 mm	NO01401000060 760,00		Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01409900000 698,00
	Fettfilter	NO01401900000 226,00		Einzeldosis Spülmittel, kit mit 50 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400020 70,00
	1 Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 236,00		Einzeldosis Entkalker, kit mit 12 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990700020 28,00



G - Gasanschluss 228-1 G 3/4 E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4"

Gas-Kombiofen Qubi

10 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI10G
Abmessungen LxBxH	900x850x1120 mm
Bruttogewicht	169 Kg
Bruttovolumen	0,86 m ³
Preis Euro	14.900,00
Gas Leistung	20 kW
Elektrische Leistung	3 kW - 13 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung



Multipunkt-Temperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



10 Einzeldosis Spülmittel

Funktionen



Dry-Garen



Dampf-garen



Kombigaren



Warmhaltung



Trocknung



Mehrstufig



Langsames Garen und ΔT -Garen



Finishing



Regeneration



Pasteurisierung



Reinigung

Eigenschaften



Kapazitiver 7"-Touchscreen



Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%



USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung



Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo



LED-Beleuchtung



Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie



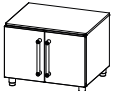
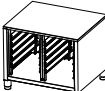





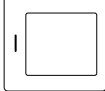



Garraum aus Edelstahl Linen

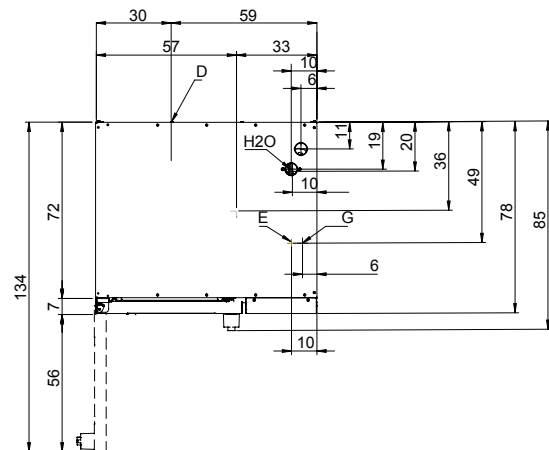
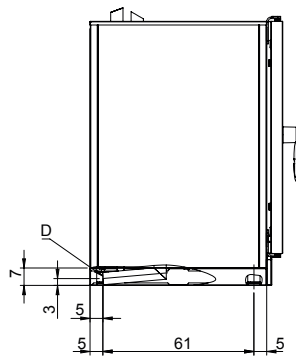
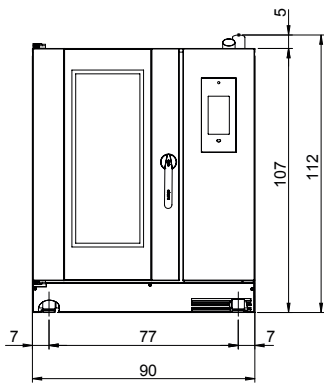


Umlaufreinigung, drei Modi



Doppelstufige Grifföffnung

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Türen und Blechhalter Abmessungen 898x782x685 mm	NO01401000050 1.740,00		Offenes Untergestell mit Blechhalter Abmessungen 898x782x685 mm	NO01401000080 1.420,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 825x670x685 mm	NO01401000000 715,00		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01401300030 412,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 825x670x685 mm	NO01401000030 709,00		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01401300010 412,00
	Fettfilter	NO01401900000 226,00		Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01409900000 698,00
	Einzeldose Spülmittel, kit mit 50 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400020 70,00		Einzeldose Entkalker, kit mit 12 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990700020 28,00
	1 Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 236,00			



G - Gasanschluss 228-1 G 3/4 E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4"





Gas-Kombiofen Qubi

20 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI20G
Abmessungen LxBxH	960x910x1950 mm
Bruttogewicht	197 Kg
Bruttovolumen	1,7 m ³
Preis Euro	27.600,00
Gas Leistung	40 kW
Elektrische Leistung	4 kW - 17,4 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	20 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	63 mm

Ausstattung



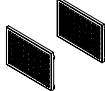


-  Transportwagen 20 Einschübe GN 1/1
-  Multipunkt-Temperaturfühler
-  Mit Rezeptsammlung
-  10 Einzeldosis Spülmittel

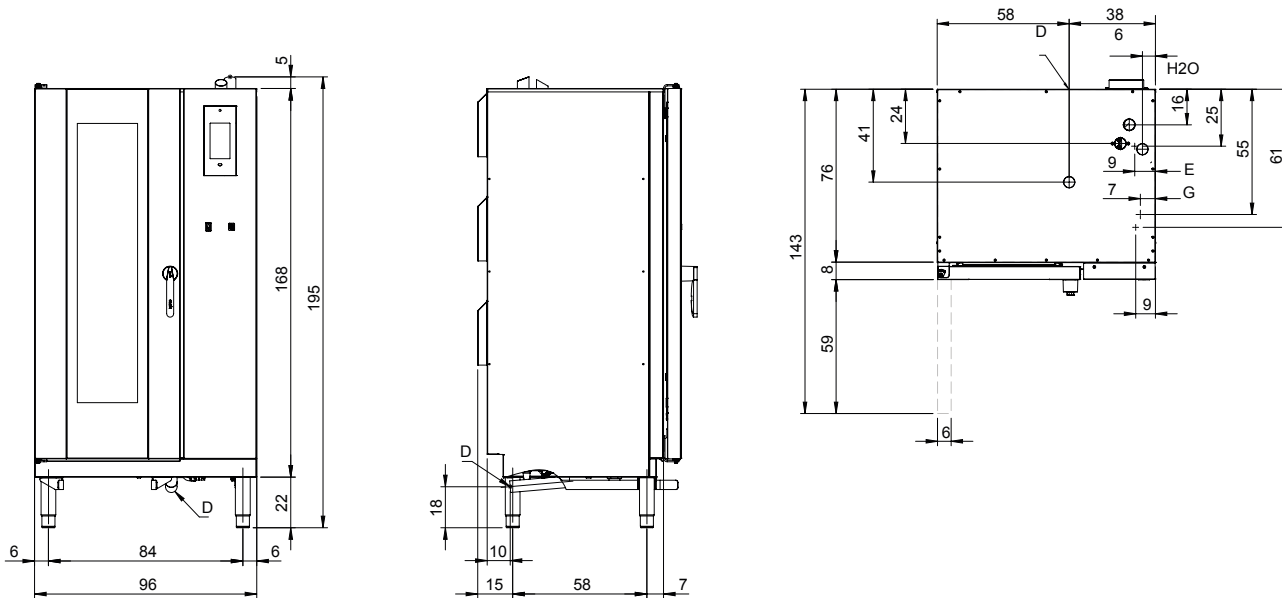
Funktionen

-  Dry-Garen
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Warmhaltung
-  Trocknung
-  Mehrstufig
-  Langsames Garen und ΔT -Garen
-  Finishing
-  Regeneration
-  Pasteurisierung
-  Reinigung

Eigenschaften

-  7" Kapazitiver 7"-Touchscreen
-  Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%
-  USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung
-  Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo
-  LED-Beleuchtung
-  Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie
-  Garraum aus Edelstahl Linen
-  Umlaufreinigung, drei Modi
-  Doppelstufige Grifföffnung

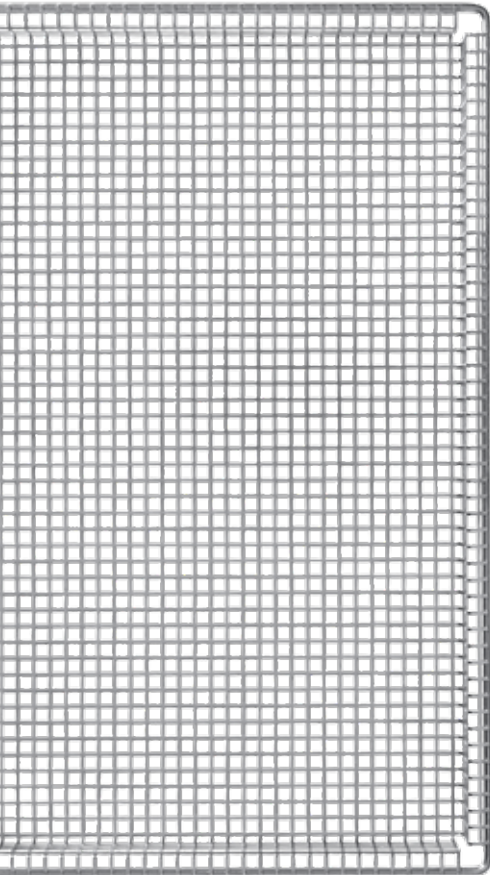
	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Einzel dosis Spülmittel, kit mit 50 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400020 70,00		Einzel dosis Entkalker, kit mit 12 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990700020 28,00
	Fettfilter	NO01401900010 452,00		Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 236,00
	Transportwagen für Backbleche GN 1/1, 20 Einschübe	NO01402500000 2.230,00			

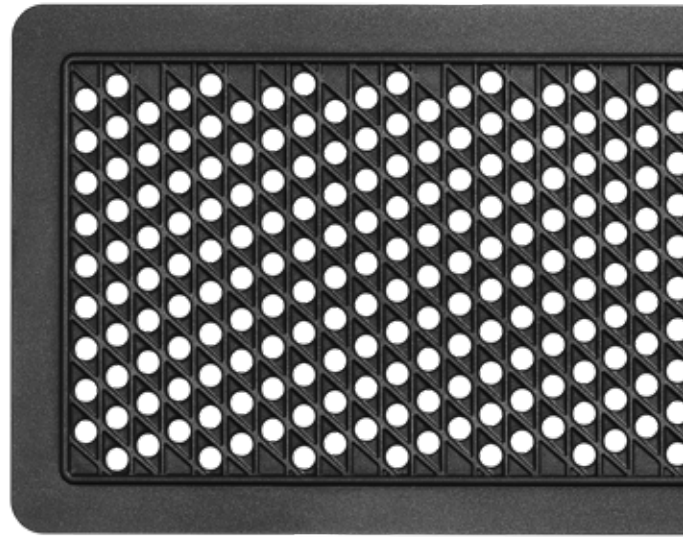
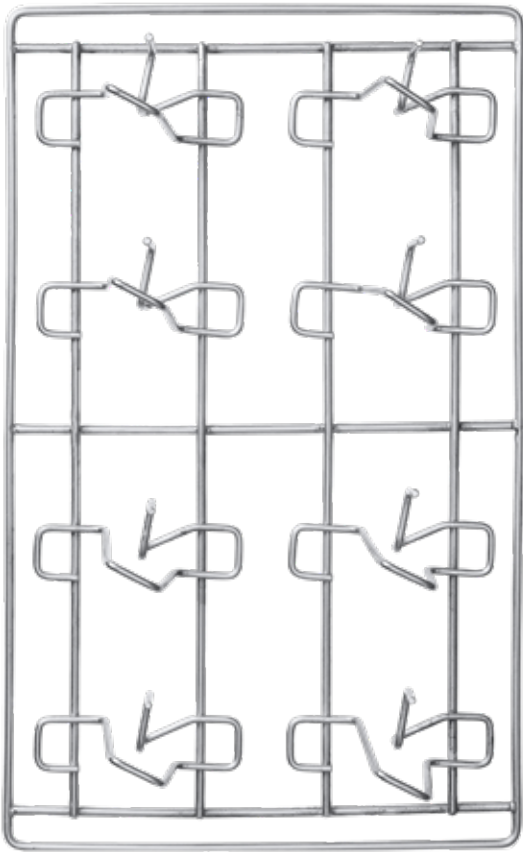
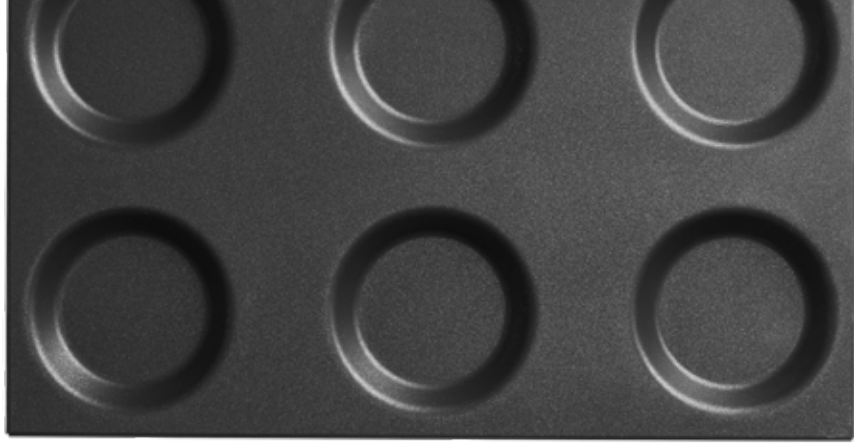


G - Gasanschluss 228-1 G 3/4 E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4"

Qubi Gasofen

Bleche



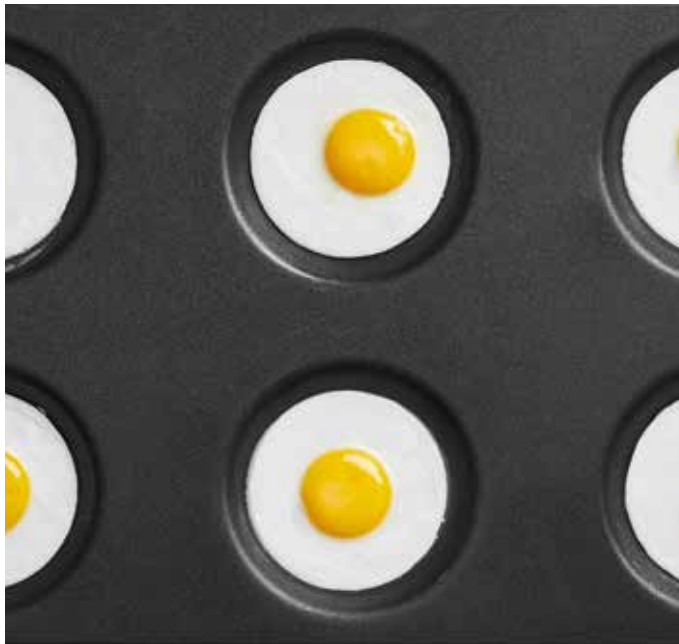




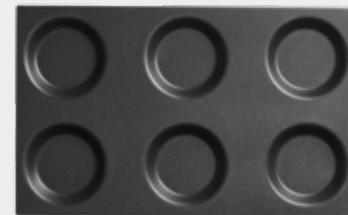
Marmoriertes Blech



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1, H 20	TPGN11H20	34,00
GN 1/1, H 40	TPGN11H40	35,00
GN 1/1, H 65	TPGN11H65	36,00



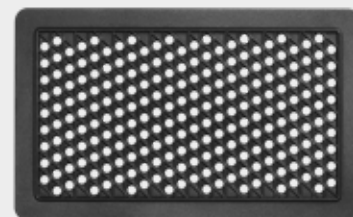
Blech für Eier



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1	TFGN11	140,00



Lochblech zum Grillen



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1	TVGN11	291,00



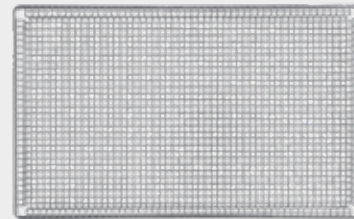
Blech für Baguettes



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1	TBGN114P	113,00



Frittierblech



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1	TFRGN11	141,00



Lochblech



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1, H 20	GFGN11H20	40,00
GN 1/1, H 40	GFGN11H40	43,00
GN 1/1, H 65	GFGN11H65	49,00



Blech mit Teflonbeschichtung



Abmessungen

GN 1/1, H 20
GN 1/1, H 40
GN 1/1, H 65

Modell

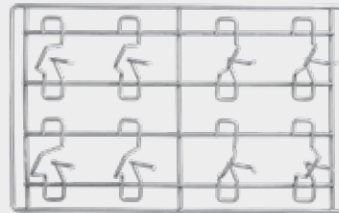
TASGN11H20
TASGN11H40
TASGN11H65

Preis Euro

64,00
69,00
80,00



Hähnchenrost



Abmessungen

GN 1/1

Modell

GR GN 1/1 P8

Preis Euro

138,00



Blech aus Edelstahl



Abmessungen

GN 1/1, H 20
GN 1/1, H 40

Modell

TIGN11H20
TIGN11H40

Preis Euro

35,00
40,00



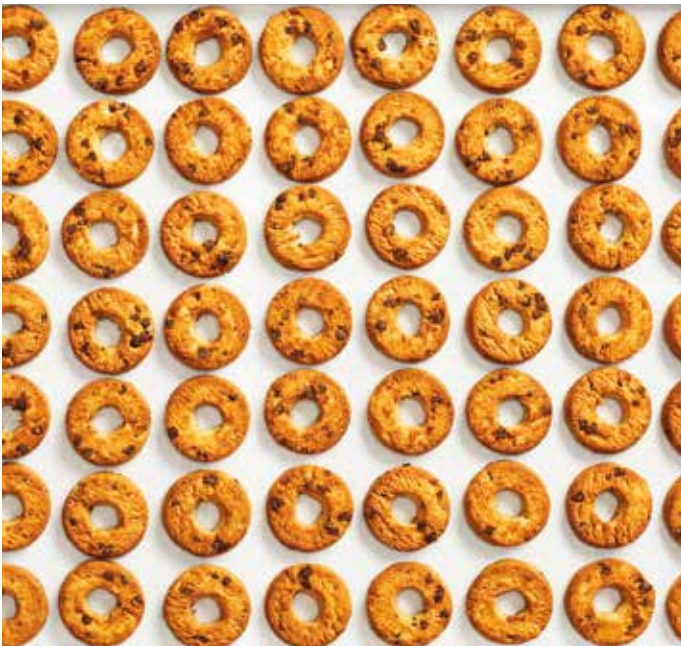
Mikroperforiert Blech mit Antihafbeschichtung



Abmessungen
GN 1/1

Modell
TMAGN11

Preis Euro
104,00



Mikroperforiert Konditoreiblech



Abmessungen
EN 600x400

Modell
TAM60402

Preis Euro
65,00



Grill



Abmessungen
EN 600x400
433x333 mm
GN 1/1
GN 2/3

Modell
GR64
GR43
GR11
GR23

Preis Euro
82,00
59,00
70,00
59,00