

**SCHEDA FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON UMIDIFICATORE
QUCINO MOD. **QEME52****



**Forno elettrico a convezione con umidificatore e 2 velocità
Indicato per bar-snack-gastronomia**

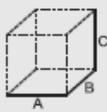
- Cottura a convezione con umidificatore • Pannello con comandi elettromeccanici e 2 velocità • Controllo della temperatura da 50° C a 280° C • Timer da 1' a 120' e posizione infinito quando non si desidera regolare il tempo di cottura • Porta con doppio vetro, ventilata ed apribile per la pulizia • Paratie porta-teglie bivalenti per utilizzare sia n. 5 teglie con dimensioni gastronorm GN 1/1 che n. 5 teglie per pasticceria/panetteria euronorm EN cm 60x40 (con interasse da mm 74) sostituibili con delle paratie EN cm 60x40 con interasse da mm 80 • Camera di cottura in AISI 304 • Uniformità di cottura garantita dall'inversione di rotazione del motore • Velocità della ventola regolabile in 2 posizioni • Illuminazione della camera di cottura • Possibilità di cucinare a convezione, a vapore e a ciclo misto convezione/vapore oltre che affumicare • Funzione mantenimento/maturazione per la cottura lenta di arrosti di grande pezzatura • Riscaldamento tramite resistenze circolari corazzate ad alta efficienza • Piedini regolabili in altezza.



Part. optional supporto inox
con guide porta-teglie

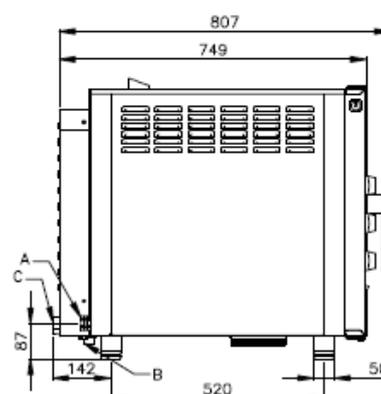
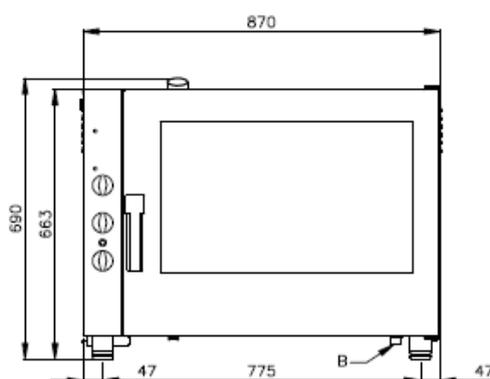
Part. Cruscotto con comandi



|  | VOL./PESO Vol./Weight | VAC 400V-3N 50Hz (60 Hz optional) | POTENZA EL. CAMERA Oven cavity el. power | DISTANZA TRA LE TEGLIE Distance between the layers | DIM. CAMERA Cavity net dimension |
|---|--------------------------|--|---|---|--|
| (A x B x C) mm | m ³ /kg | kW | kW | mm | mm |
| 870x749x663 5 GN 1/1 5 EN 60x40 | 0,39 / 65 | 6,3 | 6 | 74 | 645x420x450 |

ACCESSORI

- Supporto TSP0500
- Paratie per supporto TSP0500 cod. 2017691
- Cella di lievitazione CLP0810
- Cella di lievitazione CL900
- Cella di lievitazione CL912
- Cappa 7080516
- Cappa a condensazione 7080522
- Doccetta 7080003
- Kit di sovrapposizione a richiesta



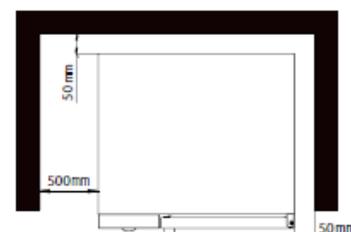
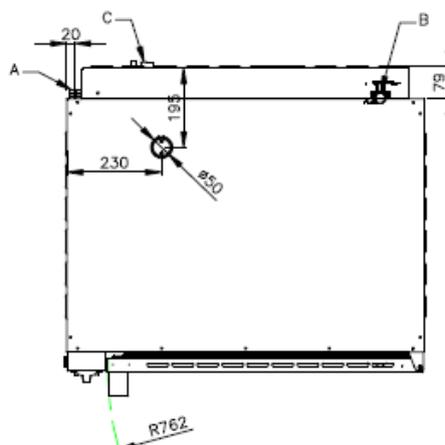
ACCESSORI PER CONVERSIONE PASTICCERIA

- 2023826 teglie 60x40 passo 80.
- 2024356 teglie 60x40 passo 90

- A Alimentazione elettrica
- B Ingresso acqua (G3/4)
- C Scarico forno (Ø32)

REQUISITI ACQUA

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Durezza | 60-100 ppm |
| TDS..... | <100 mg/L |
| Valore del PH | 7.0-8.0 |
| Cl ₂ Cloro libero..... | <0,5 mg/L |
| Cl Cloruri..... | <20 mg/L |
| Alcalinità totale..... | <20 mg/L |
| SiO ₂ Silice totale..... | <10 mg/L |



* Distanze minime richieste

NOTE

* E' richiesta la presenza di un salto d'aria