

**SCHEDA FORNO A GAS A CONVEZIONE CON UMIDIFICATORE  
QUCINO MOD. QEMG72**



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

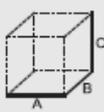
- Cottura a convezione con umidificatore • Pannello con comandi elettromeccanici e 2 velocità • Controllo della temperatura da 50° C a 280° C • Timer da 1' a 120' e posizione infinito quando non si desidera regolare il tempo di cottura • Porta con doppio vetro, ventilata ed apribile per la pulizia • Paratie porta-teglie bivalenti per utilizzare sia n. 7 teglie con dimensioni gastronorm GN 1/1 che n. 7 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 bruciatore a gas atmosferico • Piedini regolabili in altezza.



Part. optional supporto inox  
con guide porta-teglie

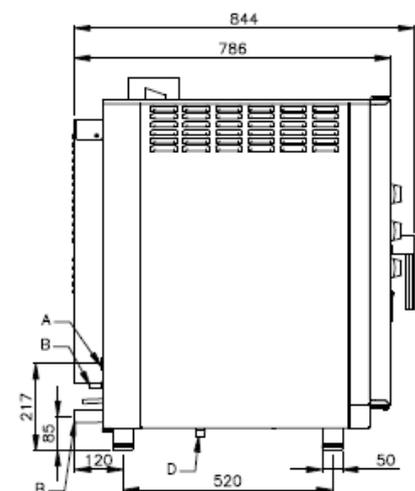
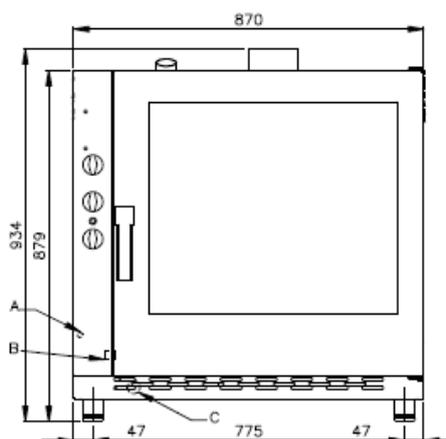
Part. Cruscotto con comandi



	VOL./PESO Vol./Weight	VAC 230V-1N 50Hz (60 Hz optional)	POTENZA GAS CAMERA Oven cavity gas power	DISTANZA TRA LE TEGLIE Distance between the layers	DIM. CAMERA Cavity net dimension
(A x B x C) mm	m <sup>3</sup> /kg	kW	kW	mm	mm
870x786x879 <b>7 GN 1/1</b> <b>7 EN 60x40</b>	0,82/ 130	0,3	16	74	645x600x450

## ACCESSORI

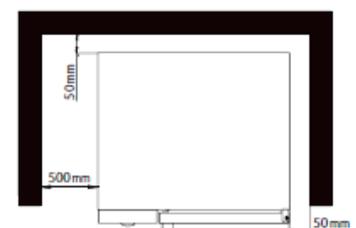
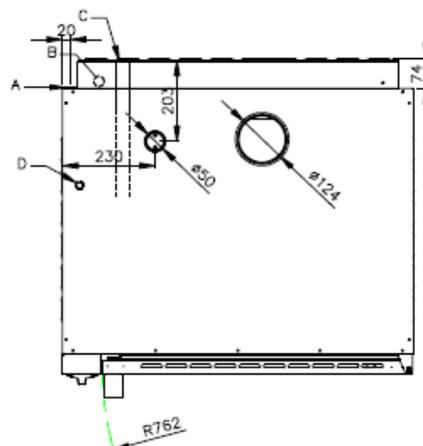
- Supporto TSP1000
- Paratie per supporto TSP1000 cod. 2017692
- Cella di lievitazione CLP0810
- Cella di lievitazione CL900
- Cella di lievitazione CL912
- Doccetta 7080003



## ACCESSORI PER CONVERSIONE PASTICCERIA

- 2023824 teglie 60x40 passo 80.
- 2021519 teglie 60x40 passo 100

- A Alimentazione elettrica  
B Ingresso acqua (G3/4)  
C Scarico forno (Ø32)  
D Ingresso gas (R 1/2)



\* Distanze minime richieste

## NOTE

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

## REQUISITI ACQUA

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