










SCHEDA TECNICA FORNO PIZZA A GAS - QUCINO MOD. Q078



- Forno a gas ad alta resa sovrapponibile, progettato per consentire una cottura eccellente paragonabile al forno a legna • La particolare forma dei deflettori laterali all'interno della camera di cottura (realizzata interamente in acciaio inox) permette di convogliare il calore verso la parte alta della camera per poi rifletterlo sull'area di cottura • Regolazione indipendente dell'intensità della fiamma di "cielo camera" e piano refrattario, regolazione della temperatura con termoregolatore digitale da 50° a 500°C. • Piano di cottura interamente in refrattario reversibile alveolato, con spessore maggiorato di ben mm. 22 • Illuminazione interna con lampada alogena • Capacità: n. 6 pizze ø 35 cm. o n. 2 teglie cm. 60x40.

	Forno a gas per pizza <i>Pizza Gas Oven</i>	Q078
Caratteristiche forno – Oven features		
	Dimensioni – (mm) L - P - H (profondità + 170 mm per raccordo camino) <i>Dimensions (mm) L - P - H (depth + 170 mm for flue connection)</i>	1455x940x470
	Peso netto (kg) <i>Net weight (kg)</i>	166
	Misure camera cottura (mm) <i>Chamber dimensions (mm)</i>	1080x720x155
	Spessore refrattario (mm) <i>Depth of refractory (mm)</i>	22
	N° camere cottura sovrapponibili <i>N° of baking's chambers</i>	1
	N° pizze max. ø 35 cm	6
	Temperatura di lavoro <i>Working temperature</i>	50-500° C
	Potenza totale Gas Gpl /Metano <i>Total power input Gpl/Methane gas</i>	GPL 1,748 kg/h Metano 2,381 m³/h 19.346 kCal/h
	Tensione alimentazione standard <i>Standard input voltage</i>	230 V /1N /50 Hz
<i>Standard equipment: high steel construction, digital thermostat, baking level made up of refractory stones</i>		



Part. quadro comandi con termostato elettronico



Part. camino antivento



Part. cappa aspirante motorizzata opzionale



Supporto opzionale



Part. cella di lievitazione opzionale











Raccordo per forni da sovrapporre opzionale



Part. riscaldatore 0-90° per cella di lievitazione opzionale



Part. guida portateglie opzionale

OPTIONALS		Q078
Articolo - Article		
	Camino antivento - foro \varnothing mm 150 per 1 forno, mm 200 per forni sovrapposti <i>Wind-stopper flue - hole \varnothing mm 150 for 1 oven, mm 200 for double-deck ovens</i>	Misure ingombro (mm.): 310x500h 1 camera 400x640h 2 camere
	Raccordo per forni da sovrapporre (mm) L - P - H <i>Connection flue for stackable gas ovens (mm) L - P - H</i>	310x200x690
	Cella di lievitazione per forno h. mm 980 per 1 forno - h. mm 850 per 2 forni <i>Cupboards for gas ovens h. mm 980 for single-deck ovens – h. mm 850 for double-deck ovens</i>	
	Riscaldatore per cella 0-90°C <i>Cupboard heater 0-90°C</i>	1100W 230V /1N 50/60 Hz
	Guida porta teglie <i>Stainless steel pans's guide</i>	
	Kit ruote per celle <i>Cupboard castors</i>	
	Sostegno con ruote: h. mm 980 per 1 forno – h. mm 850 per 2 forni <i>Stand with castors: h. mm 980 for single-deck ovens – h. mm 850 for double-deck ovens</i>	
	Sostegno senza ruote: h. mm 980 per 1 forno – h. mm 850 per 2 forni <i>Stand without castors: h. mm 980 for single-deck ovens – h. mm 850 for double-deck ovens</i>	