

SCHEDA TECNICA FORNO PIZZA - QUCINO MOD. **Q5000**



• Forno elettrico professionale monofase, con misure e ingombri ridotti, ma che mantiene gli standard qualitativi dei modelli più grandi: controllo con termostati elettromeccanici indipendenti per cielo e platea, regolazione della temperatura da 50° a 500° C., isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria alveolata con spessore di ben 11 mm. • Costruzione in acciaio con lamiere non rivettate ma piegate e saldate, bocca alta cm. 11 • **Particolarmente adatto per bar, piccola ristorazione e pizza per celiaci** • Ideale per la cottura di pizza e focacce sia direttamente sul piano refrattario che in teglia. Diametro max. pizza: cm. 36.

	Forno elettrico per pizza <i>Electric pizza oven</i>	Q5000
	Caratteristiche forno – Oven features	
	Dimensioni - (mm) L - P - H <i>Dimensions - (mm) L - P - H</i>	555x460x290
	Peso netto (kg) <i>Net weight (kg)</i>	26
	Misure camera cottura - (mm) L - P - H <i>Chamber dimensions - (mm) L - P - H</i>	405x405x110
	N° pizze max. ø 36 cm	1
	Temperatura di lavoro <i>Working temperature</i>	50-500°C
	Piano di cottura in refrattario con spessore mm <i>Baking level with refractory of mm</i>	11
	Potenza totale KW <i>Total power input KW</i>	2,2
	Tensione alimentazione standard <i>Standard input voltage</i>	230V /1N 50 Hz

OPTIONALS		Q5000
Articolo - Article		
	Kit 4 piedini (mm) H <i>Additional rubber feet (mm)</i>	10
	Sostegno con ruote (mm) L - P - H <i>Stand with wheels (mm) L - P - H</i>	700x600x980

