










SCHEDA TECNICA FORNO PIZZA - QUCINO MOD. Q5010



- Forno elettrico bicamera professionale con camere di cottura progettate e ottimizzate per pizze con dimensioni di 35 cm. di diametro • Costruzione in acciaio con lamiere non rivettate ma piegate e saldate • Piano di cottura interamente in refrattario reversibile alveolato, con spessore maggiorato di ben mm. 17 • Frontale in acciaio inox, 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 • Illuminazione interna con lampada alogena • Serie di tre resistenze sia per cielo che per platea, alimentate da teleruttori • Disponibili anche con termoregolatore elettronico con display digitale • Versione a bocca larga particolarmente indicata anche per pizze in teglia • Capacità: n. 6+6 pizze ø 35 cm. o n. 2+2 teglie cm. 60x40.

	Forno elettrico per pizza <i>Electric pizza oven</i>	Q5010
	Caratteristiche forno – Oven features	
	Dimensioni – (mm) L - P - H <i>Dimensions (mm) L - P - H</i>	1370x850x750
	Peso netto (kg) <i>Net weight (kg)</i>	240
	Misure camera cottura (mm) L - P - H <i>Chamber dimensions (mm) L - P - H</i>	1080x720x140
	Spessore refrattario (mm) <i>Depth's refractory (mm)</i>	17
	N° camere cottura <i>N° of baking's chambers</i>	2
	N° pizze max. ø 35 cm	6+6
	Temperatura di lavoro <i>Working temperature</i>	50-500° C
	Potenza totale KW <i>Total power input KW</i>	9+9
	Tensione alimentazione standard <i>Standard input voltage</i>	230-400 V / 3 / 50 Hz 230 V / 1N / 50 Hz



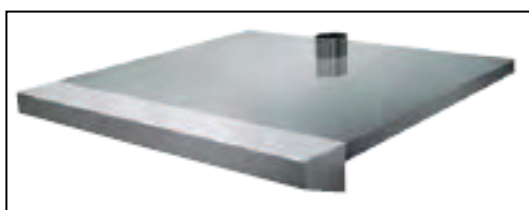
Part. piano cottura
in pietra refrattaria



Part. cappa aspirante
motorizzata opzionale



Supporto opzionale



Part. cappa aspirante
opzionale



Part. quadro
comandi













Part. cella di lievitazione
opzionale



Part. guida portateglie
opzionale



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

OPTIONALS		Q5010
Articolo - Article		
	Cappa (non motorizzata) - foro ø mm 100 - (mm) L - P - H <i>Hood (not motorized) - whole ø mm 100 - (mm) L - P - H</i>	1380x1220x130
	Cappa aspirante con kit motore - foro ø mm 150 - (mm) L - P - H <i>Hood motorized - whole ø mm 150 - (mm) L - P - H</i>	1390x1100x250
	Kit filtro a carboni attivi per cappa aspirante con motore - (mm) L - P - H <i>Active carbon filter kit for hood motorized - (mm) L - P - H</i>	700x300x220
	Cella di lievitazione per forno a 2 camere - h. mm 850 <i>Cupboards for double-deck ovens - h. mm 850</i>	
	Riscaldatore per cella 0-90°C <i>Cupboard heater 0-90°C</i>	1100W 230V / 1N / 50/60 Hz
	Guida porta-teglie per cella (cella senza ruote: 9 teglie, cella con ruote: 7 teglie) <i>Stainless steel pans's guide (cupboard without castors: 9 pans, cupboard with castors: 7 pans)</i>	
	Kit ruote per celle <i>Cupboard castors</i>	
	Termostato a comandi digitali (larghezza esterna forno: + mm 130) <i>Digital thermostat (oven's external width: + mm 130)</i>	
	Sostegno con ruote - h. mm 850 <i>Stand with castors - h. mm 850</i>	
	Sostegno senza ruote - h. mm 850 <i>Stand without castors - h. mm 850</i>	