

## SCHEDA TECNICA FORNO PIZZA AD ANGOLO - QUCINO MOD. Q5005



Part. piano cottura  
in pietra refrattaria



Part. comandi  
digitali touch

• Forno elettrico professionale sovrapponibile ad alte prestazioni, creato con una particolare camera di cottura con **STRUTTURA SALVASPAZIO** ad angolo, ampia e versatile, che consente l'affiancamento di tavoli e tavoli pizza, con possibilità di supporto aperto opzionale per alloggiamento impastatrice sotto al forno. • Adatta anche per pizze-maxi, pizza in pala e focacce di varie dimensioni • Facciata e camera interna in acciaio inox • Controllo comandi touch con termoregolatori digitali indipendenti per cielo e platea, regolazione della temperatura da 50° a 500° C. • Isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, pirometro ed illuminazione interna con lampada alogena • Serie di tre resistenze sia per cielo che per platea, alimentate da teleruttori • Piano di cottura in refrattario reversibile alveolare con spessore di ben 17 mm. • Capacità: n. 7 pizze ø 36 cm. o n.3 teglie cm. 60x40.



**SOLUZIONE SALVASPAZIO:**  
forno ad angolo per  
affiancamento tavoli e  
tavoli pizza, con supporto  
aperto per alloggiamento  
impastatrice.



Part. cappa aspirante  
motorizzata opzionale

	<b>Forno elettrico per pizza a struttura angolare</b> <i>Electric pizza oven with multiple corner structure</i>	<b>Q5005</b>
	<b>Caratteristiche forno – Oven features</b>	
	Dimensioni - A - B - C - D - E - H (mm) <i>Dimensions - A - B - C - D - E - H (mm)</i>	680x1360x1430x740x890x450
	Peso netto (kg) <i>Net weight (kg)</i>	205
	Misure camera cottura - A - B - C - D - E - H (mm) <i>Chamber dimensions - A - B - C - D - E - H (mm)</i>	600x1080x1080x600x700x160
	Piano di cottura in refrattario con spessore mm <i>Baking level with refractory of mm</i>	17
	N° camere cottura <i>N° of baking's chambers</i>	1
	N° pizze max. ø 36 cm	7
	Temperatura di lavoro <i>Working temperature</i>	50-500° C
	Potenza totale KW <i>Total power input KW</i>	11,8
	Tensione alimentazione standard <i>Standard input voltage</i>	230-400 V / 3 / 50 Hz 230 V / 1N / 50 Hz

	<b>OPTIONALS</b>	<b>Q5005</b>
<b>Articolo - Article</b>		
	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>	1010x1080x235
	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
	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 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 aperto con/senza ruote: h. mm 980 per 1 forno – h. mm 850 per 2 forni <i>Open stand with/without castors: h. mm 980 for single-deck ovens – h. mm 850 for double-deck ovens</i>	