

SCHEDA TECNICA FORNO PIZZA - QUCINO MOD. Q5001



- Forno elettrico bicamera con controllo elettromeccanico e termostati di regolazione indipendenti da 50° a 500°C.
- Ridotto ingombro ma con standard qualitativi elevati
- Costruito in acciaio inox con scocca in lamiera verniciata
- Resistenze corazzate e isolamento in lana di roccia ad alta densità
- Piano di cottura in refrattario reversibile alveolato con spessore mm. 17
- Illuminazione interna
- Capacità: n. 4+4 pizze ø 34 cm. o n. 1+1 teglie cm. 60x40.



Part. quadro comandi



Part. piano cottura
in pietra refrattaria



Supporto opzionale

	Forno elettrico per pizza <i>Electric pizza oven</i>	Q5001
Caratteristiche forno – Oven features		
	Dimensioni - (mm) L - P - H <i>Dimensions - (mm) L - P - H</i>	925x835x545
	Peso netto (kg) <i>Net weight (kg)</i>	91
	Misure camera cottura (mm) L - P - H <i>Chamber dimensions (mm) L - P - H</i>	700x700x140
	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>	2
	N° pizze max. ø 34 cm	4+4
	Temperatura di lavoro <i>Working temperature</i>	50-500° C
	Potenza totale KW <i>Total power input KW</i>	4,8+4,8
	Tensione alimentazione standard <i>Standard input voltage</i>	230-400 V / 3 / 50 Hz 230 V / 1N / 50 Hz

	OPTIONALS	Q5001
Articolo - Article		
	Sostegno h. mm 850 per forni a 2 camere <i>Stand h. mm 850 for double-deck ovens</i>	