TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	3,25
Peso netto (Kg)	59
Larghezza (mm)	740
Profondità (mm)	600
Altezza (mm)	550

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

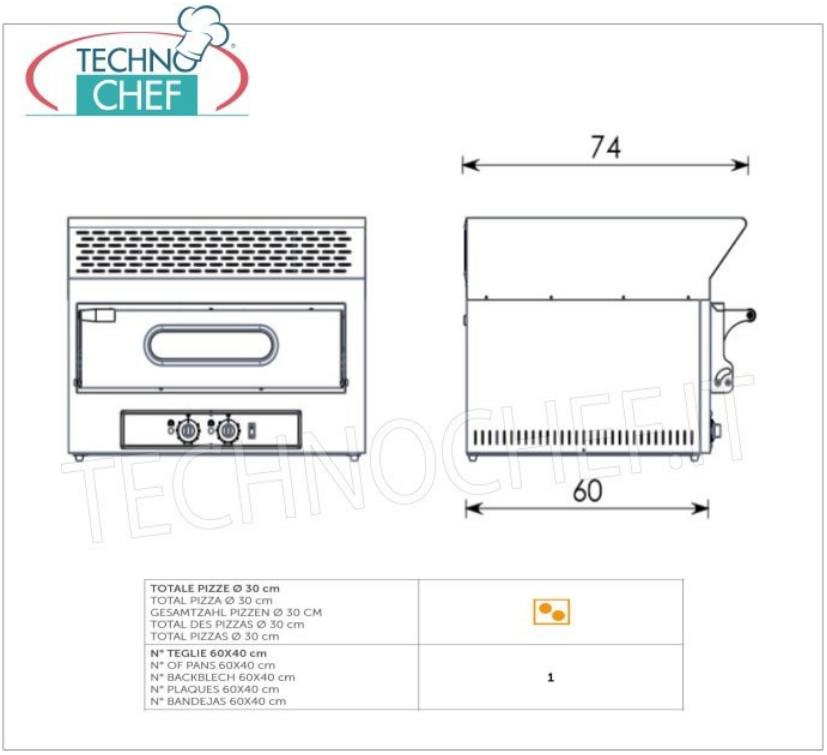
FORNO PIZZA ELETTRICO per 2 PIZZE, CAMERA con PIANO in REFRATTARIO da cm 61x52, con CAPPA ASPIRANTE a CARBONI ATTIVI, Linea KUBE EVO,

.

- **Struttura in acciaio inox** e **lamiera preverniciata**;
- **Piano di cottura in pietra refrattaria**;
- **Isolamento** in **lana di roccia evaporata**;
- **Resistenze corazzate**;
- Porta forno in vetro;
- **Comandi meccanici** sotto lo sportello, per un forno piu compatto;
- Camera cottura n°1;
- **Dimensioni camera mm 610x 520x110h**;
- **Capacità max 2 pizze diametro 30 cm** o **1 teglia da cm 60x40**;
- **Temperatura d'esercizio 50°C - 400°C**;
- **2 Termostati**;
- Illuminazione interna;
- **Ottimo per la cottura di pizze tradizionali, surgelate precotte e rosticceria**.

.
MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
RSI-KUBE1EVO	FORNO PIZZA ELETTRICO per 2 Pizze con CAPPA ASPIRANTE a CARBONI ATTIVI , Linea KUBE EVO, per 2 PIZZE diametro 300 mm, CAMERA da mm 610x520x110h con PIANO in PIETRA REFRATTARIA, V.230/1, Kw.3,25, Peso 59 Kg, dim.mm.740x600/740x550h	**€ 990,42** *+ IVA* € 1.208,31 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni



TOTALE PIZZE Ø 30 cm TOTAL PIZZA Ø 30 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 30 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 30 cm TOTAL PIZZAS Ø 30 cm	2
N° TEGLIE 60X40 cm N° OF PANS 60X40 cm N° BACKBLECH 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 cm N° BANDEJAS 60X40 cm	1