



SCHEDA TECNICA

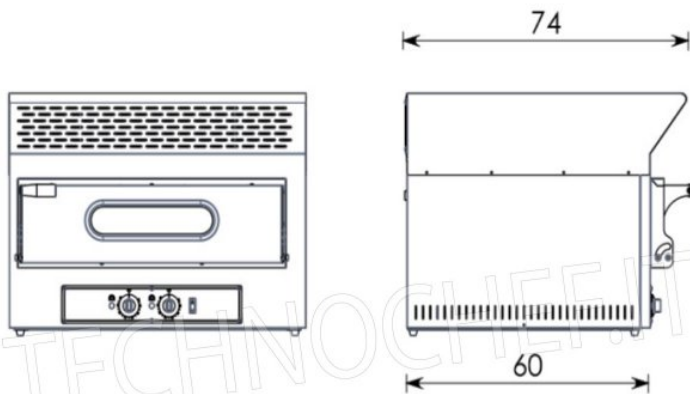
Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	3,25
Peso netto (Kg)	59
Larghezza (mm)	740
Profondità (mm)	600
Altezza (mm)	550

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA ELETTRICO per 2 PIZZE, CAMERA con PIANO in REFRATTARIO da cm 61x52, con CAPP A 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 più 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.**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
RT-KUBE1EVO	FORNO PIZZA ELETTRICO per 2 Pizze con CAPPASPIRANTE 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	€ 971,57 + IVA € 1.185,32 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

N° TEGLIE 60X40 cm
 N° OF PANS 60X40 cm
 N° BACKBLECH 60X40 cm
 N° PLAQUES 60X40 cm
 N° BANDEJAS 60X40 cm



1