


SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	3,2
Peso netto (Kg)	46,5
Larghezza (mm)	740
Profondità (mm)	600
Altezza (mm)	410

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
FORNO PIZZA ELETTRICO, Linea KUBE EVO, CAMERA per 2 PIZZE Ø 30 CM con PIANO in REFRATTARIO:

- **Struttura in acciaio inox e lamiera preverniciata;**
- **Camera di cottura in lamiera alluminata;**
- **Piano di cottura in pietra refrattaria;**
- **Isolamento in lana di roccia evaporata;**
- **Resistenze corazzate;**
- **Comandi meccanici** sotto lo sportello, per un forno più compatto;
- Camera cottura n°1;
- Dimensioni camera interna 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**

RSI-KUBE1

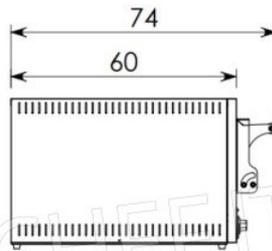
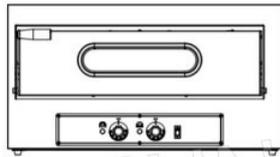
FORNO PIZZA ELETTRICO per 2 PIZZE diametro 300 mm, CAMERA da mm 610x520x110h con PIANO in PIETRA REFRATTARIA, V.230/1, Kw.3,2, Peso 46,5 Kg, dim.mm.740x600/740x410h

€ 602,52 + IVA

€ 735,07 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