



#### SCHEDA TECNICA

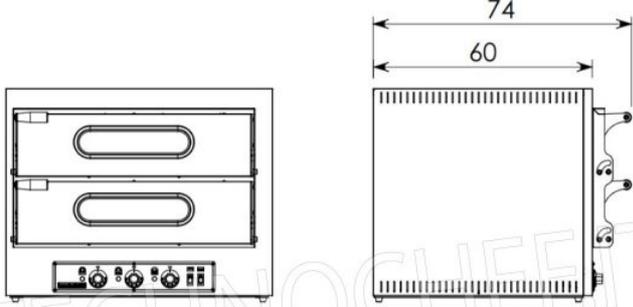
<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1 - 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	4,8
<b>Peso netto (Kg)</b>	66,5
<b>Larghezza (mm)</b>	740
<b>Profondità (mm)</b>	600
<b>Altezza (mm)</b>	600

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FORNO PIZZA ELETTRICO per 2+2 PIZZE, 2 CAMERE con PIANO in REFRATTARIO, Linea Compatta KUBE,**

- **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 piu compatto;
- Camera cottura n°2;
- **Dimensioni camere mm 610x 520x110h;**
- **Capacità max 2+2 pizze o 1+1 teglia da cm 60x40;**
- **Temperatura d'esercizio 50°C - 400°C;**
- **3 Termostati;**
- Illuminazione interna;
- **Ottimo per la cottura di pizze tradizionali, surgelate precotte e rosticceria.**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>RSI-KUBE2</b>	FORNO PIZZA ELETTRICO per 2+2 PIZZE, 2 CAMERE da mm 610x520x110h con PIANO in PIETRA REFRAATTARIA, V.230/400, Kw.4,8 , Peso 66,5 Kg, dim.mm.740x600/740x600h	<p><b>€ 908,31 + IVA</b>            € 1.108,14 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b></p> <p><b>Consegna: da 8 a 15 giorni</b></p>

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	<b>1+1</b>