



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
RSI-KUBE1	FORNO PIZZA ELETTRICO per 2 PIZZE diametro 300 mm, CAMERA da mm 610x520x110h con PIANO in PIETRA REFRAATTARIA, V.230/1, Kw.3,2, Peso 46,5 Kg, dim.mm.740x600/740x410h	Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

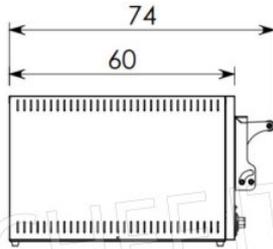
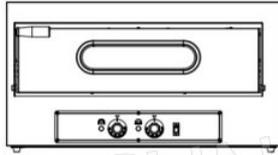
- **Struttura in acciaio inox e lamiera preverniciata;**
- **Camera di cottura in lamiera alluminata;**
- **Piano di cottura in pietra refrattaria;**
- **Isolamento in lana di roccia evaporata;**
- **Resistenze corazzate;**
- **Comandi meccanici** sotto lo sportello, per un forno piu compatto;
- Camera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

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



TECHNOCHEF.IT

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