



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>RSI-KUBE2</b>	FORNO PIZZA ELETTRICO per 2+2 PIZZE, 2 CAMERE da mm 610x520x110h con PIANO in PIETRA REFRATTARIA, V.230/400, Kw.4,8 , Peso 66,5 Kg, dim.mm.740x600/740x600h	<b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

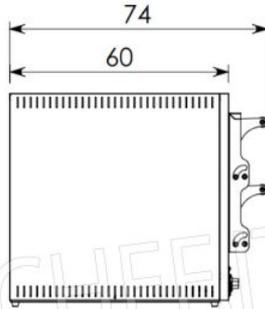
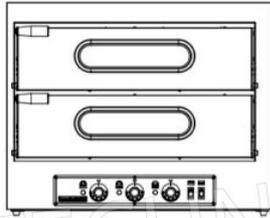
- **Struttura in acciaio inox e lamiera preverniciata;**
- **Camera di cottura in lamiera alluminata;**
- **Piano di cottura in pietra refrattaria;**
- **Isolamento in lana di roccia evaporata;**
- **Resistenze corazzate;**
- **Comandi meccanici** sotto lo sportello, per un forno piu compatto;
- Camera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

**MARCHIO CE  
MADE IN ITALY**

#### 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



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+1