



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>RSI-KUBELEVO</b>	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	<b>€ 990,42 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**

**FORNO PIZZA ELETTRICO per 2 PIZZE, CAMERA con PIANO in REFRATTARIO da cm 61x52, con CAPPASPIRANTE a CARBONI ATTIVI, Linea KUBE EVO,**

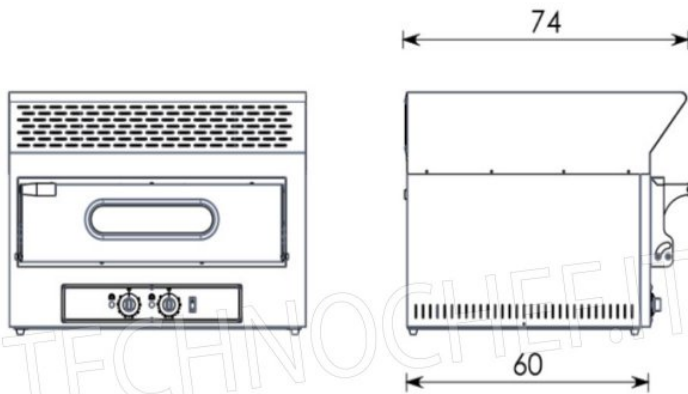
- **Struttura in acciaio inox e lamiera preverniciata;**
- **Piano di cottura in pietra refrattaria;**
- **Isolamento in lana di roccia evaporata;**
- **Resistenze corazzate;**
- Porta forno in vetro;
- **Comandi meccanici** sotto lo sportello, per un forno piu compatto;
- Camera cottura n°1;
- **Dimensioni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

**MARCHIO CE**  
**MADE IN ITALY**

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50

<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	3,25
<b>Peso netto (Kg)</b>	59
<b>Larghezza (mm)</b>	740
<b>Profondità (mm)</b>	600
<b>Altezza (mm)</b>	550



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