



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1 - 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	4,85
Peso netto (Kg)	79
Larghezza (mm)	740
Profondità (mm)	600
Altezza (mm)	740

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA ELETTRICO per 2+2 PIZZE, 2 CAMERE con PIANO in REFRATTARIO da cm 61x52, con CAPP A ASPIRANTE 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°2;
- **Dimensioni camere mm 610x 520x110h (x2);**
- **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
RSI-KUBE2EVO	FORNO Elettrico per 2+2 Pizze, 2 CAMERE da mm 610x520x110h con PIANO in PIETRA REFRATTARIA, Linea KUBE EVO, con CAPP A ASPIRANTE a CARBONI ATTIVI , V.230/400, Kw.4,85 , Peso 79 Kg, dim.mm.740x600/740x740h	<p>€ 1.296,20 + IVA</p> <p>€ 1.581,36 IVA incl.</p> <p>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</p> <p>Consegna: da 8 a 15 giorni</p>

