



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
RSI-KUBE2EVO	FORNO Elettrico per 2+2 Pizze, 2 CAMERE da mm 610x520x110h con PIANO in PIETRA REFRAATTARIA, Linea KUBE EVO, con CAPPASPIRANTE a CARBONI ATTIVI , V.230/400, Kw.4,85 , Peso 79 Kg, dim.mm.740x600/740x740h	€ 1.296,20 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA ELETTRICO per 2+2 PIZZE, 2 CAMERE con PIANO in REFRAATTARIO da cm 61x52, con CAPPASPIRANTE a CARBONI ATTIVI, Linea KUBE EVO, :

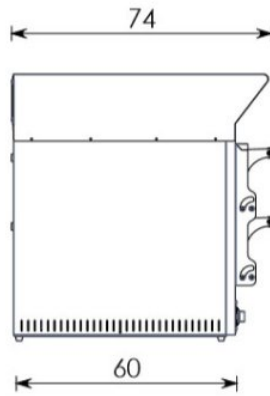
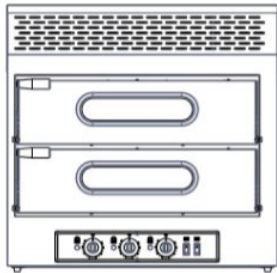
- **Struttura in acciaio inox e lamiera preverniciata;**
- **Piano di cottura in pietra refrattaria;**
- **Isolamento in lana di roccia evaporata;**
- **Resistenze corazzate;**
- Porta forno in vetro;
- **Comandi meccanici** sotto lo sportello, per un forno piu compatto;
- Camera cottura n°2;
- **Dimensioni 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.**

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

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



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