



SCHEDA TECNICA


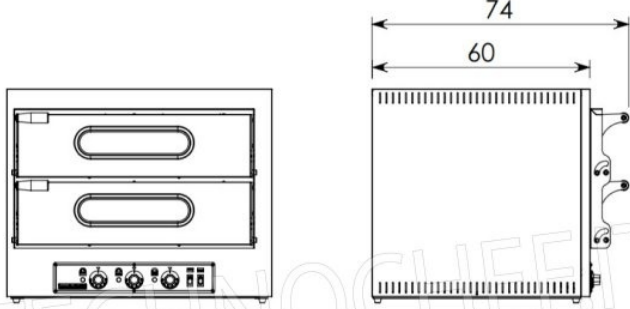
Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1 - 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	4,8
Peso netto (Kg)	66,5
Larghezza (mm)	740
Profondità (mm)	600
Altezza (mm)	600


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.**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
RSI-KUBE2	FORNO PIZZA ELETTRICO per 2+2 PIZZE, 2 CAMERE da mm 610x520x110h con PIANO in PIETRA REFRAATTARIA, V.230/400, Kw.4,8 , Peso 66,5 Kg, dim.mm.740x600/740x600h	<p>€ 908,31 + IVA € 1.108,14 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</p> <p>Consegna: da 8 a 15 giorni</p>

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