



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	3,25
poids net (Kg)	59
largeur (mm)	740
profondeur (mm)	600
hauteur (mm)	550

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 2 PIZZAS, CHAMBRE avec PLATEAU RÉFRACTAIRE mesurant 61x52 cm, avec HOTTE D'ASPIRATION À CHARBON ACTIF, ligne KUBE EVO,

- **Structure en acier inoxydable et tôle pré-peinte ;**
- **Table de cuisson en pierre réfractaire ;**
- **Isolation en laine de roche évaporée ;**
- **Résistances blindées ;**
- Porte du four en verre ;
- **Commandes mécaniques** sous la porte, pour un four plus compact ;
- Chambre de cuisson n°1 ;
- **Dimensions de la chambre mm 610x520x110h ;**
- **Capacité max 2 pizzas diamètre 30cm ou 1 plaque à pâtisserie 60x40cm ;**
- **Température de fonctionnement 50°C - 400°C ;**
- **2 thermostats ;**
- L'éclairage intérieur;
- **Excellent pour la cuisson de pizzas traditionnelles, précuites surgelées et rôties .**

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RSI-KUBELEVO	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 2 Pizzas avec HOTTE D'ASPIRATION À CHARBON ACTIF, ligne KUBE EVO, pour 2 PIZZAS diamètre 300 mm, CHAMBRE 610x520x110h mm avec PLATEAU EN PIERRE RÉFRACTAIRE, V.230/1, Kw.3,25, Poids 59 Kg, dim.mm .740x600/740x550h	€ 990,42 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours



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