



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1 - 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	4,85
poids net (Kg)	79
largeur (mm)	740
profondeur (mm)	600
hauteur (mm)	740

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Four à pizza électrique pour 2+2 pizzas, 2 chambres avec sol réfractaire de 61 x 52 cm, avec hotte aspirante à charbon actif, ligne KUBE EVO, :

- **Structure en acier inoxydable et tôle prélaquée ;**
- **Surface de cuisson en pierre réfractaire ;**
- **Isolation en laine de roche évaporée ;**
- **Résistances blindées ;**
- Porte de four en verre;
- **Commandes mécaniques** sous la porte, pour un four plus compact ;
- Chambre de cuisson n° 2 ;
- **Dimensions de la chambre mm 610x 520x110h (x2) ;**
- **Capacité max 2+2 pizzas ou 1+1 plateau 60x40cm ;**
- **Température de fonctionnement 50°C - 400°C ;**
- **3 Thermostats ;**
- Éclairage intérieur;
- **Idéal pour la cuisson de pizzas traditionnelles, surgelées, précuites et rôties .**

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RT-KUBE2EVO	Four électrique pour 2+2 pizzas, 2 chambres de mm 610x520x110h avec dessus en pierre réfractaire, ligne KUBE EVO, avec hotte aspirante à charbon actif, V.230/400, Kw.4,85, poids 79 kg, dim.mm.740x600/740x740h	€ 1.296,20 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

