



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1 - 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	4,8
poids net (Kg)	66,5
largeur (mm)	740
profondeur (mm)	600
hauteur (mm)	600

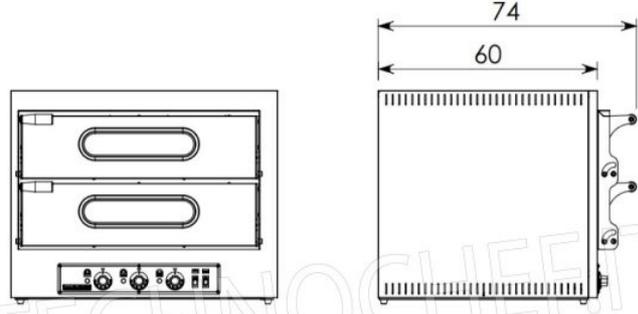
DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 2+2 PIZZAS, 2 CHAMBRES avec PLAT RÉFRACTAIRE , Ligne KUBE Compact,

- **Structure en acier inoxydable et tôle pré-peinte ;**
- **Chambre de cuisson en tôle aluminisée ;**
- **Table de cuisson en pierre réfractaire ;**
- **Isolation en laine de roche évaporée ;**
- **Résistances blindées ;**
- **Commandes mécaniques** sous la porte, pour un four plus compact ;
- **Chambre de cuisson n°2 ;**
- **Dimensions de la chambre mm 610x520x110h ;**
- **Capacité max 2+2 pizzas ou 1+1 plateau 60x40 cm ;**
- **Température de fonctionnement 50°C - 400°C ;**
- **3 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-KUBE2	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 2+2 PIZZAS, 2 CHAMBRES de 610x520x110h mm avec PLATEAU EN PIERRE RÉFRACTAIRE, V.230/400, Kw.4,8, Poids 66,5 Kg, dim.mm.740x600/740x600h	<p>€ 908,31</p> <p><i>TVA exclue</i></p> <p>Expédition à calculer</p> <p>Livraison 8 à 15 jours</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