TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

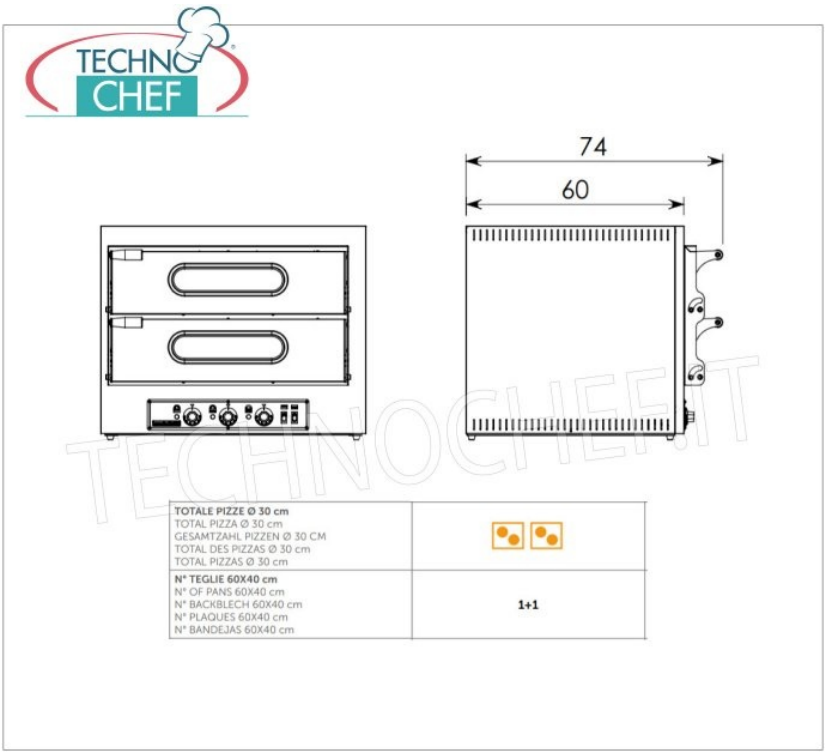
FICHE TECHNIQUE

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 SOL RÉFRACTAIRE , **Ligne KUBE Compact,**
.

- **Structure en acier inoxydable** et **tôle prélaquée** ;
- **Chambre de cuisson en tôle aluminisée** ;
- **Surface 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 610x 520x110h** ;
- **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-KUBE2	Four électrique pour pizzas 2+2, 2 chambres, dimensions 610x520x110h mm, avec dessus en pierre réfractaire, V.230/400, kW 4,8, poids 66,5 kg, dimensions 740x600/740x600h mm.	**€ 908,31** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours