



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RSI-KUBELEVO	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 2 Pizzas avec HOTTE À CHARBON ACTIF, Ligne KUBE EVO, pour 2 PIZZAS diamètre 300 mm, CHAMBRE mm 610x520x110h 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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 2 PIZZAS, CHAMBRE avec PLATEAU RÉFRACTAIRE de 61x52 cm, avec HOTTE À CHARBON ACTIF, Ligne KUBE EVO,

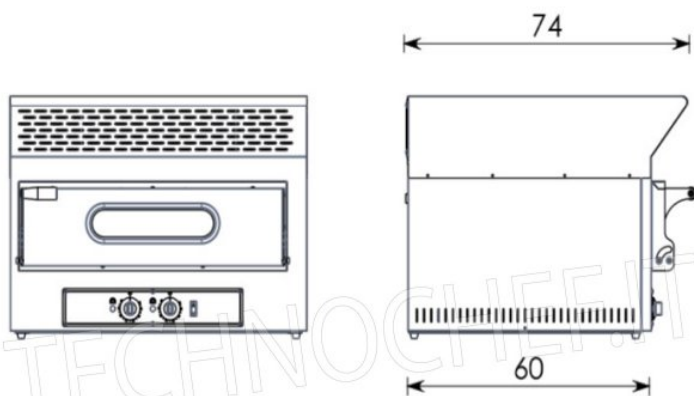
- **Structure en acier inoxydable** et tôle pré-peinte ;
- **Surface de cuisson en pierre réfractaire** ;
- **Isolation en laine de roche évaporée** ;
- **résistances blindées** ;
- Porte de four en verre;
- **Commandes mécaniques** sous la porte, pour un four plus compact ;
- Chambre de cuisson n°1 ;
- **Dimensions de la chambre mm 610x 520x110h** ;
- **Capacité maxi 2 pizzas diamètre 30 cm** ou **1 moule 60x40 cm** ;
- **Température de fonctionnement 50°C - 400°C** ;
- **2 Thermostats** ;
- L'éclairage intérieur;
- **Excellent pour la cuisson de pizzas traditionnelles, précuites surgelées et de rôtisserie** .

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

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



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