



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RSI-KUBE2EVO	FOUR électrique pour 2+2 Pizzas, 2 CHAMBRES mm 610x520x110h avec DESSUS EN PIERRE RÉFRACTAIRE, Ligne KUBE EVO, avec HOTTE 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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

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

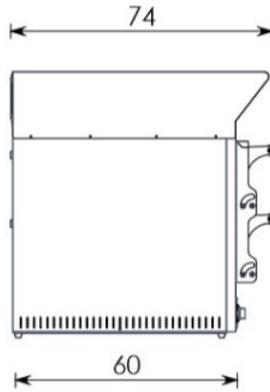
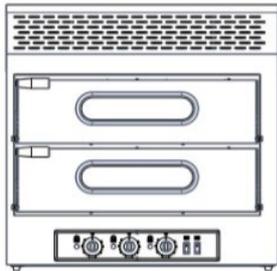
- **Structure en acier inoxydable** et tôle pré- peinte ;
- **Surface de cuisson en pierre réfractaire** ;
- **Isolation en laine de roche évaporée** ;
- **résistances blindées** ;
- Porte de four en verre;
- **Commandes mécaniques** sous la porte, pour un four plus compact ;
- Chambre de cuisson n°2 ;
- **Dimensions chambre mm 610x 520x110h (x2)**;
- **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 de rôtisserie** .

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

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



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