



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RSI-KUBE1	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 2 PIZZAS diamètre 300 mm, CHAMBRE mm 610x520x110h avec DESSUS en PIERRE RÉFRACTAIRE, V.230/1, Kw.3,2, Poids 46,5 Kg, dim.mm.740x600/740x410h	€ 602,52 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE, Gamme KUBE EVO, CHAMBRE pour 2 PIZZAS Ø 30 CM avec PLATEAU RÉFRACTAIRE :

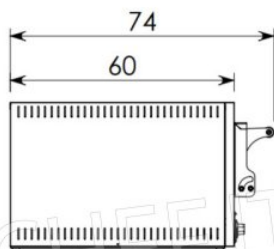
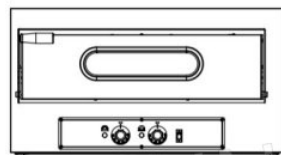
- **Structure en acier inoxydable** et tôle pré- peinte ;
- **Chambre de cuisson en tôle aluminisée ;**
- **Surface de cuisson en pierre réfractaire ;**
- **Isolation en laine de roche évaporée ;**
- **résistances blindées ;**
- **Commandes mécaniques** sous la porte, pour un four plus compact ;
- **Chambre de cuisson n°1 ;**
- **Dimensions intérieures de la chambre mm 610x 520x110h ;**
- **Capacité maxi 2 pizzas diamètre 30 cm ou 1 moule de 60x40 cm ;**
- **Température de fonctionnement 50°C - 400°C ;**
- **2 Thermostats ;**
- **Eclairage 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)	3,2
poids net (Kg)	46,5

largeur (mm)	740
profondeur (mm)	600
hauteur (mm)	410



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