



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>RSI-KUBELEVO</b>	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	<b>Livraison</b> 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,**

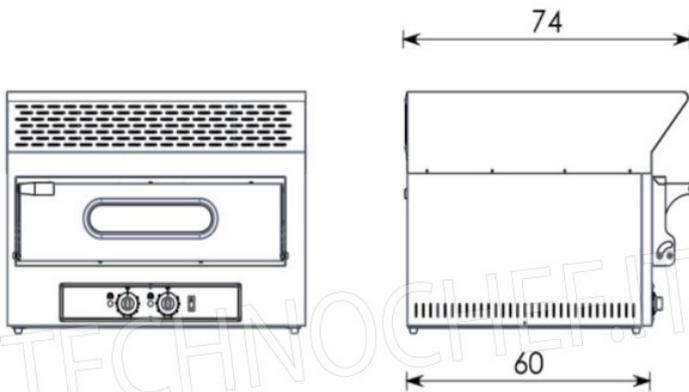
- **Structure en acier inoxydable** et tôle pré- peinte ;
- **Surface de cuisson en pierre réfractaire** ;
- **Isolation en laine de roche évaporée** ;
- **résistances blindées** ;
- Porte de four en verre;
- **Commandes mécaniques** sous la porte, pour un four plus compact ;
- Chambre de cuisson n°1 ;
- **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

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50

<b>puissance (KW)</b>	3,25
<b>poids net (Kg)</b>	59
<b>largeur (mm)</b>	740
<b>profondeur (mm)</b>	600
<b>hauteur (mm)</b>	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