



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>RSI-KUBE1</b>	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	<b>Livraison</b> 8 à 15 jours

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

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

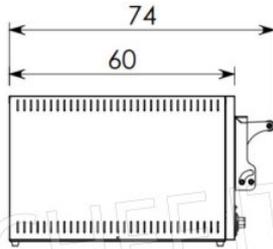
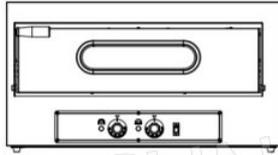
- **Structure en acier inoxydable** et tôle pré- peinte ;
- **Chambre de cuisson en tôle aluminisée** ;
- **Surface de cuisson en pierre réfractaire** ;
- **Isolation en laine de roche évaporée** ;
- **résistances blindées** ;
- **Commandes mécaniques** sous la porte, pour un four plus compact ;
- **Chambre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

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	3,2
<b>poids net (Kg)</b>	46,5

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



TECHNOCHEF.IT

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	<b>1</b>