



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>RSI-KUBE2</b>	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 2+2 PIZZAS, 2 CHAMBRES mm 610x520x110h avec DESSUS EN PIERRE RÉFRACTAIRE, V.230/400, Kw.4,8 , Poids 66,5 Kg, dim.mm.740x600/740x600h	<b>Livraison</b> 8 à 15 jours

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 2+2 PIZZAS, 2 CHAMBRES avec PLATEAU RÉFRACTAIRE , KUBE Compact Line,**

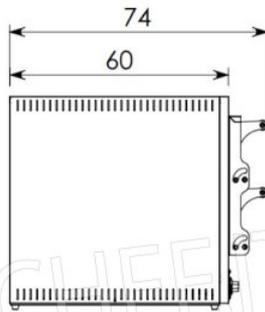
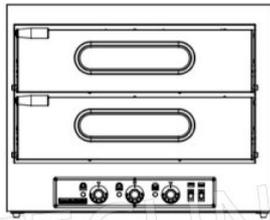
- **Structure en acier inoxydable** et tôle pré- peinte ;
- **Chambre de cuisson en tôle aluminisée** ;
- **Surface de cuisson en pierre réfractaire** ;
- **Isolation en laine de roche évaporée** ;
- **résistances blindées** ;
- **Commandes mécaniques** sous la porte, pour un four plus compact ;
- **Chambre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

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1 - 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	4,8
<b>poids net (Kg)</b>	66,5

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



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