



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-SMALL/G2	Four à pizza électrique pour pizzas, 2 chambres indépendantes de 410x360x110h mm, avec dessus réfractaire, V. 230/1, Kw 3,2, dimensions extérieures 550x430x435h mm	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ÉLECTRIQUE pour réchauffer et cuire des **PIZZAS** et des focaccias, idéal pour les pizzerias et les épicerie fines :

- **construit en acier inoxydable** , avec **chambre de cuisson en plaque aluminisée** ,
- **plaque de cuisson en pierre réfractaire** ,
- isolation thermique par doublure en laine de roche,
- **2 chambres de cuisson indépendantes mesurant 410x360x110h mm** , pour **2 pizzas diamètre 330 mm** ,
- **2 thermostats réglables pour chaque pièce** (haut et bas),
- une plus grande isolation et isolation des pièces les unes des autres;
- **température 0°/ 350°C** ,
- résistances blindées,
- **plus grande précision et économies d'énergie** ;
- verre sur la porte pour vérifier le produit pendant la cuisson;
- **éclairage** de pièce abritée,

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	3,2
poids net (Kg)	30
largeur (mm)	550
profondeur (mm)	430
hauteur (mm)	435



TOTALE PIZZE Ø 33 cm



TECHNO CHEF.IT