

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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

€ 1.296,20 + IVA € 1.581,36 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

RSI-KUBE2EVO

FORNO Elettrico per 2+2 Pizze, 2 CAMERE da mm 610x520x110h con PIANO in PIETRA REFRATTARIA, Linea KUBE EVO, con CAPPA ASPIRANTE a CARBONI ATTIVI , V.230/400, Kw.4,85 , Peso 79 Kg, dim.mm.740x600/740x740h

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica Monofase

Volts V 230/1 - 400/3

Frequenza (Hz) 50

Potenza elettrica (Kw) 4,85

Larghezza (mm) 740
Profondità (mm) 600
Altezza (mm) 740

Peso netto (Kg)

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

79

FORNO PIZZA ELETTRICO per 2+2 PIZZE, 2 CAMERE con PIANO in REFRATTARIO da cm 61x52, con CAPPA ASPIRANTE a CARBONI ATTIVI, Linea KUBE EVO, :

- Struttura in acciaio inox e lamiera preverniciata;
- Piano di cottura in pietra refrattaria;
- Isolamento in lana di roccia evaporata;
- Resistenze corazzate:
- Porta forno in vetro;
- $\circ~$  Comandi meccanici sotto lo sportello, per un forno piu compatto;
- Camera cottura n°2;
- Dimensioni camere mm 610x 520x110h (x2);

- ∘ Capacità max 2+2 pizze o 1+1 teglia da cm 60x40;
- ∘ Temperatura d'esercizio 50°C 400°C;
- 3 Termostati;
- Illuminazione interna;
- Ottimo per la cottura di pizze tradizionali, surgelate precotte e rosticceria.

MARCHIO CE MADE IN ITALY

