



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1 - 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	4,85
Nettogewicht (Kg)	79
Breite (mm)	740
Tiefe (mm)	600
Höhe (mm)	740

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN für 2+2 Pizzen, 2 Kammern mit feuerfester Platte von 61 x 52 cm, mit Aktivkohle-Saughaube, Linie KUBE EVO:

- **Struktur aus Edelstahl und vorlackiertem Blech ;**
- **Kochfeld aus feuerfestem Stein ;**
- **Isolierung aus verdampfter Steinwolle ;**
- **Gepanzerte Widerstände ;**
- Ofentür aus Glas;
- **Mechanische Bedienelemente** unter der Tür für einen kompakteren Ofen;
- Garkammer Nr. 2;
- **Kammerabmessungen mm 610x 520x110h (x2);**
- Maximale **Kapazität 2+2 Pizzen** oder **1+1 60x40 cm großes Blech ;**
- **Betriebstemperatur 50°C - 400°C ;**
- **3 Thermostate ;**
- Innenbeleuchtung;
- **Hervorragend geeignet für die Zubereitung von traditionellen, gefrorenen Fertig- und Drehspießpizzas .**

**CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
RSI-KUBE2EVO	Elektrischer OFEN für 2+2 Pizzen, 2 Kammern mit den Maßen 610 x 520 x 110 mm, mit Platte aus feuerfestem Stein, Linie KUBE EVO, mit AKTIVKOHLENSAUGHAUBE, V.230/400, Kw. 4,85, Gewicht 79 kg, Abm. 740 x 600/740 x 740 mm	<p>€ 1.296,20 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung 8 bis 15 Tage</p>



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