



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	3,2
Nettogewicht (Kg)	46,5
Breite (mm)	740
Tiefe (mm)	600
Höhe (mm)	410

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

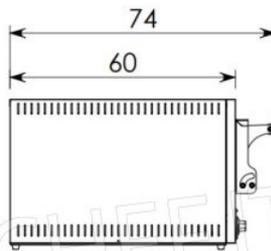
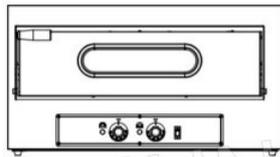
ELEKTRISCHER PIZZAOFEN, Linie KUBE EVO, Kammer für 2 Pizzen Ø 30 cm mit feuerfester Platte :

- **Struktur aus Edelstahl und vorlackiertem Blech ;**
- **Garraum aus aluminiertem Blech ;**
- **Kochfeld aus feuerfestem Stein ;**
- **Isolierung aus verdampfter Steinwolle ;**
- **Gepanzerte Widerstände ;**
- **Mechanische Bedienelemente** unter der Tür für einen kompakteren Ofen;
- Garraum Nr. 1;
- Innenmaße der Kammer mm 610x 520x110h;
- Maximale **Kapazität: 2 Pizzen mit 30 cm Durchmesser** oder **1 Backblech mit 60 x 40 cm ;**
- **Betriebstemperatur 50°C - 400°C ;**
- **2 Thermostate ;**
- **Innenbeleuchtung ;**
- **Hervorragend geeignet für die Zubereitung von traditionellen, gefrorenen Fertig- und Drehspießpizzas .**

**CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN**

RSI-KUBE1

ELEKTRO-PIZZAOFEN für 2 Pizzen, Durchmesser 300 mm, Kammer 610 x 520 x 110 mm (Höhe), mit Platte aus feuerfestem Stein, V.230/1, Kw.3,2, Gewicht 46,5 kg, Abmessung mm: 740 x 600/740 x 410 H

€ 602,52*Ohne MwSt***Versand berechnet werden****Lieferung** 8 bis 15 Tage

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