



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
RSI-KUBE2EVO	Elektro-BACKOFEN für 2+2 Pizzen, 2 KAMMER mm 610x520x110h mit FESTER STEINPLATTE, Linie KUBE EVO, mit AKTIVKOHLE-ABZUGSHAUBE, V.230/400, Kw.4,85, Gewicht 79 Kg, Abm. mm 740x600/740x740h	€ 1.296,20 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN für 2+2 PIZZAS, 2 SCHLAFZIMMER mit feuerfester Platte 61x52 cm, mit AKTIVKOHLE-ABZUGSHAUBE, Linie KUBE EVO, :

- **Struktur aus Edelstahl** und vorlackiertem **Blech** ;
- **Backfläche aus feuerfestem Stein** ;
- **Dämmung aus aufgedampfter Steinwolle** ;
- **gepanzerte Widerstände** ;
- Ofentür aus Glas;
- **Mechanische Bedienelemente** unter der Tür für einen kompakteren Ofen;
- Garraum Nr. 2;
- **Kammerabmessungen mm 610 x 520 x 110 h (x2)**;
- Max. **Kapazität 2+2 Pizzen** oder **1+1 Tablett 60x40 cm** ;
- **Betriebstemperatur 50°C - 400°C** ;
- **3 Thermostate** ;
- Innenbeleuchtung;
- **Hervorragend geeignet zum Zubereiten traditioneller, vorgekochter Tiefkühl- und Rotisserie- Pizzen.**

CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1 - 400/3
Frequenz (Hz)	50

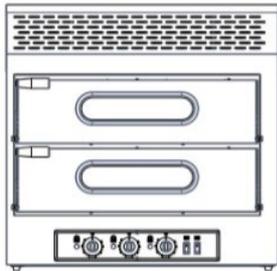
Leistung (Kw) 4,85

Nettogewicht (Kg) 79

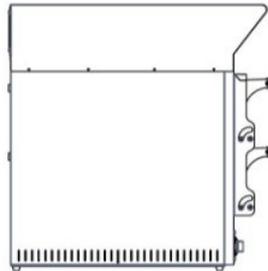
Breite (mm) 740

Tiefe (mm) 600

Höhe (mm) 740



74



60

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° BANDESAS 60X40 cm



1+1