



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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
RSI-KUBE1	ELEKTRISCHER PIZZAOFEN für 2 PIZZAS Durchmesser 300 mm, KAMMER mm 610x520x110h mit OBERFLÄCHE aus feuerfestem Stein, V.230/1, Kw.3,2, Gewicht 46,5 Kg, Abm. mm.740x600/740x410h	<b>€ 602,52</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> Lieferung 8 bis 15 Tage

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**ELEKTRISCHER PIZZAOFEN, Linie KUBE EVO, KAMMER für 2 PIZZAS Ø 30 CM mit SCHAFFESTER OBERFLÄCHE :**

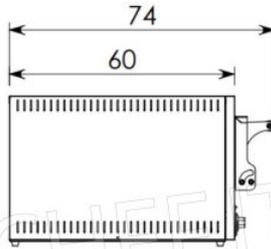
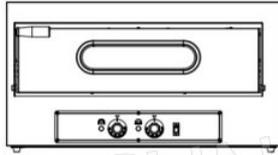
- **Struktur aus Edelstahl** und vorlackiertem **Blech** ;
- **Backkammer aus aluminisiertem Blech** ;
- **Kochfläche aus feuerfestem Stein** ;
- **Dämmung aus aufgedampfter Steinwolle** ;
- **gepanzerte Widerstände** ;
- **Mechanische Bedienelemente** unter der Tür für einen kompakteren Ofen;
- Garraum Nr. 1;
- Innere Kammerabmessungen mm 610x 520x110h;
- Max. **Kapazität 2 Pizzen Durchmesser 30 cm** oder **1 Blech 60x40 cm** ;
- **Betriebstemperatur 50°C - 400°C** ;
- **2 Thermostate** ;
- **Innenbeleuchtung** ;
- **Hervorragend geeignet zum Zubereiten traditioneller, vorgekochter Tiefkühl- und Rotisserie- Pizzen.**

**CE-KENNZEICHNUNG**  
**HERGESTELLT IN ITALIEN**

#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	3,2
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	46,5

<b>Breite (mm)</b>	740
<b>Tiefe (mm)</b>	600
<b>Höhe (mm)</b>	410



TECHNOCHEF.IT

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	<b>1</b>