



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-KUBELEVO	ELEKTRISCHER PIZZAOFEN für 2 Pizzen mit AKTIVKOHLE-ABZUGSHAUBE, Linie KUBE EVO, für 2 PIZZEN Durchmesser 300 mm, KAMMER mm 610x520x110h mit FESTER STEINPLATTE, V.230/1, Kw.3,25, Gewicht 59 Kg, Abm.mm .740x600/740x550h	Lieferung 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN für 2 PIZZAS, KAMMER mit SCHAFFESTER OBERFLÄCHE 61x52 cm, mit AKTIVKOHLE-ABZUGSHAUBE, Linie KUBE EVO,

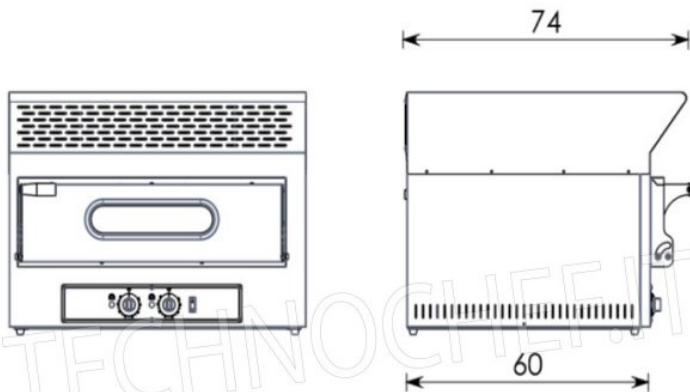
- **Struktur aus Edelstahl** und vorlackiertem **Blech** ;
- **Backfläche aus feuerfestem Stein** ;
- **Dämmung aus aufgedampfter Steinwolle** ;
- **gepanzerte Widerstände** ;
- Ofentür aus Glas;
- **Mechanische Bedienelemente** unter der Tür für einen kompakteren Ofen;
- Garraum Nr. 1;
- **Kammerabmessungen mm 610 x 520 x 110 h** ;
- 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

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

Leistung (Kw)	3,25
Nettogewicht (Kg)	59
Breite (mm)	740
Tiefe (mm)	600
Höhe (mm)	550



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