



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	Lieferung 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

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

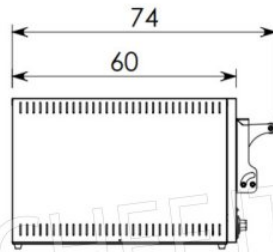
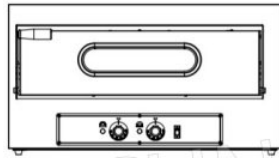
- **Struktur aus Edelstahl** und vorlackiertem **Blech** ;
- **Backkammer aus aluminisiertem Blech** ;
- **Kochfläche aus feuerfestem Stein** ;
- **Dämmung aus aufgedampfter Steinwolle** ;
- **gepanzerte Widerstände** ;
- **Mechanische Bedienelemente** unter der Tür für einen kompakteren Ofen;
- Garraum 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

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



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