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

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RSI-SMALL/G2	Four à pizza électrique pour pizzas, 2 chambres indépendantes mesurant 410x360x110h mm, avec plan réfractaire, V. 230/1, 3,2 kW, dimensions extérieures 550x430x435h mm	**€ 528,82** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ÉLECTRIQUE pour chauffer et cuire des PIZZAS et focaccias, idéal pour les pizzerias et rôtisseries :

- **construit en acier inoxydable** , avec **chambre de cuisson en tôle aluminisée** ,
- **table de cuisson en pierre réfractaire** ,
- isolation thermique par revêtement en laine de roche,
- **2 chambres de cuisson indépendantes mesurant 410x360x110h mm** , **pour 2 pizzas d'un diamètre de 330 mm** ,
- **2 thermostats réglables pour chaque pièce** (haut et sol),
- une meilleure isolation et isolation des pièces les unes par rapport aux autres ;
- **température 0°/350°C** ,
- résistance blindée,
- **une plus grande précision et une économie d'énergie** ;
- verre sur la porte pour surveiller le produit pendant la cuisson ;
- **éclairage** dans pièce protégée,

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	3,2
poids net (Kg)	30
largeur (mm)	550
profondeur (mm)	430
hauteur (mm)	435

TOTALE PIZZE Ø 33 cm

TECHNOCHEF.IT