FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



FORNI LINEA KUBE

KUBE LINE OVENS • ÖFEN LINIE KUBE
FOURS LIGNE KUBE • HORNOS LÍNEA KUBE

IL FORNO ELETTRICO LINEA KUBE IDEALE PER BAR E TAKEAWAY
Costruito in acciaio inox, lamiera preverniciata con camera di cottura in lamiera alluminata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

EN **THE ELECTRIC OVEN KUBE LINE IS PERFECT FOR COFFEE BAR AND TAKE AWAY.** Produced in stainless steel and coated metal sheet, the baking chamber is made in covered aluminium steel plate. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting.

DE **DER ELEKTRISCHE OFEN LINIE KUBE IST IDEAL FÜR KAFFETTERIEN UND TAKE AWAY.** Er ist hergestellt aus Edelstahl mit einer Back- kammer aus Aluminiumblech Kochfeld aus schamottenstein. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung.

FR **LA FOUR ELECTRIQUE LIGNE KUBE EST PARFAIT POUR CAFE ET TAKE AWAY.** Il est construit en acier inox, et en tôle avec une pré-peinte chambre de cuisson en feuille aluminisée. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage interne.

ES **EL HORNO ELÉCTRICO DE LA LÍNEA KUBE ES PERFECTO PARA CAFÉS Y PARA TAKE AWAY.** Está fabricado de acero inoxidable, y chapa prepintada, con cámara de cocción de chapa aluminizada. Superfcie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior.

FORNI ELETTRICI LINEA KUBE

ELECTRIC KUBE LINE OVENS
ELEKTROÖFEN LINIE KUBE
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE KUBE
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA KUBE

IT

• Il punto forte è l'idea di porre i comandi sotto lo sportello, ottenendo un forno piu compatto.
• La dimensione esterna 74x60x41 è ideale per bar con spazi ridotti che vogliano servire una pizza professionale
• Camera interna 61x52x11
• Max 2 pizze da 32cm ø o 1 teglia per camera
• Temperatura di lavoro max. 500° (Pirolisi consigliata a 450°)
• Struttura in acciaio+lamiera preverniciata
• 2-3 Termostati
• Corrente monofase o trifase
• La versione a 2 camere monta 3 resistenze (la centrale lavora per entrambe le camere)
ed è stata concepita per cuocere in una camera e scaldare nell'altra.

EN

• The control knobs are placed under the door : a smart and space saving solution.
• The external dimension 74x60x41 perfectly fits bar and pub counters that want to offer a professional pizza
• Internal chamber 61x52x11
• Max 2 pizza diam. 32Cm ø or 1 tray in each chamber
• Max. Temperature 500° (pyrolysis recommended at 450°)
• Structure in stainless steel and pre-painted sheet
• 2-3 Thermostat
• Monophase or triphase current
• The 2 chambers version is equipped with 3 heating elements (the central one works for both chambers) and has been created to cook in one chamber and heat up on the other.

DE

• Der grosse vorteil besteht darin, die steuerungen unter der klappe anzubringen und damit einen kompakteren ofen anzubieten.
• Die aussenabmessungen 74x60x41 eignen sich ideal für cafés und bars mit geringem platzangebot, die eine professionelle pizza anbieten wollen
• Innenkammer 61x52x11
• Max. 2 Pizzas 32cm ø oder 1 backblech pro kammer
• Arbeitstemperatur max. 500° (Pyrolyse empfohlen bei 450°)
• Struktur aus edelstahl und vorlackiertem blech
• 2-3 Thermostate
• Ein- oder dreiphasen-strom
• Die version mit 2 kammern verfügt über 3 heizelemente (das mittlere element arbeitet für beide kammern) und dient dem backvorgang in der einen und dem aufwärmen in der anderen kammer.

FR

• L'idée innovante de ce four est celui de mettre les controles sous la porte, pour obtenir des dimensions exterieures plus compactes.
• Dimension extérieure 74x60x41 idéale pour comptoir de bar ou pub
• Chambre de cuisson 61x52x11
• Max 2 pizza de 32cm ø o 1 plaque pour chambre
• Température de travail max. 500° (Pyrolyse conseillée à 450°)
• Structure en acier+tôle pre-peinte
• 2-3 Thermostats
• Courant monophasé ou triphasé
• La version à 2 chambres est équipé avec 3 résistances (la centrale travaille pour tous les deux). Une chambre est ideale pour la cuisson l'autre pour rechauffer

ES

• El punto fuerte es la idea de colocar los mandos debajo de la puerta, obteniendo un horno más compacto.
• El tamaño exterior de 74 x 60 x 41 es ideal para bares con espacio reducido que quieran servir una pizza profesional
• Cámara interna 61 x 52 x 11
• Máx. 2 Pizzas de 32 cm ø o 1 bandeja por cámara
• Temperatura de funcionamiento máx. 500° (Pirólisis recomendada a 450°)
• Estructura de acero + chapa prepintada
• 2-3 Termostatos
• Corriente monofásica o trifásica
• La versión con 2 cámaras dispone de 3 resistencias (la central funciona para las dos cámaras) y se ha diseñado para cocinar en una cámara y calentar en la otra.

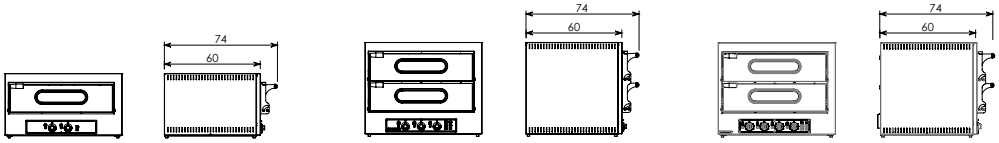
FORNI ELETTRICI LINEA KUBE

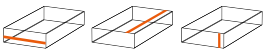
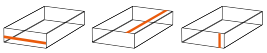
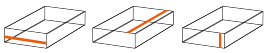
ELECTRIC KUBE LINE OVENS
ELEKTROÖFEN LINIE KUBE
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE KUBE
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA KUBE









	KUBE 1	KUBE 2	KUBE 2 PLUS
			
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	**61 52 11**	**61 52 11(x2)**	**61 52 11(x2)**
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	**74 60/74 41**	**74 60/74 60**	**74 60/74 60**
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	**80 80 55**	**80 80 74**	**80 80 74**
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	**1**	**2**	**2**
RESISTENZE HEATING ELEMENTS - HEIZEELEMENTE RÉSISTANCE - RESISTENCIA	**2**	**3**	**4**
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	**3.2**	**4.8**	**6.4**
VOLT	**230**	**230/400**	**230/400**
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	**50/400°**	**50/400°**	**50/400°**
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	**46,5**	**66,5**	**66,5**
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**	**1+1**	**1+1**
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	**7020121001**	**7020121002**	**7020121003**