

# 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 KAFFETERIEN UND TAKE AWAY.** Er ist hergestellt aus Edelstahl mit einer Backkammer aus Aluminiumblech. Kochfeld aus Schamottenstein. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung.

**FR** **LA FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE KUBE EST PARFAIT POUR CAFÉ 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. Superficie 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 più compatto.
  - La dimensione esterna 74x60x41 è ideale per bar con spazi ridotti che vogliono 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+lamiere 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.

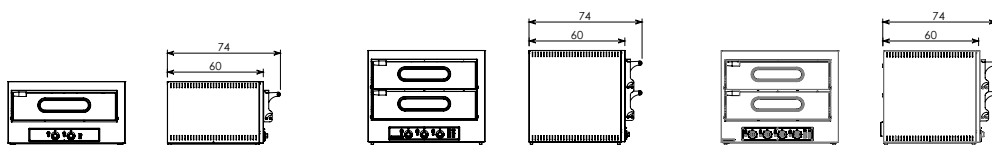
## FORNI ELETTRICI LINEA KUBE

ELECTRIC KUBE LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE KUBE

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE KUBE

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA KUBE



	KUBE 1	KUBE 2	KUBE 2 PLUS
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	<b>61 52 11</b>	<b>61 52 11(x2)</b>	<b>61 52 11(x2)</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	<b>74 60/74 41</b>	<b>74 60/74 60</b>	<b>74 60/74 60</b>
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	<b>80 80 55</b>	<b>80 80 74</b>	<b>80 80 74</b>
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>RESISTENZE</b> HEATING ELEMENTS - HEIZELEMENTE RÉSISTANCE - RESISTENCIA	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	<b>3.2</b>	<b>4.8</b>	<b>6.4</b>
<b>VOLT</b>	<b>230</b>	<b>230/400</b>	<b>230/400</b>
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	<b>50/400°</b>	<b>50/400°</b>	<b>50/400°</b>
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	<b>46,5</b>	<b>66,5</b>	<b>66,5</b>
<b>TOTALE PIZZE Ø 30 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 30 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 30 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 30 cm TOTAL PIZZAS Ø 30 cm			
<b>N° TEGLIE 60X40 cm</b> N° OF PANS 60X40 cm N° BACKBLECH 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 cm N° BANDEJAS 60X40 cm	<b>1</b>	<b>1+1</b>	<b>1+1</b>
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7020121001</b>	<b>7020121002</b>	<b>7020121003</b>