



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	3,25
peso neto (Kg)	59
ancho (mm)	740
profundidad (mm)	600
altura (mm)	550

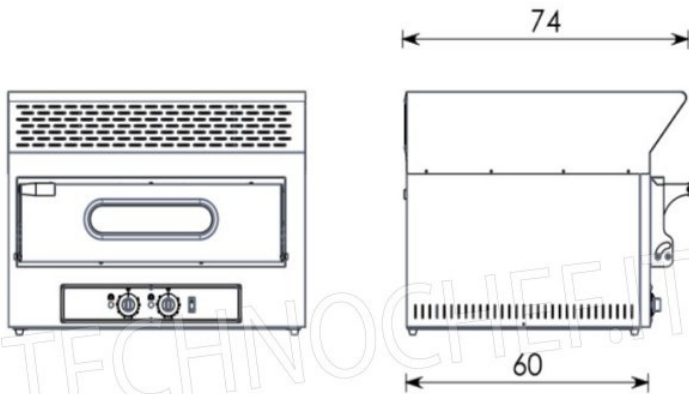
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA 2 PIZZAS, CÁMARA con SUELO REFRACTARIO 61x52 cm, con CAMPANA EXTRACTORA DE CARBÓN ACTIVO, Línea KUBE EVO,

- Estructura en acero inoxidable y chapa prepintada ;
- Superficie de cocción de piedra refractaria ;
- Aislamiento de lana de roca evaporada ;
- Resistencias blindadas ;
- Puerta de horno de cristal;
- Controles mecánicos debajo de la puerta, para un horno más compacto;
- Cámara de cocción n° 1;
- Dimensiones de la cámara mm 610x 520x110h ;
- Capacidad máxima 2 pizzas de 30 cm de diámetro o 1 bandeja de horno de 60x40 cm ;
- Temperatura de funcionamiento 50°C - 400°C ;
- 2 termostatos ;
- Iluminación interior;
- Excelente para cocinar pizzas tradicionales, congeladas, precocidas y asadas .

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
RT-KUBE1EVO	HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA 2 PIZZAS con CAMPANA EXTRACTORA DE CARBÓN ACTIVO, Línea KUBE EVO, para 2 PIZZAS diámetro 300 mm, CÁMARA mm 610x520x110h con ENCIMERA DE PIEDRA REFRACTARIA, V.230/1, Kw.3,25, Peso 59 Kg, dim.mm.740x600/740x550h	€ 990,42 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días



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° BACKBLÉCH 60X40 cm
 N° PLAQUES 60X40 cm
 N° BANDEJAS 60X40 cm



1