



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	3,2
peso neto (Kg)	46,5
ancho (mm)	740
profundidad (mm)	600
altura (mm)	410

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA, Línea KUBE EVO, CÁMARA para 2 PIZZAS Ø 30 CM con SUELO REFRACTARIO :

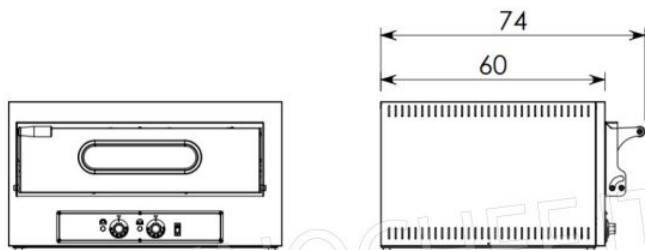
- Estructura en acero inoxidable y chapa prepintada ;
- Cámara de cocción en chapa aluminizada ;
- Superficie de cocción de piedra refractaria ;
- Aislamiento de lana de roca evaporada ;
- Resistencias blindadas ;
- Controles mecánicos debajo de la puerta, para un horno más compacto;
- Cámara de cocción n° 1;
- Dimensiones cámara interior 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-KUBE1

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA para 2 PIZZAS,
diámetro 300 mm, CÁMARA mm 610x520x110h con
ENCIMERA DE PIEDRA REFRACTARIA, V.230/1, Kw.3.2,
Peso 46.5 Kg, dim.mm.740x600/740x410h

€ 602,52*VAT excluido***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° BACKBLECH 60X40 cm
N° PLAQUES 60X40 cm
N° BANDEJAS 60X40 cm

1