



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1 - 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	4,8
peso neto (Kg)	66,5
ancho (mm)	740
profundidad (mm)	600
altura (mm)	600

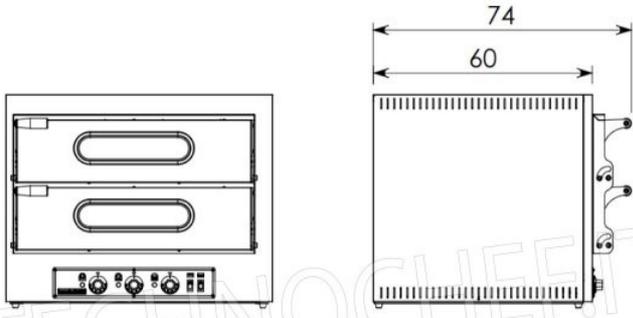
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO DE PIZZA ELÉCTRICO para 2+2 PIZZAS, 2 CÁMARA con SUPERFICIE REFRACTARIA , Línea KUBE Compact,

- Estructura en acero inoxidable y chapa prepintada ;
- Cámara de cocción en chapa aluminizada ;
- Encimera 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°2;
- Dimensiones de la cámara mm 610x520x110h ;
- Capacidad máxima 2+2 pizzas o 1+1 bandeja de 60x40 cm ;
- Temperatura de funcionamiento 50°C - 400°C ;
- 3 termostatos ;
- Luz interior;
- Excelente para cocinar pizzas tradicionales, precocidas congeladas y asadas .

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
RSI-KUBE2	HORNO DE PIZZA ELÉCTRICO para 2+2 PIZZAS, 2 CÁMARAS de 610x520x110h mm con ENCIMERA DE PIEDRA REFRACTARIA, V.230/400, Kw.4,8, Peso 66,5 Kg, dim.mm.740x600/740x600h	€ 908,31 <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° BACKBLECH 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 cm N° BANDEJAS 60X40 cm	1+1