TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,6
peso neto (Kg)	17
ancho (mm)	550
profundidad (mm)	430
altura (mm)	255

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO para calentar y cocinar PIZZAS y focaccias, ideal para pizzerías y asadores :

- **Construido en acero inoxidable** , con **cámara de cocción en chapa aluminizada** ,
- **superficie de cocción de piedra refractaria** ,
- **Aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca evaporada,
- **cámara de dimensiones 410x360x110h mm** , **para 1 pizza de diámetro 330 mm** ;
- **2 termostatos regulables para techo y suelo** ,
- **temperatura 0°/ 350°C** ;
- resistencias blindadas;
- **mayor precisión y ahorro energético** ;
- vidrio en la puerta para controlar el producto durante la cocción;
- **Iluminación** en habitación protegida.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
RSI-SMALL/G	Horno de pizza eléctrico para 1 PIZZA diámetro 330 mm, 1 CÁMARA mm 410x360x110h con suelo refractario, V 230/1, Kw 1,6, dimensiones exteriores mm 550x430x255h	**€ 351,04** *VAT excluido* **Envìo a calcular**

Entrega d 4 a 9 días

TOTALE PIZZE Ø 33 cm

TECHNOCHEF.IT