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)	3,2
peso neto (Kg)	30
ancho (mm)	550
profundidad (mm)	430
altura (mm)	435

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** ,
- **encimera de piedra refractaria** ,
- aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca,
- **2 cámaras de cocción independientes de 410x360x110h mm** , **para 2 pizzas de 330 mm de diámetro** ,
- **2 termostatos regulables para cada habitación** (arriba y piso),
- mayor aislamiento y aislamiento de las habitaciones entre sí;
- **temperatura 0°/350°C** ,
- resistencia blindada,
- **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/G2	Horno eléctrico para pizzas, 2 cámaras independientes de 410x360x110h mm, con tapa de refractario, V. 230/1, 3,2 kW, dimensiones exteriores 550x430x435h mm	**€ 528,82** *VAT excluido* **Envìo a calcular**

Entrega d 4 a 9 días

TOTALE PIZZE Ø 33 cm

TECHNOCHEF.IT