



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
RSI-KUBE2EVO	HORNO Eléctrico para 2+2 Pizzas, 2 CÁMARAS mm 610x520x110h con ENCIMERA DE PIEDRA REFRACTARIA, Línea KUBE EVO, con CAMPANA DE CARBÓN ACTIVADO, V.230/400, Kw.4,85, Peso 79 Kg, dim.mm 740x600/740x740h	Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO PARA 2+2 PIZZAS DE 2 HABITACIONES con TAPA REFRACTARIA de 61x52 cm, con CAMPANA DE CARBÓN ACTIVADO, Línea KUBE EVO, :

- Estructura en acero inoxidable y chapa prepintada ;
- Superficie de cocción en piedra refractaria ;
- Aislamiento de lana de roca evaporada ;
- resistencias blindadas ;
- puerta del horno de cristal;
- Mandos mecánicos debajo de la puerta, para un horno más compacto;
- Cámara de cocción n°2;
- Dimensiones de la cámara mm 610x 520x110h (x2);
- 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, precocinadas congeladas y asadas .

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1 - 400/3
frecuencia (Hz)	50

potencia (KW)	4,85
peso neto (Kg)	79
ancho (mm)	740
profundidad (mm)	600
altura (mm)	740

