



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
RSI-KUBE1	HORNO ELÉCTRICO PARA 2 PIZZAS de 300 mm de diámetro, CÁMARA mm 610x520x110h con TAPA de PIEDRA REFRACTARIA, V.230/1, Kw.3,2, Peso 46,5 Kg, dim.mm.740x600/740x410h	Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

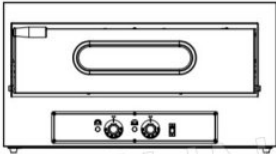
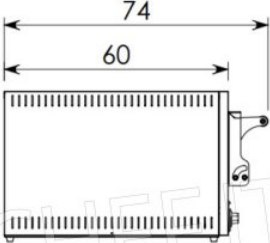
- Estructura en acero inoxidable y chapa prepintada ;
- Cámara de cocción en chapa aluminizada ;
- Superficie de cocción en piedra refractaria ;
- Aislamiento de lana de roca evaporada ;
- resistencias blindadas ;
- Mandos mecánicos debajo de la puerta, para un horno más compacto;
- Cámara de cocción n°1;
- Dimensiones cámara interna mm 610x 520x110h;
- Capacidad máxima 2 pizzas de 30 cm de diámetro o 1 bandeja de 60x40 cm ;
- Temperatura de funcionamiento 50°C - 400°C ;
- 2 termostatos ;
- Iluminación interior ;
- Excelente para cocinar pizzas tradicionales, precocinadas congeladas y asadas .

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

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

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