

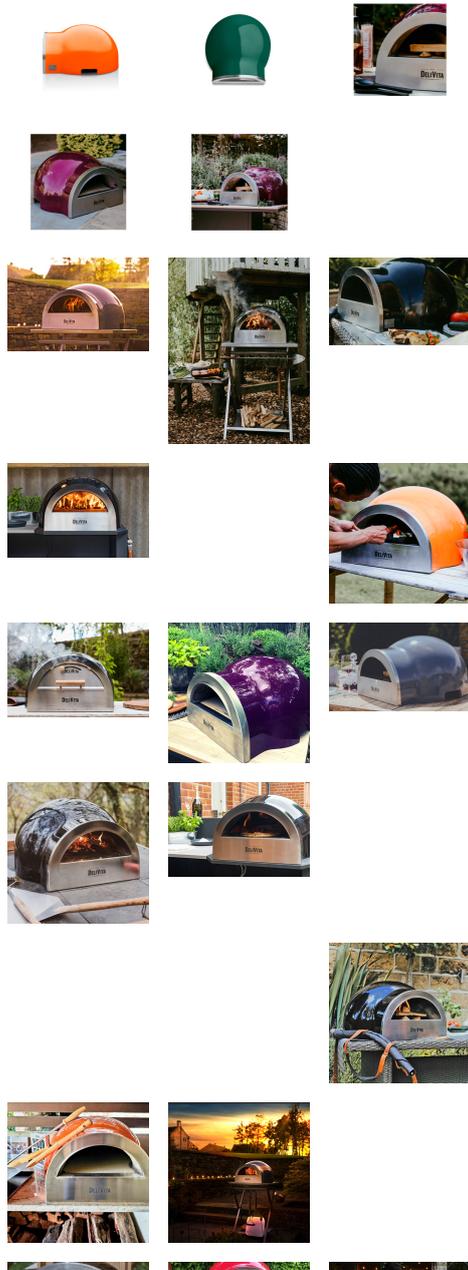


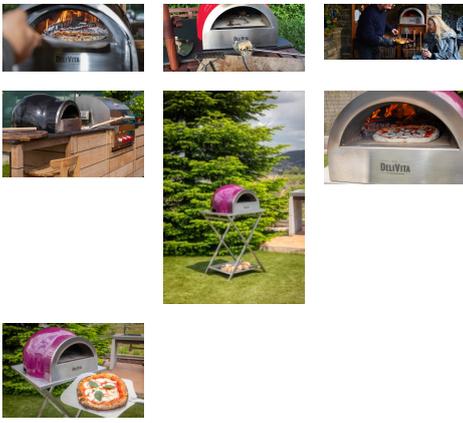
Horno de leña DELIVITA

Ref: DELIVITA
Marca: DELIVITA

FICHA TÉCNICA

| | |
|-----------------------------|----|
| Peso (Kg) | 30 |
| Potencia máxima (kW) | 2 |





DESCRIPCIÓN

Desde Gastropubs y sus "Foodie Fridays" hasta cocinas con estrellas Michelin destacado por arquitectos, paisajistas y diseñadores de interiores, deseado por vendedores, restauradores y consumidores. El horno Delivita es disfrutado alrededor del mundo tanto por cocineros ocasionales como por chefs top.

- Robusto diseño, acabado en diferentes colores o incluso personalizable según RAL.
- Horno a leña multipremiado.
- Preparado para cocinar en solo 25 minutos.
- Horno portátil con un peso de 30kgs.
- Alcanza temperaturas mayores de 500°C.
- Cocine, haga pastelería, ase, ahúme de manera profesional.
- Usado por chefs profesionales.
- Garantía de 5 años.
- "Eco friendly" – use menos leña.
- Base del horno fría, puede colocarse en cualquier superficie estable.
- Cocina pizza auténtica en tan solo 90 segundos.
- Fabricado en Yorkshire.
- Tecnología outershell → seguro al tacto.
- Medidas internas del horno – (Diámetro x H): 54 X 50 cm

MEDIDAS

| | |
|------------------------|-----|
| Altura total (mm) | 350 |
| Profundidad total (mm) | 590 |
| Anchura total (mm) | 650 |



