



## Horno de leña y gas DELIVITA PRO

Ref: DELIVITAPRO  
Marca: DELIVITA

### FICHA TÉCNICA

<b>Peso (Kg)</b>	135
<b>Potencia máxima (kW)</b>	2



### DESCRIPCIÓN

El horno DELIVITA PRO es una versión profesional del horno de leña original DELIVITA. La nueva versión PRO permite llevar la cocina creativa a otro nivel gracias a su gran versatilidad y la comodidad de cocinar con gas o leña.

Con una gran capacidad de cocción puede cocinar hasta tres pizzas a la vez en solo cuatro minutos o cocinar simultáneamente una gran variedad de platos en poco tiempo.

Su fabricación combina una tecnología moderna con un acabado artesanal. Su revestimiento está aislado con alta tecnología y su carcasa de fibra de vidrio pulida está disponible en una gama de elegantes colores, además de poder personalizar el color según RAL.

Este galardonado horno cumplirá las expectativas desde un uso más doméstico a un nivel más profesional. Su forma curva permite que el calor se concentre directamente en los alimentos consiguiendo así un rendimiento óptimo.

- 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 135kgs.
- 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

<b>Altura total (mm)</b>	500
<b>Profundidad total (mm)</b>	1060
<b>Anchura total (mm)</b>	1000





Width: 1000mm



Depth: 1060mm

Height: 500mm



**INTERNAL DIMENSIONS**  
540mm x 500mm

