



HORNO PIZZA PO-1+1/32

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø 32 cm.



CAFETERÍA-BUFFET
HORNO PARA PIZZA



ESPECIFICACIONES

Termostato: 50°C - 320°C
Cámaras: 2
Nº pizzas: 2 (Ø 320 mm)
Cámaras: 2

Potencia total: 3200 W

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 410 mm
- ✓ Fondo: 360 mm
- ✓ Alto: 90 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 620 mm
- ✓ Fondo: 500 mm
- ✓ Alto: 430 mm

Peso neto: 33 kg

Dimensiones del embalaje

670 x 600 x 580 mm
Peso bruto: 34 kg

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Ideal para cocinar todo tipo de pizzas, sin ocupar demasiado espacio en la cocina. Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes. De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

- ✓ Horno de diseño compacto.
- ✓ 4 termostatos: permiten regular la temperatura precisa para cada cocción.
- ✓ Puerta con cristal e iluminación interna: máximo control del proceso.
- ✓ Plano de cocción de piedra refractaria cordierita. Este mineral puede soportar hasta 1.000°C.
- ✓ Aislamiento en lana de roca evaporada.
- ✓ Resistencias acorazadas.
- ✓ Fácil mantenimiento.

MODELOS DISPONIBLES

5120125 Horno pizza PO-1+1/32 230/50-60/1

* Consulte para versiones especiales



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
www.sammic.es es.sammic.com
Basarte 1 Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 24/04/2024