



HORNO PIZZA PO-4+4

2 cámaras. 4+4 pizzas de Ø 32 cm.



CAFETERÍA-BUFFET
HORNO PARA PIZZA



ESPECIFICACIONES

Termostato: 50°C - 500°C
Cámaras: 2
Nº pizzas: 8 (Ø 320 mm)
Cámaras: 2

Potencia total: 9400 W

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 660 mm
- ✓ Fondo: 660 mm
- ✓ Alto: 140 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 980 mm
- ✓ Fondo: 930 mm
- ✓ Alto: 750 mm

Peso neto: 122 kg

Dimensiones del embalaje

1030 x 1030 x 880 mm
Peso bruto: 136 kg

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

- ✓ Fabricado en acero inoxidable y chapa prebarnizada.
- ✓ Termostato superior e inferior en cada cámara: permite 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

5120155 Horno pizza PO-4+4 400/50-60/3N

5120157 Horno pizza PO-4+4 220/60/3

* Consulte para versiones especiales

ACCESORIOS

- Campanas extractoras para hornos pizza
- Soportes para hornos pizza

OPCIONAL



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	