



HORNO PIZZA PO-6+6

2 cámaras. 6+6 pizzas de Ø32 cm.



CAFETERÍA-BUFFET
HORNO PARA PIZZA

ESPECIFICACIONES

Termostato: 50 °C - 500 °C

Cámaras: 2

Nº pizzas: 12 (Ø 320 mm)

Cámaras: 2

Potencia total: 14400 W

Dimensiones internas

✓ Ancho: 660 mm

✓ Fondo: 990 mm

✓ Alto: 140 mm

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 980 mm

✓ Fondo: 1220 mm

✓ Alto: 750 mm

Peso neto: 181 Kg

Dimensiones del embalaje

1030 x 1270 x 880 mm

Peso bruto: 197 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.
- ✓ Aislamiento en lana de roca evaporada.
- ✓ Resistencias acorazadas.
- ✓ Fácil mantenimiento.

MODELOS DISPONIBLES

5120165 Horno pizza PO-6+6 400/50-60/3N

* Consulte para versiones especiales

ACCESORIOS

Soporte.

Campana.



Hosteleria10.com



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería

Basarte, 1

20720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 08/04/2021