



PIZZAOFEN PO-6+6W

2 Kammern. 6+6 Pizzen Ø 32 cm. Breite Tür.



MASCHINEN FÜR CAFÉ-BUFFET
PIZZAÖFEN



TECHNISCHE DATEN

Thermostat: 50°C - 500°C
Kammern: 2
Anzahl Pizzen: 12 (Ø 320 mm)
Kammern: 2

Leistung: 18000 W

Innere Abmessungen

- ✓ Breite: 1080 mm
- ✓ Tiefe: 720 mm
- ✓ Höhe: 140 mm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 1360 mm
- ✓ Tiefe: 954 mm
- ✓ Höhe: 745 mm

Nettogewicht: 196 kg

Crated dimensions
1440 x 1060 x 880 mm

Bruttogewicht: 212 kg

BESCHREIBUNG

Langlebig, zuverlässig und benutzerfreundlich. Zwei verschiedene Betriebstemperaturen für den oberen und unteren Teil jeder Kammer ermöglichen die beste Kontrolle des Backvorgangs. Jede Kammer kann bis zu 500°C erreichen.

- ✓ Der Ofen besteht aus Edelstahl und vorlackiertem Blech.
- ✓ Erlaubt die separate Kalibrierung von zwei verschiedenen Temperaturen für den oberen und unteren Teil jeder Kammer.
- ✓ Tür mit Glas und Innenbeleuchtung zur ständigen Überwachung des Backvorgangs.
- ✓ Kochfläche aus feuerfestem Cordierit-Stein. Dieses Mineral kann Temperaturen bis zu 1.000 °C standhalten.
- ✓ Isolierung aus verdampfter Mineralwolle.
- ✓ Gepanzerte Widerstände.
- ✓ Einfache Wartung.

OPTIONAL

VERFÜGBARE MODELLE

5120175 Pizzaofen PO-6+6W 400/50-60/3N

5120177 Pizzaofen PO-6+6W 230/50-60/3

* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von Sonderversionen

ZUBEHÖR

- Abzüge für Pizzaöfen
- Sockel für Pizzaöfen



sammic | sammic.com
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog
aktualisiert 17/03/2025