PIZZAOFEN PO-6+6W

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

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 450ºC 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

- ❑ Sockel.
- ❑ Abzug.

Zubehör

- ❑ Abzüge für Pizzaöfen
- ❑ Sockel für Pizzaöfen

Technische Daten

Thermostat: 50ºC - 450ºC
Kammern: 2
Anzahl Pizzen: 12 (Ø 320 mm)
Kammern: 2
Leistung: 18000 W

Innere Abmessungen

- ✓ Breite: 990 mm
- ✓ Tiefe: 660 mm
- ✓ Höhe: 140 mm

Aussenabmessungen

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

Nettogewicht: 196 kg
Crated dimensions
1440 x 1060 x 880 mm
Bruttogewicht: 212 kg

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*

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

sammic | sammic.com
Food Service Equiment Manufacturer

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain

phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com

Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

Copyright 2025 © Sammic S.L.