HORNO PIZZA PO-1+1/45

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø 45 cm.

Especificaciones

Termostato: 45ºC - 455ºC
Cámaras: 2
Nº pizzas: 2 (Ø 450 mm)
Cámaras: 2

Potencia total: 8000 W

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 620 mm
- ✓ Fondo: 500 mm
- ✓ Alto: 120 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 915 mm
- ✓ Fondo: 690 mm
- ✓ Alto: 530 mm

Peso neto: 76 kg

Dimensiones del embalaje
970 x 770 x 640 mm
Peso bruto: 85 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.
- ✓ Permite la insercion de 2 bandejas de 400 x 600 mm.
- ✓ Puerta con cristal e iluminación interna: máximo control del proceso.
- ✓ Plano de cocción de piedra refractaria cordierita. Este mineral puede soportar hasta 1.000ºC.
- ✓ Aislamiento en lana de roca evaporada.
- ✓ Resistencias acorazadas.
- ✓ Fácil mantenimiento.

Opcional

Modelos disponibles

5120127	Horno pizza PO-1+1/45 400/50-60/3N

** Consulte para versiones especiales*

Accesorios

- ❑ Soportes para hornos pizza

AENOR ER Empresa Registrada ER-0437/1/96 UNE-EN ISO 9001
IQNet
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

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

EXPORT
sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 17/03/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.