



# HORNO PIZZA PO-1+1/45

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø 45 cm.



CAFETERÍA-BUFFET  
HORNO PARA PIZZA



## 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 inserción 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 1.000°C.
- ✓ Aislamiento en lana de roca evaporada.
- ✓ Resistencias acorazadas.
- ✓ Fácil mantenimiento.

## OPCIONAL

- Soporte.

## ACCESORIOS

- Soportes para hornos pizza

## ESPECIFICACIONES

Termostato: 45°C - 450°C  
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

## MODELOS DISPONIBLES

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

\* Consulte para versiones especiales



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



Fabricante de Equipos para Hostelería

**ESPAÑA**

sammic.es

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain  
ventas@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 70 95

**EXPORT**

sammic.com

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain  
sales@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto  
actualizado 07/07/2025