



FORNO PIZZA PO-1+1/45

2 camere. 1+1 pizze da Ø 45 cm.



CAFFETTERIA-BUFFET
FORNI PER PIZZA



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Per cucinare ogni tipo di pizza, senza occupare troppo spazio nel tuo ambiente di lavoro. Piccoli, affidabili e potenti, sono adatti per Bar e ristoranti. Di facile utilizzo e dai consumi energetici ottimizzati.

Design compatto.

- ✓ 4 termostati per calibrare separatamente due diverse temperatura di esercizio.
- ✓ Consente l'inserimento di 2 teglie da 400x600 mm.
- ✓ Porta con vetro e illuminazione interna per un controllo preciso del ciclo di cottura.
- ✓ Piano di cottura in pietra refrattaria in cordierite. Questo minerale può resistere fino a 1.000°C.
- ✓ Isolamento in lana di roccia evaporata.
- ✓ Resistenze corazzate.
- ✓ Manutenzione facile.

OPZIONALE

- ☐ Supporto.

ACCESSORI

- ☐ Supporti per forni pizza

SPECIFICHE

Termostato: 45°C - 450°C
Camere: 2
N° pizze: 2 (Ø 450 mm)
Camere: 2
Potenza Totale: 8000 W

Dimensioni interne

- ✓ Larghezza: 620 mm
- ✓ Profondità: 500 mm
- ✓ Altezza: 120 mm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 915 mm
 - ✓ Profondità: 690 mm
 - ✓ Altezza: 530 mm
- Peso netto: 76 kg
Dimensioni del pacchetto
970 x 770 x 640 mm
Peso lordo: 85 kg

MODELLI DISPONIBILI

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

* Consulta per versioni speciali



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



sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

scheda del prodotto
aggiornato 07/07/2025