



FORNO DE PIZZA PO-1+1/45

2 câmaras. 1+1 pizza de Ø 45 cm.



CAFETARIA-BUFFET
FORNOS DE PIZZA



DESCRIÇÃO COMERCIAL

Ideal para cozinhar todo o tipo de pizzas, sem ocupar demasiado espaço na cozinha. Pequenos, fiáveis e potentes, adequados para bares e restaurantes. De fácil utilização e com consumos de energia otimizados.

Forno de design compacto.

- ✓ 4 termostatos: permitem regular a temperatura de forma precisa a cada preparação.
- ✓ Permite a inserção de 2 bandejas de 400 x 600 mm.
- ✓ Porta de vidro e iluminação interna: máximo controlo do processo.
- ✓ Superfície de cozedura em pedra refratária de cordierita. Este mineral pode suportar até 1.000°C.
- ✓ Isolamento em lã de rocha evaporada.
- ✓ Resistências blindadas.
- ✓ De fácil manutenção.

OPCIONAL

- ☐ Suporte.

ACESSÓRIOS

- ☐ Suportes para fornos de pizza

ESPECIFICAÇÕES

Termóstato: 45°C - 450°C
Câmaras: 2
Nº pizzas: 2 (Ø 450 mm)
Câmaras: 2
Potência Total: 8000 W

Dimensões internas

- ✓ Largura: 620 mm
- ✓ Profundidade: 500 mm
- ✓ Altura: 120 mm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 915 mm
 - ✓ Profundidade: 690 mm
 - ✓ Altura: 530 mm
- Peso líquido: 76 kg
Dimensões da embalagem
970 x 770 x 640 mm
Peso bruto: 85 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

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

* Consulte para versões especiais



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



sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha
portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 07/07/2025