PIZZAOFEN PO-9

1 Kammer. 9 Pizzen Ø 35 cm.

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: 1
Anzahl Pizzen: 9 (Ø 350 mm)
Kammern: 1
Leistung: 13200 W

Innere Abmessungen

- ✓ Breite: 1080 mm
- ✓ Tiefe: 1080 mm
- ✓ Höhe: 140 mm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 1360 mm
- ✓ Tiefe: 1314 mm
- ✓ Hohe: 413 mm

Nettogewicht: 156 kg
Crated dimensions
1440 x 1420 x 543 mm
Bruttogewicht: 176 kg

Verfügbare Modelle

5120183	Pizzaofen PO-9 400/50-60/3N
5120187	Pizzaofen PO-9 230/60/3

** 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.