



# HORNO PIZZA PO-9

1 cámara. 9 pizzas de Ø 35 cm.



CAFETERÍA-BUFFET  
HORNO PARA PIZZA



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 450°C.

- ✓ Fabricado en acero inoxidable y chapa prebarnizada.
- ✓ Termostato superior e inferior en cada cámara: permite regular la temperatura precisa para cada cocción.
- ✓ 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.
- Campana.

## ACCESORIOS

- Campanas extractoras para hornos pizza
- Soportes para hornos pizza

## ESPECIFICACIONES

Termostato: 50°C - 450°C  
Cámaras: 1  
Nº pizzas: 9 (Ø 350 mm)  
Cámaras: 1

Potencia total: 13200 W

### Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 1080 mm
- ✓ Fondo: 1080 mm
- ✓ Alto: 140 mm

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 1360 mm
- ✓ Fondo: 1314 mm
- ✓ Alto: 413 mm

Peso neto: 156 kg

Dimensiones del embalaje

1440 x 1420 x 543 mm

Peso bruto: 176 kg

## MODELOS DISPONIBLES

5120183 Horno pizza PO-9 400/50-60/3N

5120187 Horno pizza PO-9 230/60/3

\* Consulte para versiones especiales



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

 <b>Fabricante de Equipos para Hostelería</b> <b>ESPAÑA</b> sammic.es Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95		Proyecto	Fecha
		Ref.	Uds.
		Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 07/07/2025