



HORNO PIZZA PO-1+1/32

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø 32 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.
- ✓ 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.

ESPECIFICACIONES

Termostato: 50°C - 320°C

Cámaras: 2
Nº pizzas: 2 (Ø 320 mm)
Cámaras: 2
Potencia total: 3200 W

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 410 mm
- ✓ Fondo: 360 mm
- ✓ Alto: 90 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 615 mm
 - ✓ Fondo: 505 mm
 - ✓ Alto: 430 mm
- Peso neto: 33 kg
Dimensiones del embalaje
660 x 670 x 510 mm
Peso bruto: 34 kg

MODELOS DISPONIBLES

5120125 Horno pizza PO-1+1/32 230/50-60/1

* 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 03/07/2025