



FORNO PIZZA PO-1+1/32

2 camere. 1+1 pizze da Ø 32 cm.



CAFFETTERIA-BUFFET
FORNI PER PIZZA

SPECIFICHE

Termostato: 50°C - 320°C
Camere: 2
N° pizze: 2 (Ø 320 mm)
Camere: 2

Potenza Totale: 3200 W

Dimensioni interne

- ✓ Larghezza: 410 mm
- ✓ Profondità: 360 mm
- ✓ Altezza: 90 mm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 615 mm
- ✓ Profondità: 505 mm
- ✓ Altezza: 430 mm

Peso netto: 33 kg

Dimensioni del pacchetto

660 x 670 x 510 mm

Peso lordo: 34 kg

MODELLI DISPONIBILI

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

* Consulta per versioni speciali

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.
- ✓ 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.



SAMMIC, S.L.
Basiglio, 1 - 20720 AZCOITTA
www.sammic.com



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 12/03/2025