FORNO DE PIZZA PO-1+1/32

2 câmaras. 1+1 pizza de Ø 32 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.
- ✓ Porta de vidro e iluminação interna: máximo controlo do processo.
- ✓ Superfície de cozedura em pedra refratária de cordierita. Este mineral pode suportar até 1.000ºC.
- ✓ Isolamento em lã de rocha evaporada.
- ✓ Resistências blindadas.
- ✓ De fácil manutenção.

Especificações

Termóstato: 50ºC - 320ºC

Câmaras: 2
Nº pizzas: 2 (Ø 320 mm)
Câmaras: 2
Potência Total: 3200 W

Dimensões internas

- ✓ Largura: 410 mm
- ✓ Profundidade: 360 mm
- ✓ Altura: 90 mm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 615 mm
- ✓ Profundidade: 505 mm
- ✓ Altura: 430 mm

Peso líquido: 33 kg
Dimensões da embalagem
660 x 670 x 510 mm
Peso bruto: 34 kg

Modelos disponíveis

5120125	Forno de Pizza PO-1+1/32 230/50-60/1

** Consulte para versões especiais*

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001 ER-0437/1996 · IQNET · CE

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 03/07/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.