



PIZZAOFEN PO-6

1 Kammer. 6 Pizzen Ø 32 cm.



MASCHINEN FÜR CAFÉ-BUFFET
PIZZAÖFEN

TECHNISCHE DATEN

Thermostat: 50°C - 500°C
Kammern: 1
Anzahl Pizzen: 6 (Ø 320 mm)
Kammern: 1

Leistung: 7200 W

Innere Abmessungen

- ✓ Breite: 660 mm
- ✓ Tiefe: 990 mm
- ✓ Höhe: 140 mm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 980 mm
- ✓ Tiefe: 1220 mm
- ✓ Höhe: 420 mm

Nettogewicht: 100 kg

Crated dimensions
1030 x 1270 x 550 mm

Bruttogewicht: 115 kg

VERFÜGBARE MODELLE

5120163 Pizzaofen PO-6 400/50-60/3N

5120167 Pizzaofen PO-6 220/50-60/3

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

ZUBEHÖR

☐ Abzüge für Pizzaöfen

☐ Sockel für Pizzaöfen

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 500°C 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



sammic | sammic.com
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain

phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com



Projekt

Datum

Ref.

Anzahl

Zugelassen

einzelkatalog
aktualisiert 17/03/2025