



FORNO PIZZA PO-4

1 camera. 4 pizze da Ø 32 cm.



CAFFETTERIA-BUFFET
FORNI PER PIZZA



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 450°C.

- ✓ Costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata.
- ✓ Termostati superiori e inferiori in ogni camera per consentire cotture eccellenti.
- ✓ 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.

OPZIONALE

- ☐ Supporto. ☐ Cappa.

ACCESSORI

- ☐ Cappe per forni pizza ☐ Supporti per forni pizza

SPECIFICHE

Termostato: 50°C - 450°C
Camere: 1
N° pizze: 4 (Ø 320 mm)
Camere: 1
Potenza Totale: 4700 W

Dimensioni interne

- ✓ Larghezza: 660 mm
- ✓ Profondità: 660 mm
- ✓ Altezza: 140 mm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 980 mm
 - ✓ Profondità: 930 mm
 - ✓ Altezza: 420 mm
- Peso netto: 75 kg
Dimensioni del pacchetto
1030 x 1030 x 550 mm
Peso lordo: 88 kg

MODELLI DISPONIBILI

5120153	Forno pizza PO-4 400/50-60/3N
5120151	Forno pizza PO-4 220/50-60/3

* Consulta per versioni speciali



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



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 07/07/2025