



PIZZAOFEN PO-6W

1 Kammer. 6 Pizzen Ø 32 cm. Breite Tür.



MASCHINEN FÜR CAFÉ-BUFFET
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 450°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

- ☐ Sockel. ☐ Abzug.

ZUBEHÖR

- ☐ Abzüge für Pizzaofen ☐ Sockel für Pizzaofen

TECHNISCHE DATEN

Thermostat: 50°C - 450°C
Kammern: 1
Anzahl Pizzen: 6 (Ø 320 mm)
Kammern: 1
Leistung: 9000 W

Innere Abmessungen

- ✓ Breite: 1080 mm
- ✓ Tiefe: 720 mm
- ✓ Höhe: 140 mm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 1360 mm
 - ✓ Tiefe: 954 mm
 - ✓ Höhe: 413 mm
- Nettogewicht: 115 kg
Crated dimensions
1440 x 1060 x 550 mm
Bruttogewicht: 130 kg

VERFÜGBARE MODELLE

5120173 Pizzaofen PO-6W 400/50-60/3N

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen



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

sammic | sammic.com
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	