



PIZZAOFEN PO-6+6

2 Kammern. 6+6 Pizzen Ø 32 cm.



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 Pizzaöfen Sockel für Pizzaöfen

TECHNISCHE DATEN

Thermostat: 50°C - 450°C
Kammern: 2
Anzahl Pizzen: 12 (Ø 320 mm)
Kammern: 2
Leistung: 14400 W

Innere Abmessungen

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

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 980 mm
 - ✓ Tiefe: 1220 mm
 - ✓ Höhe: 750 mm
- Nettogewicht: 181 kg
Crated dimensions
1030 x 1270 x 880 mm
Bruttogewicht: 197 kg

VERFÜGBARE MODELLE

5120165 Pizzaofen PO-6+6 400/50-60/3N
5120168 Pizzaofen PO-6+6 230/50-60/1

* 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	

einzelkatalog
aktualisiert 10/09/2025