



# HORNO PIZZA PO-6+6

2 cámaras. 6+6 pizzas de Ø 32 cm.



CAFETERÍA-BUFFET  
HORNO PARA PIZZA



## ESPECIFICACIONES

Termostato: 50°C - 500°C  
Cámaras: 2  
Nº pizzas: 12 (Ø 320 mm)  
Cámaras: 2

Potencia total: 14400 W

### Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 660 mm
- ✓ Fondo: 990 mm
- ✓ Alto: 140 mm

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 980 mm
- ✓ Fondo: 1220 mm
- ✓ Alto: 750 mm

Peso neto: 181 kg

### Dimensiones del embalaje

1030 x 1270 x 880 mm  
Peso bruto: 197 kg

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

- ✓ Fabricado en acero inoxidable y chapa prebarnizada.
- ✓ Termostato superior e inferior en cada cámara: permite regular la temperatura precisa para cada cocción.
- ✓ Puerta con cristal e iluminación interna: máximo control del proceso.
- ✓ Plano de cocción de piedra refractaria cordierita. Este mineral puede soportar hasta 1.000°C.
- ✓ Aislamiento en lana de roca evaporada.
- ✓ Resistencias acorazadas.
- ✓ Fácil mantenimiento.

## MODELOS DISPONIBLES

5120165 Horno pizza PO-6+6 400/50-60/3N

\* Consulte para versiones especiales

## ACCESORIOS

- Campanas extractoras para hornos pizza
- Soportes para hornos pizza

## OPCIONAL



Fabricante de Equipos para Hostelería  
**ESPAÑA EXPORT**  
www.sammic.es es.sammic.com  
Basarte 1 Basarte 1  
27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain  
ventas@sammic.com sales@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 21/01/2024