HORNO PIZZA PO-6+6

2 cámaras. 6+6 pizzas de Ø 32 cm.

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 450ºC.

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

Opcional

- ❑ Soporte.
- ❑ Campana.

Accesorios

- ❑ Campanas extractoras para hornos pizza
- ❑ Soportes para hornos pizza

Especificaciones

Termostato: 50ºC - 450ºC
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

Modelos disponibles

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

** Consulte para versiones especiales*

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001 ER-0437/1/96 · IQNET · CE

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

sammic
Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA
sammic.es
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 70 95**

EXPORT
sammic.com
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 72 36**

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

Copyright 2025 © Sammic S.L.