



FORNO PIZZA PO-6+6

2 camere. 6+6 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: 2
N° pizze: 12 (Ø 320 mm)
Camere: 2
Potenza Totale: 14400 W

Dimensioni interne

- ✓ Larghezza: 660 mm
- ✓ Profondità: 990 mm
- ✓ Altezza: 140 mm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 980 mm
- ✓ Profondità: 1220 mm
- ✓ Altezza: 750 mm

Peso netto: 181 kg

Dimensioni del pacchetto

1030 x 1270 x 880 mm

Peso lordo: 197 kg

MODELLI DISPONIBILI

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

* 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 10/09/2025