

# 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.

<b>O</b> PZIONALE	
☐ Supporto.	☐ Cappa.
Accessori	
☐ Cappe per forni pizza	☐ Supporti per forni pizza

## **SPECIFICHE**

Termostato: 50°C - 450°C

Camere: 2

Nº 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

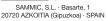
5120165 Forno pizza PO-6+6 400/50-60/3N

\* Consulta per versioni speciali











#### sammic.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