



PIZZAOFEN PO-9+9

2 Kammer. 9+9 Pizzen Ø 35 cm.



MASCHINEN FÜR CAFÉ-BUFFET
PIZZAÖFEN



TECHNISCHE DATEN

Thermostat: 50°C - 500°C
Kammern: 2
Anzahl Pizzen: 18 (Ø 350 mm)
Kammern: 2

Leistung: 26400 W

Innere Abmessungen

- ✓ Breite: 1080 mm
- ✓ Tiefe: 1080 mm
- ✓ Höhe: 140 mm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 1360 mm
- ✓ Tiefe: 1314 mm
- ✓ Höhe: 745 mm

Nettogewicht: 269 kg

Crated dimensions
1440 x 1420 x 875 mm
Bruttogewicht: 300 kg

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 500°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

VERFÜGBARE MODELLE

5120185 Pizzaofen PO-9+9 400/50-60/3N

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

ZUBEHÖR

☐ Abzüge für Pizzaöfen

☐ Sockel für Pizzaöfen



sammic | sammic.com
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain

phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com



Projekt

Datum

Ref.

Anzahl

Zugelassen

einzelkatalog
aktualisiert 17/03/2025