



FORNO PIZZA PO-9+9

2 camere. 9+9 pizze da Ø 35 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: 18 (Ø 350 mm)
 Camere: 2
 Potenza Totale: 26400 W

Dimensioni interne

- ✓ Larghezza: 1080 mm
- ✓ Profondità: 1080 mm
- ✓ Altezza: 140 mm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 1360 mm
 - ✓ Profondità: 1314 mm
 - ✓ Altezza: 745 mm
- Peso netto: 269 kg
 Dimensioni del pacchetto
 1440 x 1420 x 875 mm
 Peso lordo: 300 kg

MODELLI DISPONIBILI

5120185 Forno pizza PO-9+9 400/50-60/3N

5120188 Forno pizza PO-9+9 230/50-60/3

* 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 07/07/2025