



FORNO PIZZA PO-9+9

2 camere. 9+9 pizze da Ø 35 cm.



CAFFETERIA-BUFFET
FORNI PER PIZZA



SPECIFICHE

Termostato: 50°C - 500°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

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 500°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

MODELLI DISPONIBILI

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

* Consulta per versioni speciali

ACCESSORI

Cappe per forni pizza

Supporti per forni pizza



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 12/03/2025