



FORNO DE PIZZA PO-9+9

2 câmaras. 9+9 pizzas de Ø 35 cm.



CAFETARIA-BUFFET
FORNOS DE PIZZA



DESCRIÇÃO COMERCIAL

Forno robusto e fiável de uso intuitivo. Resistências superior e inferior em cada câmara para máximo controlo. A câmara pode atingir até 450°C.

- ✓ Fabricado em aço inoxidável e chapa de aço pré-pintada.
- ✓ Termostato superior e inferior em cada câmara: permite regular a temperatura de forma precisa a cada preparação.
- ✓ Porta de vidro e iluminação interna: máximo controlo do processo.
- ✓ Superfície de cozedura em pedra refratária de cordierita. Este mineral pode suportar até 1.000°C.
- ✓ Isolamento em lã de rocha evaporada.
- ✓ Resistências blindadas.
- ✓ De fácil manutenção.

OPCIONAL

- ☐ Suporte. ☐ Extrator.

ACESSÓRIOS

- ☐ Extratores para fornos de pizza ☐ Suportes para fornos de pizza

ESPECIFICAÇÕES

Termóstato: 50°C - 450°C
Câmaras: 2
Nº pizzas: 18 (Ø 350 mm)
Câmaras: 2

Potência Total: 26400 W

Dimensões internas

- ✓ Largura: 1080 mm
- ✓ Profundidade: 1080 mm
- ✓ Altura: 140 mm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 1360 mm
- ✓ Profundidade: 1314 mm
- ✓ Altura: 745 mm

Peso líquido: 269 kg

Dimensões da embalagem

1440 x 1420 x 875 mm

Peso bruto: 300 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

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

5120188 Forno de Pizza PO-9+9 230/50-60/3

* Consulte para versões especiais



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria

Fontes Pereira de Melo, 24 A e B

2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com

Tel.: +351 21 415 0316

Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 07/07/2025