



HORNO PIZZA PO-4+4

2 cámaras. 4+4 pizzas de Ø 32 cm.



CAFETERÍA-BUFFET
HORNO PARA PIZZA



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 450°C.

- ✓ Fabricado en acero inoxidable y chapa prebarnizada.
- ✓ Termostato superior e inferior en cada cámara: permite regular la temperatura precisa para cada cocción.
- ✓ Puerta con cristal e iluminación interna: máximo control del proceso.
- ✓ Plano de cocción de piedra refractaria cordierita. Este mineral puede soportar hasta 1.000°C.
- ✓ Aislamiento en lana de roca evaporada.
- ✓ Resistencias acorazadas.
- ✓ Fácil mantenimiento.

OPCIONAL

- ☐ Soporte. ☐ Campana.

ACCESORIOS

- ☐ Campanas extractoras para hornos pizza ☐ Soportes para hornos pizza

ESPECIFICACIONES

Termostato: 50°C - 450°C

Cámaras: 2

Nº pizzas: 8 (Ø 320 mm)

Cámaras: 2

Potencia total: 9400 W

Dimensiones internas

✓ Ancho: 660 mm

✓ Fondo: 660 mm

✓ Alto: 140 mm

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 980 mm

✓ Fondo: 930 mm

✓ Alto: 750 mm

Peso neto: 122 kg

Dimensiones del embalaje

1030 x 1030 x 880 mm

Peso bruto: 136 kg

MODELOS DISPONIBLES

5120155 Horno pizza PO-4+4 400/50-60/3N

5120157 Horno pizza PO-4+4 220/50-60/3

* Consulte para versiones especiales



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



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA

sammic.es

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT

sammic.com

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 07/07/2025