



# FORNO PIZZA PO-4+4

2 camere. 4+4 pizze da Ø 32 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: 8 (Ø 320 mm)  
Camere: 2  
Potenza Totale: 9400 W

### Dimensioni interne

- ✓ Larghezza: 660 mm
- ✓ Profondità: 660 mm
- ✓ Altezza: 140 mm

### Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 980 mm
  - ✓ Profondità: 930 mm
  - ✓ Altezza: 750 mm
- Peso netto: 122 kg  
Dimensioni del pacchetto  
1030 x 1030 x 880 mm  
Peso lordo: 136 kg

## MODELLI DISPONIBILI

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

5120157 Forno a pizza PO-4+4 220/50-60/3

\* 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