



FORNO DE PIZZA PO-4+4

2 câmaras. 4+4 pizzas de Ø 32 cm.



CAFETARIA-BUFFET
FORNOS DE PIZZA



ESPECIFICAÇÕES

Termóstato: 50°C - 455°C

Câmaras: 2

Nº pizzas: 8 (Ø 320 mm)

Câmaras: 2

Potência Total: 9400 W

Dimensões internas

✓ Largura: 660 mm

✓ Profundidade: 660 mm

✓ Altura: 140 mm

Dimensões exteriores

✓ Largura: 980 mm

✓ Profundidade: 930 mm

✓ Altura: 750 mm

Peso líquido: 122 kg

Dimensões da embalagem

1030 x 1030 x 880 mm

Peso bruto: 136 kg

DESCRIÇÃO COMERCIAL

Forno robusto e fiável de uso intuitivo. Resistências superior e inferior em cada câmara para máximo controlo. A câmara pode atingir até 500°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

MODELOS DISPONÍVEIS

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

5120157 Forno de Pizza PO-4+4 220/50-60/3

* Consulte para versões especiais

ACESSÓRIOS

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



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 12/03/2025