FORNO DE PIZZA PO-4+4

2 câmaras. 4+4 pizzas de Ø 32 cm.

Descrição Comercial

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

- ✓ 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 1.000ºC.
- ✓ 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: 50ºC - 450ºC
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

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*

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001 ER-0437/1/96 · IQNET · CE

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	

Copyright 2025 © Sammic S.L.