



HORNO PIZZA PO-1+1/32

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø32 cm.



CAFETERÍA-BUFFET
HORNO PARA PIZZA



ESPECIFICACIONES

Termostato: 50 °C - 320 °C
Cámaras: 2
Nº pizzas: 2 (Ø 320 mm)
Cámaras: 2

Potencia total: 2400 W

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 410 mm
- ✓ Fondo: 360 mm
- ✓ Alto: 90 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 620 mm
- ✓ Fondo: 500 mm
- ✓ Alto: 430 mm

Peso neto: 33 Kg

Dimensiones del embalaje

670 x 600 x 580 mm
Peso bruto: 34 Kg.

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Ideal para cocinar todo tipo de pizzas, sin ocupar demasiado espacio en la cocina. Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes. De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

- ✓ Horno de diseño compacto.
- ✓ 4 termostatos: permiten regular la temperatura precisa para cada cocción.
- ✓ Puerta con cristal e iluminación interna: máximo control del proceso.
- ✓ Plano de cocción de piedra refractaria.
- ✓ Aislamiento en lana de roca evaporada.
- ✓ Resistencias acorazadas.
- ✓ Fácil mantenimiento.

MODELOS DISPONIBLES

5120125 Horno pizza PO-1+1/32 230/50-60/1

* Consulte para versiones especiales

ACCESORIOS

- Soporte.
- Campana.



Hosteleria10.com



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 08/04/2021