



HORNO PIZZA PO-1+1/45

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø45 cm.



CAFETERÍA-BUFFET
HORNO PARA PIZZA



ESPECIFICACIONES

Termostato: 45 °C - 455 °C
Cámaras: 2
Nº pizzas: 2 (Ø 450 mm)
Cámaras: 2

Potencia total: 7500 W

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 620 mm
- ✓ Fondo: 500 mm
- ✓ Alto: 120 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 915 mm
- ✓ Fondo: 690 mm
- ✓ Alto: 527 mm

Peso neto: 76 Kg

Dimensiones del embalaje

970 x 770 x 750 mm
Peso bruto: 85 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.
- ✓ Permite la inserción de 2 bandejas de 400 x 600 mm.
- ✓ 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

5120127 Horno pizza PO-1+1/45 230/50-60/1

* Consulte para versiones especiales

ACCESORIOS

- Soporte.
- Campana.



 **www.sammic.es**
Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 08/04/2021