



HORNO PIZZA PO-4

1 cámara. 4 pizzas de Ø32 cm.



CAFETERÍA-BUFFET
HORNO PARA PIZZA

ESPECIFICACIONES

Termostato: 50 °C - 500 °C

Cámaras: 1

Nº pizzas: 4 (Ø 320 mm)

Cámaras: 1

Potencia total: 4700 W

Dimensiones internas

✓ Ancho: 660 mm

✓ Fondo: 660 mm

✓ Alto: 140 mm

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 980 mm

✓ Fondo: 930 mm

✓ Alto: 420 mm

Peso neto: 75 Kg

Dimensiones del embalaje

1030 x 1030 x 550 mm

Peso bruto: 88 Kg.

MODELOS DISPONIBLES

5120153 Horno pizza PO-4 400/50-60/3N

* Consulte para versiones especiales

ACCESORIOS

Soporte.

Campana.

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

- ✓ Fabricado en acero inoxidable y chapa prebarnizada.
- ✓ Termostato superior e inferior en cada cámara: permite 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.




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