



HORNO PIZZA PO-1+1/32

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø 32 cm.



CAFETERÍA-BUFFET
HORNO PARA PIZZA

ESPECIFICACIONES

Termostato: 50°C - 320°C

Cámaras: 2

Nº pizzas: 2 (Ø 320 mm)

Cámaras: 2

Potencia total: 3200 W

Dimensiones internas

✓ Ancho: 410 mm

✓ Fondo: 360 mm

✓ Alto: 90 mm

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 615 mm

✓ Fondo: 505 mm

✓ Alto: 430 mm

Peso neto: 33 kg

Dimensiones del embalaje

660 x 670 x 510 mm

Peso bruto: 34 kg

MODELOS DISPONIBLES

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

* Consulte para versiones especiales

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 cordierita. Este mineral puede soportar hasta 1.000°C.
- ✓ Aislamiento en lana de roca evaporada.
- ✓ Resistencias acorazadas.
- ✓ Fácil mantenimiento.



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT

www.sammic.es

Basarte 1

27720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95

es.sammic.com

Basarte 1

27720 Azkoitia, Spain

sales@sammic.com

Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 01/01/2025