

### DESCRIÇÃO COMERCIAL

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

- ✓ 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 1.000°C.
- √ 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

## **ESPECIFICACÕES**

Termóstato: 50°C - 450°C

Câmaras: 2

Nº pizzas: 12 (Ø 320 mm)

Câmaras: 2

Potência Total: 14400 W

#### Dimensões internas

- ✓ Largura: 660 mm
- ✓ Profundidade: 990 mm
- ✓ Altura: 140 mm

#### Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 980 mm
- ✓ Profundidade: 1220 mm
- ✓ Altura: 750 mm

Peso líquido: 181 kg Dimensões da embalagem

1030 x 1270 x 880 mm Peso bruto: 197 kg

### MODELOS DISPONÍVEIS

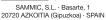
5120165 Forno de Pizza PO-6+6 400/50-60/3N

\* Consulte para versões especiais











#### 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