



FORNO DE PIZZA PO-6+6

2 câmaras. 6+6 pizzas de Ø 32 cm.



CAFETARIA-BUFFET
FORNOS DE PIZZA



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

ESPECIFICAÇÕES

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, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



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

ficha do produto
atualizada 10/09/2025