PIZZAOFEN PO-6+6

2 Kammer. 6+6 Pizzen Ø 32 cm.

Technische Daten

Thermostat: 50ºC - 500ºC
Kammern: 2
Anzahl Pizzen: 12 (Ø 320 mm)
Kammern: 2

Leistung: 14400 W

Innere Abmessungen

- ✓ Breite: 660 mm
- ✓ Tiefe: 990 mm
- ✓ Höhe: 140 mm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 980 mm
- ✓ Tiefe: 1220 mm
- ✓ Hohe: 750 mm

Nettogewicht: 181 kg

Crated dimensions
1030 x 1270 x 880 mm
Bruttogewicht: 197 kg

Beschreibung

Langlebig, zuverlässig und benutzerfreunlich. Zwei verschiedene Betriebstemperaturen für den oberen und unteren Teil jeder Kammer ermöglichen die beste Kontrolle des Backvorgangs. Jede Kammer kann bis zu 500ºC erreichen.

- ✓ Der Ofen besteht aus Edelstahl und vorlackiertem Blech.
- ✓ Erlaubt die separate Kalibrierung von zwei verschiedene Temperaturen für den oberen und unteren Teil jeder Kammer.
- ✓ Tür mit Glas und Innenbeleuchtung zur ständigen Überwachung des Backvorgangs.
- ✓ Kochfläche aus feuerfestem Cordierit-Stein. Dieses Mineral kann bis zu 1.000 °C standhalten.
- ✓ Isolierung aus verdampfter Mineralwolle.
- ✓ Gepanzerte Widerstände.
- ✓ Einfache Wartung.

Optional

Verfügbare Modelle

5120165	Pizzaofen PO-6+6 400/50-60/3N

** Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen*

Zubehör

- ❑ Abzüge für Pizzaöfen
- ❑ Sockel für Pizzaöfen

AENOR ER Empresa Registrada ER-0437/1/95 UNE-EN ISO 9001 IQNet
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

sammic | www.sammic.de
Food Service Equiment Manufacturer
Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain
phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com

Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

Copyright 2024 © Sammic S.L.