



Forni per pizza

Forni per pizza elettrici professionali. 1 o 2 camere di cottura.

Camere di cottura interamente in acciaio inox con base in pietra refrattaria.



Forno per pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione

- Costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata.
- Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 455°C.
- Porta con vetro e illuminazione interna per un controllo preciso del ciclo di cottura.
- Piano di cottura in pietra refrattaria.
- Isolamento in lana di roccia evaporata.
- Resistenze corazzate.
- Manutenzione facile.
- PO-1+1/32 - PO-1+1/45: Design compatto.
- PO-1+1/45: Consente l'inserimento di 2 teglie da 400 x 600 mm.



	PO-1+1/32	PO-1+1/45	PO-4	PO-4+4
Termostato	50°C-320°C	45°C-455°C	50°C-500°C	50°C-500°C
N° pizze	2	2	4	8
Diametro pizze	320 mm	450 mm	320 mm	320 mm
Potenza Totale	3200 W	8000 W	4700 W	9400 W
Camere	2	2	1	2
DIMENSIONI INTERNE				
Larghezza	410 mm	620 mm	660 mm	660 mm
Profondità	360 mm	500 mm	660 mm	660 mm
Altezza	90 mm	120 mm	140 mm	140 mm
DIMENSIONI ESTERNE				
Larghezza	615 mm	915 mm	980 mm	980 mm
Profondità	505 mm	690 mm	930 mm	930 mm
Altezza	430 mm	530 mm	420 mm	750 mm
Peso netto	33 kg	76 kg	75 kg	122 kg

	PO-6	PO-6+6	PO-6W	PO-6+6W	PO-9	PO-9+9
Termostato	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C
N° pizze	6	12	6	12	9	18
Diametro pizze	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm	350 mm	350 mm
Potenza Totale	7200 W	14400 W	9000 W	18000 W	13200 W	26400 W
Camere	1	2	1	2	1	2
DIMENSIONI INTERNE						
Larghezza	660 mm	660 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm
Profondità	990 mm	990 mm	720 mm	720 mm	1080 mm	1080 mm
Altezza	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm
DIMENSIONI ESTERNE						
Larghezza	980 mm	980 mm	1360 mm	1360 mm	1360 mm	1360 mm
Profondità	1220 mm	1220 mm	954 mm	954 mm	1314 mm	1314 mm
Altezza	420 mm	750 mm	413 mm	745 mm	413 mm	745 mm
Peso netto	100 kg	181 kg	115 kg	196 kg	156 kg	269 kg

Sammic non è responsabile dell'uso improprio del prodotto. Il distributore a questo documento.

BEANO





FORNO PIZZA PO-1+1/32

2 camere. 1+1 pizze da Ø 32 cm.

Per cucinare ogni tipo di pizza, senza occupare troppo spazio nel tuo ambiente di lavoro. Piccoli, affidabili e potenti, sono adatti per bar e ristoranti. Di facile utilizzo e dai consumi energetici ottimizzati.

		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120125	Forno pizza PO-1+1/32 230/50-60/1	2	320 mm	1.280€



FORNO PIZZA PO-1+1/45

2 camere. 1+1 pizze da Ø 45 cm.

Per cucinare ogni tipo di pizza, senza occupare troppo spazio nel tuo ambiente di lavoro. Piccoli, affidabili e potenti, sono adatti per Bar e ristoranti. Di facile utilizzo e dai consumi energetici ottimizzati.

		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120127	Forno pizza PO-1+1/45 400/50-60/3N	2	450 mm	2.025€

Opzionale

· Supporto.



FORNO PIZZA PO-4

1 camera. 4 pizze da Ø 32 cm.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.

		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120153	Forno pizza PO-4 400/50-60/3N	4	320 mm	1.572€

Opzionale

· Supporto.
· Cappa.



FORNO PIZZA PO-4+4

2 camere. 4+4 pizze da Ø 32 cm.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.

		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120155	Forno pizza PO-4+4 400/50-60/3N	8	320 mm	2.664€

Opzionale

· Supporto.
· Cappa.



FORNO PIZZA PO-6

1 camera. 6 pizze da Ø 32 cm.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120163	Forno pizza PO-6 400/50-60/3N	6	320 mm	2.061€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

FORNO PIZZA PO-6+6

2 camere. 6+6 pizze da Ø 32 cm.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120165	Forno pizza PO-6+6 400/50-60/3N	12	320 mm	3.450€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

FORNO PIZZA PO-6W

1 camera. 6 pizze da Ø 32 cm. Porta larga.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120173	Forno pizza PO-6W 400/50-60/3N	6	320 mm	2.175€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

FORNO PIZZA PO-6+6W

2 camere. 6+6 pizze da Ø 32 cm. Porta larga.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120175	Forno pizza PO-6+6W 400/50-60/3N	12	320 mm	3.985€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.





FORNO PIZZA PO-9

1 camera. 9 pizze da Ø 35 cm.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120183	Forno pizza PO-9 400/50-60/3N	9	350 mm	2.721€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

FORNO PIZZA PO-9+9

2 camere. 9+9 pizze da Ø 35 cm.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120185	Forno pizza PO-9+9 400/50-60/3N	18	350 mm	4.927€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

ACCESSORI

Cappe per forni pizza

Cappe in acciaio inossidabile con motore.



		Prezzo
5121144	Cappa KP-4/4+4 230/50/1	955€
5121146	Cappa KP-6/6+6 230/50/1	1.021€
5121147	Cappa KP-6W/6+6W 230/50/1	1.068€
5121149	Cappa KP-9/9+9 230/50/1	1.344€

Supporti per forni pizza

Supporto in ferro verniciato per forni pizza.

- Solido e resistente.
- Disponibile nelle misure specifiche per ciascun modello di forno.
- Facile da montare.
- Opzionale: kit ruote (codice 6120111).



		Prezzo
5121125	Supporto forno pizza PO-1+1/45	431€
5121140	Supporto forno pizza PO-4	412€
5121141	Supporto forno pizza PO-4+4	412€
5121162	Supporto forno pizza PO-6	431€
5121161	Supporto forno pizza PO-6+6	431€
5121167	Supporto forno pizza PO-6W	431€
5121166	Supporto forno pizza PO-6+6W	431€
5121169	Supporto forno pizza PO-9/9+9	593€
5121171	Supporto forno pizza PO-9+9	593€