HORNO PIZZA PO-4

1 cámara. 4 pizzas de Ø32 cm.

Descripción Comercial

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500ºC.

- ✓ Fabricado en acero inoxidable y chapa prebarnizada.
- ✓ Termostato superior e inferior en cada cámara: permite regular la temperatura precisa para cada coccion.
- ✓ Puerta con cristal e iluminación interna: máximo control del proceso.
- ✓ Plano de cocciòn de piedra refractaria.
- ✓ Aislamiento en lana de roca evaporada.
- ✓ Resistencias acorazadas.
- ✓ Fácil mantenimiento.

Opcional

sammic
Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA
www.sammic.es
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT
es.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	