



FOUR À PIZZA PO-6+6W

2 chambres. 6+6 pizzas de Ø 32 cm. Porte large.



CAFÉTÉRIA-BUFFET
FOURS À PIZZA



DESCRIPTION COMMERCIALE

Four à pizza durable, fiable et facile à utiliser. Chaque chambre est équipée avec des résistances supérieure et inférieure permettant de mieux contrôler le cycle. La chambre peut atteindre jusqu'à 450°C.

- ✓ Construit en acier inox et tôle prépeinte.
- ✓ Thermostats supérieur et inférieur dans chaque chambre: les températures peuvent être calibrées séparément pour chaque cuisson.
- ✓ Porte vitrée et éclairage interne pour le contrôle constant de la cuisson.
- ✓ Plan de cuisson en pierre réfractaire en cordiélite. Ce minéral peut supporter jusqu'à 1 000 °C.
- ✓ Isolation en laine de roche évaporée.
- ✓ Résistances blindées.
- ✓ Entretien facile.

OPTIONS

- ☐ Socle. ☐ Hotte.

ACCESSOIRES

- ☐ Hottes pour four à pizza ☐ Support pour fours à pizza

SPÉCIFICATIONS

Thermostat: 50°C - 450°C
Chambres: 2
Nombre de pizzas: 12 (Ø 320 mm)
Chambres: 2
Puissance totale: 18000 W

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 990 mm
- ✓ Profondeur: 660 mm
- ✓ Hauteur: 140 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 1360 mm
- ✓ Profondeur: 954 mm
- ✓ Hauteur: 745 mm

Poids net: 196 kg
Dimensions extérieures de la machine emballée
1440 x 1060 x 880 mm
Poid brut: 212 kg

MODÈLES DISPONIBLES

5120175 Four pizza PO-6+6W 400/50-60/3N

5120177 Four pizza PO-6+6W 230/50-60/3

* Nous consulter pour des versions spéciales



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



FRANCE
sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
sammic.com
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 09/09/2025