



FOUR À PIZZA PO-6+6W

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



CAFÉTÉRIA-BUFFET
FOURS À PIZZA



SPÉCIFICATIONS

Thermostat: 50°C - 500°C
Chambres: 2
Nombre de pizzas: 12 (Ø 320 mm)
Chambres: 2

Puissance totale: 18000 W

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 1080 mm
- ✓ Profondeur: 720 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

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 500°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 cordiérite. Ce minéral peut supporter jusqu'à 1 000 °C.
- ✓ Isolation en laine de roche évaporée.
- ✓ Résistances blindées.
- ✓ Entretien facile.

OPTIONS

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

ACCESSOIRES

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



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



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 17/03/2025