



# FOUR À PIZZA PO-1+1/45

2 chambres. 1+1 pizza de Ø 45 cm.



CAFÉTÉRIA-BUFFET  
FOURS À PIZZA



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Idéal pour cuire tous types de pizza sans occuper trop de place dans votre environnement de travail. Petit, fiable et puissant, il convient aux restaurants. Facile à utiliser et avec une consommation d'énergie optimisée.

### Design compact.

- ✓ 4 thermostats permettant de doser la chaleur de cuisson adaptée à chaque préparation.
- ✓ Convient pour 2 plateaux de 400x600 mm.
- ✓ 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

- Socle.

## ACCESSOIRES

- Support pour fours à pizza

## SPÉCIFICATIONS

Thermostat: 45°C - 450°C  
Chambres: 2  
Nombre de pizzas: 2 (Ø 450 mm)  
Chambres: 2

Puissance totale: 8000 W

### Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 620 mm
- ✓ Profondeur: 500 mm
- ✓ Hauteur: 120 mm

### Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 915 mm
- ✓ Profondeur: 690 mm
- ✓ Hauteur: 530 mm

Poids net: 76 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

970 x 770 x 640 mm

Poid brut: 85 kg

## MODÈLES DISPONIBLES

5120127 Four pizza PO-1+1/45 400/50-60/3N

\* 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 07/07/2025