



FOUR À PIZZA PO-1+1/45

2 chambres. 1+1 pizza de Ø 45 cm.



CAFÉTÉRIA-BUFFET
FOURS À PIZZA



SPÉCIFICATIONS

Thermostat: 45°C - 455°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

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

MODÈLES DISPONIBLES

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

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

- 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