



# FOUR À PIZZA PO-9

1 chambre. 9 pizzas de Ø 35 cm.



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: 1  
Nombre de pizzas: 9 (Ø 350 mm)  
Chambres: 1  
Puissance totale: 13200 W

### Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 1080 mm
- ✓ Profondeur: 1080 mm
- ✓ Hauteur: 140 mm

### Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 1360 mm
- ✓ Profondeur: 1314 mm
- ✓ Hauteur: 413 mm

Poids net: 156 kg  
Dimensions extérieures de la machine emballée  
1440 x 1420 x 543 mm  
Poid brut: 176 kg

## MODÈLES DISPONIBLES

- 5120183 Four pizza PO-9 400/50-60/3N  
5120187 Four pizza PO-9 230/60/3

\* 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 07/07/2025