



FOUR À PIZZA PO-1+1/32

2 chambres. 1+1 pizza de Ø 32 cm.



CAFÉTÉRIA-BUFFERET
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 bars et 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.
- ✓ 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.

SPÉCIFICATIONS

Thermostat: 50°C - 320°C

Chambres: 2

Nombre de pizzas: 2 (Ø 320 mm)

Chambres: 2

Puissance totale: 3200 W

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 410 mm
- ✓ Profondeur: 360 mm
- ✓ Hauteur: 90 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 615 mm
- ✓ Profondeur: 505 mm
- ✓ Hauteur: 430 mm

Poids net: 33 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

660 x 670 x 510 mm

Poid brut: 34 kg

MODÈLES DISPONIBLES

5120125 Four pizza PO-1+1/32 230/50-60/1

* 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 03/07/2025