FOUR À PIZZA PO-1+1/32

2 chambres. 1+1 pizza de Ø 32 cm.

Spécifications

Thermostat: 50ºC - 320ºC
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

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 ºC.
- ✓ Isolation en laine de roche évaporée.
- ✓ Résistances blindées.
- ✓ Entretien facile.

Modèles disponibles

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

** Nous consulter pour des versions spéciales*

AENOR ER Empresa Registrada ER-0437/1/96 IQNet UNE-EN ISO 9001
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

sammic

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**

Copyright 2025 © Sammic S.L.