# FOUR À PIZZA PO-4

1 chambre. 4 pizzas de Ø 32 cm.

## Description Commerciale

Four à pizza durable, fiable et facile à utiliser. Chaque chambre est equipée avec des résistances supérieure et inférieure permettant de mieux contrôler le cycle. La chambre peut atteindre jusqu'à 450ºC.

- ✓ 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 cordiérite. Ce minéral peut supporter jusqu'à 1 000 ºC.
- ✓ 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: 50ºC - 450ºC
Chambres: 1
Nombre de pizzas: 4 (Ø 320 mm)
Chambres: 1
Puissance totale: 4700 W

**Dimensions intérieures**

- ✓ Largeur: 660 mm
- ✓ Profondeur: 660 mm
- ✓ Hauteur: 140 mm

**Dimensions extérieures**

- ✓ Largeur: 980 mm
- ✓ Profondeur: 930 mm
- ✓ Hauteur: 420 mm

Poids net: 75 kg
Dimensions extérieures de la machine emballée
1030 x 1030 x 550 mm
Poid brut: 88 kg

## Modèles disponibles

| | |
|---|---|
| 5120153 | Four pizza PO-4 400/50-60/3N |
| 5120151 | Four pizza PO-4 220/50-60/3 |

** Nous consulter pour des versions spéciales*

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001 ER-0437/1996 · IQNET · CE
SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

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
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

Copyright 2025 © Sammic S.L.