



FOUR À PIZZA PO-6+6

2 chambres. 6+6 pizzas de Ø 32 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: 2
Nombre de pizzas: 12 (Ø 320 mm)
Chambres: 2
Puissance totale: 14400 W

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 660 mm
- ✓ Profondeur: 990 mm
- ✓ Hauteur: 140 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 980 mm
 - ✓ Profondeur: 1220 mm
 - ✓ Hauteur: 750 mm
- Poids net: 181 kg
Dimensions extérieures de la machine emballée
1030 x 1270 x 880 mm
Poid brut: 197 kg

MODÈLES DISPONIBLES

5120165 Four pizza PO-6+6 400/50-60/3N

5120168 Four pizza PO-6+6 230/50-60/1

* 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 07/07/2025