

FOUR À PIZZA PO-6+6

2 chambres. 6+6 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 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 cordiérite. 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

* Nous consulter pour des versions spéciales





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