FOUR À PIZZA PO-9+9

2 chambres. 9+9 pizzas de Ø 35 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: 2
Nombre de pizzas: 18 (Ø 350 mm)
Chambres: 2
Puissance totale: 26400 W

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 1080 mm
- ✓ Profondeur: 1080 mm
- ✓ Hauteur: 140 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 1360 mm
- ✓ Profondeur: 1314 mm
- ✓ Hauteur: 745 mm

Poids net: 269 kg
Dimensions extérieures de la machine emballée
1440 x 1420 x 875 mm
Poid brut: 300 kg

Modèles disponibles

5120185	Four pizza PO-9+9 400/50-60/3N
5120188	Four pizza PO-9+9 230/50-60/3

** 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.