FOUR À PIZZA PO-4+4

2 chambres. 4+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: 2
Nombre de pizzas: 8 (Ø 320 mm)
Chambres: 2
Puissance totale: 9400 W

Dimensions intérieures

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

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 980 mm
- ✓ Profondeur: 930 mm
- ✓ Hauteur: 750 mm

Poids net: 122 kg
Dimensions extérieures de la machine emballée
1030 x 1030 x 880 mm
Poid brut: 136 kg

Modèles disponibles

5120155	Four pizza PO-4+4 400/50-60/3N
5120157	Four pizza PO-4+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.