



# FOUR À PIZZA PO-4+4

2 chambres. 4+4 pizzas de Ø 32 cm.



CAFÉTÉRIA-BUFFET  
FOURS À PIZZA

## SPÉCIFICATIONS

Thermostat: 50°C - 455°C  
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

## ACCESSOIRES

- Hottes pour four à pizza
- Support pour 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 500°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



**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  
27720 Azkoitia, Spain  
sales@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale  
mise à jour 17/03/2025