



FOUR À PIZZA PL-4+4

Monobloc double chambre de cuisson



CAFÉTÉRIA - BUFFET
FOURS À PIZZAS



SPÉCIFICATIONS

- Thermostat : 60 °C - 450 °C
- Nombre de pizzas: 8
- Diamètre des pizzas: Ø 300 mm
- Chambres: 2
- Puissance totale: 9600 W

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 700 mm
- ✓ Profondeur: 700 mm
- ✓ Hauteur: 145 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur : 1010 mm
- ✓ Profondeur: 1120 mm
- ✓ Hauteur : 770 mm

Poids net: 150 Kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

870 x 1240 x 1150 mm

Poid brut: 152 Kg.

DESCRIPTION COMMERCIALE

Capacité pour huit pizzas de Ø 300 mm.

- ✓ Version monobloc avec deux chambres de cuisson.
- ✓ Double thermostat réglable indépendant supérieur et inférieur dans la chambre.
- ✓ Thermomètre.
- ✓ Économie d'énergie grâce à l'utilisation de matériaux spéciaux à grand pouvoir isolant.
- ✓ Partie frontale et porte en inox.
- ✓ Porte avec vitre résistant à de hautes températures.
- ✓ Porte démontable sans outils afin de procéder au nettoyage ou à la maintenance.
- ✓ Chambres de cuisson tout inox avec sole uniforme de cuisson en matériau réfractaire alimentaire.
- ✓ Éclairage intérieur.
- ✓ Aération pour les vapeurs de cuisson de Ø80 mm.

MODÈLES DISPONIBLES

5120164 Four pizza PL-4+4 400/50-60/3N

5121160 Socle four à pizza PL-4/4+4

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

- Socles pour fours à pizza



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 30/07/2018