



FOUR À PIZZA PO-4

1 chambre. 4 pizzas de Ø 32 cm.



CAFÉTÉRIA - BUFFET
FOURS À PIZZAS

SPÉCIFICATIONS

Thermostat: 50°C - 500°C

Chambres: 1

Nombre de pizzas: 4 (Ø 320 mm)

Chambres: 1

Puissance totale: 4700 W

Dimensions intérieures

✓ Largeur: 660 mm

✓ Profondeur: 660 mm

✓ Hauteur: 140 mm

Dimensions extérieures

✓ Largeur: 980 mm

✓ Profondeur: 930 mm

✓ Hauteur: 420 mm

Poids net: 75 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

1030 x 1030 x 550 mm

Poid brut: 88 kg

MODÈLES DISPONIBLES

5120153 Four pizza PO-4 400/50-60/3N

5120151 Four pizza PO-4 220/60/3

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

Hottes pour four à pizza

Supports 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
www.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
fr.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 21/01/2024