FOUR À PIZZA PO-6+6W

2 chambres. 6+6 pizzas de Ø 32 cm. Porte large.

Spécifications

Thermostat: 50ºC - 500ºC
Chambres: 2
Nombre de pizzas: 12 (Ø 320 mm)
Chambres: 2

Puissance totale: 18000 W

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 1080 mm
- ✓ Profondeur: 720 mm
- ✓ Hauteur: 140 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 1360 mm
- ✓ Profondeur: 954 mm
- ✓ Hauteur: 745 mm

Poids net: 196 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée
1440 x 1060 x 880 mm
Poid brut: 212 kg

Description Commerciale

Four à pizza durable, fiable et facile à utiliser. Chaque chambre est equippée avec des résistances supérieure et inférieure permettant de mieux contrôler le cycle. La chambre peut atteindre jusqu'à 500ºC.

- ✓ Construit en acier inox et tôle prépeinte.
- ✓ Thermostats supérieur et inférieur dans chaque chambre: les températures peuvent ètre 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

Modèles disponibles

5120175	Four pizza PO-6+6W 400/50-60/3N

** Nous consulter pour des versions spéciales*

Accessoires

- ❑ Hottes pour four à pizza
- ❑ Supports pour fours à pizza

AENOR ER Empresa Registrada ER-0437/1996 IQNet UNE-EN ISO 9001
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

sammic

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	

Copyright 2024 © Sammic S.L.