



FOUR À PIZZA PO-9+9

2 chambres. 9+9 pizzas de Ø 35 cm.



CAFÉTÉRIA - BUFFET
FOURS À PIZZAS



SPÉCIFICATIONS

Thermostat: 50°C - 500°C
Chambres: 2
Nombre de pizzas: 18 (Ø 350 mm)
Chambres: 2

Puissance totale: 26400 W

Dimensions intérieures

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

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 1360 mm
- ✓ Profondeur: 1314 mm
- ✓ Hauteur: 745 mm

Poids net: 269 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

1440 x 1420 x 875 mm
Poid brut: 300 kg

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

MODÈLES DISPONIBLES

5120185 Four pizza PO-9+9 400/50-60/3N

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

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



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