



# FOUR À PIZZA PO-1+1/32

2 chambres. 1+1 pizza de Ø 32 cm.



CAFÉTÉRIA - BUFFET  
FOURS À PIZZAS

## SPÉCIFICATIONS

Thermostat: 50°C - 320°C  
Chambres: 2  
Nombre de pizzas: 2 (Ø 320 mm)  
Chambres: 2

Puissance totale: 3200 W

### Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 410 mm
- ✓ Profondeur: 360 mm
- ✓ Hauteur: 90 mm

### Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 620 mm
- ✓ Profondeur: 500 mm
- ✓ Hauteur: 430 mm

Poids net: 33 kg

### Dimensions extérieures de la machine emballée

670 x 600 x 580 mm  
Poid brut: 34 kg

## MODÈLES DISPONIBLES

5120125 Four pizza PO-1+1/32 230/50-60/1

\* Nous consulter pour des versions spéciales



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Idéal pour cuire tous types de pizza sans occuper trop de place dans votre environnement de travail. Petit, fiable et puissant, il convient aux bars et aux zones de restauration. Facile à utiliser et avec une consommation d'énergie optimisée.

- ✓ Design compact.
- ✓ 4 thermostats permettant de doser la chaleur de cuisson adaptée à chaque préparation.
- ✓ 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.



**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