FOUR À PIZZA PO-1+1/45

2 chambres. 1+1 pizza de Ø 45 cm.

Spécifications

Thermostat: 45ºC - 455ºC
Chambres: 2
Nombre de pizzas: 2 (Ø 450 mm)
Chambres: 2

Puissance totale: 8000 W

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 620 mm
- ✓ Profondeur: 500 mm
- ✓ Hauteur: 120 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 915 mm
- ✓ Profondeur: 690 mm
- ✓ Hauteur: 527 mm

Poids net: 76 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée
970 x 770 x 750 mm
Poid brut: 85 kg

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.
- ✓ Convient pour 2 plateaux de 400x600 mm.
- ✓ 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.

Modèles disponibles

5120127	Four pizza PO-1+1/45 400/50-60/3N

** Nous consulter pour des versions spéciales*

Accessoires

- ❑ Supports pour fours à pizza

Options

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	

fiche commerciale
mise à jour **21/01/2024**

Copyright 2024 © Sammic S.L.