

Billard  
et  
Clindoux

Gamme  
**CHAUDE**



# FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES

## SÉRIE **BASIC**



**servematic**



BASIC 4



BASIC 8



BASIC 10V



BASIC 5V

- Four à 1 ou 2 chambres.
- Façade en acier inox, intérieur galva.
- 2 thermostats électromécaniques (voûte et sole).
- Plan de cuisson en pierre réfractaire.
- Isolation en laine de roche évaporée.



1 ÉTAGE



1 ÉTAGE



2 ÉTAGES



2 ÉTAGES

Code	Volt.	Puissance KW	Temp. de travail °C	Poids Kg	Dimensions extérieures en mm			Dimensions intérieures en mm			Capacité Pizzas
					L	P	H	L	P	H	
BASIC4	230	1,6	50 à 320	21	615	500	280	410	360	90	1 ø 32
BASIC5V	230 ou 400 tri	4	45 à 455	48	915	690	360	620	500	120	1 ø 45 1 plaque 40x60 cm
BASIC8	230	2,4	50 à 320	33	615	500	430	410	360	90	2 ø 31
BASIC10V	230 ou 400 tri	6	45 à 455	71	915	690	530	620	500	120	2 ø 45 2 plaques 40x60 cm

Option		Poids Kg	Dimensions en mm		
Code	Support similinox avec étagère		L	P	H
SB	Support pour Basic 1 ou 2 étages	23 kg	929	634	860
RB	1 jeu de 4 roues pour support				

