



Gamme  
**CHAUDE**



# FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES OU À GAZ

## SÉRIE CONVOYEUR

Ets **BILLARD  
&  
CLINDOUX**  
SPECIALISTE EN MATERIEL  
POUR PIZZERIA

**servematic**



**SUR  
COMMANDE**

Les fours à pizza à convoyeur marque SERVEMATIC, ne nécessitent pas de personnel expérimenté grâce à la cuisson à convection, ils sont plus économiques en énergie qu'un four à pizza traditionnel. Construction entièrement en inox, température de travail jusqu'à 350 degrés, superposables par 2 ou 3, équipé d'une porte latérale pour le contrôle de la cuisson, accès facile pour un nettoyage intérieur en profondeur. Écran tactile 7" de dernière génération. Tous les modèles sont équipés d'un support sur roulettes de série sauf le modèle C40 dont le support est en option.

Code	Support sur roulettes	Puissance KW	Quantité et puissance des résistances en W		Quantité de pizza à l'heure	Dimensions extérieures en mm			Dimensions intérieures en mm			Poids Kg
			Haut	Bas		L	P	H	L	P	H	
C40	Non	7,8	2 x 1500	2 x 2200	26 ø 33	1365	1005	465	400	540	100	101
C40S	Oui					1365	1005	108				115
C50	Oui	14,2	2 x 2800	2 x 4100	43 ø 33	1900 avec support	1220	515 103	500	750	100	255
C65	Oui	18,4	2 x 3600	2 x 5400	103 ø 33	2190 avec support	1390	575 109	650	1000	100	284
C80	Oui	24,4	2 x 6000	2 x 6000	120 ø 33	2370 avec support	1580	615 113	800	1100	100	411

(Les quantités de pizzas sont calculées avec un temps de cuisson de 3'30" à une température de 320°C et avec une pizza fraîche)