

Billard
et
Clindoux

Gamme
CHAUDE



FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES

SÉRIE

CONVOYEUR





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 320 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.

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	Puis- sance 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	20 ø 33	142,5	98,5	45	40	54	10	101
C40S	Oui					142,5	98,5	108				115
C50	Oui	14,2	2 x 2800	2 x 4100	32 ø 33	186 avec support	121	50 103	50	75	10	255
C65	Oui	17,4	2 x 3600	2 x 5400	85 ø 33	207 avec support	132	56 109	65	100	10	284
C80	Oui	24,4	2 x 6000	2 x 6000	115 ø 33	225 avec support	156	60 113	80	110	10	411