

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 |