

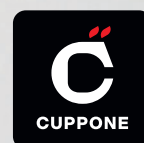
Ets **BILLARD & CLINDOUX**

SPECIALISTE EN MATERIEL POUR PIZZERIA

GUIDE
2025
2026



servematic[®]



LA SOCIÉTÉ

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF FRANCE

SERVEMATIC

www.servematic.com

CUPPONE

www.cuppone.com

**SALLE D'EXPOSITION
BUREAUX ET ENTREPÔT**

3, rue Charles Richet, 34500 Béziers.

Tél. 04 67 28 20 15 / 06 24 50 21 24

Mail : commercial@billardetclindoux.fr

Site : www.billardetclindoux.fr





Importateurs exclusifs de la marque CUPPONE depuis plus de 44 ans et distributeurs de la marque SERVEMATIC, nous vous proposons des équipements de qualité pour une installation complète de pizzeria ;

- fours à pizza
- tables à pizza
- matériel de préparation.

Nous disposons de :



- Une offre de produits robustes, performants et fiables constamment développée dans le souci du respect des normes d'hygiène, de l'ergonomie, de l'environnement, de la sécurité sans oublier la rentabilité.

- Un stock important d'appareils et pièces détachées vous garantissant un départ sous 24H pour de très nombreuses références.

- Une équipe de professionnels disponibles, techniciens, commerciaux et administratifs, qui vous conseillent au mieux pour vos devis, vos projets, votre suivi de commandes, vos préoccupations techniques et de maintenance.



- un site Internet convivial et complet où vous trouverez les fiches produits de tout notre catalogue.

En 2025, nous emménageons dans de nouveaux locaux situés en zone industrielle. Nous vous y accueillerons avec plaisir.



Depuis 63 ans, notre objectif principal reste et restera la satisfaction de nos clients.

Sincèrement vôtre et toujours à votre service

Benjamin et Guillaume CLINDOUX



Notre expertise à votre service !!!

Vous avez un projet d'installation de pizzeria, mais vous ne savez pas quels appareils choisir ? Nous sommes là pour vous apporter notre expertise et vous guider dans vos choix !

Nous vous orienterons vers la gamme de four qui correspond au budget et à la production que vous souhaitez réaliser. Vers le pétrin à la capacité la plus adaptée...

Contactez-nous :
06.24.50.21.24

commercial@billardetclindoux.fr

Exemple de matériel pour une pizzeria de 70 pizzas/service avec un petit budget :

- Four CUPPONE TIZIANO TZ435/2

- Pétrin SERVEMATIC TS25M

- Laminoir SERVEMATIC P40

- Meuble froid SERVEMATIC TABLE P - SALADETTE HAUTE 800



Exemple de matériel pour une pizzeria de 120 pizzas/service avec un bon budget :

- Four CUPPONE DONATELLO DN435/2

- Pétrin SERVEMATIC TS44AD

- Bouleuse CUPPONE BRN280

- Formeuse PIZZAFORM PZF35T

- Meuble froid SERVEMATIC TABLE P - SALADETTE HAUTE 800





SOMMAIRE

GAMME CHAUDE

FOURS À PIZZA

- Electriques Eco : Basic	6-7
- Electriques Eco : Stretto	8-9
- Electriques : Tiziano	10-11
- Electriques : Tiepolo	12-13
- Electriques : Donatello	14-15
- Electriques : Michelangelo	16-17
- Electriques : Caravaggio	18-19
- Electriques : Delta	20-21
- Electriques : Alpha	22-23
- Electriques : Alpha Napoli	24
- Electriques : Mantegna	25
- Electriques : HE400	26
- Cellules chaudes	27
- À gaz : Giorgione	28-29
- À Convoyeur	30-31
- Accessoires pour pizza	32-33

GAMME FROIDE

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

- Saladettes 700	37
- Table G - Saladette 700	38-39
- Table P - Saladette 800	40-41
- Table P - Saladette Haute 800	42-43
- Machines à glaçons	44-45

GAMME MACHINE

- Pizzaform	48-49
- Machine à former les fonds de pizza à froid	50-51
- Diviseuses bouleuses	52-53
- Bouleuses	54
- Pétrins à spirale série éco	55
- Pétrins à spirale série classic	56-57
- Pétrins CUPPONE série Venere	58
- Pétrins CUPPONE série Canova	59
- Machines à pâtes fraîches	60-61
- Filières	62
- Machines à raviolis	63



Gamme **CHAUDE**

Sommaire

FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES		FOURS À PIZZA GAZ	
- ECO : BASIC	p. 6-7	- GIORGIONE	p. 28-29
- ECO : STRETTO	p. 8-9		
- TIZIANO	p. 10-11		
- TIEPOLO	p. 12-13		
- DONATELLO	p. 14-15		
- MICHELANGELO	p. 16-17		
- CARAVAGGIO	p. 18-19		
- DELTA	p. 20-21		
- ALPHA	p. 22-23		
- ALPHA NAPOLI	p. 24		
- MANTEGNA	p. 25		
- HE 400	p. 26		
CELLULES CHAUDES		CONVOYEURS	
p. 27		p. 30-31	
ACCESSOIRES		p. 32-33	



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 450	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 450	71	915	690	530	620	500	120	2 ø 45 2 plaques 40x60 cm



Option		Poids Kg	Dimensions en mm		
Code	Description		L	P	H
SB	Support similinox avec étagère	23 kg	915	625	860
RB	1 jeu de 4 roues pour support				



FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES

SÉRIE STRETTO



servematic



STRETTO 3



STRETTO 6

- Four à 1 ou 2 chambres.
- Pour cuire 3 pizzas de 35 cm ou 1 plaque de 40x60 cm.
- Façade en acier inox, intérieur galva.
- 2 thermostats électromécanique (voûte et sole).
- Plan de cuisson en pierre réfractaire.
- Isolation en laine de roche évaporée.



1 ÉTAGE



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	
STRETTO3	400 tri	6	50 à 455	72	1305	600	415	1080	410	140	3 ø 35 1 plaque 40x60 cm
STRETTO6	400 tri	8,8	50 à 500	120	1305	600	745	1080	435	140	6 ø 35 2 plaques 40x60 cm



Option		Poids Kg	Dimensions en mm		
Code	Support similinox avec étagère		L	P	H
SST3	Support STRETTO 3	31 kg	1305	490	960
SST6	Support STRETTO 6				860
RST	1 jeu de 4 roues pour support				



FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES

SÉRIE TIZIANO



Le petit four électrique adapté à tous les espaces.



NOUVEAU
Retrouvez les
accessoires à
pizzas CUPPONE
P32 et 33 de votre
catalogue



EN STOCK

- Façade inox.
- Chambre de cuisson en galva
- Porte avec vitre panoramique.
- Éclairage intérieur avec lampe halogène 12 V.
- 2 Thermostats mécaniques.
- Plan de cuisson en briques de cordiélite.
- Thermomètre de visualisation de température dans la chambre.
- 230 V ou 400 V au choix.



1 ÉTAGE



2 ÉTAGES

Code	Puissance KW	Poids Kg	Dimensions extérieures en mm			Dimensions intérieures en mm			Capacité Pizzas	Productivité horaire
			L	P	H	L	P	H		
TZ420/1M	2,1	52	700	560	390	420	420	140	4 ø 20	36 ø 20
TZ425/1M	3,8	66	800	660	390	520	520	140	4 ø 25 1 ø 50	36 ø 25 9 ø 50
TZ230/1M	3,1	70	900	600	390	620	460	140	2 ø 30 1 ø 45	18 ø 30 9 ø 45
TZ430/1M	4,6	84	900	760	390	620	620	140	4 ø 30 1 ø 50	24 ø 30 9 ø 50
TZ435/1M	5,2	104	1000	860	390	720	720	140	4 ø 35 1 ø 50	24 ø 35 9 ø 50
TZ420/2M	4,2	91	700	560	690	420	420	140	4+4 ø 20 1+1 ø 40	72 ø 20 18 ø 40
TZ425/2M	7,6	114	800	660	690	520	520	140	4+4 ø 25 1+1 ø 50	72 ø 25 18 ø 50
TZ230/2M	6,2	121	900	600	690	620	460	140	2+2 ø 30 1+1 ø 45	36 ø 30 18 ø 45
TZ430/2M	9,2	147	900	760	690	620	620	140	4+4 ø 30 1+1 ø 50	48 ø 30 18 ø 50
TZ435/2M	10,4	178	1000	860	690	720	720	140	4+4 ø 35 1+1 ø 50	48 ø 35 18 ø 50

Nouveau : tous les fours de la gamme TIZIANO existent avec l'option résistances renforcées (sur commande).



Option SUPPORT		Poids Kg	Dimensions en mm		
Code	Support similinox avec étagère		L	P	H
STZ425/1	Pour TZ425 - 1 étage	22	800	640	1170
STZ425/2	Pour TZ425 - 2 étages				970
STZ230/1	Pour TZ230 - 1 étage	23	900	580	1170
STZ230/2	Pour TZ230 - 2 étages				970
STZ430/1	Pour TZ430 - 1 étage	26	900	740	1170
STZ430/2	Pour TZ430 - 2 étages				970
STZ435/1	Pour TZ435 - 1 étage	28	1000	840	1170
STZ435/2	Pour TZ435 - 2 étages				970



Option HOTTE		Poids Kg	Dimensions en mm		
Code	Hottes neutres inox		L	P	H
HNTZ420	Pour TZ420	11	705	715	170
HNTZ425	Pour TZ425	13	805	815	170
HNTZ230	Pour TZ230	14	905	755	170
HNTZ430	Pour TZ430	15	905	915	170
HNTZ435	Pour TZ435	17	1005	1015	170



FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES

SÉRIE TIEPOLO



Le four électrique simple, efficace et indestructible.



NOUVEAU
Retrouvez les
accessoires à
pizzas CUPPONE
P32 et 33 de votre
catalogue



EN STOCK

- Façade inox.
- **Chambre de cuisson en inox.**
- Porte avec vitre panoramique.
- Éclairage intérieur avec lampe halogène 12 V.
- **Puissance des résistances réglables haut et bas.**
- 1 thermostat mécanique.
- Thermomètre de visualisation de température dans la chambre.
- Plan de cuisson en briques de cordiérite.



NOUVEAU
Retrouvez les
accessoires à
pizzas CUPPONE
p32 et 33 de votre
catalogue



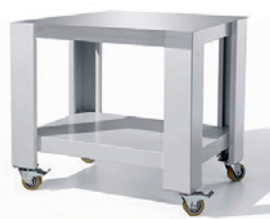
1 ÉTAGE



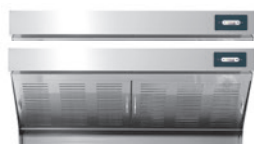
2 ÉTAGES

Code	Puissance Kw	Poids Kg	Dimensions extérieures en mm			Dimensions intérieures en mm			Capacité Pizzas	Productivité horaire
			L	P	H	L	P	H		
TP435/1M	5,3	122	1041	910	410	720	720	140	4 ø 35	28 ø 35
TP635/1M	7,8	160	1041	1270	410	720	1080	140	6 ø 35	54 ø 35
TP635L/1M	7,9	159	1400	910	410	1080	720	140	6 ø 35	50 ø 35
TP935/1M	11,7	207	1400	1270	410	1080	1080	140	9 ø 35	81 ø 35
TP435/2M	5,3+5,3	209	1041	910	730	720	720	140	4+4 ø 35	56 ø 35
TP635/2M	7,8+7,8	271	1041	1270	730	720	1080	140	6+6 ø 35	108 ø 35
TP635L/2M	7,9+7,9	278	1400	910	730	1080	720	140	6+6 ø 35	100 ø 35
TP935/2M	11,7+11,7	385	1400	1270	730	1080	1080	140	9+9 ø 35	162 ø 35

Nouveau : tous les fours de la gamme Tiepolo existent avec l'option résistances renforcées (sur commande).



Option SUPPORT		Poids Kg	Dimensions en mm		
Code	Support similinox avec étagère		L	P	H
STP435/1	Pour TP435 - 1 étage	42	1031	840	1100
STP435/2	Pour TP435 - 2 étages				900
STP635/1	Pour TP635 - 1 étage	51	1031	1200	1100
STP635/2	Pour TP635 - 2 étages				900
STP635L/1	Pour TP635L - 1 étage	48	1390	840	1100
STP635L/2	Pour TP635L - 2 étages				900
STP935/1	Pour TP935 - 1 étage	62	1390	1200	1100
STP935/2	Pour TP935 - 2 étages				900
ROUES	1 jeu de 4 roues pour support				



Option HOTTE		Débit m³/h	Poids Kg	Puiss. Kw	Dimensions en mm		
Code	Hottes inox électriques 5 vitesses ou neutres ø de sortie : 150 mm				L	P	H
HETP435	Hotte électrique pour TP435	700	62	1,3	1040	1110	410
HNTP435	Hotte neutre pour TP435						
HETP635	Hotte électrique pour TP635	700	62	1,3	1040	1110	410
HNTP635	Hotte neutre pour TP63						
HETP635L	Hotte électrique pour TP635L	700	80	1,3	1399	1110	410
HNTP635L	Hotte neutre pour TP635L						
HETP935	Hotte électrique pour TP935	700	80	1,3	1399	1110	410
HNTP935	Hotte neutre pour TP935						



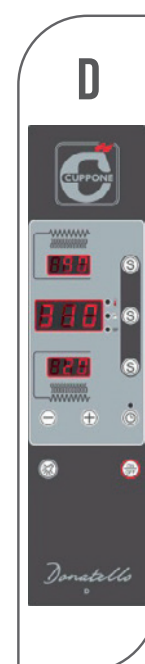
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES

SÉRIE DONATELLO

La technologie numérique à la portée de tous



NOUVEAU
Retrouvez les
accessoires à
pizzas CUPPONE
p32 et 33 de votre
catalogue



CD

Commande numérique

- Réglage de la température de la chambre de cuisson par touches digitales
- réglage électromécanique de la puissance des 2 groupes de résistances différencié (supérieures et inférieures) avec 3 positions : 0%, 33% et 100%
- programmation de la mise en marche automatique du four
- alarme de fin de cuisson.



EN STOCK

D

Commande électronique

- Réglage de la température de la chambre de cuisson par touches digitales
- réglage électronique de la puissance des 2 groupes de résistances différencié (supérieures et inférieures) avec 100 positions : 0% à 100%
- programmation de la mise en marche automatique du four
- alarme de fin de cuisson.



SUR COMMANDE



- Façade inox.
- Chambre de cuisson en inox.
- Porte avec vitre panoramique 2 poignées.
- Éclairage intérieur avec lampe halogène 12 V.
- Plan de cuisson en briques de cordièrite.
- Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson.
- Système intégré de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson.
- Soupape vapeurs réglable
- Ventilateur de refroidissement.



1 ÉTAGE



2 ÉTAGES

Code	Puiss. Kw	Poids Kg	Dimensions extérieures en mm			Dimensions intérieures en mm			Capacité Pizzas	Productivité horaire
			L	P	H	L	P	H		
DN435/1CD	5,8	147	1150	1060	430	720	720	140	4 ø 35 1 ø 50	32 ø 35
DN435/1D										
DN635/1CD	8,4	187	1150	1420	430	720	1080	140	6 ø 35 2 ø 50	60 ø 35
DN635/1D										
DN635L/1CD	8,6	190	1510	1060	430	1080	720	140	6 ø 35 2 ø 50	54 ø 35
DN635L/1D										
DN935/1CD	12,6	250	1510	1420	430	1080	1080	140	9 ø 35 4 ø 50	90 ø 35
DN935/1D										
DN435/2CD	5,8 + 5,8	252	1150	1060	780	720	720	140	4 + 4 ø 35 1 + 1 ø 50	64 ø 35
DN435/2D										
DN635/2CD	8,4 + 8,4	330	1150	1420	780	720	1080	140	6 + 6 ø 35 2 + 2 ø 50	120 ø 35
DN635/2D										
DN635L/2CD	8,6 + 8,6	324	1510	1060	780	1080	720	140	6 + 6 ø 35 2 + 2 ø 50	108 ø 35
DN635L/2D										
DN935/2CD	12,6 + 12,6	430	1510	1420	780	1080	1080	140	9 + 9 ø 35 4 + 4 ø 50	180 ø 35
DN935/2D										

Nouveau : tous les fours de la gamme DONATELLO existent avec l'option résistances renforcées (sur commande).



Option SUPPORT		Poids Kg	Dimensions en mm		
Code	Support similinox avec étagère		L	P	H
SDN435/1	Pour DN435 - 1 étage	50	1140	960	1100
SDN435/2	Pour DN435 - 2 étages				900
SDN635/1	Pour DN635 - 1 étage	60	1140	1320	1100
SDN635/2	Pour DN635 - 2 étages				900
SDN635L/1	Pour DN635L - 1 étage	59	1500	960	1100
SDN635L/2	Pour DN635L - 2 étages				900
SDN935/1	Pour DN935 - 1 étage	73	1500	1320	1100
SDN935/2	Pour DN935 - 2 étages				900
ROUES	1 jeu de 4 roues pour support				



Option HOTTE		Débit m³/h	Poids Kg	Puiss. Kw	Dimensions en mm		
Code	Hottes inox électriques 5 vitesses ou neutres ø de sortie : 150mm				L	P	H
HEDN435	Hotte électrique pour DN435	700	40	1,3	1146	1110	410
HNDN435	Hotte neutre pour DN435						
HEDN635	Hotte électrique pour DN635	700	40	1,3	1146	1110	410
HNDN635	Hotte neutre pour DN635						
HEDN635L	Hotte électrique pour DN635L	700	48	1,3	1506	1110	410
HNDN635L	Hotte neutre pour DN635L						
HEDN935	Hotte électrique pour DN935	700	48	1,3	1506	1110	410
HNDN935	Hotte neutre pour DN935						



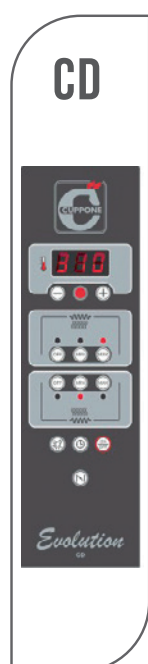
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES

SÉRIE MICHELANGELO

Design et technologie pour tous les types de cuisson



NOUVEAU
Retrouvez les
accessoires à
pizzas CUPPONE
p32 et 33 de votre
catalogue



CD

Commande numérique

- Réglage de la température de la chambre de cuisson par touches digitales
- réglage électromécanique de la puissance des 2 groupes de résistances différencié (supérieures et inférieures) avec 3 positions : 0%, 33% et 100%
- programmation de la mise en marche automatique du four
- alarme de fin de cuisson.

TS

Commande électronique

- Commande et affichage par écran couleur LCD tactile
- réglage de la température par écran tactile de la chambre de cuisson
- réglage électronique de la puissance des 2 groupes de résistances différencié (supérieures et inférieures) avec 100 positions : 0% à 100%
- programmation de la mise en marche automatique du four
- alarme de fin de cuisson
- fonction pyrolyse, fonction économie d'énergie et fonction puissance maximum



- Façade inox.
- Chambre de cuisson en acier inox.
- Porte avec double vitre panoramique, 2 poignées et ressort de compression.
- Éclairage intérieur avec 2 lampes halogène 12 V.
- Plan de cuisson en briques de cordièrite.
- Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson.
- Système intégré de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson.
- Soupape vapeurs réglables électroniquement.
- Ventilateur de refroidissement.
- Récupérateur de miettes.



1 ÉTAGE



2 ÉTAGES

Code	Puissance Kw	Poids Kg	Dimensions extérieures en mm			Dimensions intérieures en mm			Capacité Pizzas	Productivité horaire
			L	P	H	L	P	H		
ML435/1CD ML435/1TS	5,8	169	1190	1100	440	720	720	140	4 ø 35 1 ø 50	36 ø 35
ML635/1CD ML635/1TS										
ML635L/1CD ML635L/1TS	8,6	212	1550	1100	440	1080	720	140	6 ø 35 2 ø 50	60 ø 35
ML935/1CD ML935/1TS										
ML435/2CD ML435/2TS	5,8+5,8	302	1190	1100	780	720	720	140	4+4 ø 35 1+1 ø 50	72 ø 35
ML635/2CD ML635/2TS										
ML635L/2CD ML635L/2TS	8,6+8,6	378	1550	1100	780	1080	720	140	6+6 ø 35 2+2 ø 50	120 ø 35
ML935/2CD ML935/2TS										

Nouveau : tous les fours de la gamme MICHELANGELO existent avec l'option résistances renforcées (sur commande).



Option SUPPORT		Poids Kg	Dimensions en mm		
Code	Support similinox avec étagère		L	P	H
SML435/1	Pour ML435 - 1 étage	50	1180	950	1100
SML435/2	Pour ML435 - 2 étages				900
SML635/1	Pour ML635 - 1 étage	62	1180	1310	1100
SML635/2	Pour ML635 - 2 étages				900
SML635L/1	Pour ML635L - 1 étage	60	1540	950	1100
SML635L/2	Pour ML635L - 2 étages				900
SML935/1	Pour ML935 - 1 étage	74	1540	1310	1100
SML935/2	Pour ML935 - 2 étages				900
ROUES	1 jeu de 4 roues pour support				



Option HOTTE		Débit m³/h	Poids Kg	Puiss. Kw	Dimensions en mm		
Code	Hottes inox électriques 5 vitesses ou neutres ø de sortie : 150mm				L	P	H
HEML435	Hotte électrique pour ML435	700	68	1,3	1188	1200	410
HNML435	Hotte neutre pour ML435						
HEML635	Hotte électrique pour ML635	700	68	1,3	1188	1200	410
HNML635	Hotte neutre pour ML635						
HEML635L	Hotte électrique pour ML635L	700	82	1,3	1546	1200	410
HNML635L	Hotte neutre pour ML635L						
HEML935	Hotte électrique pour ML935	700	82	1,3	1546	1200	410
HNML935	Hotte neutre pour ML935						



FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES

SÉRIE CARAVAGGIO

*Le premier four électrique angulaire.
Forme pentagonale permettant de positionner le four dans un coin*



NOUVEAU
Retrouvez les
accessoires à
pizzas CUPPONE
p32 et 33 de votre
catalogue



CD

Commande numérique

- Réglage de la température de la chambre de cuisson par touches digitales
- réglage électromécanique de la puissance des 2 groupes de résistances différencié (supérieures et inférieures) avec 3 positions : 0%, 33% et 100%
- programmation de la mise en marche automatique du four
- alarme de fin de cuisson.

TS

Commande électronique

- Commande et affichage par écran couleur LCD tactile
- réglage électronique de la puissance des deux groupes de résistances différencié (supérieures et inférieures) avec 100 positions : 0 % à 100 %.
- programmation de la mise en marche automatique du four
- alarme de fin de cuisson
- fonction pyrolyse, fonction économie d'énergie et fonction puissance maximum



**SUR
COMMANDE**



FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES

SÉRIE CARAVAGGIO



- Façade inox.
- Chambre de cuisson en acier inox.
- Porte avec double vitre panoramique, 2 poignées et ressort de compression.
- Éclairage intérieur avec 2 lampes halogène 12 V.
- Plan de cuisson en briques de cordièrite.
- Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson.
- Système intégré de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson.
- Soupape vapeurs réglables électroniquement.
- Ventilateur de refroidissement.
- Récupérateur de miettes.



Code	Puiss. Kw	Poids Kg	Dimensions extérieures en mm						Dimensions intérieures en mm						Capacité pizzas	Productivité horaire
			A	B	C	D	E	H	A	B	C	D'	E'	H		
CR 535/1CD	9,7	230	806	688	1212	1406	641	430	623	509	950	950	509	140	5 ø 35 2 ø 50	50 ø 35
CR 535/1TS																
CR 835/1CD	11,8	270	948	820	1445	1639	769	430	769	640	1181	1181	640	140	8 ø 35 4 ø 50	80 ø 35
CR 835/1TS																
CR 535/2CD	9,7+9,7	450	806	688	1212	1406	641	777	623	509	950	950	509	140	5 + 5 ø 35 2 + 2 ø 50	100 ø 35
CR 535/2TS																
CR 835/2CD	11,8+11,8	520	948	820	1445	1639	769	777	765	640	1181	1181	640	140	8 + 8 ø 35 4 + 4 ø 50	160 ø 35
CR 835/2TS																

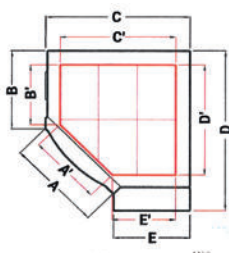
Nouveau : tous les fours de la gamme CARAVAGGIO existent avec l'option résistances renforcées (sur commande).



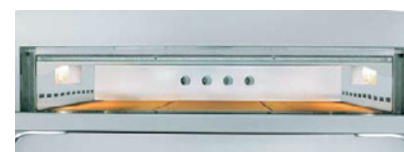
Option		Poids Kg	Dimensions en mm					
Code	Support similinox avec étagère		A	B	C	D	E	H
SCR 535/1	Pour CR 535 1 étage	70	867	583	1196	1196	583	1100
SCR 535/2	Pour CR 535 - 2 étages							900
SCR 835/1	Pour CR 835 1 étage	90	1014	704	1419	1419	704	1100
SCR 835/1	Pour CR 835 - 2 étages							900
DECR	Emplacement découpe pétrin							
Roues CR	4 roues pour support							



Option		Débit m³/h	Poids Kg	Puiss. Kw	Dimensions en mm		
Code	Hottes inox électriques 5 vitesses ou neutres ø de sortie : 150 mm				L	P	H
HECR 535	Hotte électrique pour CR 535	700	42	1,3	1056	1268	390
HNCR 535	Hotte neutre pour CR 535						
HECR 835	Hotte électrique pour CR 835	700	49	1,3	1056	1526	390
HNCR 835	Hotte neutre pour CR 835						



Exemple d'implantation



L'évacuation des vapeurs de cuisson s'opère par l'intermédiaire de trous situés sur la paroi postérieure de la chambre. L'ouverture de ces derniers est réglée électriquement.



Le four électrique superposable touch screen le plus versatile pour pizza ronde ou plaque 600x400 mm

NOUVEAU



Touch Screen

NOUVEAU
Retrouvez les accessoires à pizzas CUPPONE P32 et 33 de votre catalogue



SUR COMMANDE

- Façade inox.
- Chambre de cuisson en acier inox.
- Porte avec double vitre panoramique.
- Éclairage intérieur avec 2 lampes halogène 12 V.
- Plan de cuisson en briques réfractaires ou en tôles gauffrées.
- Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson.
- Ventilateur de refroidissement.
- Cuit-vapeur.
- Système de contrôle Touch Screen.
- Soupape vapeurs réglables électroniquement.
- Système intégré de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson.
- Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours.

1T		600x400mm 23.6x15.8 in	Ø 150mm Ø 13.8 in	
2T		600x400mm 23.6x15.8 in	Ø 150mm Ø 13.8 in	Ø 400 mm Ø 19.7 in
3T		600x400mm 23.6x15.8 in	600x400mm 23.6x15.8 in	Ø 150mm Ø 13.8 in Ø 500 mm Ø 19.7 in
4T		600x400mm 23.6x15.8 in	Ø 150 mm Ø 13.8 in	Ø 500 mm Ø 19.7 in
6T		600x400mm 23.6x15.8 in	Ø 100 mm Ø 13.8 in	Ø 100 mm Ø 19.7 in

SÉRIE DELTA



NOUVEAU
Retrouvez les
accessoires à
pizzas CUPPONE
p32 et 33 de votre
catalogue



Code	Puissance KW	Poids Kg	Dimensions extérieures en mm			Dimensions intérieures en mm			Capacité Pizzas	Productivité horaire
			L	P	H	L	P	H		
DELTA 1 TL	7,2	141	913	1212	400	410	830	160	1 (400x600 mm) 2 ø 30 2 ø 35	6 (400x600 mm) 32 ø 35
DELTA 1 TH	7,2	158	913	1212	470	410	830	250	1 (400x600 mm) 2 ø 30 2 ø 35	6 (400x600 mm) 28 ø 35
DELTA 2 TL	12	191	1323	1212	400	820	830	160	1 (400x600 mm) 4 ø 35 1 ø 50	12 (400x600 mm) 64 ø 35
DELTA 2 TH	12	227	1323	1212	470	820	830	230	1 (400x600 mm) 4 ø 35 1 ø 50	11 (400x600 mm) 52 ø 35
DELTA 3 TL	16,8	255	1733	1212	400	1230	830	160	3/4 (400x600 mm) 6 ø 35 2 ø 50	90 ø 50
DELTA 3 TH	16,8	293	1733	1212	470	1230	830	230	3/4 (400x600 mm) 6 ø 35 2 ø 50	78 ø 35
DELTA 4 TL	14,4	280	1323	1642	400	820	1260	160	4 (400x600 mm) 6 ø 35 2 ø 50	24 (400x600 mm) 90 ø 35
DELTA 4 TH	14,4	308	1323	1642	470	820	1260	230	4 (400x600 mm) 6 ø 35 2 ø 50	20 (400x600 mm) 78 ø 35
DELTA 6 TL	21	358	1733	1642	400	1230	1260	160	6 (400x600 mm) 9 ø 35 5 ø 50	36 (400x600 mm) 110 ø 35
DELTA 6 TH	21	383	1733	1642	470	1230	1260	230	6 (400x600 mm) 9 ø 35 5 ø 50	30 (400x600 mm) 100 ø 35

Option bloc vapeur :

VAPORIERA 1 T	0,75	11,5	652	152	203
VAPORIERA 234 T	1,5	12,5			
VAPORIERA 6 T	2,5	15,5	753	152	203

Option hotte

Code	Hottes inox électriques 5 vitesses ou neutres ø de sortie : 150mm	Débit m³/h	Poids Kg	Puiss. Kw	Dimensions en mm		
					L	P	H
HN DELTA 1	Hotte neutre pour DELTA 1	-	32	-	902	1212	413
HE DELTA 1	Hotte électrique pour DELTA 1	700	37	1,3			
HN DELTA 2	Hotte neutre pour DELTA 2	-	40	-	1312	1212	413
HE DELTA 2	Hotte électrique pour DELTA 2	700	45	1,3			
HN DELTA 3	Hotte neutre pour DELTA 3	-	50	-	1722	1212	413
HE DELTA 3	Hotte électrique pour DELTA 3	700	55	1,3			
HN DELTA 4	Hotte neutre pour DELTA 4	-	42	-	1312	1212	413
HE DELTA 4	Hotte électrique pour DELTA 4	700	47	1,3			
HN DELTA 6	Hotte neutre pour DELTA 6	-	50	-	1722	1212	413
HE DELTA 6	Hotte électrique pour DELTA 6	700	55	1,3			

Option support :



SUPPORT AVEC PORTES



SUPPORT SIMPLE



SUPPORT AVEC
KIT GLISSIÈRE
POUR PLAQUES



NOUVEAU
Retrouvez les
accessoires à
pizzas CUPPONE
p32 et 33 de votre
catalogue



NOUVEAU

La sole rotative de ALPHA peut être ajustée en vitesse et en direction, garantissant ainsi l'uniformité de cuisson avec des résultats parfaits.

Des programmes de cuisson hautement personnalisés grâce à des températures différenciées sole et voute.

Un four professionnel pour répondre aux besoins des pizzaiolos les plus exigeants.

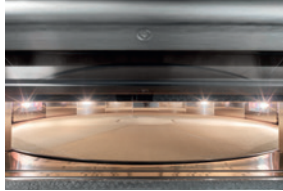
Code	Désignation	Puiss. Kw	Poids Kg	Dimensions extérieures sans hotte (mm)			Dimensions passage porte (mm)		Capacité pizzas	Productivité horaire
				L	P	H	L	H		
A 110	ALPHA 110	16,2	527	1388	1438	1697	620,5	120	7 ø 35 3 ø 50	60 ø 35 25 ø 50
A 140	ALPHA 140	19,9	646	1688	1738	1697	620,5	120	10 ø 35 5 ø 50	110 ø 35 35 ø 50

Hotte d'aspiration en acier inox - Extracteur d'une capacité de 700 m³/h.
Carte électronique pour le contrôle de la vitesse d'aspiration.
Éclairage frontal. Filtres extractibles et lavables.

Code	OPTION : Hottes inox électriques 5 vitesses ou neutres. Ø de sorties : 150 mm	Puiss. Kw	Poids Kg	Dimensions extérieures (mm)			Débit extraction m³/h
				L	P	H	
HE ALPHA 110	Hotte électrique pour ALPHA 110	1,3	61	1304	1456	495	700
HN ALPHA 110	Hotte neutre pour ALPHA 110	0,9	56				-
HE ALPHA 140	Hotte électrique pour ALPHA 140	1,3	72	1604	1668	495	700
HN ALPHA 140	Hotte neutre pour ALPHA 140	0,9	67				-



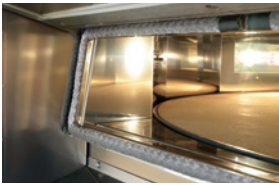
Système de contrôle
Touch Screen.
Programme de cuisson.



Différentes températures
haut et plateau.



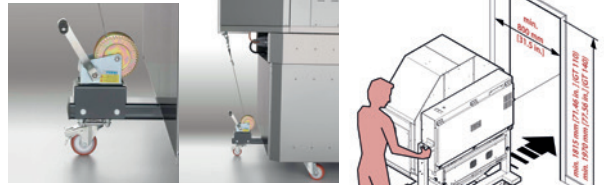
Contrôle du sens et de la vitesse de rotation de la
plaque de cuisson.



Joint d'isolation chaleur
entre porte et chambre
de cuisson.
Porte avec système de
compression.



Résistances haut/plateau
autonomes.
Isolation en laine de roche
évacuée.



Conçu pour être facilement
transporté et installé.
Passe par des portes de 80 cm de large!

NOUVEAU
Retrouvez les
accessoires à
pizzas CUPPONE
p32 et 33 de votre
catalogue

Les lumières LED de la
nouvelle génération
offrent un éclairage sans
précédent.



La nouvelle hotte est plus
grande et offre des
performances améliorées.
Elle maintient l'air pur
dans la zone de cuisson.

Construction en acier
inoxydable.

Contrôle total, vous planifiez votre semaine,
votre mois, votre année.
Réduisez la consommation d'énergie pendant les périodes
d'attente en utilisant le programme ECO.
ALPHA est synonyme de flexibilité, d'efficacité et de contrôle.

FOURS ÉLECTRIQUES À SOLE TOURNANTE

SÉRIE ALPHA NAPOLI

Fours électriques à sole tournante pour les pizzas napolitaines



Mêmes caractéristiques que la série ALPHA, plus :

- Pierres 25 mm d'épaisseur
- Résistances accrues A 110 : 18 Kw
A 140 : 23 Kw



Code option Napoli :
A 110 NAP
A 140 NAP



NOUVEAU
Retrouvez les
accessoires à
pizzas CUPPONE
p32 et 33 de votre
catalogue



Le four électrique à sole tournante pour 1 pizza!

- Ecran tactile rétro éclairé
- Pour des pizzas de maximum 40 cm
- Chassis tournant
- Température de fonctionnement maximale de 500°C
- Résistances plateau / haut autonomes
- programmation de cuisson
- allumage du four programmable
- Façade en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Point isolation chaleur entre la porte et la chambre de cuisson
- Surface de cuisson en pierre réfractaire adaptée à la cuisson haute température
- Éclairage interne avec lampe halogène 12 V
- Ramasseur de miettes



NOUVEAU
Retrouvez les
accessoires à
pizzas CUPPONE
p32 et 33 de votre
catalogue




**SUR
COMMANDE**

Code	Désignation	Puiss. Kw	Poids Kg	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions intérieures (mm)	
				L	P	H	Ø	H
MN40/1DG	Mantegna mono 230 V	2,8	74	670	664	605	400	120
MN40/1DG-P	Mantegna mono 230 V ou Tri 400 V	4	74	670	664	605	400	120

Le chef Pizzaiolo à la maison



- Analogique (TM) ou numérique (TS). Moniteur numérique à écran tactile de 5 pouces.
- Plan de cuisson en briques de cordiélite.
- Température de fonctionnement maximale de 450°C.
- Résistances haut/plateau autonomes.
- Programmation de cuisson.
- Allumage du four programmable avec compte à rebours.
- Façade peinte en 6 couleurs.
- Isolation en laine de roche évaporée.
- Éclairage interne avec lampe halogène 12 V.
- Porte avec vitre panoramique.



NOUVEAU
Retrouvez les
accessoires à
pizzas CUPPONE
p32 et 33 de votre
catalogue

Code	Puissance Kw	Poids Kg	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions intérieures en mm		Productivité horaire
			L	P	H	Ø	H	
HE400/1 TM	2,8	46,5	660	590	395	40	85	20
HE400/1 TMN		50,5						
HE400/1 TS		49,5						
HE400/1 TSN		53,5						
HE400/1 TS	Support comprenant porte-pelle et étagère latérale							
		31,5	1224	593	1126			


SUR
COMMANDE







ou
C12-96
C12-120



ou
C18-96
C18-120

Cellules chauffantes carrosserie inox, vitrées, sur roulettes, température de fonctionnement réglable de 0 à 60°, équipées d'une réserve d'eau, compatibles avec les fours double étage marque Cuppone (voir tableau ci-dessous) espace entre les grilles : 9 cm (plateaux ou grilles 600x400 non fournis), 230V mono.

	Code	Puissance KW	Poids Kg	Dimensions extérieures en mm			Capacité des grilles 600x400	Modèles Fours Compatibles	
				L	P	H			
	C 12-96	2,0	73	1000	845	900	12	TZ435 / 2 TP435 / 2	
	C 12-120	2,0	88	1000	1205	900	12	TP635 / 2 DN435 / 2 DN635 / 2	ML435 / 2 ML635 / 2
	C 18-96	2,0	95	1360	845	900	18	TP435L / 2 DN435L / 2 ML635L / 2	
	C 18-120	2,0	114	1360	1205	900	18	TP935 / 2 DN935 / 2 ML935 / 2	



FOURS À PIZZA À GAZ

SÉRIE **GIORGIONE**




NOUVEAU
Retrouvez les
accessoires à
pizzas CUPPONE
P32 et 33 de votre
catalogue



- Façade en acier inox.
- Chambre de cuisson en acier inox.
- Contrôle électronique de la température.
- Contrôle électronique de la flamme avec bouton d'arrêt
- Thermostat de sécurité.
- Plan de cuisson en briques réfractaires de cordiélite.
- Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson.
- Convoyeur de fumées de série.
- Éclairage intérieur avec 2 lampes halogène 12 V.
- **Superposables**



Code	Poids Kg	Dimensions extérieures en mm			Dimensions intérieures en mm			Capacité pizzas	Productivité horaire
		L	P	H	L	P	H		
GR435/1	176	1230	1120	810	720	720	185	4 ø 35	32 ø 35
GR635/1	219	1230	1480	810	720	1080	185	6 ø 35	48 ø 35
GR635L/1	210	1590	1120	810	1080	720	185	6 ø 35	42 ø 35
GR935/1	271	1590	1480	810	1080	1080	185	9 ø 35	72 ø 35



Option SUPPORT		Poids Kg	Dimensions en mm		
Code	Étage		L	P	H
SGR435/1	1 étage	54	1210	860	1100
SGR435/2	2 étages	46			700
SGR635/1	1 étage	65	1210	1215	1100
SGR635/2	2 étages	57			700
SGR635L/1	1 étage	62	1570	860	1100
SGR635L/2	2 étages	54			700
SGR935/1	1 étage	76	1570	1215	1100
SGR935/2	2 étages	69			700
ROUES	1 jeu de 4 roues pour support				



Option HOTTE		Poids Kg	Dimensions en mm		
Code	Hottes neutres inox		L	P	H
KGR435NT	neutre	62	1473	1215	540
KGR635NT	neutre	67	1831	1215	540
KGR635LNT	neutre	73	1473	1573	540
KGR935NT	neutre	80	1821	1573	540

NOUVEAU
Retrouvez les
accessoires à
pizzas CUPPONE
p32 et 33 de votre
catalogue





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	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	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	1220 support	515 103	500	750	100	255
C65	Oui	18,4	2 x 3600	2 x 5400	103 ø 33	2190 avec	1390 support	575 109	650	1000	100	284
C80	Oui	24,4	2 x 6000	2 x 6000	120 ø 33	2370 avec	1580 support	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)

Cuppone offre aux professionnels du monde de la pizza la plus large gamme d'accessoires pour répondre efficacement à chaque demande spécifique et garantir ainsi les meilleures performances.

Des outils tels que des pelles à enfourner de différents types, des spatules, des rouleaux pour percer la pâte, des raclettes, supports, pinces et bien d'autres outils.

Avec une attention particulière à chaque détail pour offrir fonctionnalité et facilité d'utilisation.



PELLE À ENFOURNER

Code	Dimensions
A/PIL36	36 cm — H 170 cm
A/PIL50	50 cm — H 170 cm



PELLE A ENFOURNER PERFOREE

Code	Dimensions
A/PIF36	36 cm — H 170 cm
A/PIF50	50 cm — H 170 cm



PELLE À DEFOURNER PERFOREE

Code	Dimensions
A/PCF22	22 cm — H 170 cm
A/PCF30	30 cm — H 170 cm



PELLE POUR PIZZA AU METRE
EN BOIS CONTREPLAQUE

Code	Dimensions
A/PPM33	33 x 80 cm
A/PPM40	40 x 80 cm



BROSSE EN FIBRE NATURELLE

Code	Dimensions
A/SFN22	22 x 7 cm — H 180 cm



BROSSE DE RECHANGE
EN FIBRE NATURELLE

Code	Dimensions
A/RSF22	22 x 7 cm



ROULETTE COUPE PIZZA	
Code	Dimension
A/RTP	ø 10 cm



PIQUE PÂTE	
Code	
A/BC500	



SPATULE 10	
Code	Dimension
A/SPT10	10 cm INOX



SPATULE 45	
Code	Dimension
A/SPT45	45 cm



RACLOIR	
Code	Dimension
A/RSC12	12 cm



PINCE POUR PLAQUES	
Code	Dimension
A/PTG25	25 cm



SUPPORT VERTICAL 5 PLACES	
Code	Dimension
A/SPV05	H 180 cm



servematic®

Nous vous proposons une nouvelle gamme de meubles réfrigérés, fabriqués dans l'ouest de l'Europe dans une usine hautement spécialisée dans la conception et la fabrication de meubles frigorifiques destinés à une utilisation commerciale.

Qualité, Robustesse et Fiabilité sont les premiers critères.

Les nouveaux meubles de la gamme SERVEMATIC doivent leur qualité aux composants utilisés et au processus de fabrication.

L'acier inoxydable utilisé est l'AISI304 avec finition B principalement pour intérieur et finement satiné à l'extérieur (sauf parties arrières). Le corps du meuble est équipé en outre de ferrures, charnières et pieds en acier inoxydable AISI304.

Le corps est consolidé dans des moules par injection, sous haute pression, de mousse polyuréthane à l'eau d'une densité de 40 kg/m³, ce qui confère la robustesse qui caractérise le produit.

Les composants utilisés sont des produits de premier rang, compresseurs, contrôleurs électroniques, ventilateurs, les évaporateurs avec protection anticorrosion sont sélectionnés parmi les meilleures marques

Tout ceci, allié à un processus de production réalisé avec des machines de dernière génération par un personnel spécialisé hautement qualifié et à un contrôle complet du fonctionnement de chaque unité produite avant la finition et l'emballage, permet de bénéficier de meubles frigorifiques robustes, fiables et de grande qualité.

UTILISATION OPTIMALE DE L'ESPACE ET ERGONOMIE

Les meubles SERVEMATIC utilisent pleinement le volume extérieur qu'ils occupent, avec le volume intérieur maximum.

Les tables réfrigérées utilisent l'espace au-dessus du groupe moteur comme zone réfrigérée. L'amélioration de la capacité est double car, d'une part, on gagne de l'espace sur cette porte et, d'autre part, comme l'évaporateur est logé dans cette cavité, il permet à la porte suivante d'être entièrement jusqu'au plafond.

GROUPE MOTEUR AMOVIBLE SUR TABLES

Les tables SERVEMATIC autorisent l'enlèvement partiel du groupe moteur puisqu'il est disposé sur un châssis placé sur des rails où il peut glisser.

Pour réaliser cet enlèvement partiel sans risque, les tuyaux sont dotés d'une longueur supplémentaire et d'une forme spéciale qui apporte une certaine flexibilité.

Cette caractéristique permet de réaliser les réparations bien plus facilement grâce à un accès aisé à toutes les parties du groupe.

ENVIRONNEMENT

Afin d'obtenir un excellent produit, mais aussi design, qualité, fiabilité ou robustesse, nous avons optimisé le respect de l'environnement.

Ainsi, nous utilisons des gaz réfrigérants plus écologiques et naturels comme le R290. Isolation sans danger pour la couche d'ozone ODP=0 et quasi inoffensive pour le réchauffement climatique PRG<1.

Enfin, l'Ecoconception nous permet d'obtenir un produit hautement recyclable, un système monobloc amovible, qui prolonge la durée de vie des modèles du fait de leur réparation aisée.



MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE SALADETTE

PROFONDEUR 700

**NOUVEAU****PLANS DE TRAVAIL**

En acier inox AISI304.
Distributeur de bacs
gastronorm et espace de
travail.

Façade aux angles arrondis.

COUVERCLE SUP.

En acier inox AISI304 et
poignée.

Isolée avec la partie avant et la
partie arrière aux angles droits,
pivotant sur les charnières
arrière et avec fixation dans la
position ouverte.

CONTRÔLE

Contrôle électronique de T°,
dégivrage, etc. avec affichage
numérique de l'état.

MOTEUR

Le groupe moteur dans la partie
inférieure du meuble permet
d'élever l'espace réfrigéré et
de rendre la partie d'en bas
plus facilement accessible.

GAZ

Le gaz R290 utilisé est un
hydrocarbure naturel à faible
impact écologique, avec un
ODP=0

HYGIENE

Intérieur avec bords et coins arrondis
pour faciliter le nettoyage. Prévu pour
les grilles gastronorm.

Il dispose d'une bonde d'évacuation.

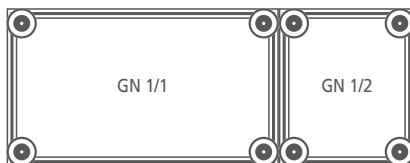
AISI 304

Extérieur, sauf la partie arrière,
et intérieur en acier inox de
haute qualité. Les glissières
horizontales (avec système
anti-basculement et réglables
en hauteur tous les 30 mm), la
visserie... sont également en
acier inoxydable.

ISOLATION

Polyuréthane injecté à haute
pression d'une densité de
40 kg/m³. Très écologique, à
base d'eau, avec un ODP=0, il
n'endommage pas la couche
d'ozone.

Exemple



Les bacs ne sont pas inclus



CODE	Dimensions extérieures en mm			TEMP. (°C)	VOLUME (L)	Étagères GN1/1 325x530 mm	Système refroid.	Ten-sion-fréq. (V-Hz)	Puissance élec. (W)	Gaz réfrig.
	L	P	H							
S700	923	700	975	0°/8°C	225-vol cuvettes	2	ventilé	230V-50Hz	265	R-290



MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE TABLE G - SALADETTE

PROFONDEUR 700

servematic®



NOUVEAU

PLANS DE TRAVAIL

En acier inox AISI304.
Distributeur de bacs
gastronorm et espace de
travail.

Finition granit pour la zone de
travail en option

Façade aux angles arrondis.

COUVERCLE SUP.

En acier inox AISI304 et
poignée.

Isolée avec la partie avant et la
partie arrière aux angles droits,
pivotant sur les charnières
arrière et avec fixation dans la
position ouverte.

CONTRÔLE

Contrôle électronique de T°,
dégivrage, etc. avec affichage
numérique de l'état.



+ ESPACE

La petite porte située sur l'unité
est réfrigérée, conférant une
plus grande capacité intérieure
pour la même longueur totale
du meuble.

GAZ

Le gaz R290 utilisé est un
hydrocarbure naturel à faible
impact écologique, avec un
ODP=0

HYGIÈNE

Intérieur avec bords et coins arrondis
pour faciliter le nettoyage. Prévu
pour les grilles gastronorm.

Il dispose d'une bonde d'évacuation.

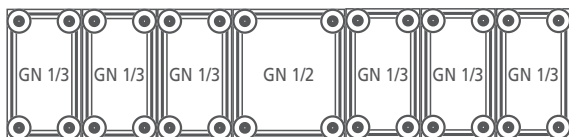
AISI 304

Extérieur, sauf la partie arrière, et
intérieur en acier inox de haute
qualité. Les glissières horizontales
(avec système anti-basculement et
réglables en hauteur tous les 30 mm),
la visserie... sont également en acier
inoxydable.

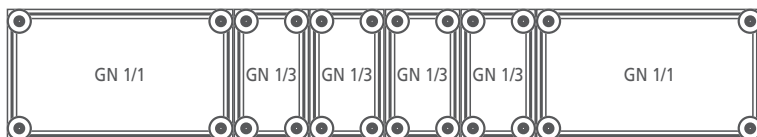
ISOLATION

Polyuréthane injecté à haute
pression d'une densité de 40 kg/m³.
Très écologique, à base d'eau, avec
un ODP=0, il n'endommage pas la
couche d'ozone.

Exemple 1400



Exemple 1850



Les bacs ne sont pas inclus dans le prix



TABLE G 1400

TABLE G 1400
+ option GR 1400 TG

CODE	Dimensions extérieures en mm			TEMP. (°C)	VOLUME (L)	Étagères GN1/1 325x530 mm	Système refroid.	Ten-sion-fréq. (V-Hz)	Puissance élec. (W)	Gaz réfrig.
	L	P	H							
TG1400	1385	700	(850+230)	0°/8°C	310+60	2	ventilé	230V-50Hz	260	R-290
GR1400 TG option granit										



TABLE G 1850

TABLE G 1850
+ option GR 1850 TG

CODE	Dimensions extérieures en mm			TEMP. (°C)	VOLUME (L)	Étagères GN1/1 325x530 mm	Système refroid.	Ten-sion-fréq. (V-Hz)	Puissance élec. (W)	Gaz réfrig.
	L	P	H							
TG1850	1845	700	(850+230)	0°/8°C	455+85	3	ventilé	230V-50Hz	320	R-290
GR1850 TG option granit										



MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE TABLE P - SALADETTE

PROFONDEUR 800

servematic®



NOUVEAU

PLANS DE TRAVAIL

En acier inox AISI304.
Distributeur de bacs
gastronom et espace de
travail.

Finition granit pour la zone de
travail en option

Façade aux angles arrondis.

COUVERCLE SUP.

En acier inox AISI304 et
poignée.

Isolée avec la partie avant et la
partie arrière aux angles droits,
pivotant sur les charnières
arrières et avec fixation dans la
position ouverte.

CONTRÔLE

Contrôle électronique de T°,
dégivrage, etc. avec affichage
numérique de l'état.



+ ESPACE

La petite porte située sur l'unité
est réfrigérée, conférant une
plus grande capacité intérieure
pour la même longueur totale
du meuble.

GAZ

Le gaz R290 utilisé est un
hydrocarbure naturel à faible
impact écologique, avec un
ODP=0

HYGIÈNE

Intérieur avec bords et coins arrondis
pour faciliter le nettoyage. Prévu
pour les grilles 600x400.

Il dispose d'une bonde d'évacuation.

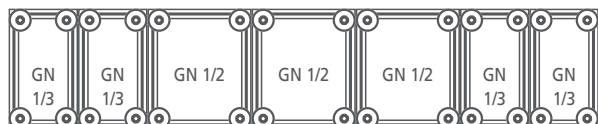
AISI 304

Extérieur, sauf la partie arrière, et
intérieur en acier inox de haute
qualité. Les glissières horizontales
(avec système anti-basculement et
réglables en hauteur tous les 30 mm),
la visserie... sont également en acier
inoxydable.

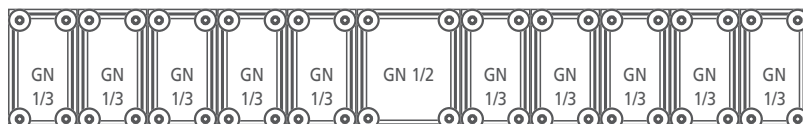
ISOLATION

Polyuréthane injecté à haute
pression d'une densité de 40 kg/m³.
Très écologique, à base d'eau, avec
un ODP=0, il n'endommage pas la
couche d'ozone.

Exemple de capacité de bacs TP1600



Exemple 1850



Les bacs ne sont pas inclus dans le prix

**NOUVEAU**

TABLE P 1600

TABLE P 1600
+ option GR 1600 TP

CODE	Dimensions extérieures en mm			TEMP. (°C)	VOLUME (L)	Étagères GN1/1 325x530 mm	Système refroid.	Ten-sion-fréq. (V-Hz)	Puissance élec. (W)	Gaz réfrig.
	L	P	H							
TP1600	1600	800	(850+230)	0°/8°C	407+75	2	ventilé	230V-50Hz	290	R-290
GR1600 TP option granit										



TABLE P 2150

TABLE P 2150
+ option GR 2150 TGP

CODE	Dimensions extérieures en mm			TEMP. (°C)	VOLUME (L)	Étagères GN1/1 325x530 mm	Système refroid.	Ten-sion-fréq. (V-Hz)	Puissance élec. (W)	Gaz réfrig.
	L	P	H							
TP2150	2130	800	(850+230)	0°/8°C	598+100	3	ventilé	230V-50Hz	330	R-290
GR2150 TG option granit										



MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE TABLE P - SALADETTE HAUTE

PROFONDEUR 800

servematic®



NOUVEAU

PLANS DE TRAVAIL

En acier inox AISI304.
Distributeur de bacs
gastronom et espace de
travail.

Finition granit pour la zone de
travail en option

Façade aux angles arrondis.

COUVERCLE SUP.

En acier inox AISI304 et
poignée.

Isolée et avec joint magné-
tique, avec la partie avant et la
partie arrière aux angles droits,
pivotant sur les charnières
arrière et avec fixation dans la
position ouverte.

CONTRÔLE

Contrôle électronique de T°,
dégivrage, etc. avec affichage
numérique de l'état.

+ ESPACE

La petite porte située sur l'unité
est réfrigérée, conférant une
plus grande capacité intérieure
pour la même longueur totale
du meuble.

GAZ

Le gaz R290 utilisé est un
hydrocarbure naturel à faible
impact écologique, avec un
ODP=0

HYGIENE

Intérieur avec bords et coins arrondis
pour faciliter le nettoyage. Prévu
pour les grilles gastronom.

Il dispose d'une bonde d'évacuation.

AISI 304

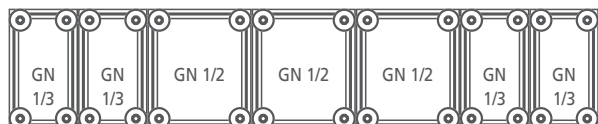
Extérieur, sauf la partie arrière, et
intérieur en acier inox de haute
qualité. Les glissières horizontales
(avec système anti-basculement et
réglables en hauteur tous les 30 mm),
la visserie... sont également en acier
inoxydable.

ISOLATION

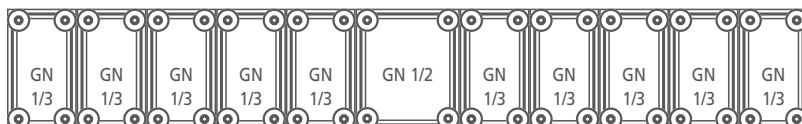
Polyuréthane injecté à haute
pression d'une densité de 40 kg/m³.
Très écologique, à base d'eau, avec
un ODP=0, il n'endommage pas la
couche d'ozone.



Exemple de capacité de bacs TPL1600



Exemple de capacité de bacs TPL2150



Les bacs ne sont pas inclus dans le prix

**NOUVEAU**

TABLE PL 1600

TABLE PL 1600
+ option GR 1600 PL

CODE	Dimensions extérieures en mm			TEMP. (°C)	VOLUME (L)	Étagères GN1/1 325x530 mm	Système refroid.	Ten-sion-fréq. (V-Hz)	Puissance élec. (W)	Gaz réfrig.
	L	P	H							
TPL1600	1600	800	(850+440)	0°/8°C	407+75	2	ventilé	230V-50Hz	290	R-290
GR1600 TP option granit										



TABLE PL 2150

TABLE PL 2150
+ option GR 2150 PL

CODE	Dimensions extérieures en mm			TEMP. (°C)	VOLUME (L)	Étagères GN1/1 325x530 mm	Système refroid.	Ten-sion-fréq. (V-Hz)	Puissance élec. (W)	Gaz réfrig.
	L	P	H							
TPL2150	2130	800	(850+440)	0°/8°C	598+100	3	ventilé	230V-50Hz	330	R-290
GR2150TPL option granit										



MACHINES À GLAÇONS CREUX

servematic



NOUVEAU



NOUVEAU



- Système à palettes
- Carrosserie inox.
- Insensible au calcaire et à la qualité de l'eau



EN STOCK



Existents aussi à
glaçons pleins
- sur commande -

**MACHINES À
GLAÇONS CREUX**


Tous les modèles
existent aussi
à glaçons pleins
- sur commande -



SC28A			
Production 24 H	Contenance	Taille du glaçon	Condensation
25 kg	Jusqu'à 8 kg	20 g	Air
Voltage standard : 220-240 V			
Dimensions (LxPxH) : 385x468x687		Poids net : 38 kg	



SC35A			
Production 24 H	Contenance	Taille du glaçon	Condensation
35 kg	Jusqu'à 15 kg	20 g	Air
Voltage standard : 220-240 V			
Dimensions (LxPxH) : 495x580x687		Poids net : 47 kg	

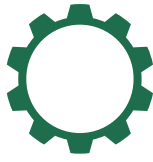


SC58A			
Production 24 H	Contenance	Taille du glaçon	Condensation
50 kg	Jusqu'à 20 kg	20 g	Air
Voltage standard : 220-240 V			
Dimensions (LxPxH) : 395x580x797		Poids net : 54 kg	



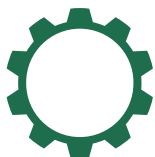
SC80A			
Production 24 H	Contenance	Taille du glaçon	Condensation
75 kg	Jusqu'à 25 kg	20 g	Air
Voltage standard : 220-240 V			
Dimensions (LxPxH) : 735x596x907		Poids net : 75 kg	





Pizzaform™
est un brevet Cuppone





Modèle PIZZAFORM

Carrosserie Inox. Presse spéciale conçue exclusivement pour aplatir et précuire les fonds de pizzas et de tartes flammées. Production horaire : 400 fonds environ.

Épaisseur parfaitement uniforme.

Circuit électrique de réglage en 24V.

Tableau de bord entièrement électronique et contrôle digital.



EN STOCK

Possibilité de plateaux plats sur tous les modèles :
Même prix (sur commande)

MACHINES A FORMER ET PRECUIRE LES FONDS DE PIZZA

Code	Voltage	Puissance (KW)	Poids (Kg)	Plateau Ø mm	Pizza Ø mm	Dimensions ext. (mm)		
						L	P	H
PZF30T	400 Tri + N	4,2	136	300	300	500	610	770
PZF30M	230V mono							
PZF35T	400 Tri + N	4,2	143	350	350	500	610	770
PZF35M	230V mono							
PZF40T	400 Tri + N	5,6	201	400	400	560	710	860
PZF40M	230V mono							
PZF45T	400 Tri + N	6,6	210	450	450	560	710	860
PZF45M	230V mono							
PZF50T	400 Tri + N	6,6	217	500	500	560	710	860
PZF50M	230V mono							
SPZF	Support inox avec 4 roulettes (bacs non fournis)		58			620	690	775



MACHINES À FORMER LES FONDS DE PIZZA À FROID

SÉRIE LAMINOIRS

*Machine conçue et réalisée pour résoudre les problèmes d'étalement de la pâte à pizza et des pâtes pâtisseries, travail à froid.
Epaisseur et diamètre réglables. Carrosserie inox - 220 V mono.*



EN STOCK



MINI 1 avec pédale

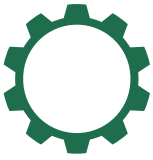


MINI 2 avec pédale

MINI 2 : Permet de produire des fonds de diamètre 30 en 2 passages sans changer le réglage d'épaisseur, grâce à un rouleau dont une partie est d'une section réduite.



MAXI avec pédale



Version TG



Le système «Touch and go » met en route automatiquement le laminoir à l'introduction de la boule de pâte. Le temps de fonctionnement est réglable de 10 à 35 secondes après cela l'appareil se met en veille automatiquement. Avantages : économies d'énergie, de temps et d'usure et pas d'échauffement des rouleaux et donc de la pâte.



P30, pédale en option



P 40, pédale en option





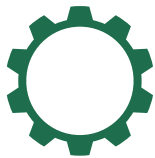
P 40 T avec pédale
ou P50T avec pédale



EN STOCK

MACHINES A FORMER LES FONDS DE PIZZA A FROID

Code	Pizza Ø mm	Puissance (W)	Poids de la pâte (gramme)	Poids machine (kg)	Dimensions ext. (mm)		
					L	P	H
MINI1	14/30	250	80 à 210	18	480	335	430
MINI2	14/30	250	80 à 210	22	650	320	410
MAXI	26/45	250	210 à 700	27	650	345	430
P30	14/30	250	80 à 210	30	475	375	660
P30TG							
P40	26/40	250	210 à 700	36	585	435	790
P40TG							
 SUR COMMANDE	P40T	250	220 à 900	38	585	435	715
	P50T	250	220 à 900	41	665	435	715
PE	Option : pédale électrique pour P30 et 40						



DIVISEUSES BOULEUSES

servematic




SUR
COMMANDE



TOUTES NOS
MACHINES SONT
FOURNIES AVEC
3 PLATEAUX

SPAM MANUELLE



Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et aussi d'arrondissement, est effectuée avec des leviers tandis que le réglage de la chambre de formage s'effectue à l'aide d'une cloche avec une échelle numérique.

Autres possibilités de divisions pour les 3 versions	
Divisions	Gammes
22	60/220
20	100/250
18	120/280
15	150/360
11	180/500
Le modèle 15 est conseillé pour la pizza	



DIVISEUSES BOULEUSES



TOUTES NOS
MACHINES SONT
FOURNIES AVEC
3 PLATEAUX



SPA SA Semi Automatique



SPA A Automatique



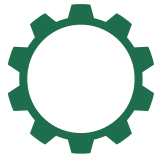
**SUR
COMMANDE**

Machine à mouvement hydraulique, avec deux vérins pour la phase de pressage et un vérin pour la coupe. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage et d'ouverture de la chambre de formage. L'arrondissement est effectué avec un levier. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur.

Machine à mouvement hydraulique, avec deux vérins pour la phase de pressage, un vérin pour la coupe et un pour l'arrondissement. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage, d'arrondissement et d'ouverture de la chambre de formage. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur.

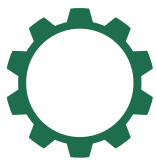
Code	Fonction	Puissance (W)	Poids machine (kg)	Dimensions ext. (mm)			Divisions	Grammes
				L	P	H		
SPAM 15	Manuelle	550	175	610	700	1450	15	150/360
SPA SA15	Semi Automatique	1300	230	750	700	1450	15	150/360
SPA A15	Automatique	1300	230	660	689	2050	15	150/360
SPAP	Plateau supplémentaire							

Alimentation 230V ou 380V Tri au choix même prix



- Robuste, simple à utiliser et facile à nettoyer (entièrement démontable).
- Vis en aluminium recouvert de téflon.
- Sortie de boule à hauteur de plateau.
- Ne stresse pas et ne chauffe pas la pâte.

BOULEUSES Carrosserie inox, sur roulettes dont 2 à freins							
Code	Voltage	Puissance (W)	Poids machine (kg)	Dimensions ext. (mm)			Poids de la pâte (g)
				L	P	H	
BRN 280	230 mono	370	55	390	565	795	20-300
BRN 800	230 mono	370	66	410	625	830	20-900



MACHINES À PÉTRIR

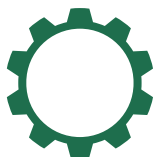
SÉRIE PÉTRINS ÉCO



PÉTRINS A SPIRALE ECO

Sur roulettes. Carrosserie laquée blanc. Cuve en acier inox. Entraînement par chaîne. Une vitesse. Electrique 230 V.

Code	Capacité		Puissance (W)	Poids (Kg)	Ø Cuve (cm)	Dimensions ext. (mm)		
	Cuve	Pétrissage				L	P	H
ECO16	16 L	12 kg	750	65	32	385	670	725
ECO22	22 L	17 kg	750	65	36	385	670	725
ECO32	32 L	25 kg	1100	90	40	425	735	805



MACHINES À PÉTRIR

SÉRIE PÉTRINS

TÊTE FIXE

servematic



EN STOCK

PÉTRINS À SPIRALE TÊTE FIXE

Sur roulettes. Carrosserie laquée blanc. Cuve en acier inox. Entraînement par chaîne. Une vitesse.
Electrique 400V tri sauf le TF 10 en 230V mono.
L'option double vitesse est disponible sur commande (uniquement sur les modèles en tri)

Code	Voltage	Capacité		Puissance (W)	Poids (Kg)	Ø Cuve (cm)	Dimensions ext. (mm)		
		Cuve	Pétrissage				L	P	H
TS 12M	230 V mono	15 L	10 kg	800	58	31,7 x 21 h	350	675	690
TS 12D	400 V tri + 2 vitesses			900					
TS 18M	230 V mono	20 L	14 kg	800	63	36 x 21 h	390	697	690
TS 18D	400 V tri + 2 vitesses			900					
TS 25M	230 V mono	33 L	22 kg	1100	93	40 x 26 h	430	762	770
TS 25MD*	230 V mono + 2 vitesses			1500					
TS 25D	400 V tri + 2 vitesses			1400					
TS 38M	230 V mono	40 L	32 kg	1500	103	45,2 x 26 h	480	818	770
TS 38MD*	230 V mono + 2 vitesses			2200					
TS 38D	400 V tri + 2 vitesses			2200					
TS 44M	230 V mono	50 L	38 kg	1500	107	50 x 27 h	530	842	770
TS 44MD*	230 V mono + 2 vitesses			2200					
TS 44T	400 V tri + 2 vitesses			2200					
TS60D	400 V tri + 2 vitesses	75 L	60 kg	3400	250	55 x 37 h	575	1020	1010

(*) = sur commande

PÉTRINS TÊTE
RELEVABLE

EN STOCK

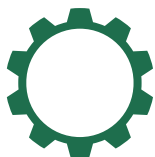
Commande
digitale
Tri avec
2 vitessesCommande
digitale
mono

PÉTRINS A SPIRALE À TÊTE RELEVABLE ET BAC AMOVIBLE

Sur roulettes. Carrosserie laquée blanc. Cuve en acier inox. Entraînement par chaîne.

Code	Voltage	Capacité		Puissance (W)	Poids (Kg)	Ø Cuve (cm)	Dimensions ext. (mm)		
		Cuve	Pétrissage				L	P	H
TS 12AM	230V mono	15 L	10 kg	900	78	31,7 x 21 h	350	690	690
TS 12AD	400 V tri + 2 vitesses			800					
TS 18AM	230V mono	20 L	14 kg	900	83	36 x 21 h	390	715	690
TS 18AD	400 V tri + 2 vitesses			800					
TS 25AM	230V mono	33 L	22 kg	1100	113	40 x 26 h	430	780	770
TS 25AMD*	230 V mono + 2 vitesses			1500					
TS 25AD	400 V tri + 2 vitesses			1400					
TS 38AM	230V mono	40 L	32 kg	1500	128	45,2 x 26 h	480	838	770
TS 38AMD*	230 V mono + 2 vitesses			2200					
TS 38AD	400 V tri + 2 vitesses			2200					
TS 44AM	230V mono	50 L	38 kg	1500	138	50 x 27 h	530	878	770
TS 44AMD*	230 V mono + 2 vitesses			2200					
TS 44AD	400 V tri + 2 vitesses			2200					

(*) = sur commande - cuve fixe



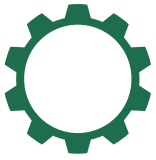
- Structure en acier peint.
- Cuve et spirale en acier inoxydable.
- Grille de protection de la cuvette en acier inox poli.
- Roues pivotantes avec frein.
- Double vitesse (1 moteur).
- Timer.
- Transmission par courroie/chaine.
- 400 V triphasé.




SUR
COMMANDE

PÉTRINS A SPIRALE DOUBLE VITESSE VENERE

Code	Désignation	Capacité		Puissance (KW)	Poids (Kg)	Dimensions ext. (mm)		
		Cuve	Pétrissage			L	P	H
VNR 10 KR	Venere 10 KR	16 L	12 kg	0,75	48	340	580	650
VNR 20 KR	Venere 20 KR	32 L	25 kg	1,1	73	420	710	740
VNR 30 KR	Venere 30 KR	41 L	35 kg	1,5	118	480	780	840

PÉTRINS LUXE
CANOVA

Grande flexibilité d'utilisation et grand volume sans surchauffer la pâte

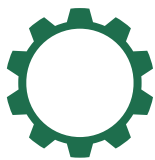
- Couverture carter supérieur en thermoformage.
- Protège couvercle cuve en PETG transparent.
- Structure en acier peint surélevée du sol (1 pied réglable).
- Transmission par courroie.
- Deux moteurs.
- Double vitesse.
- Possibilité de tourner uniquement la cuve ou la spirale.
- Inversion de la rotation de la cuve.
- Cuve, spirale et brise pâte en acier inoxydable.
- 400 V triphasé.



SUR
COMMANDE

PÉTRIN CANOVA

Code	Désignation	Capacité pétrissage	Puissance (KW)	Poids (Kg)	Dimensions (en mm)		
					L	P	H
CNV 45	Canova 45	45 kg	3,4	372	637	1085	1325
CNV 60	Canova 60	60 kg	3,4	375	637	1085	1325



servematic



*Machines destinées à la production de pâtes fraîches de différents types avec mélangeur et vis sans fin d'extraction. On peut produire plusieurs types de pâtes fraîches avec farine de blé tendre, dure ou intégrale.
20 modèles de filières différentes. F*

Machines équipées d'une table support avec ventilateur, un panier et 4 filières :
n°5 Spaghetti, n°20 Fettuccine.
n°36 Rigatoni, Lasagne réglable.

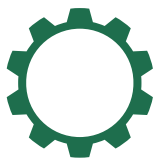


**SUR
COMMANDE**



P 7
idéale jusqu'à
80/100 couverts

P 12 OPTION INOX
idéale pour les grands
restaurants



LD
idéale jusqu'à
20 couverts



Equipées de 4 filières :
N°6 Spaghetti, N°20 Tagliolini,
N°36 Rigatoni, N°20 Fettucine.



P 3.5
idéale jusqu'à
50 couverts



i7 OPTION INOX

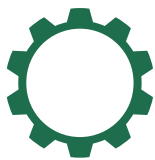
Equipées de 4 filières :
N°5 Spaghetti, N°20 Fettucine,
N°36 Rigatoni, Lasagne réglable.



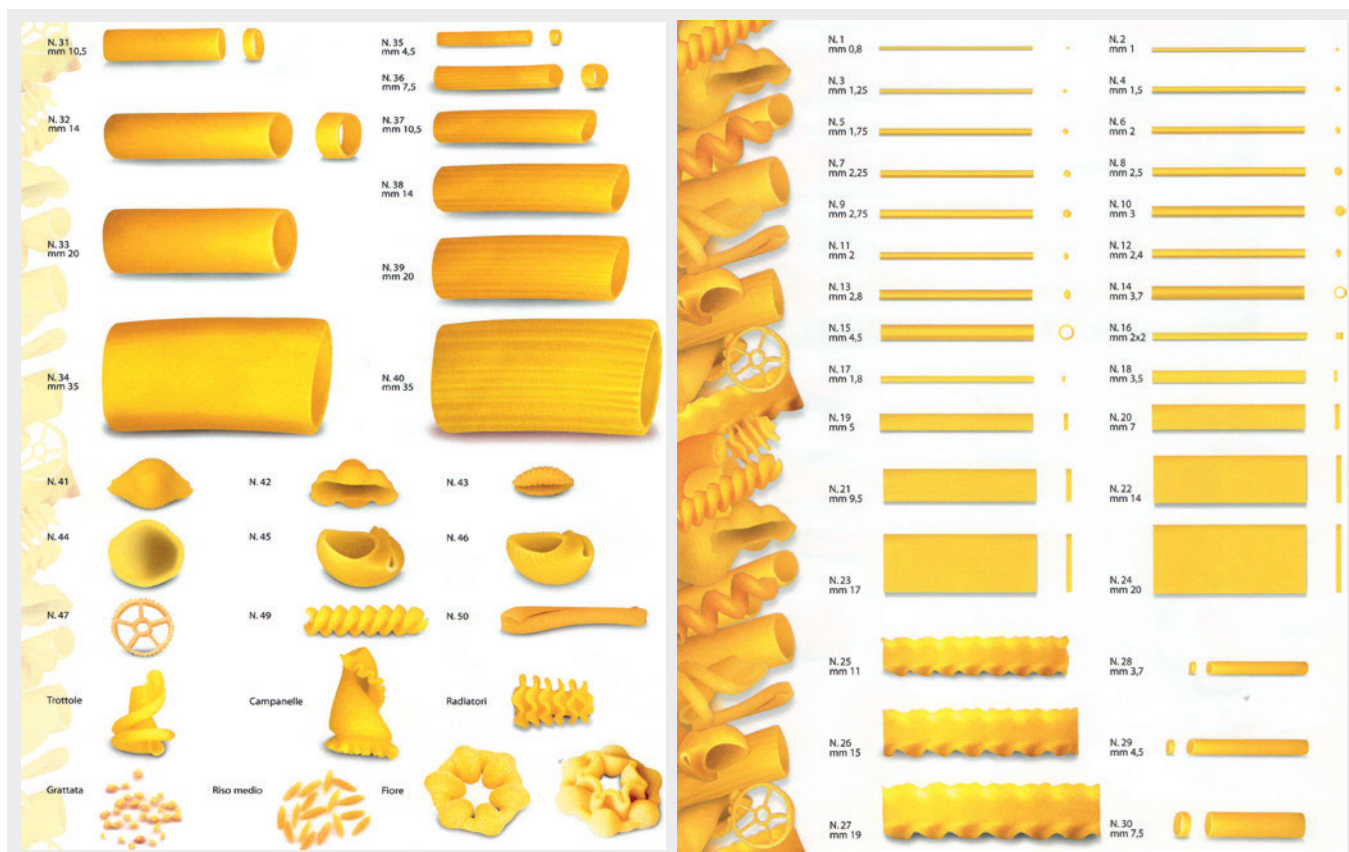
P 5
idéale jusqu'à
50/70 couverts

MACHINES A PATES FRAICHES

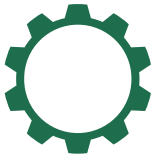
Code	Désignation	Capacité pâte (Kg)	Production horaire (kg)	Puissance moteur (kw)	Poids (kg)	Dimensions ext. (mm)		
						L	P	H
LDSS	LD sans système de coupe	1	3	0,37	23	530	250	250
LDAS	LD avec système de coupe							
P 3.5	P 3.5 avec système de coupe	3,5	8 à 9	0,55	60	600	400	550
P 5	P5 avec système de coupe	5	12-13	1,10	88	680	420	550
P 7	P7 avec système de coupe	7	15 à 17	1,10	130	500	700	1270
P 12	P12 avec système de coupe	12	25 à 30	1,50	140	500	720	1350
i7 SS	Inver 7 sans système de coupe	7	14	1,10	88	740	510	620
i7 AS	Inver 7 sans système de coupe							
TP 35	Table support pour P3.5							
Ti 7P5	Table support pour iP7 et P5							
TVi 7P5	Table support avec ventilateur pour i7 et P5							
PA	Panier							
CI	OPTION : Carrosserie inox sur tous les modèles sauf la LD avec un supplément de 10%							



TIPO TYPE	RIF.-REF.	LD	P3.5, P5, P7, i7	P12
SPAGHETTI	1-10	✓	✓	✓
LINGUINE	11-13	✓	✓	✓
BUCATINI	14-45-28-29	✓	✓	✓
CHITARRE	16	✓	✓	✓
TAGLIOLINI	17-18	✓	✓	✓
FETTUCCINE	19-20-21	✓	✓	✓
PAPPARDELLE	22-23-24	✓	✓	✓
REGINETTE	25-26-27	✓	✓	✓
RIGATONI	from 30 to 40	✓	✓	✓
CONCHIGLIE	41		✓	✓
GNOCCHETTI	42-43		✓	✓
ORECCHIETTE	44		✓	✓
LUMACHE	45-46		✓	✓
RUOTE	47		✓	✓
FUSILLI	49	✓	✓	✓
CASARECCE	50	✓	✓	✓
LASAGNA O SFOGLIA		✓	✓	✓
CONCHIGLIONE AMERICANO				✓
RADIATORI			✓	✓
GRATTATA	7/686		✓	✓
RISO MEDIO	307		✓	✓
TROTTOLE-CAMP			✓	✓
FIORE				✓
TRAFILE / Dies / Filières PM120				✓



(Sur demande tableau des filières à l'échelle 1/1)



MACHINES À RAVIOLIS

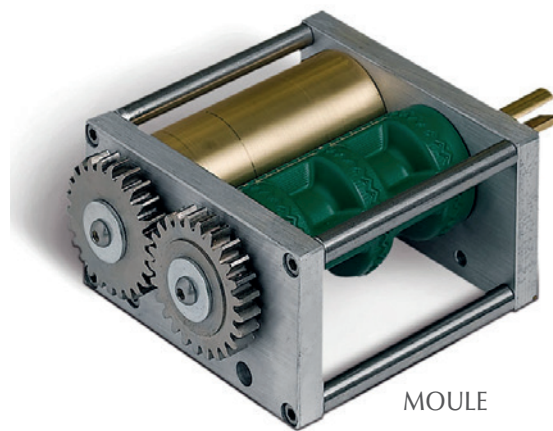


Machine à raviolis de table avec feuille de pâte double et moules interchangeables. Cette machine permet de réaliser différents formats de raviolis (rectangulaires, ronds, demi-lunes, triangles) et de doser la quantité de farce.

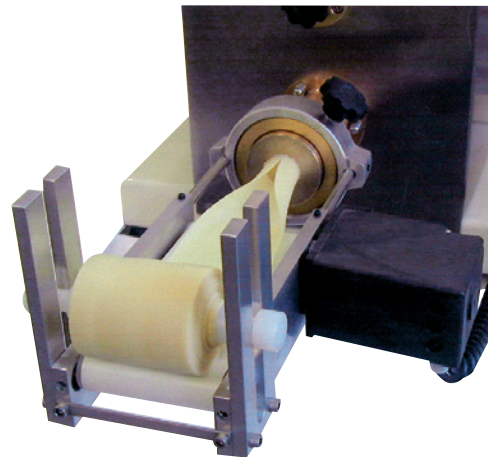
Réalisée avec des matériaux d'excellente qualité, entièrement finie en acier inox, robuste et d'utilisation simple, conforme aux normes de sécurité en vigueur. La feuille de pâte nécessaire à cette machine peut être réalisée avec tous nos modèles de machines à pâtes.



RAV



MOULE



ENROULEUSE

Fonctionne avec les machines à pâtes I ou P



**SUR
COMMANDE**

MACHINES A RAVIOLIS

Code	Désignation	Puissance moteur (Kw)	Poids (Kg)	Production horaire	Dimensions ext. (mm)		
					L	P	H
RAN	RAN électrique	0,18	44	40 à 120	440	450	660
M	Moule						
E	Enrouleuse						



RICETTA PASTA PIZZA

1.8 KG FARINA STAGIONI TIPO 00

1 LITRO ACQUA

4 GRAMMI LIEVITO

40 GRAMMI DI SALE

40 GRAMMI DI OLIO DI OLIVA

RECYCLAGE

COLLECTE ET RECYCLAGE DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE) PROFESSIONNELS

Conformément aux dispositions du code de l'environnement en matière de Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) professionnels (art R543-172 et suivants), **BILLARD ET CLINDOUX** assume ses responsabilités en tant qu'adhérente Récylum, en charge de la collecte, de la dépollution et du recyclage des DEEE au sein d'ESR. L'éco-organisme ESR est agréé par les Pouvoirs publics.

BILLARD ET CLINDOUX apporte ainsi à ses clients la **garantie de pouvoir bénéficier de l'offre de service de collecte et de recyclage proposé par Récylum** pour les équipements électriques professionnels qu'elle a mis sur le marché, lorsque ces derniers arrivent en fin de vie.

Les clients de **BILLARD ET CLINDOUX** disposent de différentes solutions sans frais pour se défaire de leurs DEEE professionnels :

- Apport volontaire (< 500 kg ou < 2,5 m³) : Dépôt des DEEE professionnels, dans l'un des 200 points d'apport professionnels ou l'un des 1 500 distributeurs professionnels du réseau Récylum.
- Enlèvement sur site (≥ 500 kg ou ≥ 2,5 m³) : Demande d'enlèvement à formuler auprès de Récylum, afin de mettre en place la logistique adaptée et de prendre un rendez-vous pour la collecte de DEEE professionnels sur site. En fonction des besoins, des conteneurs peuvent être mis à disposition.

Les équipements sont ensuite dépollués et recyclés dans une filière à haute performance environnementale.

Plus d'informations sur www.recylum.com

BILLARD & CLINDOUX

Conditions générales de vente

TRANSPORTS

Nos expéditions, même franco, sont faites aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas d'avarie ou de manquant, exercer son recours contre le transporteur, par lettre recommandée adressée dans les 24 heures. Une copie doit nous être adressée dans les mêmes délais.

1 - Franco pour un montant de 1 000 € net (remise déduite), ou participation de 50 € par expédition.

La livraison sur rendez-vous sera facturée 30 € H.T.

La livraison directe chez le client vous sera facturée 50 € H.T. (ne tient pas compte de la livraison avec prise de rendez-vous).

La livraison de vos commandes sera faite dans un délai maximum de 30 jours après préparation de celle-ci. Au delà des frais de stockage seront facturés (40 € / 7 jours).

GARANTIE

Notre matériel est garanti 1 an contre tous vices de construction, à dater de la livraison.

Notre garantie se limite aux pièces reconnues défectueuses (hors main d'œuvre) et correspond à une utilisation normale ; Les pièces défectueuses sous garantie doivent nous parvenir franco de port dans un délai de 4 semaines suivant notre envoi pour être remboursées. En aucun cas nous ne pourrions être déclarés responsables des conséquences directes ou indirectes de malfaçon, et aucune indemnité ne pourra être réclamée à quelque titre que ce soit.

AFFICHAGE DES PRIX SUR INTERNET

Dans un souci de préservation de l'image de notre société et des marques que nous représentons et afin de préserver vos marges, nous vous demandons d'afficher sur Internet les prix des produits figurants sur notre liste de prix avec une remise n'exédant pas 15%. Merci d'avance pour votre collaboration.

PAIEMENT

Les conditions de règlement sont :

- Comptant avec déduction de 2% d'escompte.

- Par LCR à 60 jours.

Toutes nos factures sont payables à Béziers, et en cas de contestation ou de poursuite en paiement, seul le Tribunal de Commerce de Béziers est compétent.

ECO-CONTRIBUTION

La taxe éco-contribution que nous prélevons pour chaque appareil vendu et qui est incluse dans le prix public servira aux frais de retraitement de celui-ci, lorsqu'il arrivera en fin de vie. Dans tous les cas, les frais de transport concernant l'acheminement du matériel dans nos locaux resteront à la charge du client.

Froid :

8,80 € de 1 à 500 kg.

40 € au-delà de 500 kg.

Matériel électrique :

0,42 € si inférieur à 20 kg

3,00 € de 20 à 120 kg

6,00 € de 120 à 500 kg

20,00 € au delà de 500 kg.

RETOUR

Tout retour de marchandise vendue sera refusé par nous s'il ne remplit pas 3 conditions :

1 - notre consentement préalable à ce retour.

2 - Retour dans l'emballage d'origine en parfait état.

3 - Retour à la charge du client (transport et assurance).

Une décote de 20% de la valeur de la marchandise sera obligatoirement facturée et majorée de frais de remise en état si la marchandise arrivait endommagée.

Un avoir sera établi après réception et contrôle de la marchandise.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Le vendeur entend subordonner le transfert de propriété des marchandises au paiement intégral du prix (loi 85-98 du 25 janvier 1985, article 121).

Nous nous réservons le droit, sans préavis, d'apporter toute modification sur nos produits concernant aussi bien leur conception que leur prix.

Photos non contractuelles.

Le fait de passer commande vaut acceptation des présentes conditions, qui prévalent sur toute clause d'achat de nos clients.

BillardetClindoux

S.A.S. au capital de 152 449 €

R.C. 62 B 2 - N° CE : FR 82 622 920 023



BILLARD & CLINDOUX

Salle d'exposition, bureaux et entrepôt : 3 rue Charles Richet - 34500 BÉZIERS



+ 33 (0)4 67 28 20 15
+ 33 (0)6 24 50 21 24



commercial@billardetclindoux.fr



www.billardetclindoux.fr