

Billard et Clindoux
Diffusion

servematic

SÉRIE BASIC

Tous nos modèles sont certifiés C.E.



GAMME CHAUDE



BASIC 4



BASIC 8



BASIC 10V








BASIC 5V

FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES SÉRIE ECO

Billard
et
Clindoux

Façade en acier inox - Intérieur galva, 2 thermostats électromécaniques. Chambre de cuisson en tôle alluminée - Soles des chambres de cuisson en matériau réfractaire - Isolation en laine de roche évaporée - Résistances électriques tubulaires dans la voûte et la sole - 2 thermostats de contrôle de la température, un à l'intérieur de la chambre permettant de contrôler la résistance supérieure et indiquant la température moyenne de la chambre, et un placé sous le plan réfractaire contrôlant la résistance inférieure ainsi que la température du plan de cuisson.

	Code	Volt.	Puissance W	Temp. de travail °C	Poids Kg	Dimensions extérieures en mm			Dimensions intérieures en mm			Capacité Pizzas
						L	P	H	L	P	H	
 1 étage	BASIC4	230	1600	50 à 320	20	575	515	270	410	360	90	1 ø 36
 1 étage	BASIC5V	230 ou 400 tri	5000	50 à 500	43	920	715	360	620	500	120	3 ø 30
 2 étages	BASIC8	230	2400	50 à 320	34	575	515	415	410	360	90	2 ø 36
 2 étages	BASIC10V	230 ou 400 tri	7500	50 à 500	81	920	715	530	620	500	120	6 ø 30
	SB	Support pour Basic 1 ou 2 étages			23 kg	L	P	H				
	RB	1 jeu de 4 roues pour support										