

Billard et Clindoux
Diffusion



GAMME CHAUDE

SÉRIE GAZ 33

Tous nos modèles sont certifiés C.E.



Le seul four à gaz
superposable





FOURS À PIZZA À GAZ SÉRIE GAZ 33

Billard
et
Clindoux

Porte avec hublot panoramique en vitrage sécurit. Thermostat électronique. Sole composée de briques réfractaires en cordièrite, en multiples de 33 x 33. Eclairage intérieur. Façade inox - 2 poignées latérales - Contrôle digital.

Code	Désignation	Puiss. Kw	Poids Kg	Dimensions extérieures en mm			Dimensions intérieures en mm			Capacité pizzas
				L	P	H	L	P	H	
G4	G4/33 1 étage	14000	155	1060	970	500	680	680	150	4 ø 33
G6	G6/33 1 étage	20000	217	1060	1300	500	680	1010	150	6 ø 33
G9	G9/33 1 étage	24000	291	1390	1300	500	1010	1010	150	9 ø 33

	Option		Poids Kg	Dimensions en mm		
	Code	Support similinox avec étagère		L	P	H
	SG4/1	Pour 1 G4/33	33	1060	750	1000
	SG4/2	Pour 2 G4/33				700
	SG6/1	Pour 1 G6/33	38	1060	1080	1000
	SG6/2	Pour 2 G6/33				700
	SG9/1	Pour 1 G9/33	40	1380	1080	1000
	SG9/2	Pour 2 G9/33				700
	ROUES	1 jeu de 4 roues pour support				
	CHE	Cheminée anti-vent et brise tirage en inox				



Possibilité de superposer au maximum deux modules du même modèle. Façade en acier inox, carrosserie extérieure en tôle pré-peinte. Isolation en laine de roche évaporée, chambre de cuisson en acier inox. Eclairage de la chambre de cuisson avec une ou deux lampes selon le modèle et possibilité de remplacer la lampe par l'intérieur. Système de contrôle électronique de la température, système de contrôle électronique flamme avec interrupteur de blocage. Thermostat mécanique de sécurité.

Tous les modèles sont certifiés au niveau européen par l'organisme de certification allemand DVGW