

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four 5 niveaux gastro gn2/3 mixte squero manuel - 5,4 kw - 280 c - Triphasé**

**Caractéristiques techniques**

Températures Maximum : 280°C

Nombre de niveaux : 5

Système de cuisson : NC

Programmation : Mécanique

Puissance en kw : 5,4

Dimensions extérieures L x P x H : L 700 x P 715 x H 630 mm

Type de branchement : Triphasé

| Description   | Caractéristiques                          |
|---|---|
| Four 5 niveaux gastro gn2/3 mixte squero manuel - 5,4 kw - 280 c - Triphasé   | Puissance (kW) 5,4                        |
| Four 05 Niveaux Gastro GN2/3 Mixte Squero Manuel  | Référence SQ053M00VE                      |
| SQ 053 M00 Four Mixte Mécanique   | constructeur                              |
| 5 Niveaux GN 2/3 1 Turbine avec système vapeur  | Nombre de niveaux 5                       |
| Éclairage Halogène  | Programmation Mécanique                   |
| Puissance : 5,4 Kw  | Système de cuisson vapeur                 |
| Voltage : 400 V/3/N   | Taille des grilles GN 2/3                 |
| Tension : 50/60 Hz  | Températures 30° c - 280° c               |
| Température Maxi : 280°C  | Type de branchement Triphasé              |
| Distance entre les Niveaux 67 mm  | Puissance totale (kW) 5,4                 |
| Porte Non Réversible.   | Dimensions 700 x 715 x 630 extérieures    |
| Dim Ext : L 700 x P 715 x H 630 mm  | voltage 400V                              |
| Poids : 64 Kg   | Système de lavage Non intégré             |
| Le four smart de la gamme SQUERO TOUCH LINE est la progression de la technique, rien n'est superflu et tout est essentiel dans cet outil technologique d'une grande facilité d'utilisation qui possède toutes les caractéristiques importantes avec commande tactile capacitive connectée à un écran 5 .  | <b>Garantie constructeur 1 an incluse</b> |
| L'indéniable quantité de cette gamme est le minimalisme qui s'associe avec la performance, elle se présente comme la solution idéale pour les restaurants, le catering, les charcuteries-traiteurs et les cantines de grande taille. Elle possède une commande électromécanique facile, rapide et pratique. -Sélecteur de minuterie, de température et de vapeur. |   |
| <b><u>Autres informations</u></b>   |   |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description   | Caractéristiques |
|---|------------------|
| Températures Maximum : 280°C<br>Nombre de niveaux : 5<br>Système de cuisson : NC<br>Programmation : Mécanique<br>Puissance en kw : 5,4<br>Dimensions extérieures L x P x H : L 700 x P 715 x H 630 mm<br>Type de branchement : Triphasé |                  |