

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four 5 niveaux gn 1/1 squero digital système de lavage - 10,5 kw - 260 c - triphasé

Caractéristiques techniques

Températures Maximum : 260 °C

Nombre de niveaux : 5

Système de cuisson : NC

Programmation : Electronique

Puissance en kw : 10,5

Dimensions extérieures L x P x H : L 937 x P 821 x H 715 mm

Type de branchement : Triphasé

Description	Caractéristiques																								
Four 5 niveaux gn 1/1 squero digital système de lavage - 10,5 kw - 260 c - triphasé Four 05 Niveaux GN 1/1 Squero Digital + Système de Lavage SQ 05 D0C Système de Lavage Intégré Série Gastronomy Four Mixte Version Électronique Puissance : 10,5 Kw Voltage : 400 V/3/N Tension : 50/60 Hz Distance entre les Niveaux : 70 mm Température : 30/260°C Dotation : Sonde à Cœur en Série Porte Non Réversible. Dim Ext : L 937 x P 821 x H 715 mm Poids : 105 Kg 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 . L'indéniable quantité de cette gamme est le minimalisme qui s'associe avec la performance, elle se presente comme la solution idéale pour les restaurants, le catering, les charcuteries-traiteurs et les cantines de grande taille. Elle possède une commande numérique riche en fonctionnalités avec 99 programmes et la possibilité d'ajouter l'option d'auto-nettoyage Self-Clean . Sélecteur de température, de la sonde à coeur, Delta T , de minuterie, déchappement, de vapeur. -Programme de cuisson	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>SQ05D0CVE</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td>digitale</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td>vapeur</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>GN 1/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>30° c - 260° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>10,5</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>937 x 821 x 715</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400V</td> </tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	SQ05D0CVE	Nombre de niveaux	5	Programmation	digitale	Système de cuisson	vapeur	Taille des grilles (en mm)	GN 1/1	Températures	30° c - 260° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	10,5	Dimensions extérieures (en mm)	937 x 821 x 715	voltage	400V	Système de lavage intégré	Oui	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	SQ05D0CVE																								
Nombre de niveaux	5																								
Programmation	digitale																								
Système de cuisson	vapeur																								
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1																								
Températures	30° c - 260° c																								
Type de branchement	Triphasé																								
Puissance totale (kW)	10,5																								
Dimensions extérieures (en mm)	937 x 821 x 715																								
voltage	400V																								
Système de lavage intégré	Oui																								
Garantie 1 an sur les pièces incluse																									

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Réglage 2 vitesses Start and stop.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Températures Maximum : 260 °C Nombre de niveaux : 5 Système de cuisson : NC Programmation : Electronique Puissance en kw : 10,5 Dimensions extérieures L x P x H : L 937 x P 821 x H 715 mm Type de branchement : Triphasé</p>	