

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 touch line - 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 touch line - 10,5 kw - 260 c - triphasé Four 05 Niveaux GN 1/1 Squero Touch Line SQ 05 TCC Série Gastronomy 5 x GN 1/1 Puissance : 10.5 Kw Voltage : 400 V/3/N/230V /3 50 Hz Température : 30/260°C Distance entre les Niveaux : 70 mm 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 quanlité 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.	Référence constructeur SQ05TCCVE 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 Oui intégré Garantie 1 an sur les pièces incluse
Autres informations Températures Maximum : 260 °C Nombre de niveaux : 5 Système de cuisson : NC Programmation : Electronique Puissance en kw : 10,5	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Dimensions extérieures L x P x H : L 937 x P 821 x H 715 mm Type de branchement : Triphasé	