

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

**Four 6 niveaux 600 x 400 mm squero digital système de lavage - 10,5 kw - 260 c - triphasé**


**Caractéristiques techniques**

Températures Maximum : 260 °C

Nombre de niveaux : 6

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 875

Type de branchement : Triphasé

| Description   | Caractéristiques                          |
|---|---|
| Four 6 niveaux 600 x 400 mm squero digital système de lavage - 10,5 kw - 260 c - triphasé   | Puissance (kW) 10,5                       |
| Four 06 Niveaux 600 x 400 mm Squero Digital + Système de Lavage   | Référence constructeur SQ06D0CVE          |
| SQ 06 D0C Système de Lavage Intégré Four à Air Pulsé  | Nombre de niveaux 6                       |
| Électronique 6 Niveaux Euronorm 600 x 400   | Programmation digitale                    |
| Gastro GN 1/1 2 turbines avec système humidificateur  | Système de cuisson vapeur                 |
| 2 Moteurs ventilateurs  | Taille des grilles 600 x 400              |
| Puissance : 10,5 Kw   | Températures 30° c - 260° c               |
| 400 V/3/N   | Type de branchement Triphasé              |
| 50-60Hz Température : 30/260°C  | Puissance totale (kW) 10,5                |
| Distance entre les Niveaux : 80 mm  | Dimensions extérieures 937 x 821 x 875    |
| Porte Non Réversible  | voltage 400 V                             |
| Dim Ext : L 937 x P 821 x H 875   | Système de lavage Oui intégré             |
| Poids : 116 Kg  | <b>Garantie constructeur 1 an incluse</b> |
| 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   |   |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description   | Caractéristiques |
|---|------------------|
| <p>minuterie, déchappement, de vapeur. -Programme de cuisson<br/>Réglage 2 vitesses<br/>Start and stop.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Températures Maximum : 260 °C<br/>Nombre de niveaux : 6<br/>Système de cuisson : NC<br/>Programmation : Electronique<br/>Puissance en kw : 10,5<br/>Dimensions extérieures L x P x H : L 937 x P 821 x H 875<br/>Type de branchement : Triphasé</p> |                  |