

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four 20 niveaux gn 1/1 squero manuel - 28,5 kw - 280 c - triphasé**

**Caractéristiques techniques**

Températures Maximum : 280°C

Nombre de niveaux : 20

Système de cuisson : NC

Programmation : Mécanique

Puissance en kw : 28,5

Dimensions extérieures L x P x H : L 1091 x P 938 x H 1900 mm

Type de branchement : Triphasé

| Description   | Caractéristiques                          |
|---|---|
| Four 20 niveaux gn 1/1 squero manuel - 28,5 kw - 280 c - triphasé   | Puissance (kW) 15,7                       |
| Four 20 Niveaux GN 1/1 Squero Manuel  | Référence SQ20M00VE                       |
| SQ 20 M00 Série Gastronomie   | constructeur                              |
| Version Four Mixte Mécanique 2 Turbines Système Vapeur  | Nombre de niveaux 20                      |
| 2 Moteur Ventilateurs   | Programmation Mécanique                   |
| Distance entre les Niveaux : 67 mm  | Système de cuisson vapeur                 |
| Température : 30/280° C   | Taille des grilles GN 1/1                 |
| Puissance : 28.5 Kw   | Températures 30° c - 280° c               |
| Voltage : 400 V/3/N   | Type de branchement Triphasé              |
| Tension : 50/60 Hz  | Puissance totale (kW) 15,7                |
| Porte Non Réversible.   | Dimensions 937 x 827 x 1211               |
| Dim Ext : L 1091 x P 938 x H 1900 mm  | extérieures                               |
| Poids : 310 Kg  | voltage 400V                              |
| 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 .  | Système de lavage Non intégré             |
| 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>Garantie constructeur 1 an incluse</b> |
| <b><u>Autres informations</u></b>   |   |
| Températures Maximum : 280°C  |   |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description   | Caractéristiques |
|---|------------------|
| Nombre de niveaux : 20<br>Système de cuisson : NC<br>Programmation : Mécanique<br>Puissance en kw : 28,5<br>Dimensions extérieures L x P x H : L 1091 x P 938 x H 1900 mm<br>Type de branchement : Triphasé |                  |