

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 touch line - 28,5 kw - 260 c - triphasé

Caractéristiques techniques

Températures Maximum : 260 °C

Nombre de niveaux : 20

Système de cuisson : NC

Programmation : Electronique

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 touch line - 28,5 kw - 260 c - triphasé	Référence SQ20TCCVE
Four 20 Niveaux GN 1/1 Squero Touch Line	constructeur
SQ 20 TCC Série Gastronomy	Nombre de niveaux 20
20 x GN 1/1	Programmation digitale
Puissance : 28.5 Kw	Système de cuisson vapeur
Voltage : 400 V/3/N/230V /3	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
50 Hz Température : 30/260°C	Températures 30° c - 260° c
Distance entre les Niveaux : 67 mm	Type de branchement Triphasé
Porte Non Réversible	Puissance totale (kW) 28,5
Dim Ext : L 1091 x P 938 x H 1900 mm	Dimensions 1091 x 938 x 1900
Poids : 310 Kg	extérieures (en mm)
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 .	voltage 400V
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.	Système de lavage Oui intégré
Autres informations	Garantie 1 an sur les pièces incluse
Températures Maximum : 260 °C	
Nombre de niveaux : 20	
Système de cuisson : NC	
Programmation : Electronique	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
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	