Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four mixte pâtisserie à Gaz 4 niveaux en 600 x 400 mm -Lavage automatique de série

Description

Squero est le lieu de fabrication des gondoles vénitiennes traditionnelles. Quel meilleur nom pour évoquer l'excellente qualité de ces fours ? Grâce à leurs performances exceptionnelles, les fours SQUERO GASTRONOMY sont le choix idéal pour les restaurants, les traiteurs, les épiceries fines et les grandes cantines.
Nouvel écran LCD 2,4? à commande numérique.
Communication facile via Wi-Fi avec smartphones et tablettes, 100 programmes avec 6 touches de mémoire à rappel rapide. Système de ventilation bidirectionnelle à inversion de sens
– Régulation numérique de l'injection d'eau
– Réglage automatique du préchauffage
– 5 vitesses
– 6 cycles de cuisson par programme
– Régulation de l'évacuation de la vapeur
– Éclairage LED
– Connexion USB 2.0
– Sonde à cœur (CP1)
– Système d'auto-nettoyage de série
Information Techniques :
- Dimensions extérieures (en mm): 939x933x821

Caractéristiques

Puissance (kW)	0.22
Référence constructeur	SQ04ADGC
Largeur (en cm)	939
Hauteur (mm)	821
Profondeur	933
Taille des grilles (en mm)	600x400 mm - GN 1/1
Températures	260°C
Type de branchement	Monophasé
Dimensions extérieures (en mm)	939 x 933 x 821
Système de lavage intégré	Oui

Garantie 1 an sur les pièces incluse