

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four Mixte Vapeur 5 niveaux GN2/3 - 5,3 kw



Description	Caractéristiques
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. Contrôle numérique 99 programmes – Système de ventilation bidirectionnelle réversible – Régulation numérique de l'injection d'eau – Réglage automatique du préchauffage – N. 2 réglages de vitesse – N. 4 cycles de cuisson pour chaque programme – Régulation de l'évacuation de la vapeur – Lampes halogènes – Sonde à cœur – (CP1) – Système d'auto-nettoyage sur demande Information Techniques : - Dimensions extérieures (en mm): 701x780x625	Puissance (kW) 5.3
	Référence constructeur SQ053D00
	Largeur (en cm) 701
	Hauteur (mm) 625
	Profondeur 780
	Taille des grilles (en mm) GN 2/3
	Températures 260°C
	Type de branchement Triphasé
	Dimensions extérieures (en mm) 701 x 780 x 625
	Système de lavage intégré Non
Garantie 1 an sur les pièces incluse	