

Restaupro.com

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

Four mixte à Gaz 5 niveaux en GN 1/1





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. 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 réversible bidirectionnel Réglage numérique de l'injection d'eau Préchauffage automatique 5 vitesses 6 cycles de cuisson par programme Réglage de l'évacuation de la vapeur Éclairage LED Connexion USB 2.0 Sonde à cœur (CP1) Système d'autonettoyage sur demande. Information Techniques: Dimensions extérieures (en mm): 939x933x821	Puissance (kW)	0.22
	Référence constructeur	SQ05ADG0
	Largeur (en cm)	939
	Hauteur (mm)	821
	Profondeur	933
	Taille des grilles (en mm)	GN1/1
	Températures	260°C
	Type de branchementMonophasé	
	Dimensions extérieures (en mm)	939 x 933 x 821
	Système de lavage intégré	Non
	Garantie 1 an sur le	s pièces incluse