

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 -Mécanique


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. Commande manuelle simple, rapide et pratique. Système de ventilation réversible bidirectionnel – Régulation numérique de l'injection d'eau – 2 vitesses de rotation – Éclairage LED. Information Techniques : - Dimensions extérieures (en mm): 939x933x821	Puissance (kW) 0.22
	Référence constructeur SQ05AMVN0
	Largeur (en cm) 939
	Hauteur (mm) 821
	Profondeur 933
	Taille des grilles (en mm) GN1/1
	Températures 260°C
	Type de branchement Monophasé
	Dimensions extérieures (en mm) 939 x 933 x 821
	Système de lavage Non intégré
	Garantie 1 an sur les pièces incluse