

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four mixte vapeur Mécanique 5 niveaux GN 1/1 10,5 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 manuel simple, rapide et pratique – Système de ventilation réversible bidirectionnel – Régulation électronique de l'injection d'eau – Minuterie mécanique 0-120' – Éclairage halogène Informations Techniques : - Capacité des plaques: 5 GN1/1 - Distance entre les plaques (mm): 70 - Fréquence (Hz): 50/60 - Tension: 380-415V 3N~~ - Puissance (kW): 10.5 - Largeur (mm): 937 - Profondeur (mm): 885 - Hauteur (mm): 715 - Température de cuisson maxi (°C): 260 - Poids du four (kg): 86	<table> <tr> <td>Puissance (kW)</td><td>10.5</td></tr> <tr> <td>Poids (en kg)</td><td>86.0</td></tr> <tr> <td>Référence constructeur</td><td>SQ05M0N0</td></tr> <tr> <td>Largeur (en cm)</td><td>937</td></tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td><td>715</td></tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td><td>5</td></tr> <tr> <td>Programmation</td><td>Mécanique</td></tr> <tr> <td>Système de cuisson</td><td>vapeur</td></tr> <tr> <td>Profondeur</td><td>885</td></tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td><td>GN1/1</td></tr> <tr> <td>Températures</td><td>260°C</td></tr> <tr> <td>Type de branchement</td><td>Triphasé</td></tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td><td>Oui</td></tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td><td>937 x 885 x 715</td></tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td><td>Non</td></tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td></tr> </table>	Puissance (kW)	10.5	Poids (en kg)	86.0	Référence constructeur	SQ05M0N0	Largeur (en cm)	937	Hauteur (mm)	715	Nombre de niveaux	5	Programmation	Mécanique	Système de cuisson	vapeur	Profondeur	885	Taille des grilles (en mm)	GN1/1	Températures	260°C	Type de branchement	Triphasé	DIRECT USINE	Oui	Dimensions extérieures (en mm)	937 x 885 x 715	Système de lavage intégré	Non	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Puissance (kW)	10.5																																
Poids (en kg)	86.0																																
Référence constructeur	SQ05M0N0																																
Largeur (en cm)	937																																
Hauteur (mm)	715																																
Nombre de niveaux	5																																
Programmation	Mécanique																																
Système de cuisson	vapeur																																
Profondeur	885																																
Taille des grilles (en mm)	GN1/1																																
Températures	260°C																																
Type de branchement	Triphasé																																
DIRECT USINE	Oui																																
Dimensions extérieures (en mm)	937 x 885 x 715																																
Système de lavage intégré	Non																																
Garantie 1 an sur les pièces incluse																																	