



Restaupro.com

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

Four pâtissier 6 niveaux 600 x 400 mm - 10,5 kw - Régulation à 2 vitesses





Description	Caractéristiques	
Squero est le berceau des gondoles vénitiennes traditionnelles. Quel meilleur nom pour évoquer l'excellente qualité des fours SQUERO BAKERY? Offrant performances et simplicité, cette gamme de fours est idéale pour les boulangeries, pâtisseries, hôtels, supermarchés, cafés et commerces de proximité. Commande électromécanique simple, rapide et pratique. Système de ventilation réversible bidirectionnel — Régulation électronique de l'injection d'eau — Minuterie linéaire — Éclairage halogène — Régulation à 2 vitesses Informations Techniques: - Capacité des plaques: 6 600x400 - GN1/1 - Distance entre les plaques (mm): 80 - Fréquence (Hz): 50 - Tension: 380-415V 3N~~ - Puissance (kW): 10.5 - Largeur (mm): 937 - Profondeur (mm): 885 - Hauteur (mm): 875 - Température de cuisson maxi (°C): 260 - Poids du four (kg): 98	Puissance (kW)	10,5
	Poids (en kg)	98.0
	Référence constructeur	SQ06MVG0
	Largeur (en cm)	937
	Hauteur (mm)	875
	Nombre de niveaux	6
	Programmation	Mécanique
	Système de cuisson	vapeur
	Profondeur	885
	Taille des grilles (en mm)	600x400 - GN1/1
	Températures	260°C
	Type de branchementTriphasé	
	DIRECT USINE	Oui
	Dimensions extérieures (en mm)	937 x 885 x 875
	Système de lavage intégré	Non
	Garantie 1 an sur les pièces incluse	