

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four Mixte Vapeur 10 niveaux GN2/1 OU GN1/1 - 18,6 kw


| Description | Caractéristiques |
|--|---|
| <p>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.</p> <p>Commande manuelle simple, rapide et pratique.</p> | <p>Puissance (kW) 18.6</p> |
| <p>Système de ventilation réversible bidirectionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Régulation électronique de l'injection d'eau - Minuterie mécanique 0-120' - Lumières halogènes <p>Information Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions extérieures (en mm): 960x1110x1212 | <p>Référence constructeur SQ1021M0N0</p> |
| | <p>Largeur (en cm) 960</p> |
| | <p>Hauteur (mm) 1212</p> |
| | <p>Profondeur 1110</p> |
| | <p>Taille des grilles (en mm) GN 2/1 -GN 1/1</p> |
| | <p>Températures 260°C</p> |
| | <p>Type de branchement Triphasé</p> |
| | <p>Dimensions extérieures (en mm) 960 x 1110 x 1212</p> |
| | <p>Système de lavage intégré Non</p> |
| | <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p> |