

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four mixte pâtisserie à Gaz 10 niveaux en 600 x 400 mm - 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 réglages de vitesse – Lumières LED Information Techniques : - Dimensions extérieures (en mm): 939x933x1321	Puissance (kW) 0.58
	Référence constructeur SQ10AMVNO
	Largeur (en cm) 939
	Hauteur (mm) 1321
	Profondeur 933
	Taille des grilles (en mm) 600x400 mm - GN 1/1
	Températures 260°C
	Type de branchement Monophasé
	Dimensions extérieures (en mm) 939 x 933 x 1321
	Système de lavage Non intégré
	Garantie 1 an sur les pièces incluse