

Restaupro.com

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

Four mixte à Gaz 12 niveaux en GN 1/1





| 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. Nouvel écran LCD 2,4? à commande numérique. Communication facile via Wi-Fi avec smartphones et tablettes, 100 programmes avec 6 touches de mémoire à rappel rapide. Système de ventilation réversible bidirectionnel Réglage numérique de l'injection d'eau Préchauffage automatique 5 vitesses 6 cycles de cuisson par programme Réglage de l'évacuation de la vapeur Éclairage LED Connexion USB 2.0 Sonde à cœur (CP1) Système d'autonettoyage sur demande. Information Techniques: Dimensions extérieures (en mm): 939x933x1321 | Puissance (kW) | 0.58 |
| | Référence constructeur | SQ12ADG0 |
| | Largeur (en cm) | 939 |
| | Hauteur (mm) | 1321 |
| | Profondeur | 933 |
| | Taille des grilles (en mm) | GN1/1 |
| | Températures | 260°C |
| | Type de branchementMonophasé | |
| | Dimensions extérieures (en mm) | 939 x 933 x 1321 |
| | Système de lavage intégré | Non |
| | Garantie 1 an sur le | s pièces incluse |