

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four Mixte Vapeur 20 niveaux GN1/1 - Lavage automatique - 28,1 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 numérique 99 programmes – Système de ventilation réversible bidirectionnel – Régulation numérique de l'injection d'eau – Réglage automatique du préchauffage – N. 2 régulations de vitesse – N. 4 cycles de cuisson pour chaque programme – Régulation de l'évacuation de la vapeur – Lampes halogènes – Sonde à cœur – (CP1) Information Techniques : - Dimensions extérieures (en mm): 1051x1002x1900	Puissance (kW) 28.1
	Référence constructeur SQ20D0C
	Largeur (en cm) 1051
	Hauteur (mm) 1900
	Profondeur 1002
	Taille des grilles (en mm) 20 GN 1/1
	Températures 260°C
	Type de branchement Triphasé
	Dimensions extérieures (en mm) 1051 x 1002 x 1900
	Système de lavage intégré Oui
	Garantie 1 an sur les pièces incluse