

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four Mixte Vapeur 40 niveaux GN1/1 20 x GN2/1 - Lavage automatique - 43,1 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. Commande manuelle simple, rapide et pratique. Sans rien de superflu mais avec tout l'essentiel, ce four high-tech mais extrêmement convivial offre toutes les fonctions les plus importantes et dispose de commandes tactiles capacitives et d'un écran de 5 pouces. Système de nettoyage automatique intégré Information Techniques : - Dimensions extérieures (en mm): 1051x1248x1881	Puissance (kW) 43.1
	Référence constructeur SQ40TCC
	Largeur (en cm) 1051
	Hauteur (mm) 1881
	Profondeur 1248
	Taille des grilles (en mm) GN1/1 -GN 2/1
	Températures 260°C
	Type de branchement Triphasé
	Dimensions extérieures (en mm) 1051 x 1248 x 1881
	Système de lavage intégré Oui
Garantie 1 an sur les pièces incluse	