

FOURS A CUISSON ACCELEREE

Modèles SN360E-TB SN360-TB et SN420A-TB

Four combiné professionnel micro-ondes / convection



SN360E-TB / SN360-TB

- Cuisson combinée par micro-ondes et air pulsé
- Catalyseur de fumée et d'odeur (ne nécessite pas de hotte)
- Contrôle par panneau tactile Smart Menu System
- Possibilité de préprogrammer les températures
- Programmation par phases de cuissons (jusqu'à 6 phases)
- Plateau tournant :
 - * Hauteur utile : 126 mm pour les SN360 et SN360-TB
 - * Hauteur utile : 128 mm pour le SN420
- Possibilité de charger de nouvelles recettes via une interface USB
- Accepte les plats métalliques
- Economique en énergie (consommation : 23 kWh)
- Electricité :
 - SN360E-TB : 208-250V/50/60Hz (max. 16 A) – P+N+T
 - SN360-TB : 208-250V/50/60Hz (max. 32 A) – P+N+T
 - SN420A-TB : 208-250V/50/60Hz (max. 32 A) – P+N+T

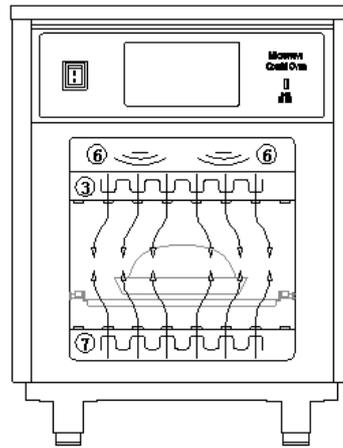
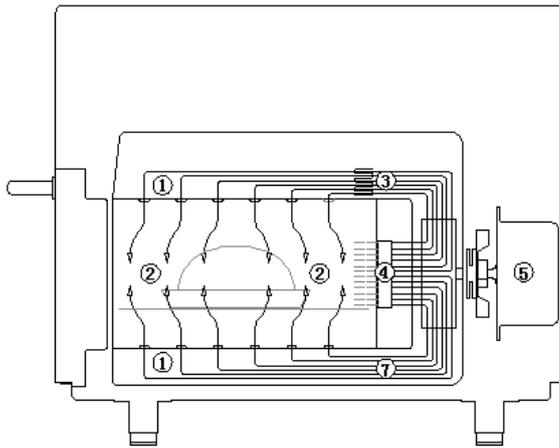
Référence	Dimensions (LxPxH) mm	Dimensions intérieures (LxPxH) mm	Puissance micro-ondes (w)	Puissance convection (w)	Puissance absorbée (kW)	Nombre de magnétrons	Vitesse de cuisson	Poids (kg)
SN360E-TB	460x710x539	306x306x195	1000	3200	3.6	1	6 x plus rapide	66
SN360-TB	460x710x539	306x306x195	2000	3200	6,5	2	15 x plus rapide	78
SN420A-TB	720x750x580	420x366x210	2000	4000	7	2	15 x plus rapide	100



SN420A-TB

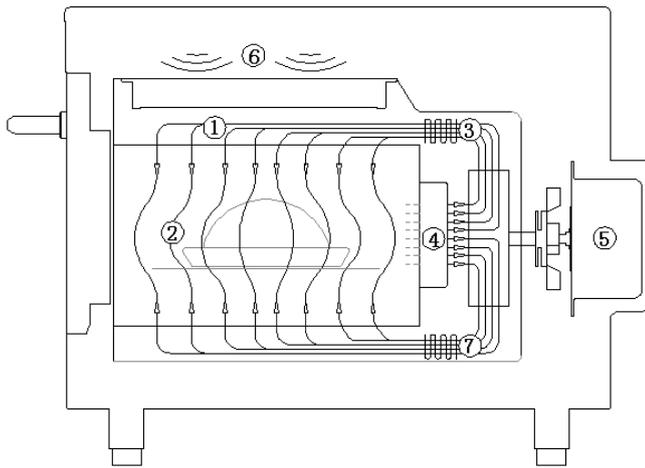


SN360/SN360E



1. Forced Convection
2. Impinged Air
3. Top Heater
4. Catalytic Converter
5. Blower Motor
6. Top-Launched Microwave
7. Bottom Heater

SN420A



1. Forced Convection
2. Impinged Air
3. Impingement Heater
4. Catalytic Converter
5. Blower Motor
6. Top-Launched Microwave
7. Bottom Infra-red radiant

