

Le plus petit four de la gamme au design vintage



Le SOTA est le plus petit de la gamme Turbochef mais il conserve toutes les caractéristiques qui font des fours Turbochef les plus performants : un jet d'air forcé et propulsé à très haute vitesse et les micro-ondes projetées verticalement.

LE SOTA PRÉSENTE :

- Un convertisseur catalytique pour détruire les particules pour un fonctionnement **sans extraction**
- Un système de flux d'air par le haut et par le bas indépendants
- Un système de menu intelligent capable de sauvegarder jusqu'à 256 recettes différentes pour une utilisation des plus simples
- Un auto-diagnostic intégré pour surveiller les composants et les performances du four.

TURBOCHEF SOTA

LES AVANTAGES :

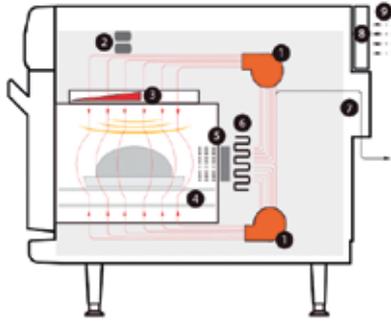
- Une très grande productivité, une rapidité de cuisson sans pareil renforcées par une utilisation facilitée
- Un encombrement réduit et pas besoin de hotte
- Un choix de couleur pour s'intégrer au mieux dans votre décor
- 10 x plus rapide qu'un four conventionnel
- Il accepte les plats métalliques
- Il est empilable

INCLUS : 1 pelle, 2 paniers Teflon, produit de nettoyage.

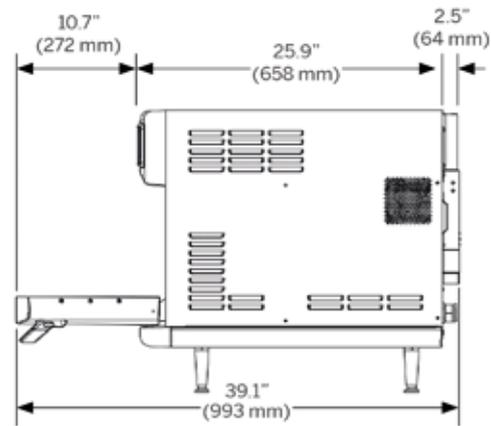
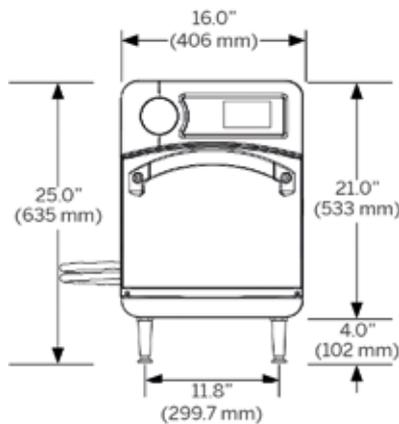


DES COULEURS MODERNES
TURBOCHEF SOTA

Le plus petit four de la gamme au design vintage



1. Moteurs des ventilateurs
2. Système de micro-ondes
3. Air propulsé par le haut et micro-ondes
4. Air propulsé par le bas
5. Convertisseur catalytique
6. Production d'air chaud soufflé
7. Conduit d'aération du catalyseur
8. Filtre à air
9. Entrée d'air pour refroidir les composants électriques



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

	ENCOMBREMENT	TAILLE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
HAUTEUR	635 mm	183 mm
LARGEUR	406 mm	317 mm
PROFONDEUR	721 mm	266 mm
POIDS	77 kg	
VOLUME		15,4 litres

Exemple de temps de cuisson

Pizza pâte fraîche	1 min 45 sec.
Ailes de poulet congelés	3 min
Sandwich	30 sec.
Poitrine de poulet précuites	1 min 30 sec.
Frites	1 min 30 sec.
Tourte à la viande	2 min

PUISSANCE : 3,5 KW - Prise P17 - 16 A Mono

LE SERVICE SFE :

SFE vous accompagne tout au long de votre projet, conception, implantation et suivi de votre équipement.

UN BON MATÉRIEL NE VAUT RIEN SANS UN BON SERVICE.

SAV SFE performant **PARTOUT EN FRANCE**. Plus de **50 TECHNICIENS** agréés à votre disposition.

Une **HOTLINE** à votre écoute **6 JOURS/7 :**

0 826 804 059