

FOUR ECO

Petit mais 100% TURBOCHEF



Le four ECO est à la fois le plus compact de la gamme Turbochef et celui qui est doté de la plus grande performance énergétique.

Il est le parfait équilibre entre rapidité et économie, et il conserve toutes les caractéristiques, qui font des fours Turbochef, les fours les plus performants.

Le four ECO présente :

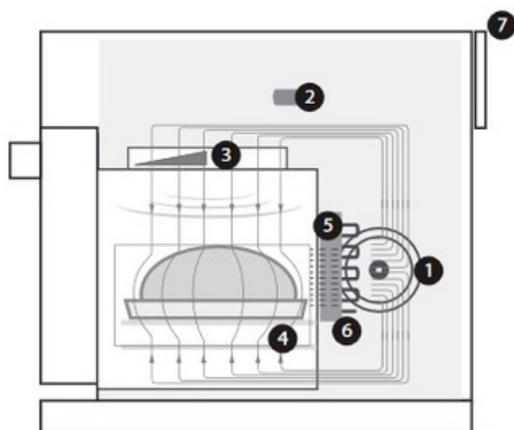
- Un convertisseur catalytique pour détruire les particules, pour un fonctionnement sans extraction (Certifié UL®-KNLZ)
- Un système de menu intelligent, paramétrable via Wi-Fi (en option), clé USB ou à la main. Il est capable de sauvegarder jusqu'à 256 recettes différentes, pour une utilisation des plus simples
- Un Auto diagnostic intégré pour la surveillance des composants et des performances du four.

TURBOCHEF - Eco



AVANTAGES

- Une performance énergétique sans pareil
- Seulement 40 cm de largeur et 55 cm de profondeur
- Monophasé
- Un mode manuel pour la cuisson instantanée
- Une connexion Wi-Fi (en option)
- Écran tactile
- Menu en français



- 1 - Turbine d'air chaud
- 2 - Générateur micro-ondes supérieur
- 3 - Mélange air chaud et micro-ondes
- 4 - Ventilation d'air chaud inférieure
- 5 - Convertisseur catalytique
- 6 - Élément chauffant
- 7 - Filtre à air

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	ENCOMBREMENT	TAILLE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
HAUTEUR	546 mm	183 mm
LARGEUR	409 mm	318 mm
PROFONDEUR	559 mm	267 mm
POIDS	50 kg	
VOLUME		15,3 litres

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

Exemple de temps de cuisson

Nachos	1 min 45 sec.
1 minute	3 min
Sandwich / croque	30 sec.
1 minute 30 secondes	1 min 30 sec.
Galette	1 min 30 sec.
1 minute 30 secondes	2 min
Bâtonnets de fromage (6)	1 min 50 sec.

LES ARGUMENTS QUALITÉ



Avec Catalyseur pour travailler sans hotte.



Rapide et facile à utiliser.



Petite taille, facile à installer en cuisine.



MONOPHASÉ, se branche partout.

GARANTIE ET SÉCURITÉ

SAV National 7j/7
0826 804 059
 service@sfe-fr.com

CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

sfe.amshop.fr
04 94 37 12 20
 adv@sfe-fr.com

CONTRAT DE MAINTENANCE

A votre écoute
04 12 04 64 03
 maintenance@sfe-fr.com

FORMATIONS POUR VOS ÉQUIPES

[Découvrir nos formations](#)
04 12 04 01 14
 formation@sfe-fr.com