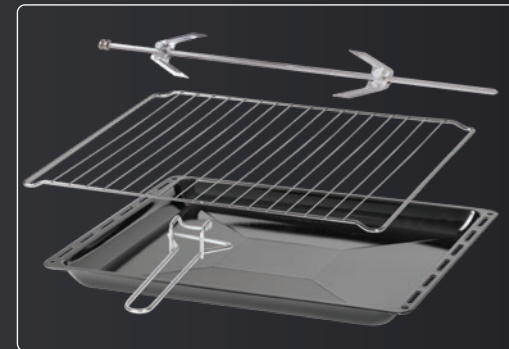


SOGO®

Human Technology

FUNCIÓN
YOGURT 

TOQUE
FRÍO 



HORNO DE CONVECCIÓN

RUSTIDOR Y GRATINADOR

1840W

POTENCIA

70L

CAPACIDAD



40-240°

CONTROL TEMP.



90 min.

TEMPORIZADOR

6

FUNCIONES



PUERTA DOBLE
VIDRIO

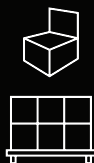


SS-10570
www.sogo.es

SOGO®

Human Technology

Tecnología para cocina
Kitchen Technology



1
6

Producto / Product:

- cm / kg

Caja Individual / Gift box:

45 x 67.5 x 51.5 cm / kg

Caja Master / Export Carton:

N / A



ES HORNO DE CONVECCIÓN, RUSTIDOR Y GRATINADOR DE 70L

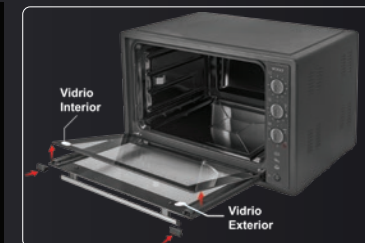
- Luz interior
- Ventilador de convección
- 6 funciones de cocción de descongelación / a la Parrilla / Asador / Convección/ Tostador / Rotisería
- Termostato para regular la temperatura a partir de 40°C, 60°C, 80°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C y 240°C
- 90 min con temporizador automático de cierre y listo
- Piloto de señalización en el exterior
- Manija de puerta de acero inoxidable
- Elemento de calefacción oculto
- Puerta de doble vidrio
- Función Yogurt: 40°C de temperatura ideal para hacer yogurt
- Recubrimiento de esmalte para una fácil limpieza, mantenimiento y durabilidad

EN 70L CONVECTION OVEN WITH ROTISSERIE AND GRILL

- Inner lamp
- Convection Fan
- 6 cooking functions - Defrost / Grill / Broil / Toast / Rotisserie / Convection Baking
- Thermostat to regulate temperature from 40°C, 60°C, 80°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C and 240°C
- 90 min timer with auto shut-off and ready bell
- Indicator lamp on outside
- Stainless steel door handle
- Concealed heating element
- Double glass door
- Function Yogurt: 40°C ideal temperature for yogurt making
- Enamel coating for easy cleaning, maintenance and durability

DE 70L ELEKTROBACKOFEN MIT ROTISSERIE UND HEISSLUFT

- Innere Lampe
- Konvektionsventilator
- 6 Garfunktionen - Auftauen / Grillen / Toasten / Braten / Rotisserie-Funktion / Heißluft
- Thermostat zur Temperaturregulierung auf 40°C, 60°C, 80°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C und 240°C
- 90 min Timer mit Abschaltautomatik und Bereitschaftsglocke
- Kontrollleuchten außen an
- Türgriff aus Edelstahl
- Verdecktes Heizelement
- Doppelglastür
- Funktionsjoghurt: 40°C ideale Temperatur für die Joghurtherstellung
- Emaille-Beschichtung für einfache Reinigung, Wartung und Haltbarkeit



FR 70L FOUR ELECTRIQUE AVEC ROTISSOIRE CONVECTION ET FONCTIONS

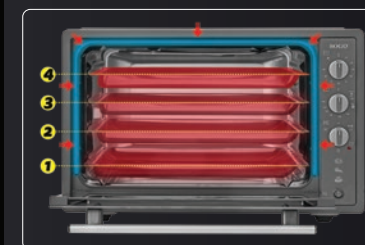
- Lampe intérieure
- Ventilateur à convection
- 6 fonctions de cuisson Décongeler / Gril / Rôti / Toast / Rôtissoire / Cuisson à convection
- Thermostat pour régler la température à partir de 40°C, 60°C, 80°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C et 240°C
- 90 min minuterie avec arrêt automatique Bell off et prêt
- Lampe témoin à l'extérieur
- Poignée de porte en inox
- Élément de chau e dissimulé
- Porte en verre double
- Fonction Yaourt: 40°C température idéale pour la fabrication de yaourt
- Revêtement en émail pour un nettoyage, un entretien et une durabilité faciles

PT FORNO ELÉTRICO 70L COM CHURRASQUEIRA E FUNÇÕES DE CONVECCÃO:

- Luz interior
- Ventilador de conveção
- 6 funções cozinhar - degelo / Grelhe / Rotisserie / Assado / Brinde / Conveção Cozimento
- Termostato para regular a temperatura de 40°C, 60°C, 80°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C e 240°C
- Bell 90 min com temporizador de desligamento automático e pronto
- Lâmpada de indicação no exterior
- Maçaneta da porta de aço inoxidável
- Elemento de aquecimento oculto
- Porta de vidro duplo
- Função iogurte: temperatura ideal de 40°C para a fabricação de iogurte
- Revestimento de esmalte para fácil limpeza, manutenção e durabilidade

IT FORNO ELETTRICO, CON GIRARROSTO E CONVEZIONE 70L

- Lampada interna
- Ventilatore a convezione
- 6 funzioni di cottura: scongelamento / grill / griglia / toast / girarrosto / cottura a convezione
- Termostato per regolare la temperatura: 40°C, 60°C, 80°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C e 240°C
- Timer 90 min con spegnimento automatico e campanello pronto
- Indicator luminosi esterni
- Maniglia per porta in acciaio inossidabile
- Elemento riscaldante nascosto
- Porta a doppio vetro
- Funzione yogurt: temperatura ideale di 40°C per la produzione di yogurt
- Rivestimento smaltato per una facile pulizia, manutenzione e durata



SS-10570

www.sogo.es



220 -240V- 50/60Hz
1840W



DESIGNED
IN SPAIN



© SOGO 2020. All Rights Reserved.