

**Restapro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four 10 niveaux gn 1/1 mixte compact rialto digital - 14 kw - 260 c - triphasé**

**Caractéristiques techniques**

Températures Maximum : 260 °C

Nombre de niveaux : 10

Système de cuisson : NC

Programmation : Electronique

Puissance en kw : 14

Dimensions extérieures L x P x H : L 530 x P 897 x H 939 mm

Type de branchement : Triphasé

| Description   | Caractéristiques                               |
|---|--|
| Four 10 niveaux gn 1/1 mixte compact rialto digital - 14 kw - 260 c - triphasé  | Référence R10DCVE                              |
| Four 10 Niveaux GN 1/1 Mixte Compact Rialto Digital   | constructeur                                   |
| R10 DC Four à Convection Vapeur & Mixte à Injection Directe   | Nombre de niveaux 10                           |
| Avec Système de Lavage Intégré 6 Niveaux GN1/1  | Programmation digitale                         |
| 1 Moteur Ventilateur  | Système de cuisson vapeur                      |
| - Température : 30/260°   | Taille des grilles (en mm) GN 1/1              |
| Distance entre les Niveaux : 6 Grilles 40 mm/4 grilles 65 mm  | Températures 30° c - 260° c                    |
| Puissance : 14 Kw   | Type de branchement Triphasé                   |
| Voltage : 400 V/3/N   | Puissance totale (kW) 14                       |
| 50 Hz Porte Réversible Possible   | Dimensions extérieures (en mm) 530 x 897 x 939 |
| (Préciser à la commande)  | voltage 400V                                   |
| Dim Ext : L 530 x P 897 x H 939 mm  | Système de lavage Oui                          |
| Poids : 101.5 Kg  | intégré  |
| La gamme RIALTO : Faites lui une petite place il vous rendra de grands services. De formes et dimensions réduites et compactes, RIALTO allie les performances exceptionnelles d'un four combiné et une rationalisation de l'espace optimisée, en offrant la meilleure solution pour les restaurants, aux cuisines réduites, les hôtels, les cantines, charcuterie-traiteurs, stations service, cafétarias. Grâce à sa largeur de 530mm, il peut être superposé et donc utilisé comme deuxième four, ce qui permet d'optimiser de façon intelligente la fonctionnalité, le temps de cuisson et la polyvalence. | <b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>    |
| <b><u>Autres informations</u></b>   |  |
| Températures Maximum : 260 °C   |  |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description  | Caractéristiques |
|--|------------------|
| Nombre de niveaux : 10<br>Système de cuisson : NC<br>Programmation : Electronique<br>Puissance en kw : 14<br>Dimensions extérieures L x P x H : L 530 x P 897 x H 939 mm<br>Type de branchement : Triphasé |                  |