Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four mixte électrique 6 / 4 gn 2/3 gamme rialto

Description

Le four mixte électrique Rialto est conçu pour offrir une performance maximale dans un espace réduit. Grâce à son design compact et empilable, il est idéal pour les hôtels, cantines, traiteurs et stations-service, garantissant une cuisson homogène et efficace tout en optimisant l'organisation en cuisine.

Avantages du four Rialto :

Écran numérique LCD 2,4" pour un contrôle intuitif et précis.
Connexion Wi-Fi permettant une communication facile avec smartphones et tablettes.
Cuisson combinée vapeur et convection pour des résultats optimaux.
100 programmes de cuisson personnalisables avec 4 cycles programmables par programme.
5 niveaux de réglage de vitesse pour une gestion précise de la ventilation.
Système de ventilation bi-directionnelle garantissant une répartition homogène de la chaleur.
Régulation numérique de l'injection d'eau pour un contrôle optimal de l'humidité.
Préchauffage automatique pour une montée en température rapide.
Connexion USB 2.0 pour la gestion et l'importation des recettes.
Éclairage LED pour une parfaite visibilité à l'intérieur du four.
Sonde à cœur intégrée pour une cuisson précise des aliments.
Système de nettoyage automatique disponible sur demande.
Information Techniques :
- Dimensions extérieures (en mm): 532x738x748

Caractéristiques

Puissance (kW)	5,3
Référence constructeur	R063DG0
Largeur (en cm)	532
Hauteur (mm)	748
Profondeur	738
Taille des grilles (en mm)	GN 2/3 / GN 2/3
Températures	260°C
Type de branchement	Triphasé
Dimensions extérieures (en mm)	532 x 738 x 748
Système de lavage intégré	Non

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques