

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 système lavage intégré gamme rialto


| Description | Caractéristiques | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------------|-----|------------------------|---------|-----------------|-----|--------------|-----|------------|-----|----------------------------|-----------------|--------------|-------|---------------------|----------|--------------------------------|-----------------|---------------------------|-----|
| <p>Le four mixte électrique Rialto R063DGC* est une solution professionnelle idéale pour les hôtels, cantines, traiteurs et stations-service. Avec son format compact et empilable, il permet d'optimiser l'espace tout en garantissant une cuisson précise et homogène. Son système de lavage automatique intégré facilite l'entretien quotidien, offrant ainsi un gain de temps et une hygiène irréprochable.</p> <p>Avantages du four Rialto :</p> <p>Écran numérique LCD 2,4" pour une gestion intuitive. Connexion Wi-Fi permettant le contrôle via smartphones et tablettes. Cuisson combinée vapeur et convection pour une polyvalence optimale. 100 programmes de cuisson personnalisables avec 4 cycles configurables par recette. 5 vitesses de ventilation réglables pour un flux d'air adapté à chaque préparation. Ventilation bi-directionnelle assurant une distribution homogène de la chaleur. Régulation numérique de l'injection d'eau pour un contrôle précis de l'humidité. Préchauffage automatique permettant une montée rapide en température. Port USB 2.0 pour l'importation et la mise à jour des recettes. Éclairage LED garantissant une visibilité parfaite à l'intérieur du four. Sonde à cœur intégrée pour un contrôle précis de la cuisson.</p> | <table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>5,3</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>R063DGC</td> </tr> <tr> <td>Largeur (en cm)</td> <td>532</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>748</td> </tr> <tr> <td>Profondeur</td> <td>738</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>GN 2/3 / GN 2/3</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>260°C</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>532 x 738 x 748</td> </tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td> <td>Oui</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p> | Puissance (kW) | 5,3 | Référence constructeur | R063DGC | 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 | Oui |
| Puissance (kW) | 5,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Référence constructeur | R063DGC | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | Oui | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|---|------------------|
| <p>Système de lavage automatique intégré pour un entretien simplifié et efficace.</p> <p>Information Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">- Dimensions extérieures (en mm): 532x738x748 | |