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

Four mixte électrique 6 / 4 gn 1/1 gamme rialto

Description

Le four mixte Rialto R06M0N0 est un équipement professionnel conçu pour allier performance et gain d'espace. Idéal pour les hôtels, cantines, traiteurs et stations-service, il garantit une cuisson homogène et précise tout en occupant seulement 530 mm de largeur. Son format empilable le rend parfait pour améliorer la productivité et la flexibilité en cuisine.

Avantages du four Rialto :

Système de cuisson combiné vapeur et convection pour une grande polyvalence.
Ventilation bi-directionnelle garantissant une diffusion homogène de la chaleur.
Régulation numérique de l'injection d'eau pour un contrôle précis de l'humidité.
Minuterie linéaire facilitant la gestion du temps de cuisson.
Éclairage LED permettant un suivi optimal de la cuisson.
Commande électromécanique rapide, intuitive et efficace.
Information Techniques :
- Dimensions extérieures (en mm): 532x913x748

Caractéristiques

Puissance (kW)	6,3
Référence constructeur	R06M0N0
Largeur (en cm)	532
Hauteur (mm)	748
Profondeur	913
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1 / GN 1/1
Températures	260°C
Type de branchement	Triphasé
Dimensions extérieures (en mm)	532 x 913 x 748
Système de lavage intégré	Non

Garantie 1 an sur les pièces incluse