

# LA CUISSON SUPERSONIC

TECHNOLOGIES COMBINÉES : CONVECTION, MICRO-ONDES, AIR PULSÉ



**CUISSON RAPIDE,  
FINITION PARFAITE**

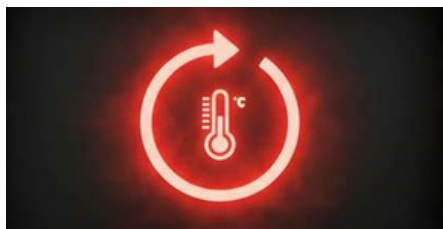
# “ LA PUISSANCE DE LA DOUBLE TECHNOLOGIE TECHNOLOGIE D'IMPACT 3D + MICRO-ONDES ”

TECHNOLOGIES CLÉS



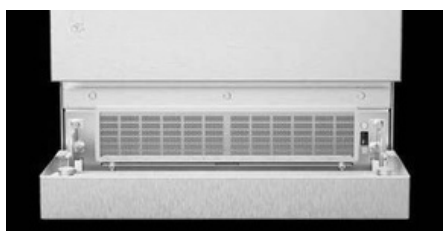
## TECHNOLOGIE D'IMPACT 3D + MICRO-ONDES

Vitesse maximale et coloration uniforme



## RÉCUPÉRATION INSTANTANÉE DE CHALEUR

Pour revenir immédiatement à la température de cuisson après l'ouverture de la porte



## FILTRE À AIR FACILEMENT ACCESSIBLE

Avec accès frontal pour un entretien rapide et simple



## DISPONIBLE AVEC UN OU DEUX MAGNÉTRONS

Pour s'adapter parfaitement aux besoins en vitesse et puissance de chaque activité



## ÉCRAN TACTILE 7”

Avec interface simplifiée pour une utilisation intuitive

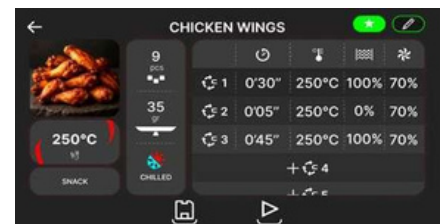


## TECHNOLOGIE DRIVECONTROL

Avec onduleur, permettant un réglage précis de 10 modes de ventilation jusqu'à 6 000 tr/min



Drive  
CONTROL



## PROGRAMMES DECUISISON MULTI-ÉTAPES

Une flexibilité maximale et des résultats parfaits



## PAS BESOIN DE HOTTE

Rafale

# PLUS DE PLATS, MOINS DE TEMPS



RAFALE réduit les temps de cuisson jusqu'à 10 fois plus rapide qu'un four traditionnel.

Servez plus, plus vite, avec UN FOUR TOUJOURS CHAUD ET PRÊT À L'EMPLOI.



**LASAGNES À LA BOLOGNAISE**

**250 GR**



**HAMBURGER**



**BOULETTES DE VIANDE**



**MUFFINS PÉPITES CHOCOLAT**

	PHASE	PRECHAUFFAGE	MICRO-ONDE	TEMPERATURE °C	TEMPS	VITESSE VENTILATEUR
LASAGNES À LA BOLOGNAISE 250 GR	1	OUI (240°)	100%	240°	1,00'	80%
	2		100%	240°	0,15"	100%
	3		100%	240°	0,15"	50%
	4		100%	240°	0,25"	30%
HAMBURGER	1	OUI (240°)	100%	240°	0,10"	40%
	2		40%	240°	0,15"	50%
	3		80%	240°	0,10"	50%
	4		85%	240°	0,20"	40%
BOULETTES DE VIANDE	1	OUI (240°)	100%	240°	0,15"	50%
	2		100%	240°	0,15"	50%
	3		50%	240°	0,15"	100%
	4		100%	240°	0,15"	50%
MUFFINS PÉPITES CHOCOLAT	1	OUI (240°)	100%	240°	35"	50%
	2					

Rafale

# TECHNOLOGIES COMBINÉES

## CONVECTION, MICRO-ONDES, AIR PULSÉ



SERVEZ PLUS, ÉLARGISSEZ LE MENU  
RÉDUISEZ LES TEMPS D'ATTENTE

### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

Affichage	7" capacitif
Couleur	Noir
Magnétron	1
Résistance	2,8 kW
Alimentation	Électrique
Nombre de moteurs	1
Vitesses des moteurs	10 vitesses
Température de cuisson maximale	270 °C
Sonde	PT1000 à point unique
Matériau de la chambre de cuisson	AISI 304
Ouverture de la porte	Porte à abattant
Cheminée	Ouverture 20 mm
Version	Standard
Sans hotte (ventless)	Standard

### NORMES

Certification	CE
---------------	----

### PLATEAUX

Support de plateaux	Tôle, niveau simple
Charge maximale par plateau	3 kg

### DIMENSIONS

Dimensions du four avec poignée LxPxH	363 x 730 x 630 mm
Dimensions du four sans poignée LxPxH	363 x 679 x 630 mm
Dimensions de la chambre LxPxH	310 x 320 x 170 mm
Poids unitaire	56 kg

### EMBALLAGE

Emballage	Palette + carton
Dimensions de l'emballage LxPxH	410 x 790 x 785 mm

### DONNÉES ÉLECTRIQUES

Puissance	3,6 kW ou 6.6 kW
Fréquence	50/60 Hz
Alimentation électrique	220-240 V ~
Câble d'alimentation requis	3G1,5

### CONNECTIVITÉ

USB	USB 2.0
Bluetooth	Standard
Wi-Fi	Standard
VenixCloudCONNECT	Standard

## 3 FONCTIONS PRINCIPALES

- DÉCONGÉLATION
- REMISE EN TEMPÉRATURE
- CUISSON

Rafale