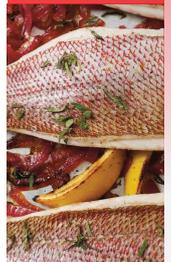
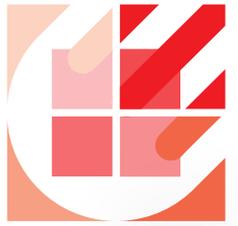


FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE



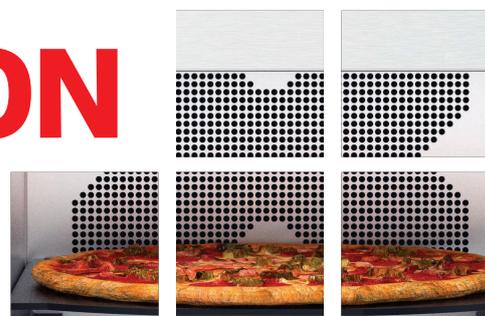
FRANSTAL
Platinum



CUISSON

FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE

Vite et Bon



De l'installation au service client, avec RAPIDO tout est plus rapide.

Création, mise à jour, gestion du menu, service express, formation utilisateur, nettoyage et entretien sont autant d'arguments pour optimiser RAPIDO.

Puissance, vitesse, coloration et grill pour répondre à toutes les exigences de cuisson en obtenant toujours des plats savoureux grâce aux trois typologies de chauffe.



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES ET CONSTRUCTION

CARACTÉRISTIQUES

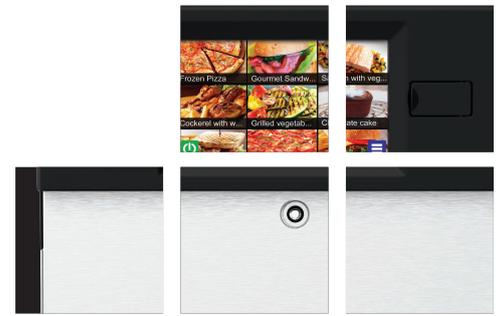
- Chaleur pulsée avec puissance jusqu'à 3 kW.
- Convection avec température de 95°C à 270°C.
- Micro-ondes avec puissance jusqu'à 2 kW.
- Fonction Décongélation par Micro-ondes.
- Manuelle jusqu'à 4 cycles.
- Possibilité de mémoriser 1200 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 4 cycles) en enregistrant le nom et l'icône souhaitée.

CONSTRUCTION

- Finition extérieure en acier inoxydable.
- Corps Panneau de commande en plastique.
- Chambre de cuisson à bords arrondis en acier inoxydable.
- Catalyseur intégré pour le fonctionnement sans hotte d'aspiration.
- Porte battante avec poignée ergonomique.
- Le niveau de la porte ouverte tombe en dessous du plan de cuisson de la chambre pour une extraction sûre de la nourriture en évitant ainsi les brûlures.
- Protection contre les jets d'eau IPX3.



DES RÉSULTATS SUPERLATIFS EN UN CLIC



RAPIDO est la solution optimale pour ceux qui recherchent un four compact mais aux grandes performances.

Grâce à l'interface tactile HD True-Touch™, et aux nombreuses recettes préprogrammées il suffit simplement d'effleurer l'icône souhaitée pour lancer la procédure de cuisson.



CHALEUR PULSÉE

Puissance jusqu'à 3000 W pour garantir d'excellentes colorations et marquages au grill



MICRO-ONDES

Puissance jusqu'à 2000 W pour chauffer rapidement et réduire les temps de cuisson



CONVECTION

Température de 95°C à 270°C avec vitesse du ventilateur réglable



Encombrement réduit au minimum

Enceinte de cuisson optimisée. S'adapte à un comptoir de 70 cm de profondeur et peut contenir une pizza jusqu'à 30 cm.



PRÊT À L'EMPLOI

RAPIDO peut être installé rapidement dans tout environnement, même dans des zones visibles au public. Il est Prêt à l'Emploi, vous branchez la prise et commencez à cuisiner immédiatement vu qu'il n'a pas besoin de systèmes d'aspiration.



ÉCRAN PERSONNALISABLE

RAPIDO est doté d'un menu personnalisable basé sur des images qui élimine les barrières linguistiques et d'alphabétisation ainsi que d'un Écran Tactile HD True-Touch™ de 7" qui rend l'utilisation plus immédiate.



CONNECTÉ

Connection Wi-Fi de série, Ethernet et USB.



AUCUNE DÉPENSE SUPPLÉMENTAIRE

Aucun ustensile en matériau spécial n'est nécessaire pour cuisiner. Il est possible d'utiliser des ustensiles en métal.*

*Hauteur maximale des accessoires en métal : 38 mm



PROPRE EN UN INSTANT

Grâce aux protections particulières anti-adhésives en option de cuisson et au refroidissement rapide. Le RAPIDO peut être nettoyé rapidement en fin de journée.

PLUS AUCUNE ATTENTE DANS VOS RESTAURANTS



RAPIDO est le choix idéal pour une restauration dynamique et rapide avec un éventail de propositions toujours plus nombreuses et innovantes dans les restaurants avec cuisine ouverte, les bureaux avec un espace réduit ou les petites cuisines.

Cuire, griller, rôtir, décongeler et régénérer une large gamme de produits frais ou surgelés, tels que sandwiches, petits fours, pizzas, poisson, légumes et viande dans un délai très court est maintenant une réalité.



MÉTHODE ET FONCTIONNEMENT DE CUISSON

MÉTHODE DE CUISSON

- Chaleur pulsée avec puissance jusqu'à 3 kW.
- Convection avec température de 95°C à 270°C.
- Micro-ondes avec puissance jusqu'à 2 kW.
- Fonction Décongélation par Micro-ondes.
- Manuelle jusqu'à 4 cycles.
- Possibilité de mémoriser 1200 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 4 cycles) en enregistrant le nom et l'icône souhaitée.

TYPE DE PRODUIT	CUISSON TRADITIONNELLE	CUISSON RAPIDO
Pizza Margherita Surgelée	6:00 Minutes	1:35 Minutes
Sandwich Gourmet	8:00 Minutes	0:30 Minutes
Saumon à la ratatouille	12:00 Minutes	2:00 Minutes
Coq aux pommes de terre	11:00 Minutes	2:30 Minutes
Légumes grillés	10:00 Minutes	2:20 Minutes
Moelleux au chocolat	10:00 Minutes	1:00 Minutes

MÉTHODE ET FONCTIONNEMENT DE CUISSON



FONCTIONNEMENT & NETTOYAGE

- Écran tactile HD True-Touch™ de 7" entièrement personnalisable.
- Préchauffage automatique.
- La surface lisse de la porte permet l'application directe de détergents compatibles.
- Revêtement de la chambre de cuisson anti-adhésif amovible pour un nettoyage facile.
- Nettoyage des filtres à air magnétiques en un seul passage.
- Le refroidissement rapide permet un nettoyage rapide en fin de journée.

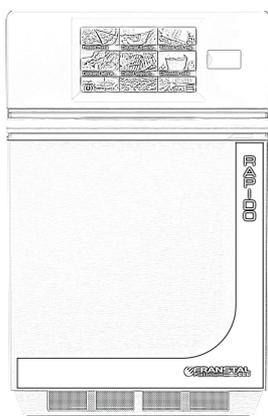
ÉQUIPEMENT DE CONTRÔLE

- Fonctionnement silencieux : la vitesse du ventilateur se règle automatiquement en fonction du mode de fonctionnement.
- Fonction rappel du nettoyage des filtres à air.
- Connexion Wi-Fi/Ethernet de série pour la mise à jour du logiciel et le chargement/téléchargement des programmes de cuisson.
- Connexion USB de série pour la mise à jour du logiciel et le chargement/téléchargement des programmes de cuisson.

GAMME ET CARACTÉRISTIQUES



Design élégant et compact, idéal pour les petites cuisines mais aussi pour celles ouvertes. Existe en différents modèles. Les Fours RAPIDO conviennent à toutes les cuisines.



Modèles	Dimensions (L x p x H mm)		Capacité (Litres)	Consommation (A)	Micro-ondes (kW)	Chaleur pulsée (kW)	Puissance électrique (kW)	Tension alimentation
	Chambre de cuisson	extérieures						
CLARAP1	312 x 312 x 178	358 x 743 x 578	17,2	16	1,00	3,00	3,68	MONO 230V+T
CLARAP3	312 x 312 x 178	358 x 743 x 578	17,2	16	2,00	3,00	5,95	TRI 400V+N+T

DES SOLUTIONS à chaque exigence



PLAQUE DE CUISSON LISSE

Pour des cuissons, colorations et marquage grills toujours parfaits. **Livrée avec le four.**

CLAOPC10



PLAQUE POUR GRILLER

Idéale pour extraire les produits de l'enceinte tels que les sandwiches et pizzas

CLAOPRG



PLAQUE EN PIERRE

Utile pour cuire et griller le pain, les pizzas et les fougasses.

CLAOPPC



KIT DE REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF

Rend le nettoyage plus simple et rapide. **Livrée avec le four.**

CLAOKRA



PLAT DE CUISSON EN TÉFLON PÉRFORÉE

Parfait pour le marquage au grill et la coloration des aliments.

CLAOCTF150 Dim. : 150 x 300 x 25

CLAOCTF300 Dim. : 300 x 300 x 25



PLAT DE CUISSON EN TÉFLON LISSE

CLAOCTF140 Dim. : 140 x 280 x 25

CLAOCTF280 Dim. : 280 x 280 x 25



DÉTERGENT

Détergents spécifiques pour éliminer facilement la saleté. Capacité 1L.

CLAOSOCL



PROTECTEUR

Four liquide spécifiques pour protéger les surfaces du four. Capacité 1L.

CLAOSOPR



PLATEAU D'APPUI SUPÉRIEUR

Plateau avec côtés fermés pour ranger les accessoires.

CLAOPSA



PANNEAU DE COUVERTURE ARRIÈRE

Panneau de couverture qui cache le cordon d'alimentation et les prises d'air. Idéal pour les installations apparentes.

CLAOPCP



SPATULE EN ALUMINIUM

Idéale pour extraire les produits de l'enceinte tels que les sandwiches et pizzas. **Livrée avec le four.**

CLAOPFA



KIT PIEDS

Pour four.

CLAOKP004



KIT ROULETTES

Pour supports de base, dont 2 avec frein.

CLAORP04



SUPPORT EN ACIER

Support doté d'une étagère inférieure pour un ou deux ORACLE, avec pieds réglables ou sur roulettes.

700 x 800 x 850.

CLAOSR20

