

CUCINA ELETTRICA PER BORDO

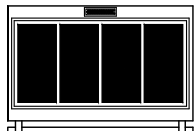
MARINE ELECTRIC RANGE

RIF-4 SERIES



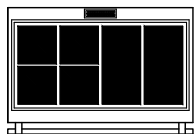
- **PROGETTAZIONE PER ESCLUSIVO IMPIEGO NAVALE**
- **GRADO DI PROTEZIONE IP44**
- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- FACILITA' DI MANUTENZIONE
- FACILMENTE PULIBILE
- TOP, RIVESTIMENTO, FORNO, PIEDI IN ACCIAIO INOX AISI 304
- FORNO, TERMOSTATO PER CONTROLLO TEMPERATURA, RISCALDAMENTO CAMERA A MEZZO RESISTENZE CORAZZATE POSTE SUL CIELO E SOTTO LA SUOLA, COMANDATE DA TERMOSTATO CON REGOLAZIONE INDIPENDENTE TRAMITE INTERRUITORI CORREDATI DI SPIE
- STAZZE ANTIROLLIO REGOLABILI E SMONTABILI IN ACCIAIO INOX
- SISTEMA DI BLOCCAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO CONTRO L'APERTURA ACCIDENTALE
- PORTINA ISOLATA TERMICAMENTE
- CAVI SPECIALI PER FORNI E PIASTRE PER ALTA TEMPERATURA
- PIANO SPESSORE 2 mm INTERAMENTE SALDATO IN ACCIAIO INOX AISI 304
- PIEDI FLANGIATI E REGOLABILI PER FISSAGGIO A PONTE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- PIASTRE CON RESISTENZE ESTRAIBILI
- FORNI ESTRAIBILI kW 4,8
- ALIMENTAZIONE: VOLTS 115/3/60 - 230/3/50-60 - 400/3/50 - 415/3/50-60 - 440/3/60 - 460/3/50-60 - 480/3/60
ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA
- FORNO CON GRIGLIA GASTRO-NORM 2/1 INCLUSA
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI VEDERE RETRO
- **EXCLUSIVELY PROJECTED FOR MARINE USE**
- **PROTECTION DEGREE IP44**
- EXTREMELY STRONG CONSTRUCTION
- QUICK AND EASY MAINTENANCE
- EASY CLEANING
- AISI 304 S.S. TOP, OVEN, EXTERNAL COVERING, FEET
- OVEN, THERMOSTAT TEMPERATURE CONTROL HEATING COOKING CHAMBER BY ARMoured HEATING ELEMENTS FIXED ON THE SKY AND UNDER OVEN BASE OPERATED BY THERMOSTAT WITH INDEPENDENT REGULATION THROUGH SWITCHES EQUIPPED WITH PILOT LAMP
- ADJUSTABLE AND REMOVABLE STAINLESS STEEL ANTIROLLING BARS
- BLOCKING SYSTEM TO AVOID ACCIDENTAL OPENING OF OVEN DOOR
- INSULATED DOOR
- PLATES AND OVEN SPECIAL CABLES HIGH TEMPERATURE
- AISI 304 STAINLESS STEEL 2 mm THICKNESS TOP ENTIRELY WELDED
- FLANGED AND ADJUSTABLE FEET FOR FIXING ON DECK AISI 304 STAINLESS STEEL
- PLATE HEATING ELEMENT REMOVABLE
- PULL OUT OVENS kW 4,8
- RATED VOLTAGE: VOLTS 115/3/60 - 230/3/50-60 - 400/3/50 - 415/3/50-60 - 440/3/60 - 460/3/50-60 - 480/3/60
OTHER VOLTAGE ON REQUEST
- OVENS WITH GASTRO-NORM GRID 2/1 INCLUDED
- FOR MORE INFORMATION SEE OVERLEAF

ESEMPI DI COMBINAZIONI TOP – TOP COMBINATIONS EXAMPLE



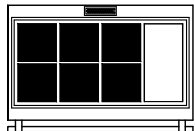
RIF-42

4 PIASTRE – HOT PLATES 300x610 mm
2 FORNI – OVENS 540x700x300 h mm
POTENZA TOTALE – TOTAL POWER kW 28,8



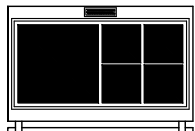
RIF43-42

4 PIASTRE – HOT PLATES 300x300 mm
2 PIASTRE – HOT PLATE 300x610 mm
2 FORNI – OVENS 540x700x300 h mm
POTENZA TOTALE – TOTAL POWER kW 28,8



RIF63-42L

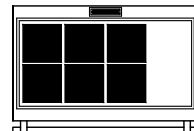
6 PIASTRE – HOT PLATES 300x300 mm
1 BISTECCHIERA LISCIA – SMOOTH GRIDDLE 300x610 mm
2 FORNI – OVENS 540x700x300 h mm
POTENZA TOTALE – TOTAL POWER kW 28,8



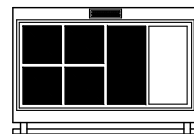
RIF436-42

1 PIASTRA – HOT PLATE 600x610 mm
4 PIASTRE – HOT PLATES 300x300 mm
2 FORNI – OVENS 540x700x300 h mm
POTENZA TOTALE – TOTAL POWER kW 28,8

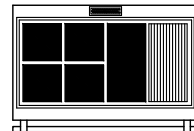
RIF630-42
6 PIASTRE – HOT PLATES 300x300 mm
2 FORNI – OVENS 540x700x300 h mm
POTENZA TOTALE – TOTAL POWER kW 24



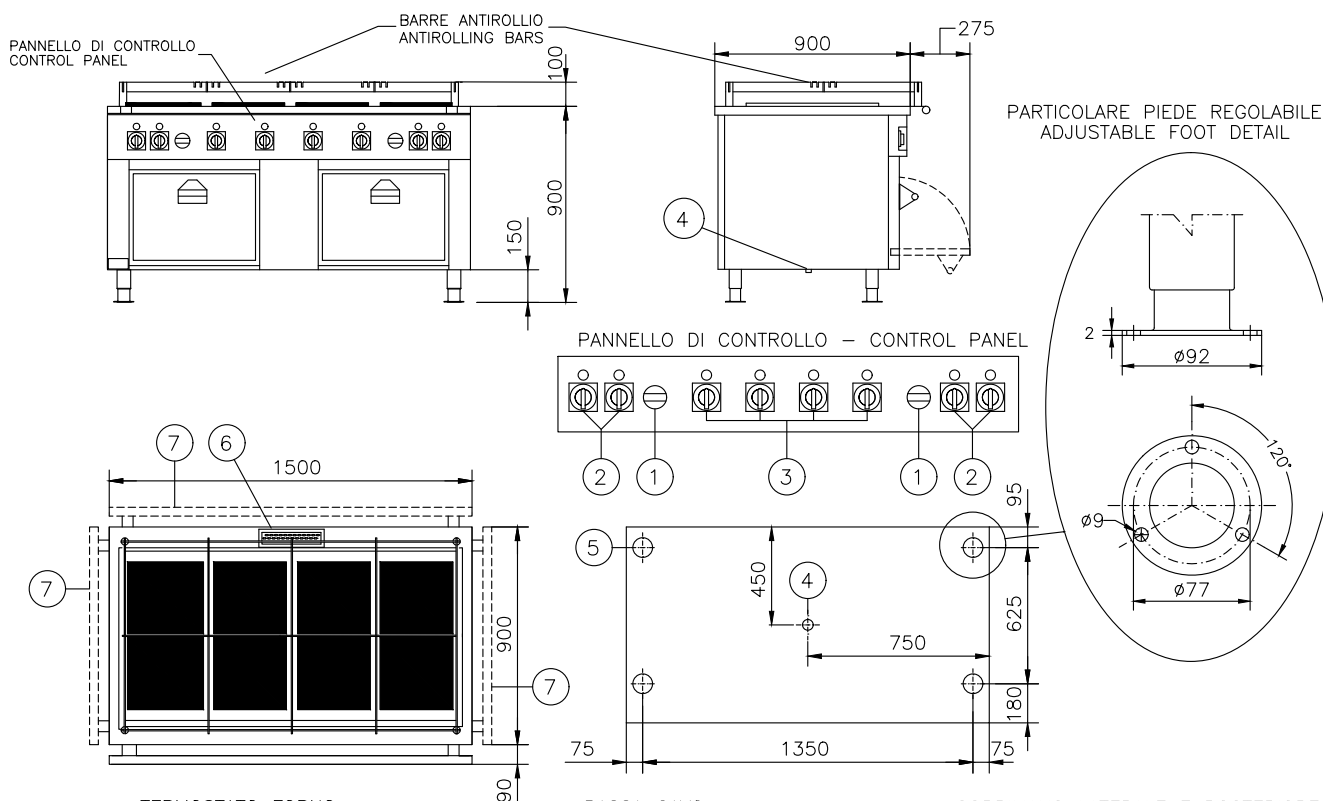
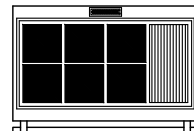
RIF43-42L
4 PIASTRE – HOT PLATES 300x300 mm
1 PIASTRA – HOT PLATE 300x610 mm
1 BISTECCHIERA LISCIA – SMOOTH GRIDDLE 300x610 mm
2 FORNI – OVENS 540x700x300 h mm
POTENZA TOTALE – TOTAL POWER kW 28,8



RIF43-42I
4 PIASTRE – HOT PLATES 300x300 mm
1 PIASTRA – HOT PLATE 300x610 mm
1 BISTECCHIERA RIGATA – GROOVED GRIDDLE 300x610 mm
2 FORNI – OVENS 540x700x300 h mm
POTENZA TOTALE – TOTAL POWER kW 28,8



RIF63-42I
6 PIASTRE – HOT PLATES 300x300 mm
1 BISTECCHIERA RIGATA – GROOVED GRIDDLE 300x610 mm
2 FORNI – OVENS 540x700x300 h mm
POTENZA TOTALE – TOTAL POWER kW 28,8



- 1 TERMOSTATO FORNO / OVEN THERMOSTAT
- 2 INTERRUPTORE FORNO / OVEN SWITCH
- 3 COMMUTATORI PIASTRE* / PLATE DELTA-STAR SWITCHES*

- 4 PASSA CAVO / CORD CONNECTORS
- 5 POSIZIONE FISSAGGIO PIEDI / FEET FIXING POSITION
- 6 GRIGLIA DI AREAZIONE / VENTILATION GRID

- 7 CORRIMANO LATERALE E POSTERIORE (A RICHIESTA CON EXTRA COSTO) / SIDE AND REAR HAND RAIL (ON REQUEST WITH EXTRA COST)
- GRADO DI PROTEZIONE / PROTECTION DEGREE IP44

*LA QUANTITA' DEI COMMUTATORI VARIA SECONDO I MODELLI – ALTRE COMBINAZIONI TOP A RICHIESTA
*QUANTITY OF DELTA-STAR WILL BE ACCORDING TO THE MODEL – OTHER TOP COMBINATIONS ON REQUEST

PIASTRE DISPONIBILI PER TOP – AVAILABLE PLATE FOR RANGE TOP

- PIASTRA – HOT PLATE mm 300x300 kW 2,4
- PIASTRA – HOT PLATE mm 300x610 kW 4,8
- PIASTRA – HOT PLATE mm 600x610 kW 4,8x2

- BISTECCHIERA LISCIA** – SMOOTH GRIDDLE** mm 300x610 kW 4,8
- BISTECCHIERA RIGATA** – GROOVED GRIDDLE** mm 300x610 kW 4,8
- BISTECCHIERA LISCIA** – SMOOTH GRIDDLE** mm 600x610 kW 4,8x2

- BISTECCHIERA RIGATA** – GROOVED GRIDDLE** mm 600x610 kW 4,8x2
- BISTECCHIERA LISCIA/RIGATA** – SMOOTH/GROOVED GRIDDLE** mm 600x610 kW 4,8x2

**PIASTRE BISTECCHIERE INOX
**STAINLESS STEEL GRIDDLES

BARATTA S.R.L.
Via del Brentino
55054 Massarosa - LU - ITALIA
Tel. +39 0584 941766 - 31349 | Telefax +39 0584 962577
E-mail: info@baratta-kitchens.com
www.baratta-kitchens.com

Le caratteristiche riportate su questa tavola sono date senza impegno.
Il costruttore si riserva il diritto di modificarle senza preavviso.

The manufacturer reserves the right to change materials or specifications without notice in order to improve products.