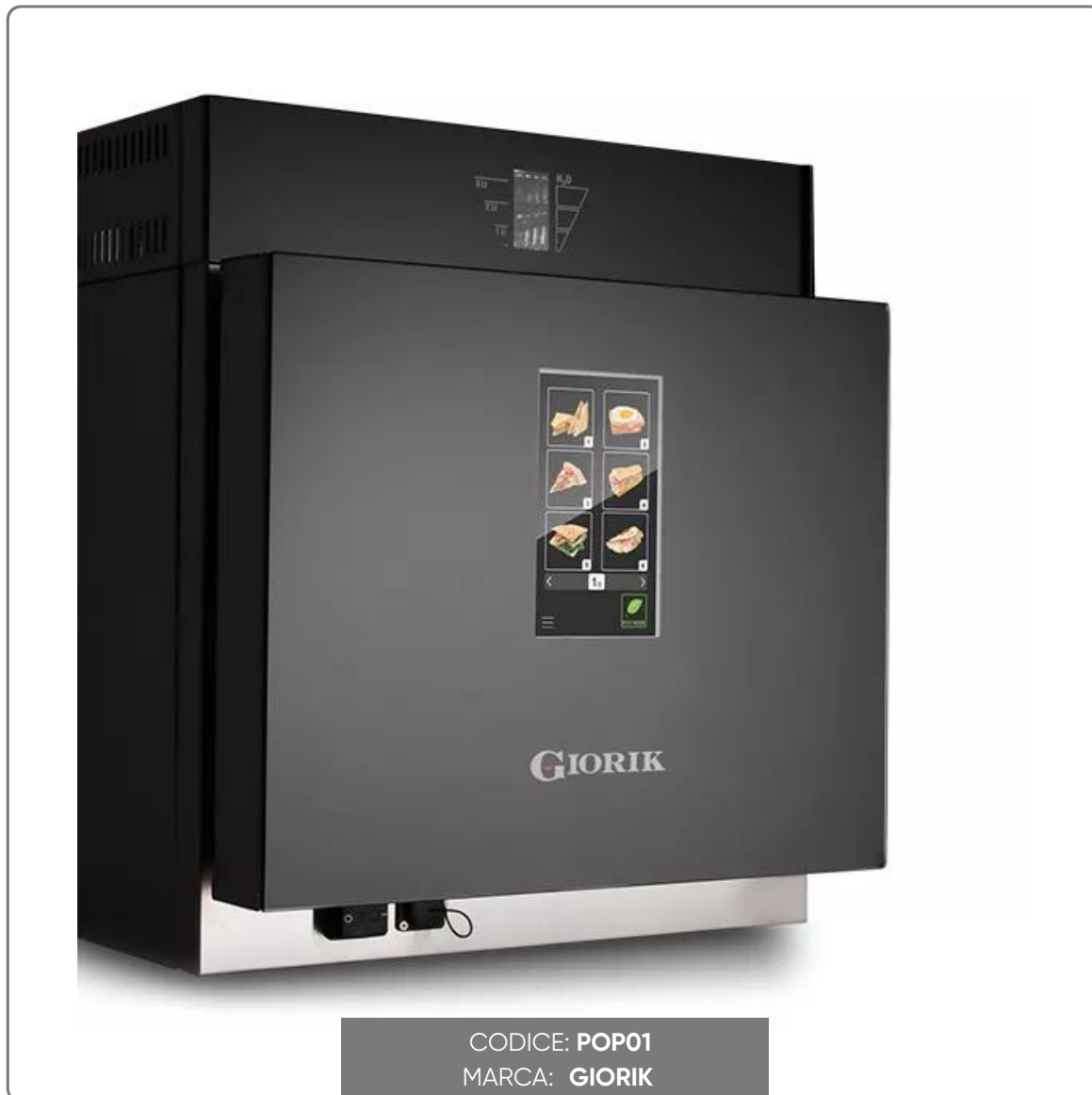


**FORNO ELETTRICO RAPIDO GIORIK MODELLO POP CAPACITA'  
1 GN 2/3 DIMENSIONI mm.430x672x513H MONOFASE 220V  
POT.  
3,3 kW.**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

Porta l'efficienza e la velocità della cottura professionale direttamente nel tuo bar, piccolo punto di ristoro o chiosco con il forno POP. Progettato per soddisfare le esigenze degli operatori che necessitano di prestazioni elevate in spazi ridotti, questo forno è la soluzione ideale per chi cerca praticità, velocità e qualità nella preparazione dei cibi.

Non lasciarti ingannare dalle sue dimensioni compatte di cm. 43x67,2x51,3H e dalla sua capacità di 1 GN 2/3. Questo forno è una potenza nascosta, alimentata da una monofase 220V POT. di 3,3 kW, che garantisce prestazioni affidabili e tempi di cottura rapidi senza richiedere un ingombro eccessivo.

La sua tecnologia "Air Impingement" combinata con il vapore assicura una distribuzione uniforme del calore e risultati di cottura consistenti su ogni piatto. Le resistenze in INCOLOY ad alte prestazioni assicurano un riscaldamento rapido della camera di cottura, mentre il serbatoio da 3 litri consente fino a 400 cicli di cottura senza la necessità di riempimenti frequenti.

La praticità è al centro del design di questo forno: la porta con vetro temperato offre una visuale chiara del processo di cottura, mentre le parti interne removibili semplificano la pulizia dopo l'uso. Il cavo di alimentazione e la spina Schuko inclusi rendono l'installazione un gioco da ragazzi, senza la necessità di complesse installazioni elettriche.

Con la possibilità di cuocere fino a 4 panini in soli 2 minuti e 30 secondi e una vasta gamma di ricette preimpostate o personalizzabili, questo forno si adatta alle tue esigenze culinarie in modo flessibile e intuitivo. I programmi di cottura OneTouch e la modalità risparmio energetico aggiungono ulteriori livelli di convenienza e efficienza.

Gli accessori inclusi, come il ripiano in alluminio con trattamento antiaderente per la cottura diretta e la pala per infornare di grandi dimensioni, completano l'esperienza culinaria offerta da questo straordinario forno, garantendo versatilità e praticità in ogni utilizzo. Con il nostro Forno Elettrico a Cottura Rapida, puoi offrire ai tuoi clienti piatti deliziosi e preparati al momento, senza compromessi sulla qualità e sul servizio.

## CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Capacità 1 GN 2/3
- Dimensioni cm.43x67,2x51,3H
- Monofase 220V POT. 3,3 kW.
- Dimensioni camera cm.36x36x17,5 H
- Tecnologia "Air impingement" + vapore
- Apparecchio fornito con cavo di alimentazione e spina Schuko
- Riscaldamento della camera di cottura con resistenze in INCOLOY ad alte prestazioni
- Porta con vetro temperato
- Ripiano in alluminio per la massima diffusione del calore
- Serbatoio acqua da 3 lt

# SOLUZIONI FOODSERVICE

- Parti interne removibili per una facile pulizia
- Porta USB
- Non necessita di cappa o sistema di aspirazione

## CARATTERISTICHE DI COTTURA

- Cuocere con impingement technology con aggiunta di vapore
- Cuocere con ricette preimpostate o personalizzate
- Tempo di cottura fino a 10 minuti
- Fino a 400 cicli di cottura con un serbatoio d'acqua
- Fino a 4 panini in 2':30
- Programmi di cottura OneTouch
- Fino a 18 ricette personalizzabili
- Modalità risparmio energetico

## ACCESSORI INCLUSI

- Ripiano in alluminio con trattamento antiaderente per la cottura diretta
- Pala per infornare di grandi dimensioni