

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

FORNO RAPIDO A CONVENZIONE E CON UMIDIFICATORE



Specifiche tecniche e caratteristiche

Dati tecnici

Tipologia: forno elettrico rapido a convezione con umidificatore

Modello: Giorik POP

Capacità: 1 GN 2/3

Dimensioni esterne: 430 × 672 × 513 mm

Dimensioni camera: 360 × 360 × 175 mm

Alimentazione: 220V monofase

Potenza: 3,3 kW

Serbatoio acqua: 3 litri

Struttura e materiali

Struttura compatta: progettata per spazi ridotti senza rinunciare alle prestazioni.

Resistenze in INCOLOY: riscaldamento rapido e maggiore durata nel tempo.

Porta con vetro temperato: consente il controllo visivo della cottura.

Parti interne removibili: facilitano pulizia e manutenzione.

Ripiano in alluminio antiaderente: migliora la diffusione del calore.

Alimentazione con spina Schuko: installazione immediata senza impianti complessi.

Funzionamento

Tecnologia Air Impingement + vapore: distribuzione uniforme del calore e tempi di cottura ridotti.

Cicli rapidi: fino a 4 panini in circa 2 minuti e 30 secondi.

Programmi OneTouch: utilizzo semplice anche senza esperienza specifica.

Fino a 18 ricette personalizzabili: adattabile a diversi prodotti.

Autonomia elevata: fino a 400 cicli con un pieno d'acqua.

Modalità risparmio energetico: ottimizza i consumi durante l'utilizzo.

Tempo massimo di cottura: fino a 10 minuti.

Porta USB: aggiornamento e gestione ricette.

Applicazioni e utilizzo

Indicato per bar, fast food, chioschi, gastronomie e piccoli punti ristoro che necessitano di preparazioni veloci e standardizzate.

SOLUZIONI FOODSERVICE

Permette di:

preparare panini, snack e piatti caldi in tempi ridotti;
gestire più ordini in sequenza senza rallentare il servizio;
offrire prodotti preparati al momento anche con poco personale.

È particolarmente utile:

nei momenti di alta affluenza, dove la velocità è determinante;
in spazi ridotti, dove non è possibile installare forni tradizionali;
per attività con menu ripetibili e processi standardizzati.

Rispetto a un forno tradizionale:

riduce drasticamente i tempi di cottura;
semplifica il lavoro grazie ai programmi automatici;
non richiede cappa o impianti complessi.

Sintesi operativa

Forno rapido progettato per attività con elevata rotazione e spazi limitati.
Ideale per chi deve servire velocemente mantenendo costanza e semplicità operativa nel servizio.