

**GIORIK RAPID ELEKTROOFEN POP-MODELL KAPAZITÄT
1 GN 2/3 ABMESSUNGEN mm.430x672x513H EINPHASIGER
220V-TOPF.
3,3 kW.**

Schnellbackofen mit Luftbefeuchter



SOLUZIONI FOODSERVICE

Bringen Sie mit dem POP-Ofen die Effizienz und Geschwindigkeit des professionellen Kochens direkt in Ihre Bar, kleine Erfrischungsstelle oder Ihren Kiosk. Dieser Ofen wurde speziell für die Bedürfnisse von Betreibern entwickelt, die hohe Leistung auf kleinem Raum benötigen. Er ist die ideale Lösung für alle, die bei der Zubereitung von Speisen Wert auf Praktikabilität, Geschwindigkeit und Qualität legen.

Lassen Sie sich nicht von der kompakten Größe von cm täuschen. 43x67,2x51,3H und eine Kapazität von 1 GN 2/3. Dieser Ofen ist ein verstecktes Kraftpaket, das von einem einphasigen 220-V-TOPF angetrieben wird. von 3,3 kW, was zuverlässige Leistung und schnelle Garzeiten bei geringem Platzbedarf garantiert.

Seine „Air Impingement“-Technologie sorgt in Kombination mit Dampf für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und gleichmäßige Garergebnisse bei jedem Gericht. Die leistungsstarken INCOLOY-Heizelemente sorgen für ein schnelles Aufheizen des Garraums, während der 3-Liter-Tank bis zu 400 Garzyklen ohne häufiges Nachfüllen ermöglicht.

Beim Design dieses Ofens steht die Zweckmäßigkeit im Mittelpunkt: Die Tür aus gehärtetem Glas bietet eine klare Sicht auf den Garvorgang, während die abnehmbaren Innenteile die Reinigung nach dem Gebrauch vereinfachen. Das mitgelieferte Netzkabel und der Schuko-Stecker machen die Installation zum Kinderspiel, ohne dass aufwändige Elektroinstallationen erforderlich sind.

Mit der Möglichkeit, bis zu 4 Sandwiches in nur 2 Minuten und 30 Sekunden zuzubereiten, und einer großen Auswahl an voreingestellten oder anpassbaren Rezepten passt sich dieser Ofen flexibel und intuitiv an Ihre kulinarischen Bedürfnisse an. OneTouch-Kochprogramme und der Energiesparmodus sorgen für zusätzlichen Komfort und Effizienz.

Das mitgelieferte Zubehör, wie der Aluminiumrost mit Antihafbeschichtung für direktes Garen und die große Backschaufel, runden das kulinarische Erlebnis dieses außergewöhnlichen Ofens ab und garantieren Vielseitigkeit und Praktikabilität bei jedem Einsatz. Mit unserem Schnellkoch-Elektroofen können Sie Ihren Kunden köstliche, frisch zubereitete Gerichte anbieten, ohne Kompromisse bei Qualität und Service einzugehen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Kapazität 1 GN 2/3
- Abmessungen cm.43x67,2x51,3H
- Einphasiger 220-V-Topf. 3,3 kW.
- Raummaße cm.36x36x17,5 H

- „Luftaufprall“ + Dampftechnologie
- Gerät wird mit Netzkabel und Schuko-Stecker geliefert
- Beheizung des Garraums mit leistungsstarken INCOLOY-Heizelementen
- Tür mit gehärtetem Glas
- Aluminiumregal für maximale Wärmeverteilung

SOLUZIONI FOODSERVICE

- 3-Liter-Wassertank
- Abnehmbare Innenteile zur einfachen Reinigung
- USB-Anschluss
- Erfordert keine Haube oder Absauganlage

KOCHMERKMALE

- Garen mit Impingment-Technologie mit zusätzlichem Dampf
- Kochen Sie mit voreingestellten oder benutzerdefinierten Rezepten
- Kochzeit bis zu 10 Minuten
- Bis zu 400 Kochzyklen mit einem Wassertank
- Bis zu 4 Sandwiches in 2:30
- OneTouch-Kochprogramme
- Bis zu 18 anpassbare Rezepte
- Energiesparmodus

EINSCHLIESSLICH ZUBEHÖR

- Aluminiumplatte mit Antihftbeschichtung für direktes Garen
- Große Backschaufel