

Four rapide POP, GN2/3



Informations produit

- › Idéal pour tous les types de restauration rapide !
- › 4 technologies embarquées :
 - CONVECTION : Convection pour une cuisson à coeur de 65°C.
 - POPSTEAM : Combinaison d'air pulsé à haute vitesse et d'injection de vapeur pour accélérer le processus de cuisson.
 - POPTUNER : Réglage automatique de la température et de l'humidité en fonction du résultat souhaité.
 - ENERGY SAVING : Solution idéale pour réduire la consommation énergétique entre les services. 2h = 1 kW/h consommé !
- › 6 recettes prédéfinies et jusqu'à 18 recettes personnalisables
- › Réservoir d'eau d'une capacité de 3L, le POP est autonome jusqu'à 400 cycles de cuisson.
- › Porte en verre trempé résistant.
- › Installation rapide : branchez et cuisinez, aucune installation spécifique requise.
- › Ne nécessite pas de filtre ou de hotte.
- › Cuisson saine, sans micro-onde.
- › Signaux sonores et visuel de fin de cuisson.
- › Faible consommation énergétique. Exemple : 30 min = 40 toasts = 0,684 kW/h.
- › Fonction EXTRATIME pour ajouter 15 ou 30 secondes supplémentaires à la fin du cycle.
- › Port USB pour l'import et l'export des recettes et des données HACCP.
- › Accessoires fournis pour faciliter la manipulation des préparations.
- › Simplicité de nettoyage, plaque en aluminium antidérapant apte au lavage machine.

Avantages



+ POP La simplicité d'utilisation et d'installation

Grâce à son écran tactile intuitif avec 6 recettes prédéfinies et jusqu'à 18 recettes personnalisables, le POP peut être utilisé à tout moment et par tous ! Grâce à ses dimensions compactes et avec un réservoir d'eau d'une capacité de 3L, le POP est autonome jusqu'à 400 cycles de cuisson ! Il ne nécessite pas de branchement en eau, d'évacuation ou de hotte !



+ POP_La solution idéale pour tous les types de restauration rapide

Le POP est l'allié parfait au quotidien pour la vente à emporter, le snacking, les bars, café, bars à vins, les boulangeries ...



+ La rapidité du POP

Croustillant à l'extérieur, chaud à l'intérieur, les aliments atteignent la température idéale de 65°C à coeur. Le POP permet la préparation de sandwiches, toasts, pizzas, piadinas, croque-monsieur... en moins de 3 min et avec une cuisson saine, sans micro-onde !



+ POP Des technologies embarquées

Le POP c'est une l'association de technologies innovantes et performantes : > POPSTEAM : Combinaison d'air pulsé à haute vitesse et d'injection de vapeur pour accélérer le processus de cuisson. > POPTUNER : Réglage automatique de la température et de l'humidité en fonction du résultat souhaité. > CONVECTION : Convection pour une cuisson à coeur de 65°C. > ENERGY SAVING : Solution idéale pour réduire la consommation énergétique entre les services.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Consommation moyenne horaire (kWh) totale PRO	1.2
Énergie	Electrique
Mode de production vapeur	injection
Température maximale (°C)	260°
Port USB	Oui
Capacité de programmation	Jusqu'à 18 recettes personnalisables
Douchette extractible	Non
Échelles	non
Système de lavage automatique	non
Douchette extérieure	non
Sonde à cœur	Non
Compatibilité	GN 2/3
Chauffage	air pulsé+convection+injection de vapeur
Commande(s)	Ecran tactile 7"
Capacité	1 GN 2/3
Type d'éclairage	Non
Modèle	électrique

ÉQUIPEMENTS

Nombre de niveaux max.	1
------------------------	---

ALIMENTATION

Alimentation gaz	non
Arrivée eau	non
Puissance électrique raccordée (kW)	3.3
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50/60

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	667
Largeur (mm)	431
Hauteur (mm)	512
Chambre du four (LxPxH) (mm)	360 x 445 x 255
Poids net (kg)	45
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	431x667x512

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	50
-----------------	----

Schémas techniques Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr

